

LES VENTS ET LES VAGUES INSPIRENT LES GRANDS ESPRITS

PAGES 6 et 7

Photo: Courtoisie



Photo: Courtoisie

Battle Harbour ouvre la voie aux touristes québécois

PAGE 2 >



Photo: Sylvie LeBreton

CLEAR clarifie le panier du Gaboteur

PAGE 3 >



Photo: Cody Broderick

Les élèves partagent leurs cultures au musée

PAGE 12 >



- ▶ Terre-Neuve et le Labrador
- ▶ Au fil des jours
- ▶ En français
- ▶ Depuis 1984

www.gaboteur.ca/abonnement

ABONNEMENT D'UN AN 20 numéros

35\$
+ taxes

versions
papier et
numérique

25\$
+ taxes

numérique
seulement



TOURISME

LIZ FAGAN | IJL - RÉSEAU.PRESSE - LE GABOTEUR

BATTLE HARBOUR PRÊT À RECEVOIR DES TOURISTES DU QUÉBEC

En 2013, le Peter Bull a pris le chemin jusqu'à Battle Harbour pour une visite en fin de semaine. Depuis lors, il a jeté l'ancre dans la région et y travaille en tant que directeur général du Battle Harbour Historic Trust. Il espère que le récent achèvement de la route trans-labradorienne suscitera l'intérêt des visiteurs du Québec voisin.



Le village de Battle Harbour est une capsule temporelle vivante des années 1900: elle n'a pas de routes pavées, pas de service cellulaire et pas de voitures. Photo: Courtoisie

Battle Harbour est un ancien village et un port de pêche d'été situé sur la côte sud-est du Labrador.

Connu notamment pour son rôle économique vital à l'époque de la pêche migratoire et du commerce du poisson salé, le village est considéré depuis des générations comme la capitale mondiale de la morue salée, et toujours aujourd'hui par certains comme la capitale non-officielle du Labrador. Actuellement, le village joue surtout un rôle touristique.

Après l'achèvement de la route Translabradorienne l'été dernier, la Battle Harbour Historic Trust (BHHT) se prépare pour accueillir encore plus de monde, notamment des touristes québécois. Selon le directeur général du BHHT, l'organisme est sur la bonne voie.

La BHHT est une organisation sans but lucratif du site historique national, dont le directeur général est monsieur Peter Bull. Il suffit de dire que sa passion pour la région est palpable. «C'est un site ésotérique,» exprime monsieur Bull dans une entrevue avec *Le Gaboteur*. Désigné site historique national en 1996, «[c'est] une véritable représentation d'un petit village de pêcheurs à Terre-Neuve-et-Labrador,» dit le passionné de la région.

Une ville-capsule vivante

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le nom du village est probablement dérivé du terme portugais *batal* qui désigne un bateau, et non d'une histoire violente. En Inuktitut, le village s'appelle Putlavak, ce qui désigne «une caractéristique géologique qui ressemble à un grand piège de pierre,» selon le linguiste Douglas Wharram de l'Université Memorial. Dans sa liste de traductions de noms de lieu, publié dans la *Toponymic and Cartographic Research Conducted for the Labrador Métis Nation*, le chercheur précise que le nom qualifie probablement «une partie d'eau particulièrement traître,» possiblement Trap Cove, qui se trouve juste à côté. En 1760, selon une légende, Battle Harbour fut le théâtre d'une vraie bataille entre les Montagnais, soutenus par les Français, et les Inuit.

Ayant une forte histoire autochtone, le village est surtout connu pour son rôle dans la pêche à la morue.

Battle Harbour, établi par les européens dans les années 1770, s'est développé en une plaque tournante pour les pêcheurs dans la Big Land.

«Notamment, les gens n'avaient pas le droit de pêcher sur la *French shore* (la côte Française), alors ils allaient au Labrador pour pêcher la morue,» explique Peter Bull. «C'est ce que les gens ont fait pendant des centaines d'années.»

Selon lui, les maisons de Battle Harbour n'ont été construites que lorsque les pêcheurs ont eu besoin d'héberger des travailleurs pendant l'hiver. Lorsque ces logements ont été construits, les pêcheurs terre-neuviens ont commencé à se marier avec des Labradoriennes du coin, et ont fini par s'y installer.

La région a connu un déclin à la suite de la diminution de la pêche à la morue et d'un incendie majeur en 1930.

Dans les années 1960, le village a été abandonné en tant qu'établissement permanent à la suite au programme de relocalisation mené par le gouvernement provincial.

Depuis lors, Battle Harbour demeure une station de pêche estivale. La station de pêche, construite au cours des années 1770, reste largement inchangée.

À l'aube de l'effondrement de la pêche à la morue dans la province, le BHHT a demandé au gouvernement de faire don du site de pêche pour qu'il fasse partie intégrante du district. Monsieur Bull cite cela comme une étape essentielle, vu le budget requis pour maintenir ce site, y compris l'entretien du quai.

La voie pavée, en français

«Avant d'arriver à St. John's, les icebergs passent d'abord chez nous,» dit-il avec de la fierté dans sa voix.

En été 2022, le village a vu environ 1100 visiteurs, ce qui représente une hausse d'environ 300 en comparaison avec les chiffres pré-pandémiques de 2019. La BHHT s'attend à voir encore plus de visiteurs pour l'été 2023. Pour ceux qui voyagent sur l'autoroute translabradorienne plutôt que dans l'allée des icebergs, se rendre à Battle Harbour est devenu plus facile que jamais. Situé sur l'île Battle Island, au sud-est du Labrador, il faut prendre la route jusqu'à Mary's Harbour, d'où vous pouvez prendre le traversier, qui part une fois par jour tous les matins selon Tourisme NL.

Vous naviguez en français? L'article «Comment trouver son chemin en français,» publié dans l'édition du 3 octobre dernier du *Gaboteur*, illustre comment cette démarche peut être déroutante.

Si les panneaux historiques du village sont uniquement en anglais, Peter affirme la volonté de la BHHT de les traduire dans la langue de Molière. «Nous travaillons activement sur la signalisation en français,» annonce-t-il. «Nous sommes conscients de l'importance.»

EXPLOREZ L'EXPÉDITION 51

Le circuit Expedition 51 propose un itinéraire efficace dans la région du Labrador et le Québec voisin. Les temps de trajet en traversier, les restaurants et les hébergements à proximité sont décrits, en français, par le guide Explore l'NL: www.exploretnl.ca/expedition51



Maintenant un site historique, Battle Harbour se trouve à 17,5 km de Mary's Harbour, là où se trouvent les sentiers de White Water Falls, de Gin Cove Walking Trail, et Barney's Pond Walking Trail. Photo: Courtoisie

ALIMENTATION

CODY BRODERICK | IJL - RÉSEAU.PRESSE - LE GABOTEUR

CLEAR CLARIFIE LE PANIER DU GABOTEUR

Vous trouvez que votre portefeuille est plus léger après une visite à l'épicerie? Se nourrir à Terre-Neuve-et-Labrador devient de plus en plus coûteux, et selon des récentes recherches dans la province, le montant que vous dépensez dépend le plus de votre région - pas de l'épicerie ou des soldes.

Si Le Gaboteur Inc. publie régulièrement ses analyses dans VOTRE journal, nous ne sommes pas les seuls à aller à l'épicerie avec une calculatrice. Dans cette quatrième édition du «Panier du Gaboteur», nous invitons les chercheurs universitaires à la table.

Mettant la loupe sur 23 aliments, le laboratoire CLEAR de l'Université Memorial, chapeauté par Max Liboiron, prof et chercheur.euse au sein du département de géographie, a mené une analyse sur les coûts alimentaires autour de la province. Le rapport, *Comparative Food Pricing in Newfoundland and Labrador using Citizen Science, 2020-2021* («Les coûts alimentaires comparatifs à Terre-Neuve-et-Labrador en utilisant la science citoyenne, 2020-2021»), ou la CFPNL, présente les données tirées de presque 4700 entrées fournies par des bénévoles dans la province, de St. John's jusqu'à Nain, entre octobre 2020 et décembre 2021. Le rapport a été publié en mars dernier.

S'il existe des variables, comme les soldes, c'est avant tout la région dans laquelle vous résidez qui détermine les coûts alimentaires. *Le Gaboteur* confirme cette analyse en s'appuyant sur ses propres recherches.

Les résultats en bref

Fruit de collaboration entre le laboratoire CLEAR, l'organisme Social Justice Co-operative NL et le gouvernement du Nunatsiavut, le rapport CFPNL se base sur la science citoyenne tout comme les résultats du *Gaboteur*, mais sur une échelle beaucoup plus large.

La CFPNL présente, semblable au *Gaboteur*, «un petit goût» de la situation, mais ses données en disent long.

«Au niveau régional, c'est au Nunatsiavut que le prix moyen des denrées alimentaires est le plus élevé, suivi de l'Ouest et du Labrador-Grenfell, puis de l'Est et du Centre,» peut-on lire dans le rapport. Les données du *Gaboteur* en témoignent.

Sur l'île de Terre-Neuve, les localités de la côte ouest offrent de meilleurs prix que la capitale. À Corner Brook et Stephenville, les fraises congelées coûtent 1\$ de moins qu'à St. John's par exemple. Parmi tous les acheteurs, Andrew Hibbits, de Stephenville, a trouvé la meilleure affaire sur les amandes à 2,99\$ et Kenny Grady, de Corner Brook, a économisé le plus d'argent sur le brocoli à 3,49\$.

À St. John's, les *townies* n'ont pas beaucoup d'avantages. L'article ayant le meilleur prix est le tofu à 1,89\$. C'est le même prix que le tofu que l'on trouve à Stephenville et Corner Brook. Sylvie LeBreton de Labrador City, quant à elle, paie le plus parmi les collaborateurs du *Gaboteur*.

