



*La Maison
des Grands-Parents*
DE TROIS-RIVIÈRES

PART'ÂGE TA PLUME

JOURNAL
INTERGÉNÉRATIONNEL



QUE DIRAIS-TU D'UN BON *SPAGATE* POUR SOUPER ?
LA BONNE BOUFFE | LA VIE À LA FERME
MA RECETTE FAMILIALE | CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELLE

VOL. 2 | N° 2 | PRINTEMPS 2022 | L'ALIMENTATION

SOMMAIRE



6 LA VIE À LA FERME

- 3 PRENDRE LE TEMPS
- 4 QUE DIRAIS-TU D'UN BON SPAGATE POUR SOUPER ?
- 5 LA BONNE BOUFFE
- 6 LA VIE À LA FERME
- 7 LE LAIT BIOLOGIQUE EN BOUTEILLE RÉUTILISABLE
- 8 CETTE TERRE QUI NOUS NOURRIT
- 9 LES RECETTES DE NOS GRANDS-PARENTS DE CŒUR
- 10 ALIMENTATION
- 11 MA RECETTE FAMILIALE
- 12-13 L'ALIMENTATION D'HIER À AUJOURD'HUI
- 14 CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELLE
- 16 MOT DE L'ÉDITRICE

L'ÉQUIPE

**CHARGÉE DE PROJETS
INTERGÉNÉRATIONNELS**
CLAUDIA PÉRUSSE

RÉDACTION ET RÉVISION
CLAUDIA PÉRUSSE,
CHANTAL BEAUDRY ET RITA MORIN

COLLABORATEURS
CHANTAL BEAUDRY, RITA MORIN,
MICHELLE MARCHAND, HÉLÈNE BOURASSA,
MARYSE PAQUET, JOHANNE LAVERGNE,
NORMAND PERREault, HUGUETTE DUPUIS,
ÉLIANE TOUCHETTE, THOMAS COLLIN,
MARC CHÉNEVERT, ANIÉLA AKOBÉ,
ALICIA CÔTÉ, LAURIANNE BORDELEAU,
HEIDI BERGERON, NORAH BUJOLD.

PHOTOGRAPHIES
THOMAS COLLIN, CLAUDIA PÉRUSSE,
ALICIA CÔTÉ, LAURIANNE BORDELEAU
ET HEIDI BERGERON

ÉDITION PRINTEMPS 2022
LE JOURNAL EST PUBLIÉ
QUATRE FOIS L'AN PAR

**LA MAISON
DES GRANDS-PARENTS
DE TROIS-RIVIÈRES**

755, RUE CARRIER, BUREAU 105
TROIS-RIVIÈRES (QUÉBEC) G9A 5W6

GRAPHISME ET IMPRESSION
DUO ÉNERGIE GRAPHIQUE

**INFORMATIONS, SUGGESTIONS
ET COMMENTAIRES**
819 693-6677
INFO@MGPTR.COM

CE PROJET EST FINANCÉ EN PARTIE PAR
LE GOUVERNEMENT DU CANADA DANS
LE CADRE DU PROGRAMME *NOUVEAUX
HORIZONS POUR LES AÎNÉS*.

Canada



ÉCRIT PAR

CHANTAL BEAUDRY

76 ANS

Prendre le temps de labourer un lopin de terre pour y semer des grains d'espoir;

Revisiter fréquemment l'emplacement de ce potager pour accéder à la beauté de la croissance;

Entrevoir le grouillement nourricier du sol entre les rangs d'oignons ou de betteraves;

Noter au passage l'évolution florale des courges, des bleuets ou des capucines;

Discourir sur cette vie souterraine jusqu'à l'apparition de la savoureuse tomate gorgée de soleil;

Redoubler l'attirance de ce maraîchage en l'honorant de soins de désherbage;

Entretenir la confiance entre terreau fertile et chaudrée convoitée;

Lorsqu'arrive le temps de la cueillaison, se féliciter de l'énergie fournie et de la patience entretenue;

Enfin, se sustenter de légumes, d'ombellifères, de cucurbitacées ou de solanacées;

Touiller le tout en différentes compositions colorées, vitaminées;

Embaumer la maisonnée pour l'accueil des convives;

Mordre la carotte, croquer la vie;

Penser à rendre grâce;

Savourer la boustifaille et l'heureuse compagnie.

