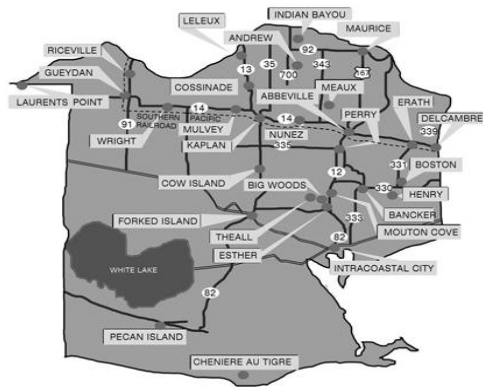


Acadian Heritage and Culture Fondation, Inc. d/b/a

La Culture Cadienne et l' Eco-tourisme de Vermilion

La paroisse de Vermilion est une région fascinante par son histoire et sa culture. De sa constitution en 1757, par les Français, les Allemands, les Anglais, les Espagnols, les Italiens, les colons Acadiens et les Indiens Attapakas, la Paroisse de Vermilion n'a cessé d'évoluer pour devenir «l'endroit le plus *cajun* sur terre», conformément à sa devise. Aujourd'hui, il est encore fréquent d'entendre parler le Français Cajun dans les rues de ses villages, de ses villes et de ses hameaux. Les habitants de la paroisse de Vermilion sont un mélange multiculturel baigné dans l'histoire et doté d'une unique « joie de vivre ». Les Cadiens constituent une part importante de sa population et exercent un énorme impact sur sa culture. Ils sont chaleureux, essentiellement catholique et connu partout pour leur entraîante musique comme pour leur cuisine épicée aux ingrédients locaux, tels que le gombo, le riz, les noix de pécan, les fruits de mer et le gibier sauvage.



la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011) par Warren A. Perrin

L'auteur Warren A. Perrin, historien et protecteur de la culture local, a exercé la fonction de Président du Conseil pour le Développement du Français en Louisiane (CODOFIL). Il est natif de la Paroisse de Vermilion. Dans son dernier livre, "Vermilion Parish", il présente l'histoire de la Paroisse au travers de ses citoyens : les familles, les fermiers, les étudiants, les propriétaires terriens, les pêcheurs, les éducateurs, les musiciens et les hommes politiques. Toujours amical et souvent haut en couleur, les habitants de cette paroisse sont le symbole de la beauté et de la richesse de son histoire



Mary Perrin est diplômée d'une Maîtrise d'Art Visuel. Ses œuvres sont exposées dans deux musées nationaux : le Musée National des Femmes dans les arts (National Museum of Women in the Arts), et au Ogden Museum of Southern Art de la Nouvelle Orléans, dans le département du Smithsonian, pour la promotion et la diffusion du savoir. Elle est à la fois, membre du conseil d'administration, Directrice artistique du Musée Acadien et une des membres fondatrice de la chambre des métiers de Louisiane.

Warren A. Perrin et Mary Perrin, mariés depuis 1969 et parents de trois enfants (Rebecca Perrin Ouellet, Andrew Perrin et Bruce Perrin), seront vos guides pour visiter la Paroisse de Vermilion.

La paroisse de Vermilion : «l'endroit le plus *cajun* sur terre!».

8:30 Acadian Museum of Erath

Pour mieux connaître la vie des premiers Acadiens, visiter Le Musée Acadien d'Érath / The Acadian Museum of Erath. Ce musée est spécialisé dans la promotion de nos racines françaises et de la culture acadienne. Il présente de nombreux objets sur la vie et la culture de notre peuple, maintenant connu sous le nom de Cadiens, venus de la Nouvelle-Écosse et qui se sont installés dans le centre-sud de la Louisiane. Par ses nombreuses expositions, le musée explique également pourquoi ces immigrants acadiens sont devenus les Cadiens. Vous y trouverez également de rares objets du 17^{ème} siècle, découverts par des archéologues, datant de l'établissement des acadiens Thibodeau (x) en Acadie. Enfin, une large rétrospective est consacrée à la communauté acadienne et à Joseph Beausoleil Broussard, qui a dirigé la première vague d'immigration en Louisiane. A ce propos, Warren A. Perrin a écrit sa biographie, une saga acadienne ("*Acadian Redemption*"), qui a reçu le prix du meilleur livre d'histoire publié en Louisiane par l'Association des femmes de presse de Louisiane en 2004.

www.acadianmuseum.com



Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011).

