

Nouvelles

Jacques Saint-Pierre

Numéro 75, automne 2003

Sur les bancs d'école

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7333ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Saint-Pierre, J. (2003). Nouvelles. *Cap-aux-Diamants*, (75), 69–69.

UNE ÉCOLE DE RANG À VISITER

La Maison d'école du rang Cinq-Chicots de Saint-Christophe-d'Arthabaska célèbre cette année son centenaire. Fréquentée par les élèves jusqu'en 1959, la vieille école a ensuite été utilisée comme hangar pendant une vingtaine d'années. Après avoir été restaurée, elle est devenue, en 1988, un centre d'interprétation de la vie dans les écoles de rang et elle raconte son histoire aux visiteurs depuis ce temps.

Avant la réforme du système d'éducation, au début des années 1960, toutes les paroisses rurales du Québec comptaient plusieurs écoles de rang, mais la régionalisation a forcé leur abandon. La très grande majorité de ces bâtiments ont alors été vendus par les commissions scolaires à des particuliers ou simplement démolis. Une visite qui vaut le détour!



LE VERGER PEDNEAULT DE L'ISLE-AUX-COUDRES

Le Verger Pedneault, de l'Isle-aux-Coudres, entreprise familiale spécialisée dans la culture des pommiers, mais aussi des poiriers, des cerisiers et des pruniers, devient l'Économusée® de la pomoculture. Des variétés rares, plantées dès 1918, par le père du propriétaire actuel, Michel Pedneault, sont encore récoltées. Elles confèrent un goût différent aux produits vendus par la famille Pedneault, dont quelques-uns sont offerts à la Société des alcools du Québec.

L'exposition de l'Économusée® présente une histoire de la culture de la pomme au Québec et une collection de souvenirs conservés par la famille Pedneault. Le visiteur peut également y découvrir, grâce aux explications des artisans, les différentes étapes de transformation des produits, depuis la récolte des fruits jusqu'à la production. L'Économusée® met en outre à la disposition des plus curieux les nombreux ouvrages de son centre de documentation.

À la boutique, les visiteurs peuvent se procurer et déguster une vaste gamme de produits dont du cidre léger, du cidre fort glacé, des apéritifs à base de cidre aromatisé, du cidre mousseux, ainsi que du beurre de poires, du miel de pommes, des confitures de prunes jaunes. Des saveurs à découvrir!

NOUVEAU PROGRAMME AU DÉPARTEMENT D'HISTOIRE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

Le Département d'histoire de l'Université Laval offre, à compter de cet automne, un nouveau programme de baccalauréat intégré en sciences historiques et études patrimoniales. Basé sur l'interdisciplinarité, il s'appuie sur les six disciplines du département, soit l'archéologie, l'archivistique, l'ethnologie, l'histoire, l'histoire de l'art et la muséologie. Ce programme vise à favoriser la complémentarité et l'intégration des compétences chez les diplômés tout en leur permettant d'acquérir une formation plus poussée dans l'une des disciplines d'études.

Le programme de baccalauréat intégré en sciences historiques et études patrimoniales prépare directement au marché du travail au sein d'équipes pluridisciplinaires et il fait appel à la contribution des institutions culturelles de la région sous la forme de stages, de conférences, de visites guidées, d'accès à des bibliothèques spécialisées, etc. Pour plus d'informations sur ce programme de formation, on peut consulter le site Web de l'Université Laval.

Jacques Saint-Pierre