Prendre le temps... de cultiver son jardin d'amitiés.

QUE DIRAIS-TU D'UN BON SPAGATE POUR SOUPER ?



ÉCRIT PAR

HÉLÈNE BOURASSA
68 ANS

C'est ce que me demandait ma mère quand elle voulait me réconforter. En effet, un bon plat de spaghetti ou de pâtes, ça fait toujours du bien, autant pour le moral que pour le bedon.

Toutes les cuisinières sont fières de leur recette de sauce à spaghetti, qui est toujours la meilleure, bien sûr. Pour ma part, ma recette s'est perfectionnée au fil de ma vie. Quand j'étais étudiante, ma sauce était composée seulement de viande hachée et de sauce tomate, mais avec le temps, j'y ai ajouté des épices, des champignons et d'autres ingrédients. Plus tard, quand j'ai connu celui qui deviendrait mon mari, nous avons combiné sa recette et la mienne pour en faire *la plus meilleure* des sauces que vous n'avez jamais goûtées, j'en suis sûre! Blague à part, juste au Québec, il existe des dizaines de recettes de sauce, toutes aussi bonnes et réconfortantes que la mienne et qui font la fierté de leur créatrice ou de leur créateur.

Si vous avez envie d'essayer de nouvelles sauces ou d'avoir de nouvelles idées pour améliorer la vôtre, je vous suggère le livre de Denis Payette, *Le Secret est dans la sauce: 80 sauces à spaghetti des 4 coins du Québec* aux Éditions La Semaine. Bonnes découvertes et bon appétit!



LA BONNE BOUFFE



ÉCRIT PAR

JOHANNE LAVERGNE

65 ANS

La scène est la suivante: cinq enfants crient «famine» autour de la table familiale. C'est à qui se fera entendre le plus fort pour avoir la première crêpe.

- ***C'est à moi que revient la première crêpe parce que c'est moi le plus vieux.***
- ***Non, c'est à moi parce que je suis arrivée la première à la table.***
- ***Mamaaan! André me regarde avec des gros yeux.***

C'est l'heure du souper. Ma mère s'affaire à manœuvrer trois poêlons à la fois sur la cuisinière. Elle dépose une louche de pâte dans chacun, surveille l'apparition de la dorure sur les crêpes et les retourne dès qu'elles sont à point. Elle sert la première, s'empresse de remplir le poêlon à nouveau, sert la deuxième et autant de voix s'éteignent au fur et à mesure. Elles sont remplacées par les sons des bouches pleines et des sourires de contentement. Elle remplira les poêlons autant de fois qu'il le faudra pour assouvir ces petits bedons affamés. Le sirop de maïs coule à flots. Les crêpes sont bordées d'une dentelle croustillante et elles ont un centre moelleux. Un vrai délice.

Nous ne savons pas quelles images de notre enfance resteront gravées dans notre mémoire. Je crois que mon cerveau a capté celles-ci parce que c'était la première fois que je percevais l'atmosphère électrique dans laquelle ma mère se trouvait au moment des repas et la tension qui s'atténuait alors que les bedons se remplissaient.

Ma mère adorait cuisiner et elle était une cuisinière hors pair. Chez nous, chaque repas était une fête pour nos sens. Nous étions heureux de retrouver le rôti de lard avec les patates jaunes et la graisse de rôti tous les dimanches. À Pâques, c'était le jambon tailladé en diamants dans le centre desquels étaient délicatement piqués de clous de girofle. Je me rappelle des retours à la maison après l'école où l'on retrouvait sur le comptoir de la cuisine un support étagé rempli de quatre belles grosses tartes aux pommes, si ce n'était son immense gâteau au chocolat soigneusement crémé. De quoi nous faire oublier tous nos petits ennuis d'écolier.

Aujourd'hui, manger demeure une fête au quotidien. Goûter les différentes saveurs, qu'elles soient salées, sucrées, acidulées ou piquantes; apprécier les textures croquantes ou fondantes; humer les différents arômes et jouir d'une présentation soignée sont autant de plaisir que nous procure une bonne bouffe. Le plus beau, c'est que ce plaisir est accessible et se transmet d'une génération à l'autre. Bon appétit!

