



Bibliothèque : Horaire estival

Prenez note que la bibliothèque d'East Hereford sera fermée tous les samedis de juillet. À partir du samedi 2 août, nous vous reviendrons de 10 h à 11 h 30 comme d'habitude. En juillet, les heures d'ouvertures seront celles de la municipalité, sauf du 20 juillet au 1er août, car le bureau municipal sera aussi fermé. Profitez de votre été !

François Longpré lance sa toute première chanson originale!

C'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que **François Longpré**, artiste bien de chez nous, annonce la sortie de sa **toute première chanson originale**, prévue pour le **29 août prochain**.



Cette pièce, fruit d'un long travail de passion, sera disponible sur **toutes les plateformes musicales** ainsi que dans **plusieurs stations de radio**.

Ce lancement marque une étape importante dans le parcours musical de François, un artiste indépendant qui croit au pouvoir de la musique pour rassembler et toucher les gens.

Vous pouvez l'encourager dès maintenant en vous abonnant à sa page Facebook **François Longpré Artiste**, afin de suivre son évolution et l'appuyer dans cette belle aventure.

Calendrier des prochaines publications du Fouineur

Août : La date limite pour recevoir les articles est le 14 août

Septembre : La date limite pour recevoir les articles est le 12 septembre

Octobre : La date limite pour recevoir les articles est le 15 octobre

Prochaine rencontre du conseil municipal

Lundi le 4 août à 19h

Le Fouineur Bulletin d'information

East Hereford :

819 844-2463

St-Venant-de-Paquette :

819 658-3660

Vous pouvez nous soumettre articles et photos en tout temps.

direction@easthereford.ca



**Ensemble
pour nourrir et
faire grandir le
Québec**

Le dimanche 7 septembre prochain, nous aurons l'honneur d'être un site hôte des Portes ouvertes de l'UPA.

L'évènement se déroule de 10h à 16h, directement à la Ferme piscicole des Bobines au 1 rue Saint-Henri.

Pour souligner notre 50e anniversaire, nous vous invitons à visiter un de nos bâtiments d'élevage. Il y aura également quelques kiosques de produits locaux et différentes activités.

Vous êtes les bienvenus et au plaisir de vous rencontrer!

L'Équipe des Bobines



Le Fouineur

La **Fondation Bel Environ d'East Hereford** vous partage le message reçu de notre boulangère **Émilie Roy-Élément** et du maître-feu qui ont offert la formation pour la fabrication de la pizza et du pain lors de la fête des voisins.

Quelle belle journée nous avons eu le 7 juin dernier. Merci pour votre accueil! Nous sommes honorés d'avoir pu participer à cette journée importante pour votre communauté. Voici ma recette pour faire du pain.

Pain maison : pour deux miches

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de levure
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 tasse d'eau tiède
- ¼ de tasse d'huile de canola ou de saindoux fondu (facultatif)
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 tasse d'eau tiède
- 5 tasses de farine au choix*



Préparation

1. Dissoudre le sucre dans l'eau tiède et y ajouter la levure, puis laisser reposer quelques minutes.
2. Mélanger tous les ingrédients humides dans un grand bol et ajouter le mélange de levure.
3. Ajouter la farine graduellement en mélangeant à la cuillère de bois. Lorsque la pâte devient trop épaisse, prenez vos mains!
4. Laisser doubler de volume la pâte (environ 1h30) à l'abri des courants d'air. Dans le four, la lumière allumée, ou près du poêle à bois, c'est l'idéal!
5. Pétrir la pâte et la séparer en 2 pâtons égaux. Pétrir les pâtons, leur donner la forme voulue ou les placer dans un moule fariné ou graissé.
6. Couvrir avec des linges légèrement humides et laisser la pâte doubler de volume à nouveau.
7. Cuire 35 à 45 minutes à 350 F, ou 30 minutes à 425 F, jusqu'à ce que les pains soient dorés à souhait !

*L'idéal est de commencer avec de la farine blanche. Plus vous serez à l'aise avec la recette, plus vous pourrez intégrer d'autres farines, telles que blé entier, avoine, seigle, sarrasin... Assurez-vous de toujours garder une certaine proportion (50%/50%) de farine de blé blanche, ainsi votre pain lèvera plus facilement. Vous pouvez également intégrer des noix, des fruits séchés, du fromage, des oignons... bref, un univers de possibilités !

