

Activités à venir - Upcoming activities

Printemps 2022 Spring



SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE
DORVAL
HISTORICAL SOCIETY

1335, chemin Bord-du-Lac, Dorval



MUSÉE DE DORVAL
DORVAL MUSEUM

1850, chemin Bord-du-Lac, Dorval



DORVAL
BIBLIOTHÈQUE ET CULTURE
LIBRARY AND CULTURE

1401, chemin Bord-du-Lac, Dorval

EXPOSITION EXTÉRIEURE

Derrière chaque objet, une histoire

Présentée gratuitement en collaboration avec la
Société historique de Dorval

Du 13 décembre au 10 avril

Dans l'Arboretum du parc de la Paix

Depuis vingt ans, le Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval collectionne des objets témoins du quotidien d'autrefois. Des artefacts minutieusement choisis pour cette exposition ont été photographiés et jumelés, avec l'aide de la Société historique de Dorval, à des bâtiments patrimoniaux dorvalois. Derrière chacun de ces objets se cache une histoire. À vous de la découvrir!

Site Internet : www.societehistoriquededorval.ca • Facebook : [@museedorvalmuseum](https://www.facebook.com/museedorvalmuseum) • YouTube : [Musée Dorval Museum](https://www.youtube.com/MuséeDorvalMuseum)

OUTDOOR EXHIBITION

Behind Every Object, a Story

Presented in cooperation with the Dorval Historical Society

From December 13 to April 10

At the Peace Park Arboretum

For the past twenty years, the Dorval History and Heritage Museum has been collecting objects that bear witness to the daily life of the past. With the help of the Dorval Historical Society, these artifacts, carefully selected for this exhibition, have been photographed and matched with Dorval's heritage buildings. Behind each of these objects is a story for you to discover.

EXPOSITION

De l'érable à la canne : regards passés et présents sur l'acériculture

Une exposition itinérante et gratuite, réalisée
par la Corporation du moulin Légaré

Du 29 janvier au 1er mai

Au Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval

Cette exposition offre un aperçu de l'histoire de la production de sirop d'érable au Québec afin de mieux comprendre et apprécier cette chère tradition. Il met en évidence l'origine du sirop d'érable, les premières "parties de sucre", et l'arrivée de "sirop à crêpes", puis se concentre sur le désir de modernité qui animait le l'industrie de l'érable au 20e siècle. Prendre profit de votre visite au Musée pour créer votre menu de cabane à sucre préféré.

**Vernissage : Samedi 29 janvier,
de 13 h à 16 h**

Régalez-vous lors de l'inauguration
« partie de sucre » de cette nouvelle
exposition temporaire au Musée!



EXHIBITION

From Maple to Can: Past and Present Views of the Maple Syrup Industry

A free travelling exhibition curated by the
Corporation du moulin Légaré

From January 29 to May 1

At the Dorval Museum of Local History and Heritage

The exhibition offers an overview of the history of maple syrup production in Quebec in order to better understand and appreciate this cherished tradition. It highlights the origin of maple syrup, the first "sugar parties", and the arrival of "pancake syrup", and then focuses on the desire for modernity that stirred the maple industry in the 20th century. Take advantage of your visit to the Museum to create your favourite sugar shack menu.

**Vernissage: Saturday, January 29,
from 1 p.m. to 4 p.m.**

Enjoy the "sugar party" opening of this
new temporary exhibition at the Museum!

Les trésors du Musée

Du 18 mai au 6 novembre

Au Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval
Gratuit

Vernissage : Mercredi 18 mai, de 18 h 30 à 20 h 30

Dans le cadre de son 20^e anniversaire, le Musée a sélectionné avec soin plus d'une soixantaine d'objets de sa collection. Ces trésors du quotidien d'autrefois, tels que des accessoires de couture, dentelles, gramophone, vaisselles et faïences, vêtements et accessoires, œuvres d'arts et de l'artisanat sont, pour l'occasion, mis en valeur dans la verrière du Musée. Venez découvrir ces magnifiques trésors lors de votre visite de cette exposition temporaire.

Facebook: @museedorvalmuseum • **YouTube:** Musée Dorval Museum

Museum's Treasures

From May 18 to November 6

At the Dorval Museum of Local History and Heritage
Free

Vernissage: Wednesday, May 18, from 6:30 p.m. to 8:30 p.m.

For its 20th anniversary, the Museum has carefully selected more than sixty objects from its collection. These treasures from the daily life of the past, such as sewing accessories, lace, gramophones, crockery and earthenware, clothing and accessories, works of art and crafts, are, for the occasion, highlighted in the Museum's solarium. Come and discover the magnificent treasures during your visit to this temporary exhibition.

