

Des nouvelles du comité des loisirs

Entretien de la patinoire :

Personne n'a manifesté l'intérêt de s'occuper de la patinoire cet hiver et aucun de nous n'a le temps. Donc, si les gens veulent utiliser la patinoire, ils vont devoir s'en occuper bénévolement. Nous n'avons trouvé personne non plus pour s'occuper de la patinoire pour que l'école puisse en profiter. Peut être demander à des parents de s'en occuper bénévolement pour l'école?

AGA Comité des Loisirs :

L'AGA va se tenir le 13 janvier à 19h00 au bureau municipal. On aimerait bien que des gens se présente pour faire partie du comité .

Bazar de bizarreries

À vendre : Œufs de cailles frais : 15 pour 5\$, Cailles mâles à vendre : 5\$ chaque, un couple de cailles : 12\$, douzaine d'œufs brun et bleu : 5\$.

Je recherche : lampes de table - cadres – dentelles - vieux livres – clefs - pots à fleurs - tables de chevet - commodes - tables consoles et de salon -etc...

Proposez-moi ce dont vous ne voulez plus! valerie.d30@hotmail.com Texto: 438 492-7677

Calendrier des prochaines publications du Fouineur

Janvier : La date limite pour recevoir les articles est le 12 janvier

Février : La date limite pour recevoir les articles est le 10 février

Mars : La date limite pour recevoir les articles est le 10 mars

**Date de la prochaine réunion du conseil municipal le 8 janvier
2026**

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



ÉDITION DÉCEMBRE 2025 | VOLUME 21 N° 12

Mot de la mairesse d'East Hereford

Chers citoyens et citoyennes,

À l'approche de la période des Fêtes, je tiens à vous souhaiter, ainsi qu'à vos proches, de très joyeuses fêtes. Que cette fin d'année soit remplie de moments précieux, de douceur et de bonheur. Je vous souhaite surtout une excellente santé et que tous vos souhaits les plus chers puissent se réaliser.

Je suis convaincue que l'année 2026 sera une très belle année pour East Hereford, une année porteuse de projets, d'entraide et de vitalité pour notre municipalité.

Je tiens également à souligner le grand succès de la fête de Noël organisée pour les enfants par le comité des loisirs. Ce fut un réel bonheur de voir la présence de 25 enfants accompagnés de leur famille lors de cet événement chaleureux. Un immense merci au comité organisateur pour la magnifique fête de Noël des enfants, qui a su créer des sourires et de merveilleux souvenirs pour nos jeunes et leurs proches.

Ma vision pour East Hereford est celle d'une municipalité vivante, dynamique et unie, où chaque citoyen a sa place et où le sentiment d'appartenance est au cœur de nos actions. Ensemble, continuons de bâtir une communauté forte, accueillante et solidaire.

Je vous souhaite à toutes et à tous de très joyeuses Fêtes et une nouvelle année remplie de santé, de bonheur et de réussite.



Anick-Nadia Gauthier Arbour



Organisée par Fondation Bel Environ d'East Hereford

La Fêerie de Noël d'East Hereford a été un franc succès avec plus de 350 visiteurs qui ont été accueillis par nos 22 artisans de la région.

De plus, un grand merci à tous ceux et celles qui ont participé à la collecte de denrées alimentaires (environ 5 boîtes), ce qui permettra à plusieurs familles d'être moins dans le besoin alimentaire pour la saison des Fêtes de Noël.

Mille merci pour votre participation! On se revoit l'année prochaine avec artisans et artisanes qui s'ajouteront à ceux et celles que vous avez déjà rencontrés.

Céline Émond, responsable de la Fêerie de Noël d'East Hereford

Merci à notre partenaire

Desjardins
Caisse des Verts-Sommets de l'Estrie

Calendrier des collectes 2026



DÉPOSEZ VOS BACS AVANT 6H OU LA VEILLE
Attention : les bacs doivent être fermés complètement

Informations : environnement@easthereford.ca ou le 819-844-9166



MARS

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUIN

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

SEPTEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DÉCEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JANVIER

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AVRIL

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JUILLET

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

OCTOBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FÉVRIER

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAI

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AOÛT

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

-  **RÉCUPÉRATION**
-  **DÉCHETS**
-  **COMPOST**
-  **PLASTIQUES AGRICOLES**
-  **COLLECTE DE SAPINS**

Scannez le code QR pour toutes les infos concernant les écocentres régionaux!

 Peintures Marcel Lacombe 122, route 251	 Piles Hors de ville 15, rue de l'Église	 Vêtements Église Saint-Henri 42, rue de l'Église
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RÉCUPÉRATION Contenants, emballages, imprimés, etc.	COMPOST Aliments, papiers, cartons, etc., résidus de jardin, lièvre d'animaux, etc.
---------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Le Fouineur

**Les bénévoles de la bibliothèque d'East Hereford
vous souhaitent un joyeux temps des fêtes
et une année 2026 lumineuse.**

La bibliothèque demeurera ouverte aux mêmes heures
que la municipalité jusqu'au samedi 20 décembre.
Nous reprendrons nos activités samedi le 3 janvier à 10 h.
Bonne lecture et au plaisir de vous revoir
dans la nouvelle année.

