



Maison des greffés
Lina Cyr

Boîtes Découvertes Régionales



Découvrez les terroirs du Québec!



Maison des greffés
Lina Cyr

a a



Pour une 4e édition, la Maison des greffés Lina Cyr organise la campagne de financement des Boîtes Découvertes régionales. C'est grâce à la participation de 5 ambassadeurs régionaux et la grande générosité de 12 entreprises et une vingtaine d'artisans du Québec que nous avons pu mettre ce beau projet de collecte de fonds sur pied une année de plus. En plus de mettre les produits du terroir des différentes régions desservies par la Maison des greffés Lina Cyr en valeur, nos boîtes Découvertes régionales sont le cadeau parfait à offrir ou s'offrir pour le temps des Fêtes!

Notre équipe de joyeux bénévoles vous a préparé avec soins cette magnifique boîte gastronomique et artisanale que vous recevez. Nous espérons qu'elle saura vous plaire! Vous recevez en tout 11 produits gastronomiques et 4 produits artisanaux provenant de 8 régions desservies par la Maison des greffés Lina Cyr. Certains de nos produits sont l'œuvre de personnes greffées en région qui ont mis leur talent à contribution pour vous offrir des créations originales.

En achetant cette boîte, vous permettez surtout d'amasser des fonds importants pour la Maison des greffés afin que nous puissions continuer notre mission soit d'offrir un environnement sécuritaire, chaleureux et humain à des patients greffés ou en attente de greffe ainsi que leurs proches de partout à travers le Québec!

*De la part de Micheline Cyr Asselin, directrice générale,
de tous nos résidents et de notre équipe, un énorme merci
de votre soutien et bonne dégustation !*

Merci
du fond du 

C éC C C C C C

La Maison des greffés Lina Cyr fête, cette année, ses 30 ans d'existence. Elle a été fondée en 1994 par une grande dame, Madame Lina Cyr. À la suite de la réussite de sa greffe du foie en 1987, Lina Cyr avait caressé le projet d'ouvrir à Montréal une maison pour accueillir les greffés des régions éloignées. La Maison des greffés Lina Cyr, organisme à but non but lucratif, agit auprès de l'ensemble des greffés de la province du Québec à titre d'organisme communautaire d'hébergement national. Elle est complémentaire au système de santé existant. Située stratégiquement à proximité des grands hôpitaux de Montréal, la Maison des greffés contribue à simplifier l'existence des patients en trois phases distinctes : l'attente d'un organe, la transition entre l'hôpital et la résidence personnelle et les suivis postopératoires. Grâce à sa fille, Micheline Cyr Asselin, qui a poursuivi le travail de sa mère et repris les rênes de l'organisme depuis 2000, la Maison des greffés Lina Cyr est présente dans le réseau de la santé depuis maintenant 30 ans et elle a hébergé plus de 43 000 résidents (patients et accompagnateurs) à ce jour. C'est donc une ressource indispensable à tous les greffés et leurs accompagnateurs de la province du Québec et même pour les autres provinces. C'est une ressource unique en Amérique du Nord et, de plus, elle est située près des grands centres hospitaliers.



Pour que
la **vie**
continue



T

P P



L'Abitibi-Témiscamingue est la région d'où vient une grande partie de nos résidents. C'est pourquoi cette belle région boréale est toujours bien représentée dans notre boîte Découvertes régionales avec un total de 5 produits que vous retrouverez pour cette 4e édition!

Le premier produit provient de *La Fraisonnée*, entreprise située à Clerval, sur le bord du lac Abitibi et près de La Sarre, qui se spécialise dans les produits autour des fruits tels que les confitures et tartinades de style fait comme à la maison. Leurs produits sont fabriqués à partir de fruits frais, sans pectine ajoutée, sans colorant et sans gluten. *La Fraisonnée* vous offre dans votre boîte Découvertes, un délicieux pot de sa tartinade à l'ananas et noix de coco. Ajoutez une touche tropicale à vos déjeuners!



T

PP

Mettons le cap maintenant vers la ville de Val-D'Or en Abitibi-Est où vous retrouverez dans votre boîte Découvertes, un produit de l'entreprise *Cari & Gingembre*, *Plaisirs à emporter*, qui font des produits et des plats à emporter de qualité restaurant à déguster dans le confort de votre maison!

