



# Le Lion Fauve



**Granby**

Bulletin du Club Lions de Granby  
Remise de charte le 27 octobre 1984

**DISTRICT U-4 RÉGION 55 EST**

**JANVIER 2011**

Au sommaire

.....

Mot du président 1

Parlons-en 2

Chutt !!... 3

Souvenirs de Jeannine 4

Zoom sur 5

Voyons voir 7

Chronique de voyage 8

Louise en Tunisie 10

Histoire de gâteaux 11

## *Mot de votre président*

Confrères, consœurs Lions,

Nous sommes déjà rendus à demi-parcours de notre année lions. Beaucoup de travail a été accompli dans les différents comités et le résultat est très motivant pour la suite de nos activités.

Nos objectifs ont été dépassés dans presque tous les comités, grâce à l'implication et le bon travail de tous les membres. Je suis particulièrement heureux de l'adhésion de cinq nouveaux membres FÉMININS, la preuve que l'effort que nous avons mis au recrutement rapporte les dividendes escomptés.

Merci à vous tous membres lions et bonne deuxième moitié d'année LIONS.

*Lion Yves Proulx*  
Président 2010-2011  
Pour le plaisir de servir

**Éditeur du Bulletin**  
Ronald Blanchard

**Rédacteurs**  
Myreille G. Blanchard  
Ronald Blanchard

**Courriel**  
blaron17@videotron.ca

**Site web**  
clublionsgranby.com

Voici les nouvelles couleurs de la bannière des clubs Lions et aussi de la veste Lions du Canada



PARL



NS-EN !

## *Les pieds chez les diabétiques*

*On dit que les diabétiques doivent traiter leurs pieds comme s'ils étaient des objets de porcelaine. Et c'est vrai !*

Les pieds des diabétiques sont grandement à risque de développer différents problèmes : atteinte des nerfs, tendance des artères des pieds à s'épaissir et à durcir, infection.....Des complications sont, par ailleurs, un facteur important d'hospitalisation et d'amputation chez les personnes diabétiques. Une simple plaie infectée aux pieds d'un diabétique peut engendrer des conséquences tragiques. Il va sans dire que de bons soins des pieds s'imposent.

La perte de sensibilité se présente sur différents aspects : tactile, thermique et par la diminution de la perception de la douleur. Le diabétique doit examiner ses pieds tous les jours sous une bonne source de lumière et y apporter régulièrement des soins. La présence de cors, de verrues, de durillons, d'ongles incarnés, d'oignons, d'égratignures, de champignons sous les ongles d'orteil ou tout autre problème sont à vérifier. Il est essentiel de laver ses pieds et changer ses bas chaque jour et de ne pas couper ses ongles d'orteils trop courts. Attention à la température de l'eau : un pied diabétique, qui commence à avoir une atteinte aux nerfs, peut se rendre compte trop tard que l'eau est plus chaude que cela ne devrait et subir de graves blessures.

Appliquer une bonne crème hydratante chaque jour est de bon conseil. Par contre, faire attention de ne pas en mettre entre les orteils car l'humidité risquerait de favoriser le développement de champignons ou de provoquer des crevasses.

Il ne faut jamais hésiter à consulter des spécialistes.



# CHUT !!...

Lors de notre souper à Richmond, en décembre, une discussion sur des incidents durant nos voyages s'est transformée en thérapie par le rire quand **Micheline Lavoie** m'a entendue raconter ma mésaventure à Virginia Beach, il y a plusieurs années. J'avais alors vu ma prothèse dentaire disparaître dans les vagues et s'enliser à jamais dans le sable de la plage, la première journée de nos vacances là-bas. Une semaine terrible, humiliante et j'en passe. Vous auriez dû voir Micheline s'étouffer, rire sans pouvoir s'arrêter, un peu gênée de trouver cela aussi drôle. Ne t'en fais pas chère. Il y a déjà longtemps que j'ai digéré cette mésaventure.