LA VIE À LA FERME



ÉCRIT PAR

ALICIA CÔTÉ
13 ANS

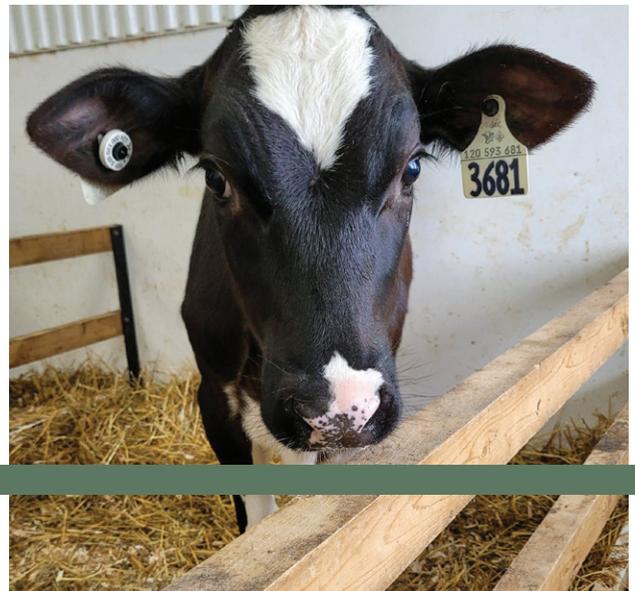
Accompagnés de bénévoles de La Maison des Grands-Parents de Trois-Rivières, des élèves du Collège de l'Horizon participant à un club de photographie sont allés à la Ferme Y. Lampron et Fils, le vendredi 25 mars 2022, à Saint-Boniface. Nous avons passé deux belles heures à apprendre le fonctionnement d'une ferme laitière, pour, par la suite, écrire un texte pour le journal Part'âge ta plume. En plus d'apprendre une multitude de choses, nous avons pu poser nos questions, prendre de merveilleuses photos et caresser les animaux.

Munis de notre appareil photo ou bien de notre téléphone cellulaire, les bénévoles et les élèves sont montés dans l'autobus tous souriants. Une fois rendu à destination, tout le monde a débarqué et a suivi un des cinq copropriétaires, Alexandre Lampron. Il a fait visiter, en premier, le salon de traite et a expliqué son fonctionnement.

Par la suite, Alexandre nous a amenés voir quelques-unes de ses deux cents vaches laitières. Les bénévoles et les élèves ont caressé les vaches, les ont nourries et leur ont même parlé. Puis, quelle joie pour plusieurs d'entre nous, il y avait des veaux! Certains étaient nés il y a à peine quelques jours et d'autres étaient âgés de quelques semaines.

De plus, il y avait des chatons qui étaient nés la journée avant, mais nous n'avons pas pu les caresser. Par contre, il y en avait des plus vieux, d'environ quelques semaines, que nous avons été capables de caresser. Et pour finir cette fantastique visite, nous avons visité les installations extérieures, l'ancienne étable, encore utilisée, la petite différence étant qu'il n'y avait pas de salon de traite. En revenant vers l'autobus, les bénévoles et les élèves ont pu admirer les énormes tracteurs.

Une fois dans l'autobus, nous nous sommes arrêtés pour manger au Café Mandala à Saint-Étienne-des-Grès. Quand tout le monde fut assis, nous avons eu le choix entre trois types de sandwiches, un breuvage au choix et un sac de croustilles. Le repas terminé, nous avons remonté dans l'autobus, et en route vers Trois-Rivières. En bref, moi, les élèves et les bénévoles avons passé une journée mémorable avec des gens merveilleux et avons eu des moments inoubliables.



LE LAIT BIOLOGIQUE EN BOUTEILLE RÉUTILISABLE



ÉCRIT PAR

HEIDI BERGERON

14 ANS

Située en Mauricie, la Ferme Y. Lampron et Fils a atteint son objectif de développement durable. Depuis 1858, le respect de l'environnement est important pour eux et il a toujours été l'élément de toutes les décisions prises.