Bazar de Georgette

2 & 3 août 2025

10h00 à 17h00

Vente de garage au profit des



Georgette Roy et ses invités vous convient à une vente de garage à la salle communautaire de Saint-Venant-de-Paquette!

Vous aimeriez contribuer? Nos bénévoles accueilleront vos dons le vendredi 1er août de 10h00 à 17h00 à la salle communautaire!

Merci!

Le Fouineur

Tournoi Rosco 22e édition

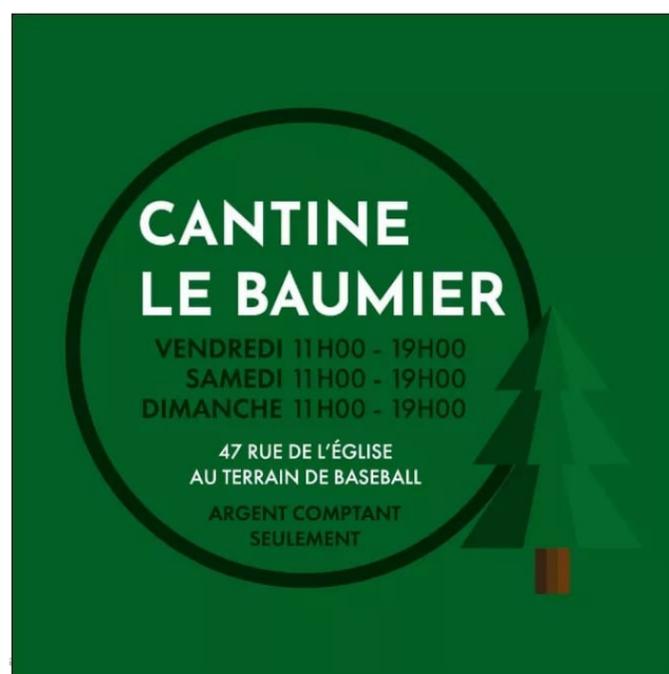
Quand 25, 26 et 27 juillet

Classe: Compétiton (classé C acien D)
Amicale (2 joueurs classe fort maximum)
Mixte (si nous avons assez d'inscription)

Inscriptions: Alexa O'Neil-Tanner via
messenger ou au 819-820-6219 (350\$)

Bar des Loisirs d'East Hereford sur place.
AUCUNE BOISSON ALCOOLISÉE
PROVENANT DE L'EXTÉRIEUR DU SITE NE
SERA TOLÉRÉE!!! Tous les profits du bar
seront remis aux Loisirs d'East Hereford

Jeux gonflable sur place toute la fin
semaine



Bonne nouvelle !

La Cantine le Baumier est maintenant ouverte !

Voici l'horaire estival 2025 :

- **Vendredi de 16h à 19h**
- **Samedi de 11h à 19h**
- **Dimanche de 11h à 15h**

Vous êtes tous invités à venir déguster un délicieux casse-croûte en famille ou entre amis !

Pour faire votre levain : La farine de seigle donne un levain moins capricieux.

Mélanger ¼ de tasse d'eau de source à ¼ de tasse de farine de seigle.

Nourrissez votre levain tous les jours en ajoutant la même quantité, tout en ayant pris soin de retirer une partie de votre levain afin de ne pas accumuler du levain à l'infini. Votre levain est bien vivant lorsqu'il gonfle bien après son repas et qu'il a une odeur douce et acidulée.

Pour partir votre pain d'une poolish (pré-ferment)

La veille, préparer un mélange de 1 tasse d'eau et 1 tasse de farine dans lequel vous mélangez ¼ de tasse de levain et ¼ de cuillère à thé de levure.

Il est possible de faire une poolish seulement avec le levain, ou seulement avec la levure. Laisser reposer toute la nuit et procéder à la recette de pain le lendemain matin.

Dans ce cas, il vous restera

4 tasses de farine à intégrer, 1 tasse d'eau et le sel. Le gras et le sucre demeurent à votre convenance.

Pour la pâte à pizza, la recette peut être la même, avec 2 fois moins de levure, de sucre, du miel ou du sirop d'érable. Le secret, pour la pâte à pizza, c'est le repos en boule pour une belle élasticité au moment de l'étirage, évitant ainsi qu'elle perce. Pour faciliter l'enfournement des pizzas et du pain, la semoule de maïs est idéale.