Surtout depuis que j'ai entendu bien pire! Imaginez-vous qu'un membre féminin de notre club s'est mariée, elle, sans sa prothèse dentaire. Pouvez-vous vous imaginer que la journée de conte de fée la plus importante pour une fiancée romantique et amoureuse se transforme en véritable cauchemar. Tout le tra la la d'une pareille journée, les photos de mariage...Jamais personne n'aurait pu inventer une histoire semblable! Et pourtant, c'est arrivé pour vrai. Où était-elle cette fameuse prothèse? Notre amie pense qu'elle s'est retrouvée dans la poubelle pendant qu'un grand ménage général se faisait dans les tiroirs de la future mariée. Bien mal lui en pris....

Mais quel est donc ce malin et vilain virus qui s'est attaqué à plusieurs membres et conjoints Lions. Pas facile, en cette période où il y a tellement de câlins et de bizous qui s'échangent sans compter les poignées de mains. Alors, prudence. Nous tenons à chacun de vous dans la meilleure forme possible.

Des départs et des retours de vacances. Y'a pas à dire! Nos membres participent activement à l'économie du tourisme un peu partout sur la planète : Cuba, Costa Rica, Espagne, Mexique, Tunisie, Floride, République Dominicaine. S.V.P., donnez-nous de vos nouvelles où que vous soyez. Je suis certaine que cela intéressera tout le monde.

À la dernière réunion de décembre, le Père Noël tellement affairé avait demandé à son « petit frère » Noël plutôt imberbe (**Lion Daniel McDuff**) de le remplacer. Quelle adon puisque l'animateur, **Lion Denis Dorval**, se trouvait loin loin en Nouvelle-Calédonie. Donc, le p'tit frère Noël a procédé à l'animation avec humour et gaieté sans oublier les HaHaHa!!! si réconfortants.

C'était comme un 25 décembre puisque notre président a distribué plusieurs très beaux cadeaux. Bravo aux gagnants et merci à **Lion Yves**.

**Lion André Léger** s'est vu remettre ses ailes.....de 20 ans de service. On peut dire qu'il ne les a pas volées, celles-là. Bien mérité pour un bénévolat dévoué, généreux et assidu.

Notre gouverneur **Lion Louis Baillargeon** était des nôtres en compagnie de sa conjointe **Lion Christine Roy** pour nous livrer son message de continuité et de solidarité. Il nous a parlé de son thème « Une lumière d'espoir » représenté par un phare et nous a demandé de devenir nous-mêmes une lumière d'espoir dans notre communauté. Sa médaille de gouverneur représente un coquillage contenant une perle en analogie à la présence de chacun des membres d'un club qui est une perle pour son club.



*Voici comment nous nous souviendrons de notre amie Jeannine*





*Les services offerts*

### **L'aide alimentaire, transition vers l'autonomie**

L'aide alimentaire d'urgence fonctionne grâce à une équipe composée d'une coordonnatrice, d'une intervenante à temps plein et de bénévoles, dynamiques et disponibles, qui sont présents chaque jour afin d'offrir un accueil et un service chaleureux aux gens qui se présentent au comptoir d'aide alimentaire. C'est le bénévolat qui est l'âme de ce département. Il s'est distribué l'équivalent de 114,282 repas.

Toutes les familles avec des enfants d'âge scolaire ont reçu un dépannage spécial soit une boîte à lunch par enfant. Ce sac contient des jus, différentes viandes en conserve, des fruits en conserve, des barres tendres et des sacs à sandwich pour la semaine. Un petit guide écrit donne aux parents quelques idées pour compléter la boîte à lunch de leurs enfants.

Nous donnons également des laissez-passer pour des dîners gratuits pendant une semaine à notre Café des Trois Pommiers aux personnes en attente de revenus qui vivent une situation particulière. Des billets d'autobus, des bons pour des médicaments, ainsi que des bons d'essence sont aussi distribués au besoin.

Pour une troisième année, une fête de Noël pour les enfants est organisée en décembre, avec de l'animation (zoothérapeute), le tirage de billets pour le Zoo de Granby l'hiver, un forfait d'une journée dans un centre d'amusement pour toutes les familles présentes et une remise de cadeaux par la mère Noël.

### **Le Magasin Général**

Le Magasin général récupère, répare, met en valeur et revend tous les appareils, articles, meubles et vêtements usagés. Par ce fait, il joue un rôle dans la protection de notre environnement. Les matières résiduelles sont acheminées vers des récupérateurs dans la mesure du possible.

