

## Un premier « Je t'aime, Tatie »!

LYNE GARIÉPY

**Ma sœur Chantal et moi sommes très proches. Nous avons perdu nos parents, et notre frère Martin est nomade (nous sommes proches de notre frère aussi, mais un proche éloigné!). Il y a de cela tout juste deux ans, ma sœur a donné naissance à son premier bébé, Darius, faisant de moi et mon amoureux les parrain et marraine les plus heureux au monde.**

Comme nous n'avons pas d'enfant, nous nous impliquons le plus possible, passant au minimum une journée par semaine avec lui. Depuis bébé naissant, je l'ai donc bercé, lui ai chanté des chansons, je l'ai nourri, et surtout j'ai passé plusieurs heures à jouer avec lui et à le câliner. Je l'appelle « mon amour »,

et il sait très bien que c'est de lui dont je parle! Pour lui je suis Tatie, un des premiers mots qu'il a dits (après maman papa bien sûr)!

Arrive la COVID-19, et nous ne pouvons plus être physiquement ensemble. On s'ennuie les uns des autres, il me manque profondé-

ment. Bien sûr nous *skypons* plusieurs fois par semaine. Mais comment compenser le contact physique avec un enfant de deux ans qui veut seulement qu'on le serre dans nos bras? Nous avons développé de nouveaux jeux et de nouvelles routines entre nous. Je fais semblant de le chatouiller, et ma sœur ou mon beau-frère le fait pour vrai dans son dos. Il n'y voit que du feu, demandant que « Tatie le chatouille »! Il joue avec moi et me prête ses jouets à travers la caméra de l'ordinateur. Même chose pour sa nourriture, qu'il me fait goûter,



Joanis, Darius et Lyne lors de la fête de Noël 2018 du Journal à la gare.

Photo: Louis Filiou-Villevieue



**Johann Plourde – Parlons bière, achetons local et dégustons les produits du coin, de notre patelin. Pour le mois de mai, La Saint-Sau, une bière blonde au miel d'abeilles prévostaises de la Microbrasserie Shawbridge, brassée ici à Shawbridge en collaboration avec le Rucher Miel de La Garde. Je vous invite à découvrir ce beau travail d'équipe non seulement entre insectes et humains, mais notamment entre voisins! Est-ce boire directement de la ruche? Pas tout à fait, mais presque!**

### Achat local, bière du coin

En premier lieu, comment s'y prendre pour incorporer du miel dans une bière?

Selon mes recherches, le miel ajoute une saveur supplémentaire qui est bien différente aux autres goûts que l'on peut retrouver, par exemple, les extraits de malt ou toute autre forme de sucre. Il faut donc être attentif dans les calculs, car le pouvoir sucrant que l'on retrouve dans le miel est moindre que dans le sucre classique.

En deuxième lieu, c'est lors de l'étape d'ébullition que se fait de façon sécuritaire l'ajout de cedit ingrédient, donc avant la fermentation primaire. Selon divers maîtres brasseurs, le secret est bien gardé, car les saveurs d'une bière à l'autre varient selon le miel et la saison où celui-ci a été récolté.

Sans plus tarder, voici sa description: une blonde à 5,3% d'alcool, simple et discrète, mais attention! Ses arômes ont le mandat premier de vous séduire. Que vous soyez du genre nez fin ou « non! je ne sens rien! » soyez attentif à votre choix de verre et vous serez entre bonnes mains pour cette mission de dégustation! Allons avec le verre à courbe dit calice, tulipe ou ballon. Le choix du verre sert d'équilibre entre la gazéification pétillante, mais pas exagérément effervescente et ainsi facilite le plaisir d'en humer tous les parfums. Le rôle de la courbe permet à la bière de dégager son bouquet de miel ainsi que son petit côté floral, aidant aussi à la formation de la mousse qui couronnera le tout à la perfection! D'une couleur translucide et dorée comme le miel, permettez à votre

œil de la contempler, car sa brillante nous rappelle le soleil et la terrasse de notre cour, lorsque la température nous apportera enfin la chaleur idéale et nous rapprochera de l'été.