Les québécois et une bluenoser s'invitent à la table

Si le rapport CFPNL s'intéresse seulement aux coûts alimentaires à Terre-Neuve-et-Labrador, *Le Gaboteur* a voyagé un peu plus loin pour comparer les coûts sur le continent. Le lait, les oeufs et les concombres coûtent moins cher au Québec et en Nouvelle-Écosse qu'à Terre-Neuve-et-Labrador, comme en témoignent Patrick Renaud à Montréal, Véronique Dumais à Fermont, et Jessica Pratt à Lower Sackville.

En suivant la comparaison à travers la frontière, *Le Gaboteur* a mis la loupe sur deux localités voisines, une québécoise et l'autre labradorienne. À Fermont, ville minière québécoise située à environ 30 km de l'Ouest du Labrador, Véronique Dumais a trouvé plus de produits moins chers que Sylvie LeBreton à Labrador City.

Les résidents de l'Ouest de Labrador ont le choix entre deux grandes surfaces pour faire leur épicerie: IGA et Walmart. Mais lorsque les options semblent limitées ou que le portefeuille est un peu plus léger que d'habitude, cela peut valoir la peine de faire ses courses dans la Belle Province.

Soldes et autres stratégies

Selon la CFPNL «différents distributeurs au même endroit s'alignent davantage sur les prix que le même distributeur dans des endroits différents.»

«Les épiceries Dominion, Sobeys et Colemans d'une région seront plus proches les unes des autres en matière de prix que la même épicerie dans une autre région.»

C'est à Lower Sackville, situé dans la banlieue d'Halifax, que Jessica Pratt a trouvé le plus d'articles en solde. Cependant, selon la CFPNL, avoir une stratégie de même pour faire ses courses n'est pas toujours payante.

«Les consommateurs utilisent une grande variété de stratégies, telles que l'achat de produits soldés, la visite de plusieurs épiceries, l'utilisation d'applications téléphoniques, l'inscription à des programmes de fidélisation et la substitution de produits pour réduire les coûts alimentaires. Toutefois, en

moyenne, les différences entre les articles en solde et les articles non soldés sont minimes lorsque la taille ou le poids des produits alimentaires est pris en compte.»

Selon le rapport, le rythme variable des ventes pose également un problème: «Comme l'a observé un bénévole à Port aux Basques, "toutes les tomates ont disparu à cause des soldes (elles ont été mises en vente le jeudi et ont disparu le vendredi).»

Laisant les réponses à de futures études, le rapport conclut par une série de questions, comme:

- Comment une étude comme celle-ci pourrait-elle aborder plus directement la question de la nourriture disponible dans la nature, y compris la capacité de déterminer l'impact de la vente de poisson ou de produits provenant de la nature par les populations locales?
- Quel est le rôle des épiceries dans la fixation des prix, en particulier par rapport à leurs coûts d'exploitation? Quel rôle les monopoles locaux jouent-ils dans la fixation des coûts alimentaires?
- Comment le coût des denrées alimentaires s'inscrit-il dans le cadre plus large de l'insécurité financière, lié aux médicaments, au sans-abrisme et à d'autres nécessités?
- L'amalgame entre sécurité alimentaire et souveraineté alimentaire contribue-t-il à la colonisation des régimes alimentaires nordiques et/ou nuit-il aux efforts visant à renforcer les traditions alimentaires nordiques?

Pour découvrir le rapport entier, c'est par ici (en anglais seulement): www.civillaboratory.nl/nl-food-pricing-project

	St. John's	Trinity East	Stephenville	Corner Brook	Labrador City	Fermont (QC)	Montréal (QC)	Lower Sackville (NÉ)
Liste épicerie	Dominion	Whit's Your Independent Grocer	Dominion	Dominion	IGA	Métro - Coop	Provigo	Sobeys
Lait 2% - 1 Litre	3.39 \$	4.79 \$	3.39 \$	3.29 \$	5.99 \$	2.29 \$	2.17 \$	2.99 \$
Yogourt nature - 650 gr	4.49	7.49 \$	3.99 \$	3.99 \$	4,19 (750 g)	5.29 \$	3,79 (750 g)	4.69 \$
Sac de pommes - 2 kg	8,99 (4 lbs)	6.99 \$	8,99 (4 lbs)	5.99 \$	3,49 le lbs	8.89 \$	5,99 (4 lbs)	5,99 (3 lbs et en spécial)
Amandes - 200 gr	2,99 (100g)	4,49 (100 g)	2,99 (183 g)	3.99 \$	5.29 \$	6,99 (190 g)	8.99 \$	4.99 \$
Cantaloup	5,99 (en spécial)	5.99 \$	5.99 \$	5.99 \$	6.99 \$	5.59 \$	5.99 \$	6.99 \$
Fraises surgelées - 600 gr	5.99 \$	5.99 \$	4.99 \$	4.99 \$	5.99 \$	6.69 \$	5.99 \$	5.99 \$
Bloc de tofu - 300 gr	1.89 \$	2,29 (350 g)	1.89 \$	1.89 \$	3,99 (350 g)	Non disponible	2.39 \$	3,99 (350 g)
Lait de soya - 2 L	5.49 \$	Non disponible	5.49 \$	Non disponible	Non disponible	Non disponible	5.49 \$	4,50 (1,89 L et en spécial)
Boeuf haché maigre - 1 kg	11	13.10 \$	15.41 \$	14.31 \$	14.99 \$	17.79 \$	11.00 \$	9,9 (en spécial)
Oeufs - 1 dz	4.99	4.99 \$	4.99 \$	4.99 \$	3.89 \$	3.59 \$	3.79 \$	3,69 (en spécial)
Saumon rose en conserve - 213 gr	4.49 \$	4.99 \$	4.79 \$	3.49 \$	4.49 \$	4.79 \$	6.29 \$	2,88 (en spécial)
Brocoli	4.99 \$	3,99 (en spécial)	4.49 \$	3.49 \$	5.99 \$	5.59 \$	3.99 \$	3.99 \$
Laitue Iceberg	4.99	4.69 \$	4.69 \$	3.99 \$	3.99 \$	3.39 \$	4.49 \$	3.99 \$
Oignons - 2 lbs	3,99 (3 lbs) (en spécial)	3,99 (3 lbs)	3,99 (3 lbs)	3.49 \$	1,79 (en spécial)	2.79 \$	2,49 (3 lbs)	2,49 (en spécial)
Concombre anglais	2,69 (en spécial)	3.49 \$	2.69 \$	2.49 \$	3.99 \$	1.99 \$	2.49 \$	2.69 \$
Pain blé entier - 675 gr	3.89 \$	3.49 \$	2.79 \$	2.99 \$	3.29 \$	3.89 \$	3.99 \$	3,99 (en spécial)
Riz blanc long grain - 900 gr	6.49	11,99 (700 g)	5.99 \$	5.49 \$	5.49 \$	4.29 \$	7,99 (2kg)	3.99 \$
Total	86.74	84.07	87.55	77.85	88.83	83.85	87.32	71.75

BRÈVES

LIZ FAGAN

UNE PÉNURIE D'EAU POTABLE FERME L'ÉCOLE SAINTE-ANNE

L'École Sainte-Anne à La Grand' Terre est à nouveau fermée en raison de pénurie d'eau potable.

Fermée d'abord le 17 et le 20 mars à cause d'une pénurie d'eau potable dans la région, l'école francophone a refermé ses portes le 28 mars dernier, le jour juste avant la mise sous presse de cette édition du *Gaboteur*, pour cette même raison.

Dans un communiqué de presse envoyé le 27 mars, le Conseil scolaire francophone provincial (CSFP) a annoncé la fermeture après avoir reçu un appel du district de service local di-

sant «qu'il ne restait qu'un pied d'eau» dans le ruisseau Caribou, source principale d'eau potable de la région. «Mardi le 28 mars à 17h30, [le district de service local compte couper] l'eau pour trois jours pour permettre au réservoir de se remplir,» peut-on lire. Par conséquent: «pas d'eau jour et nuit jusqu'à avis contraire.»

Peter Smith, directeur adjoint du CSFP, explique au *Gaboteur* que le problème n'est toujours pas résolu. «Nous fournissons de l'eau en bouteille depuis plusieurs semaines,» dit-il dans un courriel.

Si l'école a besoin d'eau principalement pour les toilettes selon le directeur adjoint, il n'y a pas beaucoup d'options. «Pour l'instant, la question semble être si le [district de service local] peut recourir à la deuxième source, [au] ruisseau LeCointre,» écrit-il.

Petit problème: «ils [le district de service local, *NDLR*] ne sont pas convaincus que l'eau de la deuxième source soit potable,» précise-t-il.

Dans le communiqué de presse, le CSFP précise qu'un plan d'apprentissage pour les élèves serait annoncé le 29 mars, la date de la mise sous presse du journal.

Pour des mises à jour plus récentes, gardez un œil sur la page Facebook de l'école: www.facebook.com/ecoleesa

ST. JOHN'S: 8^E MEILLEURE VILLE POUR LES ÉTUDIANTS

L'organisme HelloSafe, qui propose de l'information sur des assurances, des prêts et d'autres produits financiers pour les étudiants, a placé St. John's au huitième rang sur la liste des meilleures villes étudiantes du Canada.

Parmi les quatre catégories, St. John's est la 6^e ville dans la catégorie «excellence des études», rubrique qui évalue la qualité de l'offre académique et de formation proposée, et 10^e dans la catégorie «vie étudiante», celle qui évalue la proportion d'étudiants dans les villes et les activités qui sont y offertes. La ville capitale de la province n'a pourtant pas été classée parmi les dix meilleures villes quant à la qualité des

conditions de vie ni dans la catégorie «attractivité», qui mesure les opportunités économiques pour les étudiants.

Placement	VILLE
1 ^{er}	Kingston, ON
2 ^e	Montréal, QC
3 ^e	Vancouver, CB
4 ^e	Sherbrooke, QC
5 ^e	Calgary, AB
6 ^e	Edmonton, AB
7 ^e	Québec City, QC
8 ^e	St. John's, TNL
9 ^e	Hamilton, ON
10 ^e	Toronto, ON

LETTRE OUVERTE

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE S'INVITE DANS LA CONVERSATION DU CLIMAT

Raymon Cusson met des pistes de solution sur la table.