Le Magasin général s'adresse à toute la population qui est à la fois notre fournisseur et notre client, nous assurant ainsi d'un vaste rayonnement à l'échelle de notre région et d'une reconnaissance appréciable. Cela crée des emplois stables dans un climat d'apprentissage et de collaboration et encourage le développement de compétences dans plusieurs domaines liés au commerce de détail et de la réparation en accueillant des personnes en réinsertion en emploi. Il compte sur une équipe de bénévoles très dévouée.

Ses retombées économiques sur la corporation, en regard de sa mission sociale d'aide et d'entraide, ne font plus aucun doute puisque le Magasin peut maintenant assumer certains frais pour l'ensemble de l'organisme. Tous les bénéfices sont réinvestis à 100% dans la Banque alimentaire.

(suite en page 6)

## La banque alimentaire

La Banque alimentaire récupère, trie et redistribue les surplus d'aliments de l'industrie alimentaire aux organismes de son territoire en approvisionnant une quarantaine d'organismes. On y retrouve une population de près de 178 000 personnes. Son territoire comprend les municipalités régionales de comtés :

• MRC d'Acton:	15 400
• MRC de Brome-Missisquoi:	47 100
• MRC de la Haute-Yamaska:	82 800
• MRC de Rouville (une partie):	32 000

Les organismes approvisionnés sont les :

- Centres d'Action Bénévole
- Maisons d'Hébergement
- Cuisines Collectives
- Associations Communautaires
- Moissons



## Le Café des Trois Pommiers, cœur d'un milieu de vie

Un restaurant ouvert au public où l'on fait profiter les employés (es) ainsi que la population de repas équilibrés à prix très abordable.

Tous les jours de la semaine que ce soit pour déjeuner, pour prendre une pause ou pour le dîner, le Café des Trois Pommiers rassemble les bénévoles, les employés, les membres et les gens de l'extérieur dans une atmosphère conviviale.

Les cuisines de SOS Dépannage récupèrent les surplus de la banque alimentaire qui ne peuvent être donnés en dépannage, les trient et transforment ce qui est propre à la consommation.

Reconnue comme une entreprise en économie sociale, tous les profits du restaurant retournent à la mission première de SOS Dépannage, soit la Banque alimentaire.

Le restaurant communautaire s'assure que les personnes qui viennent chercher de l'aide alimentaire aient du café, de l'eau, des fruits et une collation en attendant de rencontrer une de nos intervenantes. Nous en profitons pour faire déguster des plats correspondant aux arrivages de la Banque alimentaire, particulièrement quand ce sont des aliments plus marginaux (ex: aubergines, courges, légumineuses, etc.)

Le Café des Trois Pommiers est un lieu d'apprentissage pour des personnes en intégration en emploi qui veulent parfaire leurs connaissances techniques ou s'investir dans un nouveau métier (plongeur, aide-cuisinier ou aide-cuisinière et préposé au service aux tables).

## D'autres résultats

Nous avons profité de la popularité du restaurant pour offrir à des personnes plus isolées socialement, l'opportunité de fréquenter le Café des Trois Pommiers gratuitement pendant une période qui va de une journée à une semaine. Toutes les personnes que nous avons reçues comme étant en réinsertion en emploi à temps plein ou partiel ont bénéficié d'un mois de déjeuners et de dîners gratuits de manière à se bâtir ou rebâtir une santé nécessaire pour accomplir une bonne

## LA CATARACTE

La cataracte, qui frappe près de 50% des gens de plus de 65 ans, se veut un phénomène normal de vieillissement.

Même s'il s'agit d'une condition qui vient avec l'âge, la cataracte peut diminuer la vision jusqu'à la perception de la lumière si on néglige de la traiter. Au fait, elle représente la troisième cause de cécité en Amérique du Nord. Elle se développe habituellement dans un œil puis affectera l'autre un peu plus tard et l'évolution de cette maladie entraîne des changements de vision autant de loin que de près.