En 1990, l'Avocat, Maître Warren A. Perrin, a présenté une pétition, au nom de tous les Acadiens, pour demander des excuses à la Couronne britannique en raison des torts qui ont eu lieu pendant l'exil acadien de 1755 à 1763. Le 9 décembre 2003, le représentant de la Reine Elizabeth, Adrian Clarkson, le Gouverneur Général du Canada, signe la proclamation royale qui reconnaît le rôle de la grande Bretagne dans cette déportation (cette proclamation est exposée au musée acadien). Par ailleurs, le 28 juillet a été décrétée comme date commémorative du Gand Dérangement.

Le Café du Musée

Situé près du Musée acadien, Le Café du Musée ouvre tous les jours à 17 heures. Ici, vous pourrez y rencontrer de nombreux cajuns et parler français. Le café accueille le célèbre programme "Living Legends" ou Légende vivante.

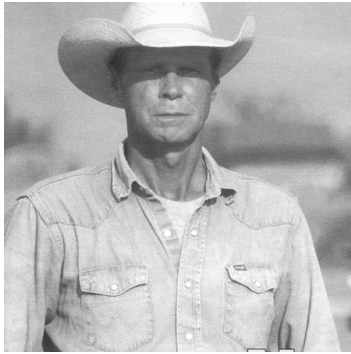
Merci de bien vérifier les horaires et la programmation. Habituellement, les concerts de *Cajun music jam* et les *Jam sessions* de musique cadienne ont lieu un samedi sur deux, de 14 heures à 18 heures. Pour plus de renseignements, vous pouvez appeler le (01) 337-937-0012.

Chaque lundi soir, vous pourrez goûter gratuitement à un repas traditionnel cadien qui vous sera offert par un membre de notre communauté. Le dîner est servi à 20h00 durant l'été et à 19h00 en hiver.

9: 30 Don's Boat Landing



10:30 Moss Ranch



*Photo de Mid-South Farmer
et de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)*

"Hank "Moss, fils de l'ancien shérif Jack Moss (1956 à 1964), exploite un ranch à Vermilion que les visiteurs français peuvent découvrir. L'éleveur a su faire face aux risques des ouragans en transformant son élevage traditionnel de bovins en une ferme moderne.

11:30 Perrin Farm



La ferme des Perrin existe depuis 1952. Les visiteurs pourront y découvrir un jardin biologique, des rizières, des étangs d'écrevisses et y scruter les oiseaux via des observatoires de chasse. Des démonstrations de cuisine traditionnelle de mets cajuns comme l'écrevisse auront lieu. Ici, vous pourrez partager un repas tout en écoutant le célèbre musicien cadien D. L. Ménard qui a déjà été nommé deux fois aux Grammy Awards.



A l'automne, pendant la saison de la chasse, vous pourrez voir les canards se posaient sur les lacs au soleil couchant, ou au printemps, observer les nombreuses espèces d'oiseaux lors des migrations.

Photo de Camille Comeaux.

L'écrevisse est le nouveau symbole de la culture cadienne. Avant 1950, l'écrevisse était récoltée pour la consommation individuelle, mais les agriculteurs se sont vite rendu compte de ses opportunités commerciales et ont commencé à les élever dans les rizières à la morte-saison. Au printemps, les champs de la paroisse regorgent de pêcheurs d'écrevisses.



Photo prise en 1970 au "Red" Richard's Crawfish Patio, montrant le résultat d'une pêche à l'écrevisse (avec, de gauche à droite, Diane Richard Frederick, personne non identifiée, Ovey "Rouge" B. Richard Jr et Florine Richard Vincent).