Cari & Gingembre vous offre leur succulente vinaigrette César pour agrémenter vos salades César! **Ce produit peut contenir des œufs, noix, graines de sésame, blé, arachides, lait, soja, graines de moutarde.**



T

P P



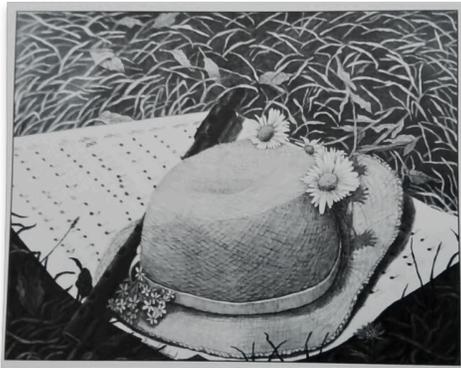
Toujours située à Val d'Or, la boutique *La Belle folie* se spécialise en cadeaux et décoration d'intérieur. La boutique vous offre une petite bougie de soya de *Dans la prairie*, un produit provenant également de la région de la Vallée-de-l'Or.

Fondée en 2020 par Nathalie Bédard et Laurence Paquin, *Dans la Prairie* a pour mission d'illuminer vos moments cocooning en créant des expériences olfactives magiques grâce à leurs chandelles de soya. Vous recevez donc une petite bougie de soya avec l'une des fragrances suivantes au nom fort original : *Home sweet home*, *6h01 am c'est trop tôt*, *Bed-in*, *Cerveau à off*, *Petits pois volés chez mamie*, *Nouvelle lune* et *Mes p'tites dentelles*.

T

PP

À la Maison des greffés, nous avons la chance de côtoyer, parmi nos résidents, des artistes avec divers talents. Comme c'est le cas avec **Bernard Béland**, un artiste en art visuel et greffé pulmonaire de Rouyn-Noranda qui a décidé de vous faire le cadeau dans votre boîte Découvertes, d'une reproduction d'une œuvre originale qu'il a réalisée. Intitulée «Un air d'été» et faite au crayon de plomb (graphite), cette reproduction de 5 pouces par 7 pouces vous est offerte dans un cadre et joliment emballée pour vous. Un généreux don qui va égayer un coin de votre demeure.



Un air d'été
Œuvre originale
Crayon de plomb





T

P P

Enfin, nous vous offrons un produit artisanal créé spécialement pour la boîte Découvertes! Un projet collectif de l'initiative de l'une de nos ambassadrices de la région, **Anna Neveu** de Macamic qui a rassemblé plusieurs artisans bénévoles en Abitibi-Ouest pour confectionner des bottes de Noël décoratives. Chaque botte est unique et faite avec amour en plus d'être dédiée à une personne greffée.

La Maison des greffés souligne cette initiative de Madame Neveu et remercie la *Friperie au coin de l'entraide* à La Sarre, la *Ressourcerie Le Filon Vert* à La Sarre et le *Comptoir familial du Club des Lions de Macamic* pour leur participation!



Comptoir familial
Club Lions
Macamic



Friperie La Sarre
Au coin de l'entraide



N N N

Theobroma Chocolat est une entreprise chocolatière située dans la ville de Québec et créée en 2008 par le couple Josée Vigneault et Jean-René Lemire. Leur mission est d'offrir des chocolats bons pour vous et pour la planète, soit faire du bon chocolat, de façon éthique, en utilisant des ingrédients biologiques, produits et achetés de manière équitable.

Le terme *Theobroma* signifie « Nourriture des Dieux ». Ainsi, vous recevez dans votre boîte Découvertes de l'entreprise, trois petites barres de chocolat aux saveurs variées telles que Sans sucre et noix de coco, Éclats de framboise et 60% chocolat noir ainsi que 72% chocolat noir. De quoi se régaler pour un divin moment!



N N N



Dassa Québec est une entreprise afro-québécoise de la région de Québec qui a développé des boissons exotiques 100% naturelles faites à partir de quelques ingrédients simples qui viennent à la fois d'ici et d'ailleurs. Leur jus de bissap pétillant est une infusion de fleurs d'hibiscus naturelle et rafraîchissante, préparée à partir de vraies fleurs d'hibiscus séchées au soleil. **Leurs tisanes glacées pétillantes sont sans conservateurs, sans arômes ou colorants artificiels et sans caféine ou théine.**

Pour notre boîte Découvertes, *Dassa Québec* vous offre une cannette de leur tisane glacée pétillante de fleurs d'hibiscus aromatisées soit à la menthe ou à l'ananas. Une boisson savoureuse, naturelle et saine avec un goût tropical pour contrer notre hiver!