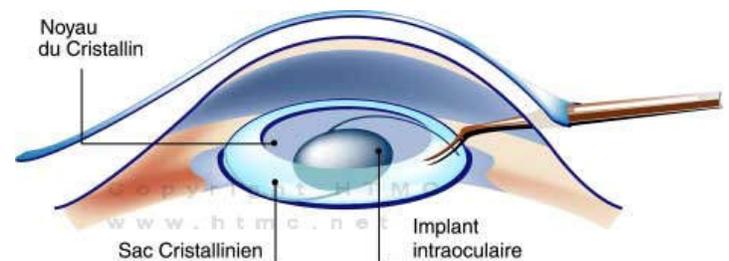
Parmi ses nombreux symptômes, on remarque une vision floue, une sensibilité accrue à la lumière, un éblouissement plus important, la sensation de voir à travers une vitre givrée en trouvant que les couleurs perdent de leur éclat.

Parmi les facteurs favorisant son apparition, on retrouve le diabète, la maladie de Piaget, l'hypercholestérolémie, certains médicaments comme la cortisone prise à long terme par voie orale, l'hérédité, de même que l'exposition prolongée aux rayons ultraviolets.

# Voyons Voir



Il est suggéré, en cas de cataracte, de changer sa prescription de lunette régulièrement et une intervention chirurgicale lorsque la situation l'impose. Lors de cette intervention, l'ophtalmologiste n'opère qu'un œil à la fois. Le cristallin opaque est remplacé par un cristallin artificiel appelé implant. Dans le cas d'implants intraoculaires pliables, une incision plus petite est pratiquée, ce qui facilite une guérison plus rapide sans point de suture.



## Zoom sur (suite)

Le Café des Trois Pommiers cuisine des produits alimentaires à même les surplus de la Banque alimentaire et des Jardins communautaires. En 2007, la production est devenue davantage efficace et efficiente. Des présentoirs ont été installés au Café et au Magasin général afin de permettre la vente de confitures, de ketchup maison, de sauce spaghetti, de sauce salsa, de tartes, etc. Cette production rentabilise le restaurant de plus en plus, ce qui amène une augmentation des profits donc, un réinvestissement plus important dans la Banque alimentaire.

Nous avons produit deux menus par jour dont un végétarien ce qui est une percée appréciable dans le monde de la restauration. Cette action sert de plus à éduquer les gens à une alimentation nutritive mais différente. Elle contribue à éliminer certains préjugés.

### Les jardins communautaires

Une centaine de jardins communautaires pour donner la chance à la population de s'occuper d'un jardin tout en récoltant des légumes frais pour leur consommation.

Suite à l'agrandissement de SOS Dépannage, les jardins communautaires ont été fermés à la population pour l'été 2009. Cependant, deux préposés aux jardins furent engagés grâce à des subventions salariales provenant du CLE (Centre Local d'Emploi Haute-Yamaska) pour entretenir les lots : désherber, répandre des engrais verts, mettre des plastiques noirs sur quelques terrains, entretenir les plates-bandes et réaménager le terrain à la fin des travaux.

# Chronique de voyage au pays des



À la recherche des lions en Afrique

Des Grenouilles et des Lapins

J'ai déjà mentionné dans une rubrique précédente, qu'à l'époque où nous arrivions au Mali, il n'y avait pas de supermarché à Bamako sauf le magasin soviétique où il n'y avait pas grand chose pour nous permettre de nourrir notre famille.

Certains maliens eux avaient compris que c'était la bonne occasion pour se lancer en affaires. Aussi, il nous arrivait régulièrement d'avoir la visite de marchands ambulants qui venaient nous proposer toutes sortes de choses. Et en particulier un vieux monsieur qui traînait une énorme poche de jute remplie de grenouilles vivantes.

Au début, nous son produit puisqu'elles elles devaient vieux vendeur la tête de ses mon épouse que et du vinaigre telle sorte que faire cuire et les dehors dans l'entrée du garage lui demandions, il nous préparait à la perfection mais dans des seuls nous pouvions en avoir dans entouré de sable et de poussière.

Mais je dois avouer que les cuisses de vendeur étaient succulentes et nous réguliers de telle sorte qu'aujourd'hui je peinture.