En effet, la famille Lampron n'utilise aucun produit chimique pour leurs champs. Leurs 200 vaches mangent des produits biologiques comme du maïs, du foin, du blé, etc. Aussi, quand la température le permet, celles-ci vont paître à l'extérieur. Ainsi, elle peut affirmer que leur lait est biologique à 100 %.

La Ferme Y. Lampron et Fils a pu réaliser un de ses défis, qui est de mettre son lait biologique dans des bouteilles en verre recyclables.

Plus de 85% des bouteilles sont rapportées pour être consignées. Les Lampron sont fiers du franc succès.

Il y a, bien sûr, quelques étapes pour la procédure de la réutilisation des bouteilles recyclées. Tout d'abord, elles sont nettoyées, puis le lait est versé dans chaque bouteille, sans oublier le changement du bouchon et de l'étiquette qui

contient les informations de la ferme laitière. Quand le processus au complet est terminé, les bouteilles de lait peuvent être acheminées et ensuite être remises sur les étagères des endroits participants.

Aujourd'hui, la Ferme Y. Lampron et Fils compte un peu partout au Québec plusieurs points de vente de leur lait biologique.



CETTE TERRE QUI NOUS NOURRIT

ÉCRIT PAR



MARYSE PAQUET
64 ANS



LAURIANNE BORDELEAU
14 ANS

Mi-juin, mes quatre sœurs et moi remuons la terre afin de préparer notre immense jardin. Les rangées de carottes, navets, betteraves, oignons, laitues, tomates et patates doivent être parfaites. Sans oublier les buttes de concombres qui doivent être à la bonne hauteur et parfaitement rectangulaires. Pour ma mère, c'est important; notre jardin doit être le plus beau du village!

Tout l'été, nous entretenons ce jardin à la perfection. Nous passons des journées entières dans les champs à ramasser de grosses chaudières de petites fraises et, pendant la saison des framboises en forêt, à avoir peur des ours et à se faire piquer par les mouches. Par contre, nous serons récompensées par le plaisir de fabriquer une quantité incroyable de pots de confitures que nous dégusterons avec du bon pain de ménage. Ma mère fabrique douze «pains fesses» et douze petits pains par semaine. Nous l'aidons en tournant le pétrin à chacune notre tour.

Début septembre, les fourmis que nous sommes récolteront les efforts de l'été. La nature est reconnaissante de notre entretien. C'est le temps des marinades. Les pots de petits oignons, les cornichons à l'aneth, la relish et les betteraves qui tachent les mains se succèdent sur les comptoirs de la cuisine pendant une semaine. Il faut aussi préparer le «carré à patates» qui attend ses trente-cinq poches. Le demi-porc et le demi-bœuf sont arrivés. Il faut hacher le bœuf qui servira pour les hamburgers et le porc, pour les pâtés à la viande et les délicieux cretons de maman.

Début décembre, un peu de repos, il n'y a que les germes des patates à enlever afin de ne pas les perdre. Grâce à nos efforts, les neuf membres de notre famille: mes deux parents, mes quatre sœurs, mes deux petits frères et moi pourrons fabriquer des «mini-festins» autour d'une table, et ce, dans la joie et la bonne humeur.

Depuis les dernières années, nous consommons beaucoup plus d'aliments en provenance de pays étrangers. Avant, chaque maisonnée cultivait son propre jardin et fabriquait ses conserves. Ce qui est de plus en plus rare maintenant. De nos jours, nous achetons des produits suremballés, les quantités diminuent et les prix augmentent constamment.

«C'est la magie de la vie. Après l'effort, la pleine victoire, le réconfort.» — Sali Sek

LES RECETTES DE NOS GRANDS-PARENTS DE CŒUR



ÉCRIT PAR

NOÉMIE LEMAY
25 ANS

À l'occasion de la semaine de relâche en mars 2022, La Maison des Grands-Parents de Trois-Rivières (MGPTR) a organisé diverses activités intergénérationnelles sous le thème des passe-temps d'autrefois. C'est le jeudi matin qu'a eu lieu un atelier de cuisine préparé et animé par des bénévoles de cœur.