N N N

Grâce la participation financière de :



Nous avons la chance cette année encore, d'avoir la participation financière d'*ArcelorMittal*, leader mondial de l'acier et présent dans la région (Port-Cartier et Fermont) ainsi que l'entreprise en investissement financier *Investra* située à Sacré-Cœur qui nous offrent un soutien financier dans la réalisation de nos boîtes Découvertes régionales. Nous sommes reconnaissants de ce coup de pouce de la Côte-Nord!

De cette belle région, **Nathalie Jean**, résidente de Baie-Comeau et greffée du foie, a confectionné elle-même spécialement pour nos boîtes Découvertes, de jolis petits gnomes de Noël pour agrémenter vos décorations du temps des Fêtes. Vous en recevez un dans votre boîte!



N N N

Transportons-nous maintenant en Basse-Côte-Nord au pays des fameuses îles de l'archipel-de-Mingan. Le restaurant *Chez Julie* est une institution depuis plus de quarante ans au Havre-Saint-Pierre avec ses plats gastronomiques de fruits de mer. Théoharris Ganas, le propriétaire, a également ouvert depuis 2021, une boutique *Chez Julie Boutique du Terroir* où ils vendent des produits typiques de la Minganie.

Nous avons l'immense bonheur de vous offrir dans votre boîte Découvertes de cette année, leur joli pot de tartinade de Shikuteu ou chicoutai, ce petit fruit sauvage orangé acidulé qui pousse dans les tourbières de régions froides. Chaque pot est accompagné d'une petite cuillère gravée *Chez Julie*. Une magnifique attention de leur part pour déguster ce beau produit boréal! Nous remercions chaleureusement **Jean Vigneault**, greffé des poumons et sa conjointe **Lise Blais**, des résidents du Havre-Saint-Pierre, de nous avoir mis en contact avec cette belle entreprise!

Chez Julie
Boutique du Terroir



Î

Î Î
Î

La région de la Gaspésie, région d'origine de la fondatrice de la Maison des greffées, Madame Lina Cyr, est bien représentée dans nos boîtes Découvertes 2024 avec un produit de la Microbrasserie *Le Naufrageur*. Située à Carleton-sur-Mer dans la Baie-des-Chaleurs, la microbrasserie existe depuis 2008 et elle a fait sa marque avec la fabrication de bières gaspésiennes biologiques à saveur du terroir avec de l'eau de mer!

Nous avons la chance de vous offrir en grande exclusivité, la toute nouvelle bière produite par *Le Naufrageur*! En effet, la microbrasserie vous offre une canette de la *Nauf light*, leur nouvelle blonde très légère, une version de Lager européenne de type Ultra. Une bière blonde, simple et efficace, à la fois légère, sèche et désaltérante et parfaite pour toutes les occasions! Vous avez donc le privilège d'y goûter avant tout le monde! Santé!



Produit
en
exclusivité!



P P



Produit de l'érable St-Ferdinand B est une entreprise québécoise spécialisée dans la transformation du sirop d'érable qui est situé à Irlande, près de Plessisville. Cette entreprise offre différentes formes de granulation de sucre d'érable et a développé une gamme de produits tels que bonbons au sucre d'érable et bonbons durs, beurre d'érable, tire, tartinade, popcorn, tartes, biscuits, pain de sucre, cornets et coulis.

Dans votre boîte Découvertes régionales 2024, vous recevez soit leur sac de sucre d'érable ou leur sac de pépites d'érable faites à 100% de sirop d'érable pur. Un délicieux produit d'érable parfait pour rehausser vos desserts favoris! De quoi se régaler! **Ne contient pas d'arachides.**





P P P

Notre ambassadeur de la belle région de la Mauricie, **Denis Boulianne**, résident de La Tuque et greffé du foie, a mis à contribution encore cette année un groupe d'artisans de son coin de pays qui ont réuni leurs efforts collectifs afin de confectionner spécialement pour les boîtes Découvertes régionales, une paire de pantoufles faites en laine. Un cadeau toujours pratique pour garder vos pieds bien au chaud durant l'hiver!