Un autre vendeur auquel nous nous sommes attachés fut l'éleveur de lapins. Lui aussi était un monsieur assez âgé qui venait régulièrement nous proposer son produit et nous les préparait dans l'entrée du garage assis par terre. Mais ses lapins étaient très bons et suffisamment engraisés pour avoir de bons repas.



n'étions pas trop certains de la qualité de mais force nous fut d'admettre que, étaient vivantes ces grenouilles, donc être fraîches ce que notre nous garantissait en jurant sur ancêtres. De plus, il disait à si elle lui prêtait un récipient il nous les préparerait de nous n'aurions plus qu'à les manger. Et de fait, il s'installait et selon la quantité que nous les cuisses de grenouilles conditions sanitaires comme un quartier résidentiel africain

grenouilles préparées par notre sommes donc devenus des clients ne peux plus en voir une, même en

## Chronique de voyage au pays des lions - suite

Mon histoire avec cet éleveur de lapins concerne notre petite chienne « Peanut », laquelle après qu'elle eut galvaudé et couru la « galipette », mis bas de cinq chiots. Elle était toute surprise de cet événement et nous aussi d'ailleurs. Toutefois, notre vendeur de lapins lui, l'avait remarqué et un jour il vint me voir tout penaud en m'expliquant qu'il se faisait voler régulièrement des lapins et qu'ainsi son gagne-pain devenait moins intéressant. Alors il me demanda si j'acceptais de lui donner un ou deux chiots, lesquels pourraient éventuellement devenir les gardiens de ses lapins.

Ce que je fis avec grand plaisir, trouvant ainsi une bonne occasion de me débarrasser d'un surnombre de chiots et de rendre un vieil éleveur de lapins sautillant de joie, assuré que dorénavant, il pourrait élever ses lapins en toute quiétude. Et c'est effectivement ce qui est arrivé!.. Quelques mois plus tard, je revis cet éleveur, le sourire fendu jusqu'aux oreilles, qui venait me dire que depuis un certain temps il n'avait plus perdu un seul lapin et que mes chiots étant devenus d'excellents gardiens, protégeant son élevage avec beaucoup de hargne.

Et nous avons donc pu continuer à manger du lapin, sachant que nous avions rendu un vieux monsieur heureux et pouvant entrevoir un avenir meilleur pour lui et sa famille.

Comme quoi il suffit de peu de chose pour rendre les gens heureux!!!

Lion Paul-André DesRosiers  
Secrétaire 2010-2011  
Club Lions de Granby



## Devinettes



«Vous mangez trop de sucre.»

Pourquoi l'éléphant du Zoo de Granby met-il des chaussettes vertes ces temps-ci?

- Parce que les bleues sont sales.

De quoi a besoin un éléphant avec la diarrhée ?

- De beaucoup d'espace.

Qu'a dit Tarzan en voyant arriver les éléphants ?

- Oh, voilà les éléphants.

Qu'a dit Tarzan en voyant arriver les éléphants avec des lunettes noires ?

- Rien, car ils ne les a pas reconnus.



## Lion Louise en Tunisie

*À son habitude, depuis quelques années, notre consoeur Louise passe quelques mois en Tunisie précisément à Sousse. Mais cette année, des manifestations politiques ont fait craindre pour la sécurité des voyageurs. Nous savons maintenant, par son courriel de vendredi dernier, qu'elle est arrivée saine et sauve mais qu'un couvre-feu a été décrété. Nous lui souhaitons un séjour agréable quand même en espérant que tout cela se calme et qu'elle puisse profiter de vacances moins stressantes.*

Afin de mieux connaître ce pays, voici quelques détails sur la situation là-bas. 10.4 millions d'habitants peuplent ce pays situé sur la Méditerranée, au nord du continent africain, entre l'Algérie et la Libye à quelques 140km de la Sicile. Plus de 30% de sa superficie est occupé par le désert du Sahara. Sa capitale est Tunis. On y parle l'Arabe, le français et l'anglais est en forte progression. La religion islamique est la religion principale et officielle avec 98% de la population. Le christianisme et le judaïsme y sont tolérés.

La cuisine tunisienne est essentiellement basée sur les légumes, le mouton et le bœuf, le poisson et les pâtes – spaghetti et macaroni -, plat le plus consommé, même si le couscous demeure le plat traditionnel.

On y cultive les céréales, les olives (huile d'olive), les dattes, les agrumes et le raisin (le vin). Les autres ressources économiques sont le pétrole (70,000 barils/jour), le textile (50% des exportations, 250,000 emplois et 2000 entreprises) et le tourisme avec 6.9 millions de visiteurs en 2009. La monnaie est le dinar tunisien qui équivaut à 67¢.