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011).



(Photo d'Elemore Morgan Jr. Estate.)

Elemore Morgan Jr, l'un des plus grands paysagistes de Louisiane, était aussi très réputé dans le domaine des arts. Les prairies de la Paroisse de Vermilion, ses rizières et ses grands ciels étaient pour lui une source d'inspiration constante. Il a travaillé, en permanence, pour promouvoir les arts de la Louisiane à Lafayette. Ses peintures des rizières de la Paroisse de Vermilion ont largement été exposées au cours de sa brillante carrière de peintre paysagiste contemporain. Morgan passa 33 ans à enseigner les arts visuels à l'Université de Louisiane et influença ses étudiants comme ses collègues artistes. En 2000, il reçut le prix de l'artiste de l'année par le musée d'art de la Nouvelle Orléans (New Orleans Museum of Art) et en 2001, il fut intronisé comme une légende vivante. Il mourut le 18 mai 2008. Par la suite, l'Etat de Louisiane a déclaré que le 18 septembre de chaque année sera le jour d'Elemore Morgan Jr. La mère de Morgan Dorothy Golden était originaire d'Abbeville.

La préparation de la nourriture était considérée comme un moment de détente pour les paroissiens travaillant dur : le roux (un mélange doré de farine et d'huile qui fournit l'épaisseur du gombo), la sauce piquante, la sauce pour le riz et le jambalaya. Ceux sont les espagnols qui ont introduit les condiments épicés.



Photo prise dans les années 1950 montrant la préparation du boudin avec, de gauche à droite, Eunice Hebert, Clement Hebert et Madame Vendeurs Dalton.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011).

D.L. Menard est le plus célèbre musicien cajun de Vermillion, il a été surnommé le "Cajun Hank Williams" au Festival national du folklore de 1973. Sa plus célèbre chanson, « La Porte d'en Arrière » reste un classique cadien. D.L. et ses « Louisiana Aces » se sont produits dans 38 pays. Son dernier album, Happy Go Lucky, lui a permis de recueillir une deuxième nomination aux Grammy Awards en 2010.



Photo de la paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)

Bancker, située au sud d'Abbeville sur la rivière Vermilion, était autrefois une grande communauté comprenant d'importantes plantations : Live Oak, Cade, Hope Mill, et Ramsey Plantations. En 1890, Diedrich Ramsey fit don de son terrain pour y construire une école. Finalement ce fut une église catholique qui y fut bâtie en 1895. En 1939, cette église a été déplacée à Henry et rebaptisée St. John the Evangelist.



Photo de la Grotte de Bancker prise en 1930. La grotte a été conservée par les Chrétiens comme site dédié à la contemplation.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)

Vue depuis la rive (en regardant vers l'ouest) de la rivière Vermilion à Bancker, site de l'une des premières plantations localisées à Vermilion.

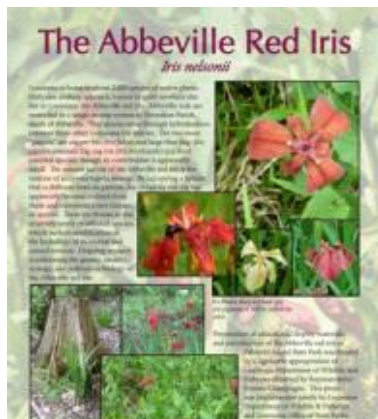
Photo de Camille Comeaux



14:30 Turkey Island swamp, propriété de Ron Miguez - Abbeville Red Iris



Iris nelsonii (*Abbeville Red Iris* ou *Nelson's Iris*) est la plante endémique de la Louisiane, la seule de l'Etat. Elle ne se trouve qu'auprès des cyprès du marais situé au sud d'Abbeville, dans la Paroisse de Vermillion. Elle fleurit en Avril et a de grandes fleurs rouges pollinisées par les papillons et les colibris. Pour cette rare visite de ce marais éloigné, vos guides seront le propriétaire Ron Miguez (francophone), botaniste au Département d'État de Louisiane de la faune et de la pêche, Amity Bass, manager du patrimoine naturel de l'État de Louisiane, Christopher Reid, botaniste dans la cadre du programme national du patrimoine, et des professeurs de l'Université d'État du Texas, le Dr Nolan Martin et Sunnites Taylor, Professeur assistant.