Les jardins de bords de route du centre de la Grande Péninsule du Nord sont des modèles pour quiconque cherche des alternatives pour assurer la sécurité alimentaire.
Photo: Holly Simon (Archives *Le Gaboteur*)

Nous définissons la sécurité alimentaire lorsque nous avons accès à une nourriture suffisante et nutritive afin de satisfaire nos besoins. De nos jours, nous nous intéressons à ce sujet, car les prix montent en flèche et nous sommes, ici à Terre-Neuve et au Labrador, particulièrement sous l'influence des traversiers pour recevoir nos denrées et aliments. Nous comprendrons aussi que le tout est relié aux pays qui nous fournissent les fruits et légumes de façon régulière comme les États-Unis, Mexique, Nou-

velle-Zélande, Chine, Inde, Italie, Costa Rica, Pérou, Afrique du Sud, Chili et j'en passe.

Dans ce sens, notre production alimentaire dans la province est limitée. En même temps, l'approvisionnement et la distribution d'aliments venus d'ailleurs sont influencés par la guerre en Ukraine, le transport (maritime, ferroviaire, routier), le type d'agriculture, le prix du pétrole et les changements climatiques. Le système est donc mondial.

Je souligne brièvement que la qualité de nos aliments est affectée par les produits ajoutés entre autres les herbicides, fertilisants, engrais chimiques et pesticides, que l'industrie agroalimentaire ajoute. Qui nous a convaincus que de mettre du poison sur nos aliments était une bonne chose pour notre santé?

Revenons donc à nos moutons pour ajouter à cela les effets des changements climatiques. La sécheresse, l'inondation, les tempêtes et les ouragans auraient tous des impacts directs sur la productivité dans les pays qui produisent ces produits avec des répercussions sur l'accessibilité et les prix chez nous. Autrement dit, ce qui arrive à l'autre bout du monde nous affecte.

Nous devons donc penser et voir le tout dans un contexte de mondialisation. Nous savons que la contribution mondiale des gaz à effet de serre (GES) reliés à l'agriculture ainsi qu'au réseau de distribution (bateaux, trains, camions) des aliments est très importante.

Vous aurez compris que nous sommes très vulnérables tant sur le plan de la sécurité alimentaire que des prix des ali-

ments et denrées. Dans l'attente d'une politique alimentaire solide, avec des subventions pour les familles à faible revenu et les individus à revenu fixe, qu'est-ce nous pouvons faire?

Quelles solutions ou suggestions pouvons-nous mettre sur la table? À petite échelle, avoir un jardin, encourager nos fermiers et fermières en achetant des produits locaux, planifier les repas pour ne pas gaspiller et réduire sa consommation de viande sont seulement quelques-unes des nombreuses choses que nous pouvons faire individuellement à la maison.

Il est à noter que l'organisme Food First NL, qui a pignon sur rue à St. John's, nous offre plusieurs programmes et suggestions intéressantes sur ce sujet. Déjà avec un réseau de 300 partenaires partageant les mêmes idées afin d'améliorer la sécurité alimentaire dans la province, c'est à nous de jouer maintenant!

Raymond Cusson

COORDONNATEUR EN CHANGEMENTS CLIMATIQUES
Région de Gros-Morne, TNL

Le GABOTEUR

Le Gaboteur est le journal francophone de Terre-Neuve-et-Labrador depuis 1984. Il est publié en versions papier et numérique par la société sans but lucratif LE GABOTEUR INC.

SIÈGE SOCIAL

223-233 rue Duckworth, suite 204
St. John's (TNL) A1C 1G8

709 753-9585 **Canada**

Un gaboteur, c'est un bateau qui transporte des marchandises ou des personnes de port en port. C'est aussi une personne qui se promène un peu partout et rapporte des nouvelles.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Cyr Couturier Nancy Boutin
Ysabelle Hubert Andrée Thoms
Maude-Julia Blanchet Mehdi Jaouhari
Contact: ca@gaboteur.ca

ÉQUIPE

Directeur général et rédacteur en chef
Cody Broderick - dg@gaboteur.ca

Journaliste stagiaire
Liz Fagan - stage@gaboteur.ca

Publicité locale et abonnement
Rose Avoine-Dalton - admin@gaboteur.ca

Mise en page
Jessie Meyer

Ont collaboré à ce numéro
Raymond Cusson, Anais Hébrard,
Camille Langlade (*Francompresse*),
Éric Cyr (*Le Trait d'Union du Nord*),
Dominic Ashby

Impression: Advocate Printing
Distribution (dernier numéro): 725 exemplaires
ISSN 0836-8155

PUBLICITÉ

Représentation nationale
Lignes agates marketing
anne@lignesagates.com
Terre-Neuve-et-Labrador, Saint-Pierre et Miquelon
Le Gaboteur Inc.
admin@gaboteur.ca, www.gaboteur.ca/annoncer

ABONNEMENT

Tarifs pour un an, avant taxes

CANADA Papier + numérique: 35 \$
Numérique (Canada): 25 \$
INTERNATIONAL Numérique: 30 \$
Papier + numérique: 130 \$

www.gaboteur.ca/abonnement

réseau@presse
médias professionnels de l'Info locale

FIER MEMBRE

GAGNANT DU PRIX D'EXCELLENCE GÉNÉRALE 2019
pour la rédaction journalistique

GAGNANT DES PRIX D'EXCELLENCE GÉNÉRALE 2020
meilleur projet spécial
meilleur article communautaire

FINALISTE AUX PRIX D'EXCELLENCE 2020
meilleur article arts et culture
meilleur annonce fabriquée maison

GAGNANT DU PRIX D'EXCELLENCE GÉNÉRALE 2021
meilleur projet numérique de l'année

FINALISTE AUX PRIX D'EXCELLENCE 2021
meilleur article d'actualité, meilleur article
communautaire et meilleur projet spécial imprimé

LE GABOTEUR INC. est membre de du Réseau.Presse. Nous sommes fiers d'appuyer la Fondation Donatien Frémont.

PORTRAIT

LIZ FAGAN

UNE BOULANGERIE SANS-GLUTEN QUI NE PERD PAS UNE MIETTE DE QUALITÉ

Le couple derrière Nourish Bakery a une histoire aussi captivante que les pains et les pâtisseries qu'il produit. Que vous les ayez vus au marché des fermiers ou à leur boulangerie à Paradise, Nourish attire une grande variété de clients, sans gluten ou non.



Nouvellement marié, Kelly et Graham ont entamé leur voyage sans gluten surtout pour combler une vide dans le marché de la province. Travaillant sans relâche pour recréer les classiques et s'efforçant de garder les choses simples, le couple a réussi à donner une touche personnelle à leurs produits. Photo: Courtoisie



Photo: Courtoisie



Souvent, les clients d'expression française franchissent la porte de Nourish, ce qui n'est pas du tout un problème pour Graham et Kelly. Ce gâteau a été préparé par la boulangerie pour l'anniversaire de la plume derrière l'article en 2021. Photo: Liz Fagan

Graham est originaire de North Bay, en Ontario, et Kelly de Montréal, au Québec. Leurs chemins se sont croisés au Collège Algonquin d'Ottawa, une école de boulangerie, en l'automne 2008.

nous assurer qu'ils sont aussi délicieux que possible, comme ça tout le monde puisse l'apprécier, non seulement les coéliquies.»

Sans gluten ni exclusion

Nourish ce n'est pas juste pour les coéliquies, insistent-ils, mais pour tout le monde.

«C'est différent du végétalisme», explique Kelly, «il n'y a aucun avantage pour la santé à manger sans gluten, à moins bien sûr que vous soyez coéliquie. Cependant, je crois qu'il est important de varier son alimentation. Trop de n'importe quoi n'est pas bon pour la santé.»

Le couple collabore avec d'autres entreprises locales, pour obtenir des ingrédients par exemple, comme des baies et des épices. Cependant, c'est parfois compliqué: leur garantie sans gluten est non-négociable, afin de protéger leurs clients coéliquies. «Nous prenons cette garantie très au sérieux. Si nos collaborateurs ne peuvent pas offrir cette garantie, la collaboration ne se fait pas. C'est dommage mais c'est la réalité,» avoue-t-il.

Si tout se passait très bien pour le couple, la pandémie leur a mis un grand bâton dans les roues. «Il y avait toujours le besoin,» affirme Graham. «J'ai donc décidé de faire des livraisons sur toute la péninsule d'Avalon, ce que nous avons appelé les *COVID runs*,» sourit-t-il.

«Ça n'a pas été facile, mais ça en valait la peine,» affirme Kelly. «C'était un succès!»

Graham et Kelly faisaient des livraisons régulières aux clients jusqu'à Bonavista, Clarendville et ailleurs. «Mais maintenant, avec l'augmentation du coût de la vie, comme l'essence et l'épicerie, ces courses sont moins réalisables.»

Aujourd'hui, en plus de sa boulangerie à Paradise, les entrepreneurs vendent leurs produits au marché fermiers de la capitale et au dépanneur Urban Market. Ils ont également ajouté un service de commande en ligne.

Que vous soyez coéliquies ou pas, Nourish Bakery peut vous nourrir!



Le mélange individuel de farine garantit que le produit est doux et non sec, comme c'est souvent le cas pour les produits de boulangerie sans gluten. Photo: Courtoisie



Photo: Courtoisie



COMPAS

Service d'accueil et de soutien aux nouveaux arrivants francophones de T.N.L.

Fédération des francophones de Terre-Neuve et du Labrador

✉ compas@fftnl.ca

☎ (709) 800-6590

🌐 francoTNL.ca/Compas

📱 VIVREaTNL

QU'EST-CE QUE LA MALADIE CŒLIACQUE?