À noter, que le four à pain est disponible gratuitement tous les samedis jusqu'à l'Action de grâce. Pour des réservations du four en dehors du samedi, communiquez avec M. Mario Dubé, coordonnateur des maîtres feu et du four à pain au numéro de téléphone (873-545-8800).





**Fondation Bel Environ
d'East Hereford**

Le 11 octobre 2025, la Fondation Bel Environ d'East Hereford en collaboration avec la municipalité propose, d'organiser à la halte routière le dévoilement d'un panneau pour identifier l'endroit Halte Routière Normande Boily-Alain. La communauté d'East Hereford sera invitée à y participer. Nous allons préciser l'heure dans les prochaines parutions du Fouineur. Nous comptons sur votre présence. Voici l'horaire proposé :

1. Mot de bienvenue du maire de la municipalité
2. Dévoilement du panneau
3. Dégustation de mets préparés sur le foyer-BBQ extérieur
4. Partage des photos apportées par les citoyens et les citoyennes des fleurs cosmos qui ont égayé notre été lors du 75^e anniversaire de l'arrivée de la fleur Cosmos à East Hereford.

MÉCHOUI



Vous êtes tous invités à venir participer au Méchoui de la Municipalité d'East Hereford, le dimanche 14 septembre prochain !

La journée débutera au cimetière par une messe commémorative pour nos défunts, suivi d'une bénédiction pour les personnes décédées pendant l'année. Après la bénédiction, un repas sera servi à 12h.

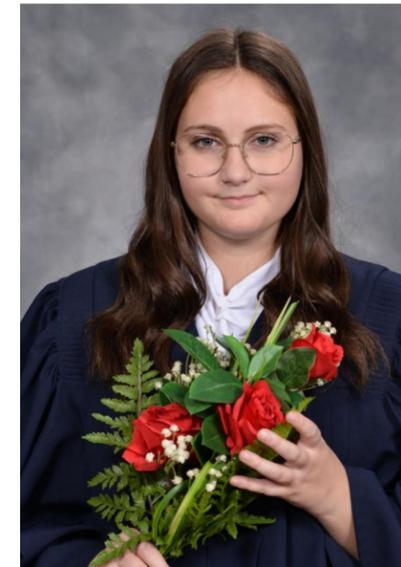
Plus d'informations suivront dans Le Fouineur du mois d'août. Restez à l'affût !

D'ici là, réservez cette date à votre agenda !

Nous vous attendons en grand nombre !

La municipalité d'East Hereford s'unit aux familles de nos deux finissants de notre communauté et est heureuse de souligner nos diplômés du secondaire de l'année 2025. Nous leur souhaitons bonne chance !

« La fin du secondaire marque la fin d'un chapitre... et le début d'un nouveau, rempli de possibilités. »



Brillante, drôle, déterminée et pleine de promesses, Rosalie termine son parcours au secondaire avec fierté. Elle se distingue par son esprit vif, sa créativité et son engagement, autant dans ses études que dans la vie de tous les jours.

C'est avec confiance qu'elle se lance maintenant dans la technique en architecture, un domaine parfaitement aligné avec ses passions et ses talents.

Nous lui souhaitons une route parsemée de succès, de projets stimulants et de belles rencontres. Nul doute que Rosalie saura bâtir son avenir avec talent et détermination.

Félicitations Rosalie ! Toute notre admiration t'accompagne dans cette nouvelle étape !



Ta famille, Elijah, est heureuse de te féliciter et fière de toi pour l'obtention de ton diplôme secondaire obtenu au Collège Rivier de Coaticook. Nous te félicitons pour ta persévérance et ta ténacité afin de compléter ton secondaire. L'effort est toujours récompensé. Bravo! Nous sommes heureux que tu poursuives tes études collégiales en août 2025 dans le programme de Techniques juridiques au Séminaire de Sherbrooke. Nous te souhaitons bon succès dans tes études collégiales.

Encore une fois, nous te félicitons.

Tes grands-parents : Bernard Roy et Lucie Gauvin, ta mère Janice-Audrée et ton frère Christian qui t'aiment.