Faits à la main



P P

Boomerang Coop est une jeune coopérative basée à Montréal dont le créneau est l'économie circulaire et la valorisation alimentaire. Une de leurs spécialités est la récupération de drêches. Les drêches sont les résidus de malt (donc de céréales) issus du processus de brassage de la bière. Ces céréales, majoritairement composées d'orge, sont tout simplement bouillies lors de ce processus, avant d'être évacuées et trop souvent jetées. Leur équipe a donc développé une farine de drêches qui est nutritive, écoresponsable et gourmande!

Pour nos boîtes Découvertes, *Boomerang Coop* vous offre un sac de sa farine maltée! Vous pouvez utiliser cette farine facilement dans vos réalisations ou l'incorporer en complément à d'autres farines, généralement jusqu'à 30% de farine de drêches à vos recettes. L'avantage, c'est qu'elle permet d'augmenter la quantité de fibres diététiques, de protéines, d'acides aminés essentiels et de diminuer la quantité de calories qu'il contient.

C'est un produit idéal pour des régimes végétariens, végétaliens ou sportifs! Cette farine est également recommandée dans des cas de diabète et d'hypercholestérolémie. Essayez-là sans tarder dans vos prochaines réalisations culinaires!

boomerang COOP



PP

La Maison des greffés Lina Cyr a mis la main à la pâte encore cette année pour vous offrir un produit fait à la Maison même. C'est donc un peu de la MDG que nous vous livrons chez vous! Ainsi, dans chaque boîte Découvertes régionales, vous trouverez un sac rempli d'un mélange pour soupe, préparé avec des aliments sains et de qualité par notre équipe de cuisine et emballé par les employés de la Maison des greffés. Les soupes de la Maison des greffés sont toujours très appréciées de nos résidents. Elles apportent un bon réconfort et sont très nutritives pour reprendre des forces en préparation ou après la greffe. Il suffit d'ajouter deux litres d'eau au mélange, couvrir, laisser mijoter une dizaine de minutes, et assaisonner à votre goût votre soupe. Donne 4 portions!



*Préparé à la
Maison des greffés*



P P

Nous avons la chance pour notre 4e édition de vous offrir un produit de la Microbrasserie *Dieu du Ciel!* qui existe depuis 1998. Établie sur l'avenue Laurier à Montréal, *Dieu du Ciel!* se donne comme objectif de brasser les meilleures bières, sans compromis, afin de vous offrir une expérience gustative unique et intense. Ils ont également une autre brasserie à Saint-Jérôme dans les Laurentides qui produit et embouteille quelques-unes de leurs meilleures bières.

Pour notre boîte Découvertes, *Dieu du ciel* vous offre une de leurs bières classiques en canette, soit *La Sentinelle*. C'est une ale allemande de couleur pâle. Cette bière présente des arômes légèrement fruités, accompagnés d'un délicat nez de houblon. En bouche, les goûts de malt sont bien présents et complétés par une fine amertume. Bonne dégustation!



Noël

MERCI À NOS AMBASSADEURS QUI ONT
RENDU POSSIBLE CE PROJET



Rock Paulin, greffé de la peau, et
Isabelle Blouin, ambassadeurs de
l'Abitibi-Témiscamingue

Anna Neveu, greffée des
cellules souches, ambassadrice
de l'Abitibi-Témiscamingue



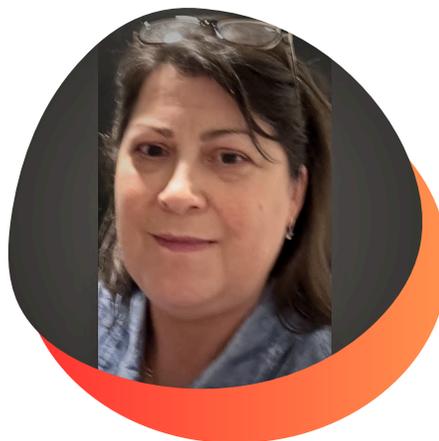
Enrico Brisson, greffé pulmonaire,
ambassadeur de la Côte-Nord