CONFÉRENCE

D'hier à aujourd'hui, l'histoire nous raconte... Les outils de pierre : une technologie sophistiquée

Par Martin Lominy, éducateur et artisan en archéologie
et fondateur de Technologies autochtones

Cette conférence gratuite a été développée en partenariat
avec la bibliothèque de Dorval,
le Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval et la
Société historique de Dorval.

Samedi 12 février, à 14 h

Présentée en format hybride : à la bibliothèque et via Zoom
(le lien Zoom sera envoyé par courriel)

Durant la préhistoire, la pierre était le matériau de base pour la production d'outils résistants, abrasifs ou tranchants, essentiels à la transformation d'autres matériaux.

Découvrez l'ingéniosité du coffre à outils lithique lors d'une présentation interactive pendant laquelle les participants sur place pourront manipuler des reproductions d'artefacts et observer la fabrication d'une pointe de projectile en pierre taillée.



Site Internet : <https://www.abotec.ca/index.html>

Réservez votre place (accès virtuel ou en personne) :

- Par téléphone au 514 633-4170 ou par courriel à musee@ville.dorval.qc.ca
- En personne à la bibliothèque

LECTURE

Then and Now: Our Stories... Stone Tools: a Sophisticated Technology

Presentation by Martin Lominy, educator and archaeological
craftsman, founder of Technologies autochtones

This free lecture has been developed in partnership
with the Dorval Library, the Dorval Museum of Local History
and Heritage, and the Dorval Historical Society.

Saturday, February 12, at 2 p.m.

Offered in hybrid format: on site at the Library and via Zoom.
(the Zoom link will be sent by email)

In prehistoric times, stone was the basic material for the production of strong, abrasive or sharp tools essential for the transformation of other materials.

Discover the ingenuity of the lithic toolbox during an interactive presentation where participants on site will be able to manipulate reproductions of artifacts and observe the making of a cut stone projectile point.

<https://www.abotec.ca/index.html>

Reserve your spot (virtual access or in person):

- By phone at 514 633-4170 or by email at musee@ville.dorval.qc.ca
- In person at the Library

CONFÉRENCE

D'hier à aujourd'hui, l'histoire nous raconte... Une histoire sucrée : les produits de l'érable

Par Catherine Ferland, historienne

Cette conférence gratuite a été développée en partenariat avec la bibliothèque de Dorval, le Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval et la Société historique de Dorval.

Samedi 12 mars, à 14 h

Présentée en format hybride : à la bibliothèque et via Zoom (le lien Zoom sera envoyé par courriel)

À leur arrivée en Amérique du Nord, les colons d'origine française découvrent une technique qui leur est inconnue, mais qui est pratiquée par plusieurs nations autochtones de la vallée du Saint-Laurent : la cueillette de l'eau d'érable. Nos ancêtres s'y initient et développent rapidement le goût pour le « sucre du pays ». La cabane à sucre est née!

Site Internet : <https://catherineferlandhistorienne.com/>

Réservez votre place (accès virtuel ou en personne) :

- Par téléphone au 514 633-4170 ou par courriel à musee@ville.dorval.qc.ca
- En personne à la bibliothèque



LECTURE

Then and Now: Our Stories... Une histoire sucrée : les produits de l'érable

Presented in French by Catherine Ferland, historian

This lecture has been developed in partnership with the Dorval Library, the Dorval Museum of Local History and Heritage, and the Dorval Historical Society.

Saturday, March 12, at 2 p.m.

Offered in hybrid format: on site at the Library and via Zoom. (the Zoom link will be sent by email)

Upon their arrival in North America, the French settlers discovered a technique that was unknown to them but that was practiced by several native nations of the St. Lawrence Valley: the collecting of maple water. Our ancestors were introduced to this technique and quickly developed a taste for the "sugar of the country". The sugar shack was born!

<https://catherineferlandhistorienne.com/>

Reserve your spot (virtual access or in person):

- By phone at 514 633-4170 or by email at musee@ville.dorval.qc.ca
- In person at the Library

CONFÉRENCE

D'hier à aujourd'hui, l'histoire nous raconte... Pourquoi traverser en Nouvelle-France au 17e siècle?

Par André Laniel, auteur et président de la Société patrimoine et histoire de l'Île-Bizard et Sainte-Geneviève

Cette conférence gratuite a été développée en partenariat avec la bibliothèque de Dorval, le Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval et la Société historique de Dorval.