La visite pourra également vous être faite par le Dr Whitney Broussard, un environnementaliste à l'Université de Louisiane à Lafayette. Il est spécialisé sur les effets des activités humaines sur la qualité de l'eau, les zones humides et les écosystèmes du littoral. En tant que membre de l'institut pour l'écologie côtière (Institute for Coastal Ecology and Engineering), son objectif principal est la protection du littoral sud-ouest de la Louisiane. Le Dr. Broussard est à la fois un descendant de la 8ème génération d'Alexandre "dit Beausoleil" Broussard, et un défenseur passionné de l'art de vivre cajun et des terres qui portent cette vie.

16:15 Départ à Abbeville pour la nuit

16:30 Hébergement à Abbeville

- The Caldwell House (Carolyn - 337-281-0807)
- Apartment A (Debbie - 337-652-6148)
- Best Western (KP - 337-740-4100)
- Extended Stay (Nina - 337-898-3180)
- Executive Inn (Nash - 337-740-4666)
- The Ducote Williams House a B & B (Diane - 337-898-0048)

19:00 pm Dîner à Abbeville (au choix)



Shucks!, le restaurant de fruits de mer louisianais par excellence. Il est le seul à servir des huîtres toute l'année, alors que d'autres restaurants ne les servent que quelques mois par an. Shucks est également le seul à vous proposer une grande variété de recettes d'huîtres. Ainsi, il peut vous offrir cinq types d'huîtres préparées au barbecue, soit beaucoup plus que les restaurants les plus réputés de la Nouvelle-Orléans ne peuvent vous en offrir. D'autres mets remarquables seront également vous ravir: les crevettes blanches du golfe, la chair de crabe de la baie de Vermillion, les délicieuses écrevisses louisianaises, le glaçage maison au piment de canne à sucre, ou encore la vinaigrette à la canne à sucre fait à partir de l'authentique sirop de canne à sucre local. Les amateurs de Steaks auront le plaisir de déguster du bœuf portant le label "*Chairman's Reserve Angus Beef*".

www.shucksrestaurant.com - (337) 898-3311

Dupuy Oyster Shop possède un emplacement unique sur la rivière Vermilion. C'est un des restaurants les plus prisés pour y déguster des huîtres fraîches à même la coquille. Il sert également des fruits de mer, des steaks, des pâtes, des poboys (spécialités louisianaise), des salades et les plats du jour. Joignez-vous aux locaux pour profiter de la tradition cajun et de sa chaleureuse hospitalité. La nourriture y est délicieuse et le service de grande qualité.

Dupuy's Oyster Shop
Contacts: Jody Hebert,
owner/chef, or Jay Thornbill, manager
108 S. Main St.
Abbeville, LA
337-893-2336
www.dupuysoystershop.com



En 1869, à l'aide de son voilier pour récolter les huîtres, Joseph Dupuy a pu ouvrir sa boutique Dupuy's Oyster Shop à Abbeville. Depuis Dupuy's Oyster Shop est toujours installé au même endroit, et c'est un restaurant multi-générationnel qui est reconnu comme étant l'un des 10 plus anciens de l'État.

Photo prise à Dupuy en 1997 avec, de gauche à droite, RJ Benoit, Ann Gaspard, Lillian Comeaux, Earl Comeaux, et Don Gaspard.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011).