Nde

**MERCI À NOS AMBASSADEURS QUI ONT
RENDU POSSIBLE CE PROJET**

Sonia Pelletier, greffée
pulmonaire, ambassadrice
de la Capitale-Nationale



Denis Boulianne, greffé du foie,
ambassadeur de la Mauricie



Nde

MERCI À NOS ARTISANS QUI ONT CONTRIBUÉ À CE PROJET



Bernard Béland

Artiste en art visuel et greffé pulmonaire
Abitibi-Témiscamingue

 ccat.qc.ca/artistes/bernard-beland

 (819) 797-8238

 bbeland@live.ca

 6465, rang Cliche
Rouyn-Noranda, QC
J0Z 1K0

Les Artisans d'Abitibi-Ouest

- Friperie au coin de l'entraide de La Sarre
- Ressourcerie le Filon Vert de La Sarre
- Comptoir familial du Club Lions de Macamic



Nathalie Jean

Greffée du foie et résidente de la
Côte-nord

Les Artisanes de La Tuque

Suzanne Bérubé
Jessica Boulianne
Lyne Brochu
Madeleine Fortin
Lise Gagnon
Diane Gaudet
Lyne Héroux
Aféas La Croche
Lyne Leblanc
Odette Leblanc
Mélissa Mongrain
Diane Morin
Francine Sergerie
Aféas St-Zéphirin
Guylaine Trépanier



a

MERCI À NOS PARTENAIRES DANS CE PROJET



-  carigingembre.com
-  [@carigingembre](https://www.facebook.com/carigingembre)
-  [@carigingembre](https://www.instagram.com/carigingembre)
-  819 874-1136
-  info@carigingembre.com
-  112, 3e Avenue
Val-D'Or, Québec
J9P 1R5



-  lafraisonnee.com.com
-  [@lafraisonnee](https://www.facebook.com/lafraisonnee)
-  819 880-1657
-  info@lafraisonnee.com
-  12, rang 3
Clerval, Québec
J0Z 1R0



-  [@bellefolie](https://www.facebook.com/bellefolie)
-  [@la.bellefolie](https://www.instagram.com/la.bellefolie)
-  819 975-5242
-  gestion@labellefolie.ca
-  770, 3ème Avenue
Val-D'Or, Québec
J9P 1S9



a

MERCI À NOS PARTENAIRES DANS CE PROJET



-  theobromachocolat.com
-  [@TheobromaChocolat](https://www.facebook.com/TheobromaChocolat)
-  [@theobromachocolat_CA](https://www.instagram.com/theobromachocolat_CA)
-  infos@theobromachocolat.com
-  140, rue de Rotterdam
Saint-Augustin-de-Desmaures, Québec
G3A 1T3



-  dassaquebec.com
-  [@dassaqc](https://www.facebook.com/dassaqc)
-  [@dassaqc](https://www.instagram.com/dassaqc)
-  418 265 4482
-  lesproduitsdassa@gmail.com



**PRODUIT DE L'ÉRABLE
ST-FERDINAND B**

-  produitdelerable.com
-  [@produitdelerableStFerdinandB](https://www.facebook.com/produitdelerableStFerdinandB)
-  418 428-9381
-  info@produitdelerable.com
-  185 QC-165,
Irlande, Québec
G6H 2N7



a

MERCI À NOS PARTENAIRES DANS CE PROJET



-  chezjulie.ca
-  [@Boutiqueduterroirchezjulie](https://www.facebook.com/Boutiqueduterroirchezjulie)
-  [@chezjulie_boutiqueduterroir](https://www.instagram.com/chezjulie_boutiqueduterroir)
-  581 292-5398
-  1001, Promenade des Anciens
Havre-Saint-Pierre, Québec
G0G 1P0



-  mines-infrastructure-arcelormittal.com
-  [@ArcelorMittalMinesInfrastructureCanada](https://www.facebook.com/ArcelorMittalMinesInfrastructureCanada)
-  [@arcelormittalminesinfra](https://www.instagram.com/arcelormittalminesinfra)
-  514 285-1464
-  1010, rue de Sérigny, bureau 200
Longueuil, Québec
J4K 5G7