Samedi 23 avril, à 14 h

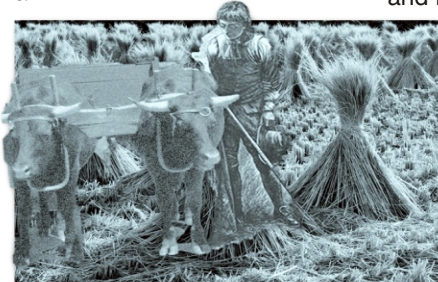
Présentée en format hybride : à la bibliothèque et via Zoom (le lien Zoom sera envoyé par courriel)

Au 17e siècle, le roi Louis XIV investit en ressources humaines et en argent dans le but de développer le territoire de sa possession en Nouvelle-France. Avez-vous idée du déchirement des parents de voir partir leurs jeunes vers le pays neuf où l'on dit qu'il y a des êtres qui ont un mode de vie différent et où le climat est rude. Quelles sont les conditions de vie pendant la traversée? Quels sont, entre autres, les produits disponibles pour nourrir les « gences » au Canada? Lors de cette présentation, M. André Laniel tentera de répondre à ces questions dont il a trouvé réponse lors des recherches qu'il a effectuées pour la rédaction de ses livres *Compagnon à maître-cordonnier - Tome I et II*.

Site Internet : <https://www.sphib-sg.org/>

Réservez votre place (accès virtuel ou en personne):

- Par téléphone au 514 633-4170 ou par courriel à musee@ville.dorval.qc.ca
- En personne à la bibliothèque



LECTURE

Then and Now: Our Stories... Pourquoi traverser en Nouvelle-France au 17e siècle?

Presented in French by André Laniel, author and president of the Société patrimoine et histoire de l'Île-Bizard et Sainte-Geneviève

This lecture has been developed in partnership with the Dorval Library, the Dorval Museum of Local History and Heritage, and the Dorval Historical Society.

Saturday, April 23, at 2 p.m.

Offered in hybrid format: on site at the Library and via Zoom (the Zoom link will be sent by email)

In the 17th century, King Louis XIV invested in human resources and money in order to develop the territory of his possession in New France. Do you have any idea how heart-breaking it was for parents to see their older children leave for the new country where they were told that people had a different way of life and where the climate was harsh? What were the living conditions during the crossing? Which products were available to feed the people in Canada? During this presentation, Mr. André Laniel will try to answer these questions which he found answers to while researching for the writing of his books *Compagnon à maître-cordonnier - Tome I et II*.

<https://www.sphib-sg.org/>

Reserve your spot (virtual access or in person):

- By phone at 514 633-4170 or by email at musee@ville.dorval.qc.ca
- In person at the Library

D'hier à aujourd'hui, l'histoire nous raconte...**Un voyage au pays du thé d'Asie**

Une conférence et dégustation présentée gratuitement par Camellia Sinensis dans le cadre du Mois du patrimoine asiatique

Cette conférence gratuite a été développée en partenariat avec la bibliothèque de Dorval, le Musée d'histoire et du patrimoine de Dorval et la Société historique de Dorval.

Samedi 14 mai, à 14 h

Présentée en format hybride : à la bibliothèque et via Zoom (le lien Zoom sera envoyé par courriel)

Durée : 1 h 30 (inclut trois dégustations de thés de Chine, du Japon et de Taïwan)



Voyagez au cœur d'un univers de légendes, de paysages fabuleux et de gens au savoir-faire traditionnel habités de passion. En plus d'être charmés par un support visuel riche et inédit, vous pourrez goûter à trois thés. Un survol de l'histoire du thé, des différentes familles de thé, des effets bénéfiques pour la santé et tous les outils nécessaires à la préparation d'une infusion réussie seront abordés.

Vous pourrez aussi découvrir un producteur et ses plantations artisanales, tout en ayant la chance de goûter le fruit de son travail.

Camellia Sinensis a mis sur pied l'École de thé il y a de cela 15 ans et enseigne depuis une vingtaine de formations.

Réservez votre place :

- Par téléphone au 514 633-4170 ou par courriel à musee@ville.dorval.qc.ca
- En personne à la bibliothèque

**Then and Now: Our Stories...
A Journey to the Land of Asian Tea**

A conference and tasting presented for free by Camellia Sinensis, as part of the Asian Heritage Month

This lecture has been developed in partnership with the Dorval Library, the Dorval Museum of Local History and Heritage, and the Dorval Historical Society.

Saturday, May 14, at 2 p.m.

Offered in hybrid format: on site at the Library and via Zoom. (the Zoom link will be sent by email)

Duration: 1 h 30 (includes three tea tastings: from China, Japan, and Taiwan)

Travel to the heart of a universe of legends, fabulous landscapes, and people with traditional skills and passion. In addition to being charmed by a rich and original visual medium, you will be able to taste three recent discoveries. An overview of the history of tea, the different families of tea, the health benefits, and all the tools needed to prepare a successful infusion will be discussed.

You will also be able to discover a tea producer and his artisanal plantations while having the chance to taste the fruit of his work.

Camellia Sinensis created the Tea School 15 years ago, and has been teaching since then.

Reserve your spot:

- By phone at 514 633-4170 or by email at musee@ville.dorval.qc.ca
- In person at the Library

