

Dîner gala du 65e anniversaire des Chevalier bleus

Le projet de célébrer l'arrivée du football au Collège a été une initiative du caucus des Chevaliers bleus; un groupe d'amis qui se rencontrent une fois par saison autour d'une table pour se voir, pour discuter de tout et de rien mais surtout pour se dire leur amitié. La rencontre de l'automne 2025 coïncidait avec le soixante-cinquième anniversaire de la toute première victoire de l'équipe dans la Ligue intercollégiale de football; un circuit constitué de collèges classiques et d'une école d'enseignement secondaire : l'école supérieure Monseigneur-Richard de Verdun. Le match, disputé dimanche le 23 octobre 1960 aux Pistolets du séminaire de Joliette fut remporté par le compte de 17 à 9.



Au cours des années qui suivirent, le Sainte-Marie se forgera une réputation gagnante notamment en raflant trois championnats consécutifs. Un exploit que seuls les Lions du collège de Montréal avaient réussi auparavant et qu'aucun club ne réussira après les Chevaliers bleus. Le parcours collégial de l'équipe s'achève avec la disparition du cours classique alors qu'elle devient la toute première équipe sportive de compétition de l'université du Québec à Montréal en rejoignant la ligue Ottawa-St-Lawrence.

Le dîner du 65e anniversaire a donc eu lieu le 22 octobre dernier au restaurant le Seingalt de la Place des Arts. De 11h30 à 14h30, une soixantaine de convives se sont attablés pour déguster un menu conçu spécialement pour l'occasion. Après le cocktail d'accueil généreusement offert par le restaurateur, les anciens, du conventum 57 jusqu'aux derniers conventums, ont eu à choisir au premier service entre le potage, le chèvre chaud caramélisé au miel et noix avec salade de betteraves ou, encore, les escargots gratinés à l'ail. Le plat principal proposait la morue noire au beurre blanc accompagnée d'une purée de fenouil et de légumes grillés ou le tartare de boeuf avec frites et salade ou encore la salade de canard confit avec suprême d'orange et noix de pin, et enfin, les pâtes à la carbonara avec lardons et champi-



*Blason conçu par
Pierre Olivier Tremblay*



Les convives à l'entrée du restaurant

gnons de Paris. Au dessert crème au citron ou crème au chocolat. Le tout pouvant être arrosé



d'un des vins de la carte de l'établissement.

Du conventum 1957 aux plus récents, anciens, anciennes, conjointes, fils de ou filles de, venus d'aussi loin que de l'Abitibi et de l'Ontario, tous s'étaient rassemblés pour souligner un moment de l'histoire du Sainte-Marie. Les plus vieux comme Guy Pinard, Jean-Pierre Beaudry, Hugues Beauregard, Jean Boudreau, Alain

Cousineau ou les frères Jean et Paul Cusson ont pris plaisir à côtoyer leurs successeurs immédiats ainsi que les plus jeunes tels Gilles Daoust, Robert Beauchemin ou Richard Henri. On pouvait aussi voir dans le groupe une ancienne « cheerleader », Carmen Lafleur (C.68), accompagnée de son conjoint Gilles Audette (C.67) qui a été membre des éditions collégiale et universitaire des Chevaliers bleus.



En début de repas ce fut le moment de remercier ceux et celles qui ont contribué à l'organisation du dîner. Quelques instants ont aussi été consacrés à la lecture des noms des membres de la grande famille des Chevaliers bleus et du club des Oiseaux bleus qui sont décédés. Un moment fort émouvant.

Pierre P. Tremblay (C.66)