La maladie coéliquie est une condition héréditaire déclenchée par la consommation du gluten. Le système immunitaire d'une personne atteinte réagit de façon négative à la présence de gluten dans l'alimentation et endommage la paroi intérieure de l'intestin grêle, réduisant ainsi la capacité d'absorption de certains nutriments, dont le fer, l'acide folique, le calcium, la vitamine D, les protéines, les graisses et d'autres composés alimentaires. Le seul traitement contre la maladie coéliquie consiste à maintenir en tout temps un régime alimentaire exempt de gluten.

Dès 2021, 1 nord-américain sur 133 est diagnostiqué avec la maladie coéliquie, plus que jamais.

Source: Santé Canada

LES VENTS ET LES VAGUES INSPIRENT LES GRANDS ÉSPRITS

La technologie et la nature peuvent sembler des forces opposées, mais pour de nombreux scientifiques, elles vont main dans la main. Qu'il s'agisse des énergies renouvelables, de l'industrie aérospatiale ou de la photographie de la nature, Terre-Neuve-et-Labrador semble être l'endroit idéal pour développer ce mariage.

SCIENCE SUR LE ROCHER

RÉDUIRE LES VIBRATIONS TOUT EN FAISANT DES VAGUES

Après avoir passé 10 ans sur le vieux Rocher, Javad Abedini sait à quel point le vent et les vagues terre-neuviennes peuvent être puissants. Face à la crise climatique, le candidat au doctorat en génie mécanique à l'Université Memorial (MUNL) développe des technologies plus efficaces pour mieux exploiter leurs énergies.

CODY BRODERICK | IJL - RÉSEAU.PRESSE - LE GABOTEUR

«La crise énergétique mondiale a accéléré l'installation d'énergies renouvelables. Avec cette accélération, dans les dix prochaines années, notre utilisation de ces énergies renouvelables sera du double de ce qu'elle est aujourd'hui», évalue Javad Abedini, chercheur et professeur en génie mécanique, et coach en technologie au sein de l'université.

L'industrie des énergies renouvelables étant en plein essor à Terre-Neuve-et-Labrador, le chercheur développe de meilleures technologies pour que les machines nécessaires puissent mieux fonctionner.

Tête de toute une équipe, l'ingénieur travaille plus précisément sur les vibrations des trains épicycloïdaux - dispositifs de transmission mécanique avec des engrenages qui se trouvent dans ces turbines. «Dans la définition technique, une vibration est un mouvement cyclique continu d'une structure ou d'une composante autour de son état d'équilibre», explique-t-il.

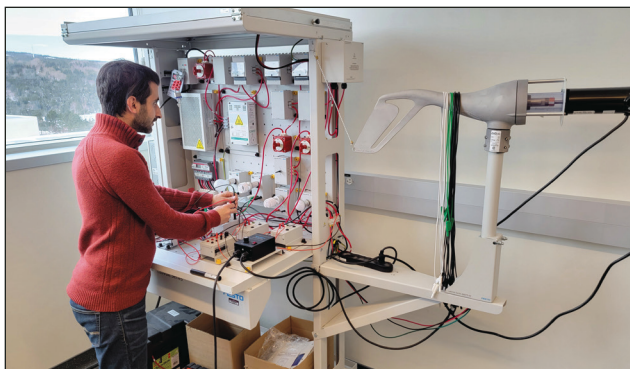
Ces mêmes technologies se trouvent dans les automobiles et hélicoptères par exemple, mais c'est l'énergie verte qui l'intéresse le plus. «C'est notre futur et le plus rapidement nous investirons dans l'énergie propre, plus heureuse sera la prochaine génération», dit le chercheur originaire de Téhéran, ville capitale de l'Iran.

S'il espère contribuer à l'exploitation de toute sorte d'énergie renouvelable avec son projet, l'ingénieur se concentre actuellement sur les turbines marémotrices. «L'énergie marémotrice est propre, renouvelable, durable, mais encore plus importante, c'est une ressource prédictible qui est sous-utilisée et qui est une belle occasion pour combler les besoins énergétiques grandissant maintenant et dans le futur.»

Participant au programme Lab2Market à l'Université de Dalhousie, lui et son équipe se préparent à commercialiser leur idée.

DU LABORATOIRE ...

Turbines marémotrices, éoliennes, les automobiles et les hélicoptères... tous les mécanismes qui se trouvent dans ces machines provoquent des vibrations dans le système. «Presque tout vibre et il est très important pour un ingénieur en mécanique d'apprendre à analyser les vibrations», affirme le chercheur.



Javad et son équipe font partie des 35 groupes qui participent au programme Lab2Market de cette année à l'Université Dalhousie. Sur les 21 universités canadiennes représentées dans le programme, six, dont l'Université Memorial, sont situées dans le Canada atlantique. Photo: Courtoisie

Ces vibrations sont liées à la rigidité dans l'interaction entre les dents des engrenages. «Parfois, ça peut détruire un appareil, comme les boîtes de vitesses des éoliennes, qui sont une partie critique du système», explique-t-il. «J'analyse ce phénomène pour prédire et éviter les ratés.»

Exposées à l'imprévisible Dame Nature, les forces du vent et des marées peuvent avoir un impact sur ces machines et leurs vibrations. À Terre-Neuve-et-Labrador, le temps peut être surtout difficile à prévoir. Ces éléments peuvent interférer avec les systèmes et, aussi imprévisibles que puissent être les vents et les vagues, ces interférences peuvent se produire de manière totalement aléatoire.

Javad Abedini prend tout en considération. «Dans mon cas, j'ai travaillé sur des questions très difficiles où les choses ne sont pas linéaires», précise-t-il.

«En ingénierie, quelqu'un peut supposer que la vitesse du vent est constante et résoudre une question très difficile en se basant sur cette hypothèse. C'est tout à fait autorisé. Cependant, un autre ingénieur peut vouloir obtenir une réponse encore plus précise en ne considérant pas la vitesse du vent comme constante et en tenant compte du fait que la vitesse du vent peut fluctuer.»

«Dans mes études, explique-t-il, je n'ai pas considéré une rigidité constante pour l'interaction entre les dents de l'engrenage et j'ai utilisé un modèle plus réaliste où la rigidité peut changer», affirme-t-il.

Malgré les défis, tels que «les équations mathématiques compliquées» et les «solution[s] approximative[s]» présentées par ses programmes informatiques, le chercheur poursuit ses objectifs entre mer et marais.

... AU MARCHÉ

Chercheurs qui deviennent entrepreneurs, Javad Abedini et son équipe participent actuellement dans le programme Lab2Market, une initiative nationale lancée par l'Université Dalhousie il y a trois ans qui aide les chercheurs à commercialiser leurs idées.

«Mon projet sert à améliorer les performances des turbines marémotrices sans coût d'extra significatif», explique-t-il.

PORTRAIT

JAVAD ABEDINI: INGÉNIEUR, POLYGLOTTE ET PHOTOGRAPHE



En plus de langues, l'ingénieur s'intéresse à la photographie et aux randonnées dans ses heures perdues. Photo: Courtoisie

«Arrivée à Terre-Neuve-et-Labrador en tant qu'étudiant international en 2013, j'ai toujours eu un faible pour les groupes minoritaires [...] et j'ai toujours essayé de promouvoir la sensibilisation et de les aider à obtenir l'exposition qu'ils méritent», nous confie Javad Abedini dans un courriel.

Le polyglotte parle le français, anglais, persan, arabe et portugais. «Cependant, pas tous au même niveau», explique-t-il modestement. En plus de langues, l'ingénieur s'intéresse à la photographie et à la randonnée dans ses heures perdues.

Si sa mère est linguiste et enseigne l'anglais en Iran, Javad s'intéresse aux nouvelles langues depuis longtemps. «Pour moi, apprendre des langues, c'est comme apprendre de nouvelles façons de penser.»

Il ajoute: «Ici, je travaille parfois à temps partiel pour le tribunal des affaires familiales, où je traduis pour des clients dont la langue maternelle n'est pas très répandue à Terre-Neuve-et-Labrador, comme le dari [ou] le pachtou.»

«Mon intérêt pour l'apprentissage du français a commencé il y a plusieurs années quand j'ai lu *Le Petit Prince* d'Antoine de St-Exupéry», explique l'ingénieur. En vue d'un séjour étudiant au Brésil, le voyageur a consacré son temps à la langue portugaise, mais c'est à Terre-Neuve où il a retrouvé sa motivation pour approfondir son français.

«Quand je suis arrivé à Terre-Neuve, lors de l'exploration de cette belle province, j'ai fait beaucoup de randonnées et j'ai rencontré beaucoup de francophones sur les différents sentiers. C'est à ce moment que j'ai pris la ferme décision d'apprendre le français afin de communiquer avec eux.»

Il a ensuite commencé à suivre un cours de français à l'université et a même commencé à tisser des liens avec d'autres personnes dans la ville qui parlent français. «Plus tard, je suis tombé sur le Compas et j'ai rejoint leurs cafés-rencontres. Ça m'a beaucoup aidé», ajoute-t-il.

«Je dois dire que je suis débutant en français et qu'il me reste encore beaucoup à apprendre», dit-il humblement, mais dans un français très compréhensible. (CB)



Javad et ses collègues célèbrent une de ses réalisations au Centre pour l'innovation dans l'enseignement et l'apprentissage (Centre for Innovation in Teaching and Learning) de l'université. Photo: Courtoisie

SUITE EN PAGE 7

SUITE DE LA PAGE 6

L'ingénieur illustre le potentiel de son projet: «Au Canada, 6-8% de l'électricité provient de l'énergie éolienne. C'est assez pour offrir de l'électricité pour 3,3-3,6 millions de maisons,» précise-t-il. «Selon une étude de Offshore Energy Research Association of Nova Scotia, en 2040, l'industrie de l'énergie marémotrice pourrait contribuer jusqu'à 1,7 milliard de dollars au produit intérieur brut de la Nouvelle-Écosse, créer jusqu'à 22 000 emplois à temps plein et générer 815 millions de dollars en revenu de travail.»