L'âge moyen des habitants est en bas de 30 ans. Le revenu annuel par habitant se situe à environ 3,700\$ avec un taux de chômage à environ 14%.

Depuis le XIXe siècle, la Tunisie était considérée en tant que colonie française. Après de longues négociations, la France finit par reconnaître « solennellement l'indépendance de la Tunisie ». En mars 1956, la monarchie est abolie et la Tunisie devient une république gouvernée par un président et un premier ministre. En 1983, tout tend à accélérer la chute du président vieillissant et la situation favorise la montée de l'islamisme dans une lutte menée par Zine el-Abidine Ben Ali, nommé ministre de l'Intérieur puis Premier ministre en octobre 1987. Le 7 novembre 1987, Ben Ali dépose le président pour sénilité.

Puis, en octobre 2009, le président Ben Ali est réélu pour un cinquième mandat consécutif avec 89,62 % des voix. Cependant, un climat insurrectionnel éclate suite à l'immolation d'un jeune chômeur en décembre 2010. Ces événements, qui s'étendent ensuite à d'autres régions du pays, s'inscrivent dans un contexte où le taux de chômage des jeunes diplômés est particulièrement élevé. Les causes sont également politiques : le président Ben Ali et sa famille sont directement mis en cause dans des affaires de corruption, de détournement ou de vol, fléaux qui ont particulièrement pris de l'ampleur sous sa présidence. Le 13 janvier 2011, Ben Ali fait la promesse d'une pleine liberté de la presse et d'expression politique ainsi que son refus de se représenter aux élections prévues en 2014. Cependant, cette allocution ne contribue pas à calmer la colère de la population, contraignant le président à céder finalement le pouvoir à son Premier ministre le lendemain et à quitter le pays le soir même.

***Nous venons à peine de terminer notre 26e campagne annuelle de financement de nos produits de Noël, principale source de levée de fonds pour notre organisation. Mais quelles sont donc ces personnes qui fabriquent nos réputés gâteaux ?***

Après la Deuxième guerre mondiale, plutôt que de se lancer dans la production de pains blancs à grande échelle, la famille Grant d'Huntingdon en Montérégie, choisit un créneau de spécialité et devient ainsi un spécialiste des gâteaux aux fruits. Produisant sa marque maison provenant d'une recette familiale remontant aux années '40, elle a aussi conçu un produit à meilleur coût, très savoureux pour des étiquettes privées. La recette utilisée de nos jours a été mise au point en 1970.

BOULANGERIE **GRANT'S** BAKERY



La famille Grant : Sarah, Richard et Ruth

Le gâteau aux fruits est une tradition qui a pris racines au Québec au XIXe siècle avec l'immigration des premiers colons loyalistes américains, dont plusieurs étaient d'origine écossaise. Fidèles aux coutumes britanniques, ils ont apporté avec eux plum pudding et gâteau aux fruits. Si le premier n'a jamais gagné la faveur des Canadiens français du temps, ce n'est pas le cas du gâteau aux fruits, qui a vite été adopté. Et la tradition s'est perpétuée au fil des générations.

Si le premier n'a jamais gagné la faveur des Canadiens français du temps, ce n'est pas le cas du gâteau aux fruits, qui a vite été adopté. Et la tradition s'est perpétuée au fil des générations.

Les Grants sont boulangers de pères en filles depuis le début du siècle. En effet, le tout remonte aux années '20 à Lennoxville. Son fondateur Henry Grant sera passé par Verdun et Terre-Neuve avant de s'installer finalement rue Hunter dans les années 40. Le pain se vend alors 6 cents ... À l'époque, ses fils Charles et Gordon (encore actionnaire aujourd'hui) se joignent à l'entreprise. Plus tard, ce sera au tour de Richard, le fils de Charles, de devenir actionnaire. C'est le principal propriétaire aujourd'hui. Plusieurs femmes y ont aussi joué un rôle déterminant en veillant, entre autres, à l'administration de la société.