9:00 Visite du centre-ville d'Abbeville

Idéalement située à l'intersection des autoroutes L167 et L14, Abbeville est le chef-lieu de la Paroisse de Vermilion. Cette ville abrite de nombreux restaurants de fruits de mer. Si vous aimez le salé, les huîtres style "topless", les fruits de mer frits ou les généreux po-boys, alors vous avez frappé à la bonne porte. La plupart des restaurants sont ouverts pour déjeuner et pour dîner. La Paroisse de Vermilion est réputée de par le monde pour la grande qualité de sa cuisine cajun!

- Visite de l'église historique St. Mary Magdelen
- La boutique du musée Sam Guarino Blacksmith
- Daylily Festival & Garden Show, au Magdalen Square, Abbeville. Chaque année, le samedi suivant le Memorial Day, se déroule le Daylily Festival (festival du lys) où vous pourrez trouver de nombreux vendeurs de fleurs et de plantes, d'ustensiles de jardinage et des décorations d'extérieures. Il vous sera également possible d'avoir quelques enseignements de botanique et bien plus encore.
- Abbeville Cultural & Historical Museum & Art Gallery - Situé en face du Magdalen Square et du The Depot. Le musée présente des expositions temporaires d'artistes locaux, ainsi que des expositions sur l'Omelette Festival et de la Vermilion Historical Society, entre autre. L'exposition phare pour le mois de mai porte bien évidemment sur le Daylily (le lys) et les peintures florales. Ouvert mardi et samedi 10 heures-15 heures et du mercredi au vendredi 10 heures-17 heures (337-898-4114). L'entrée est gratuite.

- Le Dépôt de Magdalen Place - Après votre visite du centre-ville, rendez-vous à *The Depot, Magdalen Place*. Vous y trouverez des souvenirs, des livres sur la cuisine cajun et sur l'histoire locale, vous pourrez également visiter le musée de chemin de fer. Le Dépôt est un ancien hangar ferroviaire en bois. Construit en 1894, il servait de plateforme logistique pour les marchandises. A ce jour, il abrite le musée de chemin de fer. Vous pourrez également y trouver une boutique de souvenirs, des informations touristiques et des produits cajuns. Son entrée est gratuite et il est ouvert du mardi au vendredi de 10 h à 17 h et le samedi de 10 heures à 15 heures (337-740-2112).
- Le *Louisiana Military Hall of Fame* a été conçu en l'honneur des soldats, marins et aviateurs louisianais qui ont su remplir leur devoir et servir leur pays. L'objectif de ce musée est de rendre hommage à ces héros en détaillant leurs services et leurs actions héroïques au combat. Un court-métrage met en lumière les histoires des premiers conscrits et vous pourrez également voir d'autres pièces tel un véritable hélicoptère de l'armée américaine utilisé lors de la guerre en Corée et un spécimen des bateaux utilisés lors du débarquement en Normandie.



En 2009, sous la direction du Père William Blanda, un projet de trois millions de dollars a été mené pour restaurer l'église catholique St Mary Magdalen d'Abbeville suite aux dommages causés par l'ouragan Rita. Les fresques du plafond, le chemin de croix, les vitraux et les autels ont été rénovés. Le monument emblématique a retrouvé sa gloire d'antan.

Photo prise en 1950 représentant les "Abbevillians" Rayward Landry et Florine Joyce LeBlanc Landry après leur mariage religieux.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)



La Paroisse de Vermilion entretient une relation unique avec l'eau : parfois divertissante ou apaisante, elle peut être également menaçante et dévastatrice. En 2005, Russel Honoré, un Lieutenant-général à la retraite et créole de langue française, a été intronisé comme une légende vivante du musée acadien pour son implication dans les opérations de reconstruction de la Louisiane après l'ouragan Rita. Dans son livre, "Survival", Russel Honoré montre les maisons qui avaient été bâties avant la tempête et qui ont survécu sans dommages majeurs.

(Photo faite par Susan Poag avec l'autorisation du Times-Picayune et de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)

12:00 Déjeuner à Suire's Grocery and Restaurant

L'écrevisse est très appréciée dans toute la Louisiane, mais la Paroisse de Vermilion ne cesse de la célébrer. Plus qu'un simple met, l'écrevisse est le symbole de toute une région. Traditionnellement placées en tas au centre de la table, les louisianais ont pour habitude de déguster ces crustacés à 10 pattes tout en refaisant le monde.