Fin février dernier, le gouvernement provincial a dévoilé un nouveau cadre fiscal pour l'énergie éolienne et l'hydrogène, poursuivant ses efforts pour développer l'industrie d'énergie renouvelable. «C'est une bonne nouvelle, mais je sais qu'il y a des préoccupations à ce sujet.»

Optimiste, il a déjà rencontré le ministre provincial de l'Industrie, de l'Énergie et de la Technologie, Andrew Parsons pour parler de son projet. «Je l'ai trouvé très déterminé à propos du projet,» confie le chercheur.

Si les clients cibles de l'ingénieur sont les gouvernements fédéral et provincial, il souhaite que sa province d'adoption profite le plus de son projet.

«Ça peut sembler cliché, mais j'aimerais vraiment que mon travail soit bénéfique pour, premièrement, les amis terre-neuviens puis nationalement pour tous les Canadiens et finalement internationalement à travers le globe,» conclut-il. «Le mouvement de l'énergie propre est une de mes passions et Terre-Neuve a un potentiel impressionnant.»

UN INGÉNIEUR QUI CAPTURE L'ÉNERGIE ET LA BEAUTÉ DE DAME NATURE

Si Javad Abedini aide les machines à mieux capturer l'énergie éolienne et marémotrice, son appareil-photo capture également quelque chose provenant de Dame Nature: ses animaux, ses paysages et sa beauté.



Les êtres humains n'étaient pas les seuls à profiter de la banquise en mars dernier, lorsque les paysages marins de l'Atlantique étaient recouverts de blanc. Javad a capturé ce blanchon en train de rouler sur la banquise à Bay Roberts. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)



Le phare de Ferryland n'est qu'à un jet de pierre du site historique de la Colonie d'Avalon. Les visiteurs en quête de nature s'y retrouvent souvent pour pique-niquer pendant les mois d'été. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)



Il a été conseillé aux citadins et aux touristes de ne pas nourrir les renards sur Signal Hill, mais rien n'arrête la curiosité de photographes comme Javad d'immortaliser leurs interactions. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)



Si, en été, des feux de joie peuvent parsemer la plage de Middle Cove la nuit, mais pendant les mois les plus froids, les explorateurs peuvent découvrir un pays des merveilles hivernal avec de la banquise sur l'eau et des murs de glace. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)



Des plages, des grottes et le bleu de l'océan Atlantique attirent les randonneurs comme Javad sur le sentier de 3,7 km de Chance Cove. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)



Deux aigles tournent autour du lac Quidi Vidi à la recherche de leur prochain repas. Photo: Javad Abedini (Courtoisie)

SCIENCE DANS LA BIG LAND

TESTS DE PERFORMANCE POUR UN NOUVEAU DRONE

Des représentants de l'entreprise d'aérospatiale néo-brunswickoise Aerial Vehicle Safety Solutions (AVSS) appuyés par une équipe d'experts du ministère des Transports du Canada se sont déplacés dans la région au début mars pour le compte du ministère afin d'effectuer des essais relatifs à un nouveau prototype de drone destiné aux opérations de recherche et de sauvetage et de tester ses capacités et sa résistance au climat rigoureux. ÉRIC CYR (LE TRAIT D'UNION DU NORD)

Le projet pilote s'inscrit dans le cadre du programme gouvernemental «Solutions innovatrices Canada», qui jumelle des entreprises en démarrage (jeunes pousses) canadiennes avec des ministères fédéraux et des experts techniques pour financer, superviser et fournir des commentaires sur leurs premiers déploiements d'innovations dans le monde réel. C'est à travers ce programme que le Centre d'innovation de Transports Canada, un centre de recherche et de développement qui se concentre sur les technologies nouvelles et émergentes relevant du mandat des transports, s'est associé à la démarche de la compagnie de mobilité aérienne du Nouveau-Brunswick qui s'occupe des essais sur le terrain.

L'objectif de cette association entre AVSS et le ministère fédéral est d'illustrer le fonctionnement de la nouvelle technologie de pointe et de démontrer son efficacité et sa robustesse, ainsi que la façon dont elle peut être déployée de façon sécuritaire au pays dans une optique d'amélioration des outils destinés aux efforts de sécurité et de sauvetage.

Ce déploiement local coïncidait avec la tenue de la course d'endurance à motoneige Cain's Quest à Labrador City, qui possède des caractéristiques environnementales uniques (température, conditions météorologiques, etc.) utiles pour les essais et la validation des prototypes de drones. Afin de repousser les limites opérationnelles, une équipe a testé dans le périmètre du sentier emprunté par les motoneigistes un modèle comprenant un système de parachute de précision conçu pour livrer des fournitures aux personnes qui en ont besoin dans des zones difficiles d'accès. Cette phase du projet a utilisé un système de charge utile de précision avec un drone. Les phases suivantes verront l'engin téléguidé déployé à partir d'hélicoptères et d'avions à voilure fixe, mais dans d'autres parties du pays.

Le chargé de projet pour le Centre d'innovation de Transports Canada, Mark Robbins, confie: «Nous avons pu effectuer des manœuvres et des tests dans les conditions météorologiques que nous espérons, cependant, nous avons dû modifier nos plans à la suite de l'annulation de la course de motoneige en raison du temps

trop doux. Nous avons donc redirigé nos efforts vers la formation du personnel des associations de secourisme basées au Labrador, déjà sur place pour l'événement sportif, en leur enseignant comment intégrer ces drones dans leurs opérations de recherche et de sauvetage de manière sûre et efficace. Ce fut une bonne occasion de tirer parti d'une situation inattendue.»

Transports Canada effectue des essais d'innovations sur le terrain dans des environnements réels difficiles. Par exemple, déployer un prototype de drone industriel pour un vol en conditions réelles. Les drones ne volent normalement pas beaucoup en dessous de 0 ° Celsius, mais cet appareil télécommandé a pu voler à une température aussi basse que -51°C. Cela a permis au ministère de vérifier que l'aéronef puisse être utilisé à des températures aussi froides que -30°C et d'aider à guider les changements vers la prochaine génération du prototype qui le rendrait encore plus fiable et performant à des températures inférieures à -30°C. Ce type d'exercices se fait aussi à Thompson au nord du Manitoba où le climat est semblable.

CHEZ NOS VOISINS LES FRANÇAIS

ANAIIS HÉBRARD

SE NOURRIR À SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON

Fromages de la fromagerie, baguettes de la boulangerie et Timbits du vieux Rocher... Anais Hébrard témoigne de la façon dont les Saint-Pierrais et les Miquelonnais mangent.

Les Saint-Pierrais et les Miquelonnais sont gourmands! Goûter, cuisiner, tester de nouvelles saveurs et élaborer des recettes inédites sont des passe-temps qui passionnent autant les cuisiniers occasionnels que les habitués des fourneaux.

Il suffit de jeter un discret coup d'œil dans un *caddy* [panier d'épicerie, *NDLR*] lors des courses de fin de semaine pour découvrir des aliments goûteux qui trouveront une place de choix sur leur table.

Sur table

Évidemment, en premier lieu le fromage! Il faut dire que depuis quelques années, l'aliment-phare d'une table à la française est de plus en plus présent sur les étales des commerces locaux. Un café en a d'ailleurs fait une de ses principales offres avec des fromages au lait cru, importés de métropole, avec aussi des charcuteries en provenance du centre de la France comme la saucisse sèche ou le saucisson.

Pas de fromage sans pain! Les boulangeries-pâtisseries déclinent toutes sortes de pains, miches aux céréales, pavé du sportif, baguette bio. Une pâtisserie en bordure du port a droit à sa queue le dimanche, pour répondre à la coutume, oh combien délicieuse, du coup de thé, avec tartelettes et gâteaux. Si les douceurs ne sont pas achetées, elles seront confectionnées par la maîtresse de maison... comme au bon vieux temps, avec une

prédilection pour les *buns*, sans doute un héritage terre-neuvien.

À l'épicerie

Le dépanneur existe à Saint-Pierre et c'est ainsi qu'il est nommé, comme au Canada. C'est une boutique bien connue des affamés du dimanche soir. Cependant, ce n'est pas dans ce magasin que sont effectuées les courses familiales. En effet, plusieurs supérettes répondent à la demande de la population. Suivant ce dont nous aurons besoin, nous irons chez l'un ou chez l'autre puisque chaque magasin a ses spécialités.



Photo: Archives Le Gaboteur

Récemment, une enseigne typiquement métropolitaine, a pris les rênes du plus grand magasin saint-pierrais. Comme ce commerce a établi des règles métropolitaines et fournit des aliments aux marques franco-françaises, je ne serais pas étonnée que de nouvelles habitudes alimentaires s'installent dans notre île.

Comme il y a quelques années, lors de l'ouverture de magasin bio, proposant au consommateur un choix élargi de légumes, fruits et produits à l'attention des végétariens, une autre nouveauté, une ferme de culture hors sol, a vu le jour. Elle offre toute une gamme d'herbes fraîches, de salades

mais aussi des micro-pousses et des produits dérivés de cette culture. Ce nouveau choix élargit, elle aussi, les habitudes culinaires.

De la mer à l'air

Cependant, bien que l'éventail alimentaire soit large et diversifié, il arrive que l'approvisionnement connaisse des ratés déplorables pour le commerçant autant que pour le consommateur. Cet hiver, un feuilleton désastreux: les difficultés en série pour le porte-container rempli de produits festifs. Détour par la Colombie, blocage par les douanes, retard dans la livraison, ces péripéties nous ont rappelé combien il pouvait être difficile d'avoir des mets chers à nos coutumes alimentaires sur nos tables de fêtes de fin d'année.

Bien sûr, avec l'augmentation des prix, il est certain que chacun d'entre nous regarde les prix et scrute les étiquettes pour débusquer la bonne affaire ou au contraire pour renoncer à un achat. Mais il serait inutile d'aller acheter des denrées chez Costco puisque les frais de transport seraient à ajouter à la facture.