**Zoo mobile organisé par la Bi-
bliothèque d'East Hereford à
l'École de St-Malo !**

Le service d'animation du Zoo de Granby est ve-
nu faire une animation à la bibliothèque pour les
élèves de l'école. Serpent, chauve-souris, arai-
gnée et escargot géants ont fasciné les petits.
Grâce à la fondation Tillotson ainsi que la munici-
palité qui nous soutiennent, des activités gra-
tuites telles que celle-ci sont possible et bien ap-
préciées.



Féerie de Noël en photos !



Articles trouvés à la Féerie de Noël d'East Hereford tenu le 29 novembre et 30 novembre.

**Petite tuque d'enfant 12-18 mois trouvée à la Féerie de Noël
Un bijou artisanal de style autochtone et vendu par Création Annennontha**

S.v.p contacter Céline 873-545-8800

**Gâteau chiffon roulé de Lucie Roy
servi lors de l'inauguration de la**

Halte routière Normande Boily-Alain et à la Féerie de Noël

Ingrédients

1 ½ tasse farine non blanchie
¾ tasse sucre
¼ c. à thé sel
3. c. à thé poudre à pâte
½ tasse d'huile végétale (canola)
7 œufs
¾ tasse eau froide

Préparation

1. Chauffer le four à 325 F. (165 C.)
2. Mettre tous les ingrédients secs dans un grand bol et réserver.
3. Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
4. Verser les blancs d'œufs dans le bol du malaxeur et ajouter la crème de tartre.
5. Battre en neige jusqu'à ce qu'il se forme des pics fermes et réserver.
6. Mélanger ensemble la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte.
7. Faire un puits dans le mélange d'ingrédients secs.
8. Y verser l'huile, les jaunes d'œufs, l'eau froide et la vanille et mélanger de manière à y incorporer le plus d'air possible.
9. Incorporer ce mélange dans les blancs d'œufs en pliant à l'aide d'une spatule.
10. Verser dans un lèchefrite de 12" x 16 " dont le fond est recouvert d'un papier parchemin.
11. Bien étendre vers les côtés.
12. Cuire environ 20 minutes sur un gril déposé au milieu du four.
13. Retirer du four et passer un couteau autour du lèchefrite et renverser sur un essuie-vaisselle.
14. Rouler le gâteau et laisser refroidir.
15. Dérouler le gâteau et mettre de la confiture au goût.
16. Rouler à nouveau.
17. Couper avec un couteau dentelé au moment de servir



[Cette photo](#) par Auteur inconnu est soumise

Gâteau rond

Moule tubulaire de 9 x 13 pces (23 x 31 cm) avec fond amovible

Recouvrir le fond de papier parchemin.

Cuire à 325 F. (165 C.) de 50 à 60 minutes.

Aussitôt cuit, le renverser de manière à ce que les bords du moule soient appuyés sur des plats sans que le gâteau touche à la table.

Démouler le gâteau lorsqu'il est complètement refroidi.

Gâteau chiffon à l'orange

Mettre 1 à 2 c. à thé de zeste d'orange avec la farine.

On peut remplacer l'eau par du jus d'orange.

Gâteau chiffon à l'ananas

Remplacer l'eau par du jus d'ananas.

Gâteau au chocolat

1 ¼ tasse farine avec ¼ tasse de cacao ou

1 tasse farine et ½ tasse de cacao selon l'intensité de chocolat voulu

Gâteau chiffon au sirop d'érable

Dans le mélange des jaunes d'œufs : ½ tasse de sirop d'érable et ¼ tasse d'eau et diminuer la quantité de sucre selon la teneur en sucre du sirop d'érable.

Remplace la vanille par de l'essence à l'érable

Glaçage pour le temps des fêtes pour une Bûche de Noël

Noël s'en vient et vous avez le goût de faire une bûche de Noël avec votre beau gâteau roulé? Voici la recette transmise par les religieuses aux environs de 1958 :

1. Faire fondre dans un bol au-dessus de l'eau chaude :
2 carrés de chocolat non sucré
2 cuillères à table de beurre
2. Quand le tout est fondu, ajouter :
3 ½ cuillères à table de lait
½ cuillère à thé de vanille
3. Mesurer et tamiser :
1 ½ tasse de sucre en poudre
¼ cuillère à thé de sel
4. Mélanger et ajouter au mélange chaud et mêler bien.
5. Laissez reposer en brassant à l'occasion seulement jusqu'à ce que le glaçage soit de consistance voulue pour étendre sur le gâteau.
6. Les bouts du gâteau seront auparavant coupés en biais et placés sur le gâteau pour imiter les nœuds de la bûche. Les bouts peuvent être décorés avec un glaçage à l'érable.