C'est avec joie que les jeunes âgés de 5 à 10 ans ont mis la main à la pâte pour préparer diverses recettes à rapporter à la maison. Omelettes en tasse, muffins santé et tartes maison étaient au menu. Il va sans dire que les enfants ont appris non seulement de leur expérience, mais ils ont aussi partagé un bon moment avec les aînés présents en plus de se remplir la panse!

D'ailleurs, les ateliers de cuisine ne sont pas une nouveauté pour la MGPTR. En effet, celle-ci en a organisé par le passé et elle avait d'ailleurs une cuisine communautaire offrant un repas complet par semaine. De plus, deux fois par mois, c'est avec joie que se rencontrent quelques-uns des bénévoles aînés pour préparer diverses

recettes et collations afin de contribuer au bon fonctionnement du Centre de pédiatrie sociale de Trois-Rivières.

En bref, la MGPTR utilise l'alimentation et tout ce qui l'entoure comme moyen de rassemblements, d'apprentissages, d'échanges et de rapprochements depuis un moment déjà. Tous sont comblés par les bonnes recettes de nos grands-parents de cœur!



ALIMENTATION



ÉCRIT PAR

MICHELLE MARCHAND

71 ANS

Je savoure l'idée de parler de l'importance de bien s'alimenter.

Le savoir-faire culinaire est devenu populaire. De génération en génération, les recettes de nos grands-mères suscitent encore de l'intérêt. Mes papilles gustatives salivent à la vue d'un buffet bien garni. Ma vue focalise sur la palette de couleurs qui se dessine sur la table. La couleur des aliments aiguise nos sens et notre appétit.

Au départ, tous ces aliments frais et biologiques sont le fruit d'une récolte abondante que nous donne la Terre mère. Travailler la terre est une forme d'art-thérapie qui est bénéfique, car on établit une relation avec la Terre mère. Semer et voir grandir tous ces fruits et légumes demandent d'avoir de la gratitude envers cette richesse abondante qui nous entoure. Prenons soin d'elle. Mieux s'alimenter est primordial pour notre santé.

Notre pays est en surconsommation tandis que d'autres peuples meurent de faim. Apprenons à gérer les aliments de manière à éviter le gaspillage. Réinventons notre manière de cuisiner en faisant des potages, des pot-au-feu, des ratatouilles, etc.

Découvrons d'autres aliments riches en protéines qui remplaceront la viande. Les légumineuses, le tofu et les lentilles sont devenus populaires. Diverses céréales peuvent garnir le garde-manger: le millet, le bulghur et le chia. Tout un monde nouveau à découvrir s'offre à nous. Le Québec regorge de bons fruits et légumes. Réveillons nos sens et cherchons les produits qui goûtent le ciel.

Bien s'alimenter est une garantie pour la vie.

MA RECETTE FAMILIALE



ÉCRIT PAR

ANIÉLA AKOBÉ
13 ANS

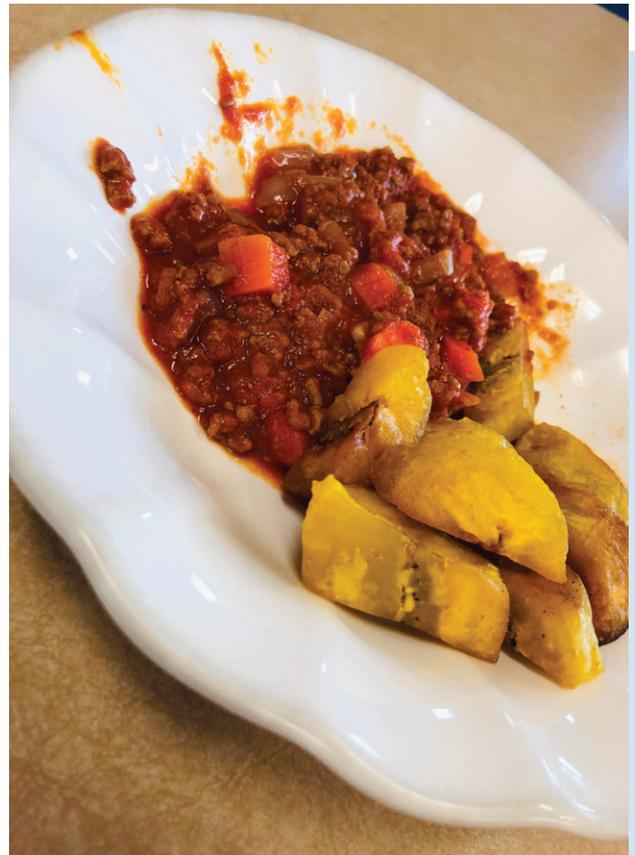
Cette recette vient de la Côte d'Ivoire, mon pays d'origine. Celle-ci est partagée de génération en génération depuis très longtemps. Si vous voulez essayer quelque chose de nouveau, essayez cette recette sucrée-salée. Vous m'en donnerez des nouvelles.