Une gourmandise passe les frontières. Pour cela, il faut aller à l'aéroport, à l'heure de l'arrivée de l'avion en provenance de St. John's. Il est fréquent de voir l'un ou l'autre passager porter avec lui une boîte de timbits! Oui, les fameux beignets, de temps en temps, donnent au goûter du dimanche une petite saveur...exotique!

FRANCOPHONIE

CAMILLE LANGLADE | FRANCPRESSE

QUÉBEC ET FRANCOPHONIE MINORITAIRE: UN RAPPROCHEMENT EN VUE?

Le mois de mars résonne depuis longtemps comme celui de la francophonie. Mais cette année, un nouveau rendez-vous vient s'inscrire à cet agenda: la Journée québécoise de la francophonie canadienne, le mercredi 22 mars.

Organisée par le Centre de la francophonie des Amériques, cette journée s'inscrit dans le cadre du Plan d'action qui accompagne la nouvelle politique en matière de francophonie canadienne du Québec.

Parmi les objectifs affichés par le gouvernement: mieux faire connaître aux Québécois et aux Québécoises la réalité des francophones vivant en milieu minoritaire. Mais aussi «sensibiliser», complète Jean-François Roberge, ministre de la Langue française.

Méconnaissance et empathie

«C'est une bonne intention de viser les Québécois. C'est un des enjeux centraux des relations [entre la province et le reste de la francophonie canadienne], estime le sociologue acadien Joseph Yvon Thériault. Ce n'est pas un antagonisme; c'est un angle mort, une espèce d'inconscience du Québec [...] du fait qu'il y a un million de francophones dans le Canada autour du Québec.»

«Dans la population québécoise en général, il y a une empathie, une sympathie pour les francophones hors Québec. Mais avec une espèce de méconnaissance, de surprise que ça existe encore», reconnaît-il.

Quand on parle de la francophonie minoritaire, c'est souvent à travers une lentille démographique ou institutionnelle, mais rarement sous le prisme de la «vitalité communautaire», poursuit le spécialiste. Ou par temps de crise.

«La question de l'université en Ontario français a suscité un grand sentiment d'empathie au Québec, qui a participé d'ailleurs à ce renouveau des relations. On voit que la crise linguistique au Nouveau-Brunswick le fait, analyse-t-il. Mais dans la vie ordinaire, il n'y a pas de grandes pressions pour ça.»

«Voir les bonnes pratiques ailleurs»

L'idée d'un rapprochement entre les deux francophonies n'est pas nouvelle. Mais pour Sylvain Lavoie, président-directeur général du Centre de la francophonie des Amériques, la politique actuelle du gouvernement québécois «se veut vraiment une politique action».

«C'est une façon de s'ouvrir [...] et de vraiment marquer le coup. Pour inciter les organisations, que ce soit gouvernementales, la société civile, communautaire ou autres à s'intéresser davantage à la francophonie canadienne et de créer des ponts.»

Un rapprochement d'autant plus important selon lui «dans le contexte linguistique» actuel, alors qu'une «question nationale se pose sur l'avenir de la langue».

«Cela permet d'aller chercher les bonnes pratiques de l'un et de l'autre, s'enthousiasme Sylvain Lavoie. En francophonie canadienne, il y a effectivement des expériences uniques qui sont favorables pour le Québec dans son questionnement par rapport à la langue française. Allons voir les bonnes pratiques ailleurs!»

Pour Liane Roy, présidente de la FCFA, la Journée québécoise de la francophonie canadienne démontre l'engagement du Québec pour un rapprochement réciproque avec les francophones ailleurs au pays. Photo: FCFA (Courtoisie)



Joseph Yvon Thériault, sociologue. Photo: Émilie Tourneval



Sylvain Lavoie, président-directeur général du Centre de la francophonie des Amériques. Photo: Jean Rodier



SUITE EN PAGE 9

SUITE DE LE PAGE 8

Un tournant politique?

Pour autant, est-ce que cette politique introduit réellement un nouveau chapitre dans la relation particulière qu'entretient la Belle Province avec le reste des francophones au pays?

Selon Joseph Yvon Thériault, les dernières années ont été synonymes d'un certain rapprochement politique. «L'élection de la CAQ [Coalition avenir Québec] et l'affaiblissement du projet souverainiste [...] ont ouvert une nouvelle fenêtre d'opportunité pour les relations entre la francophonie hors Québec et les Québécois.»

Une occasion qui, d'après lui, n'a pas été totalement saisie. «Je ne suis pas sûr que les francophones hors Québec l'ont compris et ont tiré le maximum de profit qu'ils pouvaient de [cette ouverture] ou le maximum de reconnaissance. Ils sont demeurés un peu craintifs et instrumentaux dans leurs relations.»

Mais depuis un an, on assiste à un certain refroidissement de ces relations, estime le sociologue. Notamment à cause des débats autour du projet de loi C-13, portant sur la modernisation de la Loi sur les langues officielles.

Déclin de langue française

Pourtant, les deux francophonies se rencontrent autour d'un même combat: le maintien du français au Canada.

«Se lever chaque matin, choisir de vivre en français et de renouer avec cet engagement chaque jour: cela fait partie de l'ADN francophone. [...] Du Québec, il faut démontrer qu'on est solidaire et qu'on est ensemble pour la maintenir vivante!», déclare Sylvain Lavoie.

La Fédération des communautés francophones et acadienne (FCFA) applaudit d'ailleurs la création de cette Journée québécoise. Pour Liane Roy, sa présidente, cet événement s'inscrit dans une

série de gestes au service du rapprochement des francophonies canadiennes.

Elle rappelle que la Loi 96 inclut «une volonté du gouvernement du Québec de tendre la main aux francophones des autres provinces et territoires et d'assurer son leadership en matière de francophonie canadienne».

Pour Liane Roy, les 75 actions du nouveau Plan d'action [du Québec] constituent également un tournant: «Avant, on travaillait seulement avec le secrétariat aux relations canadiennes. Maintenant, on peut travailler avec plusieurs ministères et agences de l'administration.»

Sylvain Lavoie se veut très optimiste pour la suite. D'après lui, les Québécois veulent répondre présents. «Des librairies indépendantes participent aussi à l'événement en proposant des auteurs francophones. [...] Tout le monde a voulu mettre la main à la pâte. C'est une formule gagnant-gagnant pour tout le monde», affirme-t-il.

Pouvoir faire communauté

«On s'est aperçu, avec tout ce qui est sorti dans les recensements, que le français est vraiment vulnérable au Canada et nous avons tout à gagner à nous rassembler», corrobore Liane Roy.

«Si on veut faire société en Amérique, il faut qu'il y ait une communauté qui se construise avec le Québec, considère de son côté Joseph Yvon Thériault. Les francophones hors Québec ne peuvent pas percevoir le Québec comme une culture étrangère. S'ils le perçoivent ainsi, il sont voués à une espèce de minorisation et ce n'est pas ça qu'ils veulent.»

Pour le sociologue, le milieu artistique est celui qui a le mieux réussi «sa jonction avec le Québec»: «Les communautés culturelles et artistiques hors Québec ont d'une certaine façon compris que leur public était québécois et qu'ils ne pouvaient pas faire du Québec bashing continuellement.»

COMMUNAUTAIRE

ÉRIC CYR | LE TRAIT D'UNION DU NORD

TRADITION CULTURELLE ET SPORTIVE DEPUIS PRÈS DE 40 ANS

L'Association francophone du Labrador (AFL), qui célèbre son cinquantième anniversaire cette année, a organisé la 39^e édition des Jeux franco-labradoriens qui se sont déroulés dans l'Ouest du Labrador, du 10 au 12 mars 2023, en proposant plusieurs manifestations culturelles et sportives en français ponctuées de repas pour les participants francophones et francophiles de la région. Cette coutume permet de célébrer l'hiver en prenant part à diverses activités familiales où règne une ambiance conviviale et chaleureuse.



Sur la photo, la mascotte Rigolo prend la pose entourée de plusieurs participants lors du souper de clôture des Jeux franco-labradoriens et du lancement des festivités du 50^e anniversaire de l'AFL à l'hôtel Wabush. Photo: Éric Cyr (Le Trait d'Union du Nord)

La mascotte de l'événement, Rigolo, a animé certains segments destinés aux enfants à leur grand bonheur. Le lancement de ce rassemblement annuel, qui a principalement regroupé des adhérents de l'AFL et des représentants d'organismes francophones de l'île de Terre-Neuve notamment de la Fédération des francophones de Terre-Neuve et du Labrador (FFTNL), s'est tenu à la Légion canadienne de Labrador City. L'ouverture officielle fut suivie de trois activités qui se sont

déroulées sur place en simultanément soit un tournoi de fléchettes, une projection de films produits par l'Office national du film (ONF) et une animation pour les enfants incluant des mimes et un jeu gonflable.

Le lendemain matin, le plein air était au programme au lac Tanya: une course de raquettes juste avant une glissade et un dîner communautaire également à la Légion. En après-midi, un déplacement s'est effectué vers

le gymnase du centre récréatif Mike Adam à Wabush pour des compétitions intérieures de badminton et de volleyball. La salle de quilles a par la suite été prise d'assaut par les adeptes de cette discipline venus s'affronter avant les épreuves de natation à la piscine de l'endroit. Des médailles ont été remises aux athlètes qui ont pris part aux compétitions amicales dans les différentes catégories sportives durant la cérémonie de clôture à l'hôtel Wabush, qui coïncidait avec le lancement

officiel des festivités soulignant le demi-siècle de l'AFL et qui s'est fait sur place en parallèle. Le tout était agrémenté d'un souper de type buffet au restaurant The Frozen Rooster («Au coq gelé»). Ceux qui avaient encore de l'énergie ont pu s'adonner en soirée à du patinage libre à l'aréna de Wabush.

Le dimanche en matinée, des motoneigistes se sont réunis dans le stationnement du restaurant Tim Horton de Labrador City afin de participer à une randon-

née qui s'est rendue dans la ville voisine de Fermont pour prendre le déjeuner à la loge des Moose.