Richard Grant, le grand patron, porte fièrement le tablier et la résille puisqu'il met encore quotidiennement la main à la pâte. Il est secondé par son épouse, Béatrice, qui voit à la comptabilité, sa fille Sarah, responsable de la sécurité alimentaire et des communications, son autre fille Ruth, responsable des ventes et le mari de cette dernière, Michel Krause, gestionnaire de production. Le propriétaire est fier de toutes ces années d'expertise qui font, qu'aujourd'hui, entre 150,000 et 180,000 gâteaux sont produits à chaque année, ce qui en fait le principal fournisseur au Canada, entre autres pour les clubs Lions. Il fait aussi des gâteaux pour d'autres clubs tels les Kiwanis, les Optimistes de même que pour la Société Parkinson du Québec. Des supermarchés d'Ontario, du Québec et des Maritimes sont également clients chez Grant's.

Trois quarts des ventes de la boulangerie sont des gâteaux aux fruits. Pendant plusieurs mois, 20 employés, dont certains y oeuvrent depuis 30 ans, s'affairent à la production à raison de pas moins de 10,000 gâteaux par semaine sans oublier les sablés et le plum pudding. La fabrication débute avec l'été et prend fin en décembre. Il faut compter trois jours de fabrication (coupe des fruits, mélange et cuisson). Ensuite, les gâteaux doivent vieillir pendant au moins deux semaines. Une fois sur le marché, les gâteaux peuvent conserver leur fraîcheur entre six mois et un an.

Ruth Grant, directrice des ventes et du marketing, affirme que c'est son père Richard qui a amené les ventes de gâteaux aux fruits à ce niveau. « C'est un vrai connaisseur. Il analyse chaque détail et il choisit soigneusement les ingrédients. Il nous fait goûter à tout et il prend beaucoup de temps à choisir les types de raisins, de cerises. » Le plan d'affaires de la boulangerie vise une croissance ordonnée dans plusieurs secteurs d'activité, explique Sarah Grant, directrice de la qualité. « Nous désirons préserver la façon de faire familiale, miser sur la qualité et le service, élargir le réseau de distribution, aller vers des épicerie fines et des détaillants haut de gamme et mettre au point des recettes santé ».



Richard, Béatrice, Ruth et Sarah Grant ainsi que Richard Krause, à l'arrière, voient à ce que la Boulangerie Grant's traverse les décennies.

De nos jours, la boulangerie et sa petite boutique, où l'on peut acheter des produits frais, sont déménagées rue Wellington. Outre le pain sous de multiples variétés (une trentaine), ses beignets et brioches, la boulangerie produit des croûtes à pizza et tartes, des muffins, des gâteaux, des carrés aux dattes, des brownies, des biscuits sablés au beurre et de savoureuses fèves au lard nappées dans du sirop d'érable. Mais l'entreprise retourne vers son passé et sa tradition familiale pour faire du *pain à l'ancienne*. « Nous retournons vers l'ancienne méthode, explique Richard Grant. C'est une façon de se démarquer de la concurrence. » En plus d'utiliser moins d'additifs et de produits chimiques, le pain Grant est divisé et roulé à la main. Le procédé est donc semi-automatisé. Le processus de fermentation est aussi différent selon les types de pains. « Notre pain est tendre, savoureux et consistant,

remarque Ruth. Et on a du plaisir à le faire! » Parmi ses projets, l'entreprise fera des produits sans gluten. Quatre produits sont présentement à l'étape de la recherche et du développement: des crêpes, des collations granolas, des beignets et des muffins.

Tous les villégiateurs des secteurs de Sainte-Barbe et de Saint-Anicet se rappelleront du camion de la boulangerie qui sillonnait rues et avenues afin de livrer les produits les plus populaires de la boulangerie comme le pain aux raisins et les beignes, notamment. Ce service de livraison à domicile a duré 40 ans mais il fut abandonné vers 1995 puisqu'il était de plus en plus difficile de recruter de la main-d'œuvre étudiante pour effectuer ce travail et que la rentabilité n'était plus ce qu'elle était à cause des habitudes de la clientèle qui avaient changé. Toutefois, le magasin attendant à la boulangerie est toujours ouvert du mercredi au samedi et il mérite une petite visite, ne serait-ce que pour cette odeur sublime qu'il dégage.



Lorraine Laplante et Diane Roy emballent des gâteaux aux fruits.

La boulangerie affiche des revenus d'environ 1.5 million. La famille Grant aime son métier de boulanger. « C'est une façon de vivre » dit le père qui n'a jamais travaillé ailleurs. Une très belle réussite tirée de la tradition familiale.