INGRÉDIENTS:

- 4 bananes plantains jaunes
- 1 kg de bœuf
- 2 oignons
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 2 bouteilles de coulis de tomate
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

ÉTAPES:

1. Couper les carottes, les oignons, l'ail et les faire frire avec la viande.
2. Après, verser le coulis de tomate sur la viande et laisser reposer.
3. Découper les bananes plantains et les faire frire dans l'huile d'olive.
4. Servir la banane et la sauce ensemble et déguster.



L'ALIMENTATION D'HIER À AUJOURD'HUI

ÉCRIT PAR



RITA MORIN
87 ANS



NORAH BUJOLD
13 ANS

On parle beaucoup aujourd'hui d'autosuffisance alimentaire.

Or, nos ancêtres, grands-parents, qui vivaient dans les milieux ruraux sans se gargariser de mots nouveaux, connaissaient tous l'autosuffisance alimentaire. Ils cultivaient un grand jardin où se trouvaient les légumes qui servaient à l'alimentation. Déjà en juillet, ils pouvaient récolter les salades, les radis, les concombres, les haricots, les petites carottes et les fines herbes pour la préparation des repas. On avait aussi préparé la confiture des fraises et des framboises cueillies dans les champs. En automne, saison des récoltes abondantes, c'était la mise en conserve des légumes tels les tomates, le maïs, les haricots et autres.

Les légumes préparés étaient déposés dans des boîtes de métal scellées hermétiquement avec la sertisseuse. La dernière étape consistait

à faire bouillir les boîtes pour la conservation. D'autres légumes tels les betteraves et les cornichons étaient conservés dans des pots où l'on ajoutait du vinaigre pour la conservation. On aimait préparer le ketchup avec les tomates, le céleri, les oignons et des épices; cette préparation qui bouillait embaumait la cuisine. Les légumes racines (carottes, navets, pommes de terre et autres) étaient placés dans les caveaux «réfrigérateurs souterrains» qui étaient autrefois utilisés pour entreposer et conserver les légumes tout au long de l'année à l'extérieur des maisons.

En 1934, l'entreprise Steinberg ouvre à Montréal le premier magasin libre-service du Québec, suivi des chaînes METRO en 1944, puis IGA en 1953. Les approvisionnements provenant d'abord des États-Unis puis du Mexique et d'ailleurs au monde contribueront à élargir **l'offre de produits**. On retrouve dans les étagères les courgettes, les aubergines, le chou de Bruxelles ou le kale (chou frisé), les poireaux, les pois mange-tout, les poivrons, les différentes variétés de piments, les champignons, les endives et autres. Quant à l'approvisionnement pour les fruits, outre les pommes, s'ajoutent les oranges, les citrons, les ananas, les cantaloups, les mangues, les limes, les kiwis, les poires, les pêches, les nectarines ainsi qu'une grande variété de fruits exotiques.

Tous ces nouveaux produits amènent des changements dans notre alimentation; delà l'abondance de livres de recettes pour la préparation de mets différents donnant lieu à une alimentation variée, abondante et garante de satisfaire tous les goûts. Parallèlement, l'intérêt pour une alimentation saine est devenu une priorité pour les consommateurs. L'intérêt porte notamment sur les nutriments et les vitamines contenus dans les fruits et légumes, et leur apport nutritionnel en fonction des organes vitaux de notre système. Inclure des fruits ou des légumes à chaque repas et régulièrement aux collations, et penser à ajouter de la couleur aux assiettes sont des choix gagnants!