La directrice générale de l'organisme, Manel Ben Tahar, est heureuse de constater le dynamisme de la petite communauté francophone et souligne l'implication des membres qui œuvrent activement à préserver leur unicité et leur langue en milieu minoritaire. «Les Jeux franco-labradoriens ont beaucoup plu à ceux qui s'y sont présentés et qui y ont participé.»

AGENDA COMMUNAUTAIRE

LIZ FAGAN



Photo: Marilyn Guay Racicot (Archives Le Gaboteur)

PROVINCIAL

Bourses d'études postsecondaires en français langue seconde. Les jeunes étudiants dont la première langue officielle est l'anglais qui aimeraient poursuivre leurs études postsecondaires en français ont la chance de recevoir une bourse de 3000\$ grâce aux bourses d'études postsecondaires en français langue seconde, programme organisé par l'Association des collèges et universités de la francophonie canadienne (ACUFC). Cette année, 23 collèges et universités francophones de tout le Canada collaborent avec l'ACUFC. Avec des dates limites variables selon chaque établissement postsecondaire participant, les étudiants doivent soumettre leurs candidatures aux établissements où ils souhaitent étudier. Pour en savoir plus, consultez le site web suivant: www.acufc.ca/boursesFLS.

Du 7 au 14 avril

Comptoir d'impôts gratuit. Vous avez besoin d'un coup de main pour remplir votre déclaration d'impôts? Offert dans le cadre du Programme communautaire des bénévoles en matière d'impôt de l'Agence du revenu du Canada, le COMPAS peut vous mettre en lien avec des bénévoles qui vous aideraient avec cette démarche annuelle. Pour fixer un rendez-vous téléphonique, contactez le COMPAS au compas@fftnl.ca ou au (709) 800-6590.

ST. JOHN'S

Tous les dimanches et mardis

Soccer en français. Que vous l'appeliez «le foot» ou bien le «soccer», on a besoin de vous sur l'équipe! Gratuit pour les membres de l'ACFSJ, les sportifs ou les débutants ayant 16 ans et plus sont invités à jouer au football en français. Les matchs ont lieu tous les dimanches de 10h à 12h et les mardis de 20h à 21h30 dans le gymnase du CGV. Inscription obligatoire.

LA CÔTE OUEST

Tous les samedis

Samedis tartine et chocolat. La fin de semaine commence bien avec des activités en français au Coin Franco! De 9h à 12h jusqu'à la fin juin, chaque enfant est le bienvenu pour participer aux jeux, sports, et aux travaux manuels. Le coût est de 25\$ par enfant. Pour plus d'informations et pour vous inscrire, contactez Le Coin Franco!

Tous les mardis

Bingo en français. L'ARCO vous invite au Centre des Terre-Neuviens Français à Cap Saint-Georges pour son fameux bingo hebdomadaire. Courez la chance de gagner des prix tout en socialisant avec les gens du coin. Rendez-vous au centre chaque mardi à partir de 18h15. Pour plus de renseignements, restez à l'écoute de la page Facebook de Port-au-Port Info. Bonne chance!

L'OUEST DU LABRADOR

1^{er} avril

Soirée au Smokey Mountain. Une petite activité pour les abonnés et abonnées qui lisent la version numérique du journal en avance de la date de publication papier: du ski, de la planche à neige et un repas chaud vous attendent à Snowy Mountain, où l'Association Francophone du Labrador, la Communauté Francophone Accueillante et l'Association for New Canadians (ANC) ont organisé une soirée de convivialité de 18h à 21h. L'équipement, les passes pour la piste et l'accès aux instructeurs sont gratuits pour les membres. Ceux qui souhaitent rester pour le repas sont invités à apporter leur propre viande, mais les organisateurs fourniront les accompagnements. Pour s'inscrire, contactez Bill Soper de l'ANC au (709) 944-7775 ou au bsoper@ancnl.ca.

HOROSCOPE



ALEXANDRE AUBRY
 alexandre.aubry.astrologue
alexandre@norja.net
 514 667-4803

**SEMAINE DU
 2 AU 8 AVRIL 2023**

SIGNES CHANCEUX DE LA SEMAINE :
 BALANCE, SCORPION ET SAGITTAIRE



BÉLIER (21 MARS - 20 AVRIL)
 Il est moins compliqué de négocier avec des gens avec qui l'on n'est pas impliqué émotionnellement. L'harmonie est au rendez-vous avec qui que ce soit, mais vous vous obstinez avec vos enfants.



TAUREAU (21 AVRIL - 20 MAI)
 Professionnellement, vous pourriez décrocher un poste de pouvoir. Faites confiance à vos intuitions ainsi qu'à votre sens de l'organisation et vous accéderez à une place de choix au sein de la société.



GÉMEAUX (21 MAI - 21 JUIN)
 Vous recevrez de chauds applaudissements après avoir accompli un exploit, même s'il ne s'agissait que d'un geste banal selon vous. Il s'agit d'un geste héroïque, ne serait-ce que d'écouter quelqu'un en détresse.



CANCER (22 JUIN - 23 JUILLET)
 Vous prioriserez la famille, le chez-soi et tout ce qui concerne votre univers intime. Du côté professionnel, vous pourriez démarrer une affaire familiale qui se développera à partir de la maison.



LION (24 JUILLET - 23 AOÛT)
 À quelques semaines de l'été, les différentes aventures que vous prévoyez faire vous surexcitent. Vous méritez bien un peu de luxe! Les balades et les randonnées seront vos grands plaisirs.



VIERGE (24 AOÛT - 23 SEPTEMBRE)
 Vous aurez l'audace de vivre de nouvelles expériences qui pourraient vous conduire à l'autre bout du monde. Au boulot, il y aura une ouverture à propos d'un poste que vous convoitez depuis un certain temps.



BALANCE (24 SEPTEMBRE - 23 OCTOBRE)
 Psychiquement, vous accéderez à un mieux-être en développant votre spiritualité. Vous pourriez aussi vous investir dans un mouvement qui apportera des réponses à vos questions existentielles.



SCORPION (24 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE)
 Des idées plus originales les unes que les autres vous envahissent, et vous entreprenez la réalisation d'un grand chef-d'œuvre. Vous accomplirez un acte de grande générosité à l'endroit d'un proche.



SAGITTAIRE (23 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE)
 Au travail, il y aura passablement de pression et vous aurez besoin de voir quelques amis pour vous évader un peu. À votre plus grand bonheur, vous serez responsable d'un événement qui saura réunir vos préférés.



CAPRICORNE (22 DÉCEMBRE - 20 JANVIER)
 Vous aurez l'illumination qui vous enlignera dans une voie professionnelle conforme à vos ambitions. Une forme d'apprentissage vous guidera dans la bonne direction ou, du moins, vous permettra d'identifier cet objectif.



VERSEAU (21 JANVIER - 18 FÉVRIER)
 Laissez-vous transporter par vos rêves afin de vous offrir quelques idées de vacances pour l'été prochain. Il faut s'y prendre à l'avance pour planifier de belles aventures en excellente compagnie.



POISSONS (19 FÉVRIER - 20 MARS)
 Vous êtes des plus sensibles : le repos s'impose avant que les choses ne vous affectent plus autant. Ce serait une excellente idée d'envisager des vacances pour récupérer ainsi qu'évacuer un trop-plein émotionnel.

SUDOKU

JEU N° 814

4	7		8	5			
3			1			9	
			4	9			
		4	5			9	6
				7		2	
	8	2					5
2					4		
			3	5		1	
		3		9			7

NIVEAU : INTERMÉDIAIRE

RÈGLES DU JEU :

Vous devez remplir toutes les cases vides en plaçant les chiffres 1 à 9 une seule fois par ligne, une seule fois par colonne et une seule fois par boîte de 9 cases.

Chaque boîte de 9 cases est marquée d'un trait plus foncé. Vous avez déjà quelques chiffres par boîte pour vous aider. Ne pas oublier : vous ne devez jamais répéter les chiffres 1 à 9 dans la même ligne, la même colonne et la même boîte de 9 cases.

RÉPONSE DU JEU N° 814

7	9	6	8	2	3	4	1
6	1	2	4	5	7	9	8
8	8	4	1	7	9	6	2
5	7	2	3	9	1	2	8
1	2	8	7	4	6	9	3
9	3	6	8	2	5	7	1
8	7	3	2	6	7	1	5
4	6	5	9	1	7	8	2
2	9	1	5	3	8	7	4

MOT CACHÉ

THÈME : LIVRE DE RECETTES / 7 LETTRES

B BADIGEONNER	C CROÛTE	G GARNITURE	M MÉLANGER	P POISSON	S SIROP
BEURRE	CUIRE	GÂTEAU	MERINGUE	POINRE	SOUPE
BISCUIT	DESSERT	GÉLÉE	MIJOTER	PORC	SUCRE
BOULLON	E ENTRÉE	GRATINER	O OMELETTE	POTAGE	T TARTARE
C CHAPELURE	ÉPICE	GRILLER	OEUF	POULET	TERRINE
CHARCUTERIE	ESCALOPE	H HUILLE	OIGNON	QUICHE	V VIANDE
CHAUDRON	F FARINE	L LAIT	OMELETTE	R RAGOÛT	VINAIGRE
CONDIMENT	FILET	LAIT	PAIN	RÂPÉ	
CONFITURE	FRITURE	LÉGUME	PÂTES	RÔTIR	
COULIS	FROMAGE	M MACÉDOINE	PELER	S SALADE	
CRÈME	FRUIT	MARINER	POÊLE	SAUCE	