En 1990, Patrick Stevenson (à gauche) et Rufus Palombo (à droite) mangeant des écrevisses à la Vermilion Farmers Cooperative Association à Abbeville.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)



13:00 Palmetto Island State Park



Prenons maintenant la route pour aller découvrir ce parc situé sur la rivière Vermilion. Palmetto Island State Park offre une véritable expérience en plein air du sud de la Louisiane. Il est possible d'y passer la nuit dans l'un des six bungalows nichés au milieu des arbres et de se poser sous leur véranda pour écouter le chant des grillons et des grenouilles. Pour ceux qui aiment être un peu plus près de la nature, 96 emplacements sont prévus pour y planter votre tente. Le complexe dispose d'un centre de jeux aquatiques et d'une piscine. Une salle polyvalente peut être louée pour des réunions ou d'autres événements. Vous pouvez prendre un bateau et aller pêcher sur la rivière ou, tout simplement, errer au fil de l'eau. Les adeptes du canoë et du kayak pourront emprunter les lagunes intérieures pour voir de près la flore locale et la vie animale.

14:15 Kaplan Museum

Le musée municipal de Kaplan présente des expositions sur l'histoire et la culture de la ville et de son peuple, ainsi que des exhibitions d'art temporaire. Une visite gratuite autoguidée ou personnelle est offerte.

Ouvert du mardi au mercredi de 9 heures à 17 heures et le samedi de 9 heures à 13 heures (337 - 643-1528).

En 1906, le français Eugene Eleazar s'installa à Kaplan et commémora, chaque 14 juillet, le jour de la prise de la Bastille en mémoire du début de la Révolution française.

Photo de 1908 prise devant la pension de famille de Kaplan avec, de gauche à droite, Jeanne, Mrs. Leon Forest, Lelia Forest, Henrietta, Christine, Isabelle, Lucille, et Octave H. Deshotel Sr., premier maire de Kaplan.

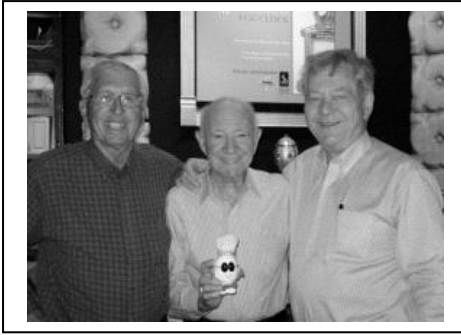


Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)

15:00 Stansel Rice Mill

Stansel Gourmet Rice est l'une des plus anciennes entreprises de riz gastronomique en Amérique et possède un moulin à riz. Durant cette visite, vous pourrez voir comment le riz est cultivé, récolté, mouliné à sec et la manière dont cette société conditionne son riz, ainsi que sa farine et son poisson frit à l'aide de ses propres emballages. Pendant la saison des écrevisses, vous pourrez aussi voir comment les écrevisses sont élevées et récoltées. Lors de la visite, guetter les paons qui errent sur les motifs.

16:00 Vivian Alexander Gallery et son musée à Maurice



Réputé pour ses sculptures de coquilles d'œuf, Alexander Caldwell s'est vu consacré un musée près de Maurice. En 2010, l'exposition «Définir et redéfinir l'art des œufs de Fabergé» s'est tenue aux Louisiana State Archives. En 2008, Emery "Bichon" Toups, fondateur du Giant Omelette Festival à Abbeville, s'est présenté au festival avec "Bichon Egg-Man", un œuf semblable à ceux de Caldwell et de Fabergé.

De gauche à droite, Elray Schexnayder, le troisième grand maître du Festival, Messieurs Toups et Caldwell.

Photo de la Paroisse de Vermilion (Arcadia, 2011)