



Granby • 29 mars 2026



Framboises, fraises, bleuets, pommes.....

Un autre dimanche matin frisquet qui amène des “bonjours” et plein de sourires quand arrivent nos membres accompagnés d’amis des Lions, de parents, de voisins, d’amis des amis bien décidés à confectionner de bonnes tartes qui goûtent le bonheur de “servir” et que nous remettons à la banque alimentaire Moisson Granby. La vente de ces tartes permet d’acheter des denrées manquantes telles viandes, fruits et légumes frais, périssables quand on sait que chaque dollar récolté par la vente de ces tartes est multiplié par 16 pour l’achat de denrées manquantes à ajouter aux paniers des bénéficiaires. Bien installés dans les cuisines du Restaurant Les Trois Pommiers de S.O.S. Dépannage, le Club Lions de Granby a remis 320 tartes à la responsable Catherine Hamel qui nous a servi un très bon plat de spaghetti en guise de dîner des bénévoles.

Sur la photo, Michel Lamontagne, Lions Daniel Bell et Myreille Gaumond Blanchard, Annette Sanborn, Lion Micheline Lavoie, Nancy et Lion Marcel Whissell, Lion Sylvie Roberge, Jacqueline Drouin derrière Lion Pierre Champagne sans oublier Noireau.

Merci aux personnes présentes pour votre jovialité tout au long de la journée!

*Communiqué de Lion Myreille Gaumond
Photos Lion Ronald Blanchard*

Autres photos
significatives
en pages 2 et 3



Club Lions International



Les Lions Pierre Champagne et Réjean Leduc, maîtres de la maîtrise de la boîte parfaite fois quelques centaines de boîtes



Un fidèle de cette activité Lion Daniel Bell partageant un moment de répit avec Lion Marcel Whissell



Tout à côté dans la deuxième cuisine, des amis fidèles Josée Gaudreau, Michel Lamontagne, Patrick Lévesque et Nancy Whissell



À l'accueil, la responsable de cette activité, Lion Gaétane Savard toute souriante de voir que son organisation roule rondement grâce à la participation de tous ces bénévoles



C'est bien plus le «fun» et bien meilleur avec tous ces sourires des Lions Sylvie Foisy et Thérèse Desloges accompagnées de Jocelyne Scott et Stone Hoerson, apprenti-rouleur de pâte.



Lion Marcel Whissell s'assure de bien identifier la sorte de tarte



Le plaisir est bien présent avec les Lions Micheline Lavoie et Madeleine Atkins accompagnées d'un ex-membres Robert Larouche



Lion Ronald Blanchard, chargé du décompte des quantités produites et mise au oongélateur avec Audrey Van Doorn et Louise Gaudreau



Lion Gaétane en famille avec sa nièce Lion Andrée-Anne Savard et son copain Jean-Pierre Brazeau



Catherine Hamel, responsable des cuisines de S.O.S. Dépannage et du resto Le Café des Trois Pommiers



Bonne journée de service accompli pour Stone Hoerson, Sylvie Foisy, Angèle Scott, Louise Rouleau, Gaétane Savard, Réjean Leduc et Robert Larouche



Il y en avait 96 kg comme ça à développer à couper et à peser dixit Nancy Whissell