E	C	R	O	P	C	P	O	E	L	E	N	T	R	E	E	E	B	N	V	
R	S	E	N	I	R	R	E	T	E	S	S	U	O	M	R	A	O	I	N	
C	E	C	P	A	N	E	R	R	A	G	O	U	T	U	D	S	A	O	R	
T	H	G	A	E	R	U	L	E	P	A	H	C	T	I	S	N	N	O	E	
M	I	A	N	L	T	A	R	T	A	R	E	I	G	I	D	G	T	R	U	
R	I	U	U	A	O	E	M	E	R	C	F	E	O	E	I	I	C	S	F	
C	E	J	C	D	L	P	A	I	N	N	O	P	M	O	R	U	U	E	R	
E	R	N	O	S	R	E	E	I	O	N	E	E	S	S	E	I	T	U		
C	D	O	I	T	I	O	M	C	N	T	R	A	E	V	E	R	A	I		
E	R	A	U	R	E	B	N	E	T	I	U	U	P	B	I	L	E	P	T	
T	I	E	L	T	A	R	R	E	N	T	C	U	E	E	N	E	S	G	E	
N	F	R	P	A	E	M	L	G	I	E	O	F	C	U	A	G	R	R	N	
E	R	P	E	E	S	E	U	N	T	S	S	E	I	R	I	A	E	A	I	
M	I	O	L	T	M	E	R	E	F	R	P	U	P	R	I	G	M	L	T	O
I	T	R	E	O	U	A	E	P	G	A	E	O	E	E	R	O	L	I	D	
D	U	I	R	O	G	C	F	H	O	A	R	S	I	L	E	R	I	N	E	
N	R	S	L	A	I	T	R	I	C	U	T	I	S	V	I	F	R	E	C	
O	E	E	M	U	G	E	L	A	L	I	L	O	N	E	R	U	G	R	A	
C	B	O	U	I	L	L	O	N	H	E	U	P	E	D	E	H	N	M		
R	E	P	A	R	S	I	L	U	O	C	T	Q	T	U	A	E	T	A	G	

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : CUISSON

À TABLE!

DOMINIC ASHBY

LA TOURTE AU POULET, *REVISITÉ*

Cette recette est calculée pour 2 grosses portions.

Préparation

Préchauffez votre four à 400 degrés Fahrenheit. Dans un bol à mélanger, mixez tous les ingrédients de la pâte brisée ensemble, à la main, jusqu'à l'obtention d'un pàton bien rond. Enveloppez celle-ci avec un linge humide ou un film transparent et déposez-la dans le réfrigérateur durant 1 heure.

Dans une poêle en fonte très chaude, faites revenir les hauts de cuisse de poulet à feu moyen fort, avec sel et poivre comme assaisonnement, jusqu'à la caramélisation de la peau (environ 5 minutes des 2 côtés). Terminez la cuisson au four, pour une durée de 15 minutes.

Durant ce temps, coupez finement l'ail et l'oignon vert en petites rondelles, ainsi que les champignons grossièrement (ils ajouteront beaucoup de texture en morceaux charnus).

Sortez votre poulet du four, prenant soin de le faire reposer quelques minutes. Retirez ensuite la viande de l'os et réservez celle-ci. À l'aide des os, faites un court-bouillon avec de l'eau et du sel pour obtenir un maximum de saveur.

Coupez en cubes, ou effilochez, selon votre goût, le poulet et déposez ceux-ci dans un bol à mélanger.

Dans le même poêlon, faites revenir les légumes de votre farce, assaisonnez le mélange avec le cumin et le thym, ainsi que du sel et poivre au goût.

Ensuite, ajoutez la farine tout en mélangeant, avant de mouiller à hauteur avec le bouillon de poulet. Continuez de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Mélangez votre farce complète dans votre bol, y ajoutant la moutarde, la crème sure et le jus de citron.

Sortez votre pàton du réfrigérateur et étendez la pâte à l'aide d'un rouleau. Coupez ensuite des cercles de pâte de la taille de votre bol allant au four, la pâte devrait avoir 1 centimètre et demi d'épaisseur.

Pour le montage, déposez une couche de pâte dans le fond de votre bol et remplissez celui-ci au 3/4 avec la farce. Sur le dessus de votre farce, ajoutez une couche de fromage à la crème, des tranches de mozzarella fraîche, et du basilic coupé en lanières. Refermez avec une seconde pâte, puis badigeonnez celle-ci avec une dorure à l'œuf (1 jaune d'œuf et même quantité d'eau) et de la fleur de sel. Enfourniez durant environ 30 minutes, selon l'épaisseur de votre pâte.

INGRÉDIENTS

Pâte brisée maison

- 2 tasses de farine
- 150 grammes de beurre
- 1/3 de tasse d'eau
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- Sel au goût

Farce

- 8 unités, haut de cuisse de poulet (avec os pour faire votre bouillon)
- 250 grammes de mozzarella fraîche
- 125 grammes de fromage à la crème
- 1 petit bouquet de basilic
- 4 tiges d'oignon vert
- 200 grammes de champignon
- 6 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de crème sure
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à soupe de cumin
- 1/2 cuillère à soupe de thym



La *chicken pot pie* étant très traditionnelle, pourquoi ne pas changer la donne un peu? Au Brésil, il y a un plat semblable avec une farce plus sèche, équilibrant le tout avec du fromage à la crème. Cette recette est également très économique, compte tenu de la hausse des prix alimentaires. Photo: Dominic Ashby

Voilà! Une recette beaucoup plus simple qu'elle le semble, avec un profil de saveur bien réconfortant. Un plat qui fait chaud au cœur à ajouter dans votre liste de comfort food. Bon appétit!

Besoin de faire le point?

En agriculture, on a l'habitude de faire le point : sur les cultures, les marchés, la météo. Mais vous arrive-t-il de faire le point sur votre santé mentale?

Votre bien-être est une priorité. Allez chercher de l'aide si vous-même ou quelqu'un de votre entourage en avez besoin.

Par où commencer? Financement agricole Canada offre un outil d'autoévaluation en santé mentale accessible en ligne.

Visitez fac.ca/MieuxEtre pour en savoir plus





Balayez pour en savoir plus

PHOTOREPORTAGE

À LA DÉCOUVERTE DE NOS CULTURES EN PHOTO

Le travail d'une centaine d'élèves d'un peu partout dans la province, y compris de l'École Rocher-du-Nord, a été mis sur le piédestal au musée The Rooms pendant l'événement annuel À la découverte de nos cultures (Sharing Our Cultures) du 19 au 22 mars. Rempli de kiosques, l'événement a réuni de nombreux pays et traditions du monde entier dans la capitale de la province pour les faire découvrir au grand public.

LIZ FAGAN ET CODY BRODERICK



Le groupe St. John's Afrodance s'est présenté pour faire monter l'ambiance aux Rooms. La performance de Ushindi Kabasele et Hope Kissinger évoque l'énergie d'un jour d'été! Photo: Liz Fagan



Emmeline Brake, Maya Marmouche et Florence Doyon présentent la fête juive de Hanoucca où tous se réunissent autour des feux du candélabre durant le mois de décembre. Ces élèves souriantes ont été ravies d'en parler. Photo: Liz Fagan



Drummer's Heartbeat, un groupe de percussionnistes innu venant de l'école Lake Melville School au Labrador, rencontre la lieutenant-gouverneure Judy Foote. Photo: Cody Broderick



Les élèves Zaid Bouiboune, Russell Siavoshi et William Parent nous parlent de tajine, du couscous et du baklava, qui figurent dans leur présentation sur le Maroc. Les recettes et l'histoire derrière ces plats traditionnels sont au rendez-vous. *Dima Maghreb! Vive le Maghreb!* Photo: Liz Fagan



Pour leur présentation sur la nourriture québécoise, Nicolas Abrard et Olivier Lehrling ont fabriqué une fausse poutine à l'aide d'une éponge et de boules de coton. Ça donne quand même envie! Photo: Liz Fagan



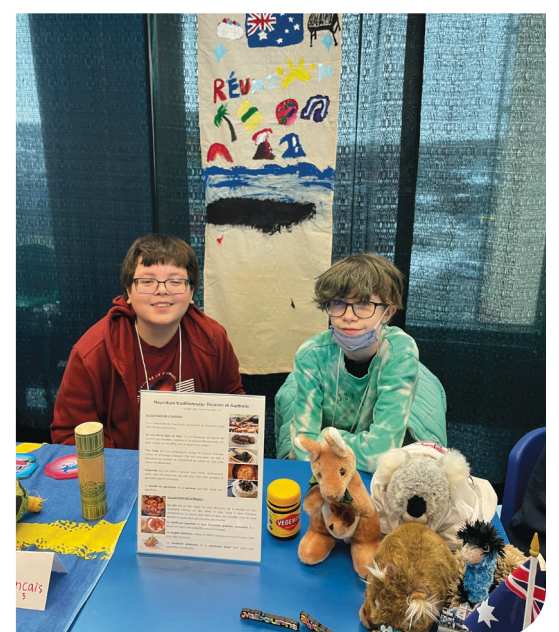
Mark Cherwick et Lora Otoum partageaient avec le public une sorte d'arbre «araignée» ukrainienne. Cette histoire fait partie de la tradition de *Sviat Vechir*, ou la «Soirée sainte», qui est comparable à la veille de Noël. Un conte populaire, «L'araignée et le sapin de Noël», décrit la relation entre le *yalyka* (sapin de Noël ukrainien) et les araignées. Photo: Liz Fagan



Organisé par l'organisme du même nom, l'événement a accueilli environ mille visiteurs - le grand public et des écoles en visite. L'événement a également marqué la Journée internationale de la francophonie, le 20 mars, et la Journée internationale pour l'élimination de la discrimination raciale, le 21 mars. Photo: Cody Broderick



Les élèves Ella-Sophie Doelle, Lydia Dandeneau et Alexandra Doucette-Nolan partagent l'histoire des marques traditionnelles des femmes inuit. Chaque marque ou tatouage symbolise un événement marquant dans sa vie, chacun représente un signe de beauté. Photo: Cody Broderick



Séparées par l'océan Indien, si l'île de la Réunion fait environ 3% de la taille de l'Australie, les deux îles se sont regroupées à St. John's grâce aux travaux de Bridget Little et de Daniel Koo Seen Lin, qui présentent les menus traditionnels de chaque région. Photo: Liz Fagan