-  [@Investra-Inc](https://www.facebook.com/Investra-Inc)
-  418 236-9149
-  iinvestra1985@outlook.com
-  136, rue Principale Nord,
Sacré-Cœur, Québec
G0T 1P0



a

MERCI À NOS PARTENAIRES DANS CE PROJET



boomerang coop



-  lenaufreur.com
-  [@lenaufreur2008](https://www.facebook.com/lenaufreur2008)
-  [@lenaufreur](https://www.instagram.com/lenaufreur)
-  418 364-5440
-  info@lenaufreur.com
-  586, boulevard Perron
Carleton-sur-Mer, Québec
G0C 1J0

-  aboomerang-coop.com
-  [@boomerangcoop](https://www.facebook.com/boomerangcoop)
-  [@boomerang_coop](https://www.instagram.com/boomerang_coop)
-  514 262-7634
-  contact@boomerang-coop.com
-  1401, rue Legendre Ouest
Montréal, Québec
H4N 2R9

-  dieuduciel.com
-  [@BrasserieDieuduCiel](https://www.facebook.com/BrasserieDieuduCiel)
-  [@brasserieDieuduCiel](https://www.instagram.com/brasserieDieuduCiel)
-  450 436-3438
-  marketing@alafut.qc.ca
-  248 rue Godmer,
Saint-Jérôme, Québec
J7Z 5H5





a a a

L'IMPACT DE VOTRE CONTRIBUTION!

Mais quelle merveilleuse découverte que la Maison des greffés Lina Cyr. L'accueil, la chaleur humaine, la bienveillance, la nourriture, la propreté, la gentillesse, la disponibilité, tous ces éléments réunis ont fait de ce séjour un moment inoubliable et réconfortant. On se fait des ami.es et on entend de belles histoires inspirantes. Merci à toutes et tous, je ne vous oublierai jamais, vous êtes tatoués sur mon rein!

Lucie, greffée rénale, Abitibi-Témiscamingue

Merci à toute l'équipe! Durant ma traversée du désert, il est bon de savoir qu'il existe une oasis comme la Maison des greffés. Cela m'a permis de décrocher temporairement des soucis quotidiens. Je peux ainsi conserver mes énergies pour faire face à mes défis actuels.

Sylvain, greffé du foie, Centre-du-Québec

Déjà trois semaines. Je reviens de loin, je suis loin de mes enfants, de ma famille, croyez-moi c'est vraiment précieux de se sentir bien et entouré par des gens accueillants et chaleureux. La Maison des greffés pour moi représente une grande famille ayant comme valeurs le partage et la solidarité! Merci d'être ce que vous êtes!

Nathalie, greffée du foie, Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



a a a

L'IMPACT DE VOTRE CONTRIBUTION!

À ma sortie de l'hôpital, je suis allée à la Maison des greffés Lina Cyr. Mon séjour qui était censé durer deux semaines s'est transformé en cinq mois. La Maison est devenue pour moi une oasis de repos pour cette période difficile. Je m'y suis créé une nouvelle famille avec le personnel et les résidents. La gentillesse, la bonne humeur, l'écoute, l'empathie de tous m'ont permis de garder le moral.

Annie, greffée du foie, Abitibi-Témiscamingue

Parfois, un mauvais moment est le début de quelque chose de meilleur. Vous savez, vous êtes nos anges. Vous travaillez tous forts. Votre sourire, votre propreté et votre excellente bouffe nous donnent du moral. On se sent comme une grande famille. Merci Madame Micheline et à tout le personnel, merci pour tout!

Fernand, greffé de la moelle osseuse, Montérégie

La Maison des greffés est pratiquement comme un centre de villégiature pour les greffés, elle offre un service impeccable et essentiel de première ligne. On n'a pas besoin de se préoccuper de se faire à manger ou de faire le ménage. La seule chose qu'on a s'occuper c'est nous. On est bien, on ne manque de rien. Un personnel bienveillant et souriant des employés de service à la direction. Vous êtes toute une équipe! Je me suis également lié d'amitié avec les autres résidents qui sont dans la même situation que moi. Merci mille fois à la Maison des greffés!

Jean-Carmel, greffé du foie, Capitale-Nationale





Maison des greffés
Lina Cyr



maisondesgreffes.com



[@maisondesgreffes](https://www.facebook.com/maisondesgreffes)



[@maisondesgreffes_1989](https://www.instagram.com/maisondesgreffes_1989)



La Maison des greffés Lina Cyr



514 527-8661



info@maisondesgreffes.com



La Maison des greffés Lina Cyr
1989, rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2K 1B8