

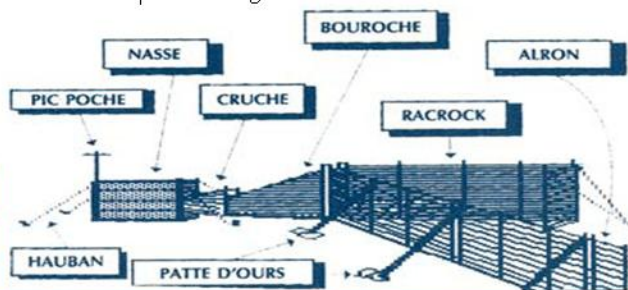
UNE PÊCHE LABORIEUSE

Chaque année, les pêcheurs doivent monter les clôtures de lattes qui guident les poissons vers les « cages ». Aussi, ils s'assurent que les ailerons (ou alrons), les bouroches, les cruches et les nasses sont assez solides pour résister aux assauts du fleuve et qu'ils ne comportent aucune faille par laquelle leurs prises pourraient s'échapper. Une fois la saison terminée, il faut tout démonter: seuls les gros pieux sont laissés sur place pendant la saison froide.

Quel travail!

Dès la mi-septembre, la pêche à l'anguille sera installée sur la vase près du Parc des Riverain, où à l'époque, on en retrouvait une au même endroit. Le site sera donc accessible à tout le public intéressé par son installation et l'histoire de ce type de pêche.

Tous les jours, elle sera courue et les gens pourront participer à cette tâche journalière ou le pêcheur doit vérifier si des anguilles y sont prises et si les agrès de pêche n'ont pas subi de bris qu'il faut réparer avant la prochaine marée. Les gens apprendront du pêcheur, les techniques de fabrication, d'installation et la durée de la saison de la pêche à l'anguille.



Recette pour la cuisson de l'anguille

Préparation

- Dépiauter l'anguille et la tronçonner en tranches de 5 cm d'épaisseur.
- Placer au four.
- Ajouter un oignon coupé en minces rondelles et une tranche de citron.
- Saler et poivrer au goût.
- Cuire trois heures à 300° F.
- Servir avec une sauce à la mie de pain.

Sauce à la mie de pain

- Dans le liquide de cuisson du poisson, ajouter de l'eau et un oignon finement tranché.
- Saler et poivrer au goût.
- Mettre de 4 à 5 tasses de mie de pain.
- Laisser mijoter pendant 40 minutes à feu doux.

NOS PARTENAIRES

- Caisse Populaire de la Vallée du Gouffre
- Le Versant du Massif (Jonathan Chagnon)
- Simard, Léveillé, Dufour, Notaires
- Joseph-Aimé Gagnon
- Tremblay, Bois, Migneault, Lemay
- MRC de Charlevoix
- Subway B.S.P.
- Le Petit Régal
- Boucherie Lyn Tremblay
- Alimentation Entre Mer & Monts
- Domaine à Liguori
- Centre Santé Beauté Francine Thibault
- Le Massif inc.
- Pauline Marois, députée
- Groupe Conseil Forchemex inc.
- Conception Grafikar

Nous remercions sincèrement tous nos commanditaires mentionnés ci-dessus, au moment de l'impression, (de même que les autres éventuels) qui assurent, une fois de plus, le succès des Fêtes de l'anguille édition 2009.

TIRAGES

DE NOMBREUX PRIX SERONT OFFERTS LORS DES DIVERSES ACTIVITÉS.

Informations et réservation

418-632-5831

www.petiteriviere.com

Les Fêtes de l'Anguille 2009



Dans le bon vieux temps,
ça s'passait d'même.

10 et 11
OCTOBRE 2009

Petite-Rivière-Saint-François

SAMEDI 10 OCTOBRE

Au coin du feu de bois, on joue aux cartes pis aux pichenottes. Les jeunes et moins jeunes jouent dehors au fer, possiblement qu'ils vont se faire un tournoi.

Le souper est su l'poêle à cuire, au menu:

soupe aux pois, beans, omelette,
pâté à viande, sauce à patate.

On soupera pas trop tard, parce qu'à soir on tasse les tables; pis on danse le country/rock avec **LE CLAN**.

DIMANCHE 11 OCTOBRE

Mettons-nous sur notre 36, parce qu'on va à la messe du dimanche. Juste après, on a un beau brunch continental.

Sur le site, y aura des jeux divers installés pour les jeunes et les moins jeunes. Pis, on pourra dîner avec des hot dogs, des blés d'Inde, du popcorn à prix populaire. On va pouvoir se rendre le long de la rivière du Sault pour la descente des petits canards.

Dépêchons-nous de nous arranger, parce qu'on a un souper traditionnel à l'anguille. Tout de suite après, on va pouvoir entendre les talents de gens de la région. Finalement, on a Elixir qui va venir nous jouer quelques airs.

SAMEDI 10 OCTOBRE 2009

DOMAINE À LIGUORI

13h30 EXTÉRIEUR Jeux de fer, jeux de poches,
Rallye photos.

INTÉRIEUR Jeux de Pichenottes et jeux de
cartes. Formation accélérée de
dances Country.

Inscription: 5,00\$/personne

POPCORN, BLÉ D'INDE, HOTDOG (prix populaire)

18h00 SOUPER Soupe aux pois, Beans, Pâté
à viande, Omelette, Sauce à
patate,
Surprise du chef au dessert.

20h00 SOIRÉE COUNTRY/ROCK
AVEC LE CLAN

15,00\$/personne 7,00\$/12 ans et moins

ACHÉTEZ VOTRE FORFAIT DES
FESTIVITÉS DÈS MAINTENANT
AU COÛT DE 35,00\$ PAR PERSONNE
ET 20,00\$ POUR LES 12 ANS ET
MOINS ET COUREZ LA CHANCE
DE GAGNER CE PRIX:

ASSISTER À UN MATCH DES
CANADIENS DE MONTRÉAL AU
CENTRE BELL POUR 2 PERSONNES,
NUITÉE À L'INTERNATIONAL &
50,00\$ D'ESSENCE
(Commandite de M. Jonathan Chagnon)

DIMANCHE 11 OCTOBRE 2009

DOMAINE À LIGUORI

10h00 MESSE FAMILIALE

11h00 BRUNCH CONTINENTAL
Coût: 10,00\$/personne
5,00\$/12 ans et moins

RIVIÈRE DU SAULT

13h00 DESCENTE DES PETITS CANARDS

Coût: 3,00\$ du canard
10,00\$ pour 4 canards

TERRAIN MUNICIPAL

13h00 JEUX EXTÉRIEURS 0-99 ANS
à 17h00

0-12 ans Camion de pompier et la bottine
5-12 ans Circuit quad 4X4 téléguidé
3-99 ans Bungee
5-99 ans Taureau mécanique EL Rancho

Coût: 2,00\$ du tour
20,00\$ tours illimités

POPCORN, BLÉ D'INDE, HOTDOG
(Prix populaire)

18h00 SOUPER TRADITIONNEL
À L'ANGUILLE
SPECTACLE AMATEUR
SOIRÉE ANIMÉE AU SON DU
GROUPE ELIXIR

25,00\$/personne
10,00\$/12 ans et moins (souper spaghetti)

L'admission pour les soirées
du samedi et du dimanche est de
5,00\$/personne

ON VOUS ATTEND!