Manger de façon variée, éviter les aliments ultra-transformés, diminuer la consommation des viandes, ajouter du poisson dans l'assiette et penser que la modération a bien meilleur goût tels sont les conseils à retenir pour vivre en santé et plus longtemps.

De plus, pourquoi ne pas s'aider à l'auto-suffisance en faisant un petit jardin afin de récolter des légumes frais?



CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELLE



ÉCRIT PAR

CLAUDIA PÉRUSSE
29 ANS

En mars 2022, une activité a été créée pour qu'une vingtaine d'adolescents et quatre aînés cuisinent ensemble au Collège de l'Horizon. Les jeunes ont entre 11 et 13 ans. Quant aux aînés, ils ont entre 70 et 87 ans. Ensemble, ils ont réalisé une recette typique d'une jeune élève de l'école qui provient de la Côte d'Ivoire en Afrique.



Les bénévoles ont accompagné et aidé les jeunes tout au long de la création du plat cuisiné. Conjointement, ils ont coupé les légumes et les bananes plantains. Par la suite, les adolescents ont fait cuire la viande hachée sur les ronds des cuisinières avec la supervision des aînés.

À la fin de toute la préparation du plat, les adolescents et les bénévoles se sont rassemblés, autour d'une assiette, pour déguster leur repas, à la cafétéria de l'école.

Cet atelier de cuisine avait pour but de créer des liens et des échanges, quel que soit leur âge, autour d'un plaisir, tout en partageant leurs savoirs. Donc, l'idée que des adolescents passent du temps en cuisine avec des aînés est plutôt enrichissante.

Merci à Francis Bélanger, enseignant, et à ses élèves du Collège de l'Horizon pour leur participation à cette recette intergénérationnelle; et bien sûr, aux bénévoles aînés de La Maison des Grands-Parents de Trois-Rivières.

MOT DE L'ÉDITRICE



ÉCRIT PAR

CLAUDIA PÉRUSSE

CHARGÉE DE PROJETS INTERGÉNÉRATIONNELS
29 ANS

Le journal Part'âge ta plume vise à mettre l'accent sur la création de liens intergénérationnels entre des aînés et des adolescents. Il est essentiellement un projet de communication et de partage des connaissances. C'est un deuxième de quatre rendez-vous qui, nous le souhaitons, contribuera aussi à transmettre les savoirs et les talents des aînés et des jeunes.

Notre deuxième numéro a pour thème l'alimentation. Celui-ci a permis aux aînés et aux adolescents de tisser des liens durant une visite à la Ferme Y. Lampron et Fils et au Café Mandala. De plus, ils ont participé à un atelier de cuisine en collaboration avec le Collège de l'Horizon.

En outre, La Maison des Grands-Parents de Trois-Rivières continuera à se faire connaître auprès de la population trifluvienne à l'aide du journal, car nous allons distribuer des copies dans les résidences pour personnes âgées, les écoles secondaires, les cafés et les bibliothèques. À titre de complément, nous publierons le journal sous forme électronique sur notre site Internet.

Par ailleurs, en ce qui concerne le premier numéro, nous avons reçu des commentaires très positifs de la part de la population trifluvienne et de nos bénévoles aînés. Nous espérons que ce numéro sera autant à la hauteur, voire plus.

Finalement, je voudrais remercier tous les auteurs pour leur collaboration et leur excellent article. Je suis reconnaissante envers Chantal Beaudry et Rita Morin pour leurs relectures et corrections de ce deuxième numéro. Un grand merci à Marc Chênevert, enseignant en géographie-histoire et responsable du comité de photographies au Collège de L'Horizon, ainsi qu'à ses élèves du comité de photographie pour leur participation au projet.



*La Maison
des Grands-Parents*
DE TROIS-RIVIÈRES

Partager

ENTRE GÉNÉRATIONS

ça donne le meilleur
DE NOUS-MÊMES



Suivez-nous pour connaître toutes nos activités à venir !

819 693-6677 | www.mgptr.com | info@mgptr.com | 