Bien qu'il soit mentionné de la boire et de la servir à 4 °C, son amertume étant très faible, vous pouvez vous permettre de la boire entre 6 et 7 degrés. Le goût du miel sera plus détectable au palais. Le froid couvre habituellement l'amertume, ce qui n'est pas nécessaire pour cette bière. Elle est légère, désaltérante et facile à boire.

Seule ou accompagnée de nourriture chaude ou froide, cette bière nous invite à cuisiner sur le BBQ. Pour marier goûts et textures, j'ai opté pour un étagé de légumes grillés, dont des poivrons de couleurs et les aubergines badigeonnées d'huile d'olive étalée sur un lit d'épinards et de champignons. Pour séparer les étages, j'ai choisi un fromage de chèvre à température pièce. Vous pouvez ajouter du basilic frais, un peu de marjolaine et de thym et du poivre rouge qui est plus aromatisé qu'épicé. On ne veut surtout pas masquer le goût de la bière. La texture du fromage s'harmonise bien avec la finale de miel de chaque gorgée.

Pour le mixologue caché en vous, je suggère cette bière en apéro, en compagnie de repas, mais aussi comme excellente base pour des sangrias de bières! Grâce à son ibu de 20, donc peu amer, il sera facile de lui ajouter glaçons, petits fruits et leur sirops naturels, tonic et autres possibilités person-



nalisées et hop! Une création qui attirera peut-être autre chose que les moustiques dans votre cour!

Je terminerai cette chronique chers lecteurs en vous invitant à lire ou à vous inscrire sur le site Web de *All Together Beer* qui s'adresse à tous les amoureux de bières. Afin de venir en aide à toutes les Microbrasseries, restaurants et bars de toutes les communautés mondiales, un partage de recette de base pour produire une bière unique, est disponible à tous qui décideront de collaborer pour ainsi aider à supporter cette merveilleuse industrie brassicole englobant tant de métier et participer à leur survie en ces temps de crise. Le but visé est d'inviter tous les maîtres brasseurs des quatre coins du monde à reproduire cette recette afin d'accumuler des fonds et créer un soutien financier pour chacun.

Brassons des affaires et brassons de la bière, car la bière locale, est aussi bière du monde. – Santé, dégustez et partagez!

ou même parfois qu'il refuse de partager, me disant: « non Tatie, c'est à Dada ». On lit des livres. Il me conte sa journée. Mais surtout, on chante beaucoup. Il me demande des chansons, allant de *Baby shark* et *À la claire fontaine*, que l'on chante tous ensemble, à *Fix you de Coldplay* (« Tatie, fix you! »), que je lui chante depuis bébé, et qu'il écoute très attentivement. Il a un très bon sens du rythme!

Bien évidemment, des fois il me demande si je vais prendre une marche avec lui, ce que je ne peux faire, distance et confinement obligent. Mais la plupart du temps, il

semble comprendre qu'on ne peut se voir et se toucher, la faute au « méchant virus », comme il dit. Comme tout évolue rapidement à cet âge, sa parole s'est développée. Il y a deux mois, lorsque je parlais et que je lui disais: « Je t'aime fort », il me répondait: « T'aime » ou « Fort ». Or, la semaine dernière, alors que je lui disais *bye bye* au téléphone, il m'a dit par lui-même: « Tatie, je t'aime fort ». Mon cœur a craqué et explosé en même temps. J'aurais voulu le prendre dans mes bras, mais ce sera pour plus tard. En attendant, il m'a fait le plus beau des cadeaux!

## À l'ère de la pandémie

### Les 70 ans et plus et la COVID-19

RODOLPHE GIRARD

**D'entrée de jeu, je reconnais la dangerosité de ce virus qui peut être mortel, principalement chez les 70 ans et plus.**

Cependant il n'y a aucune raison d'ostraciser les personnes dans ce groupe d'âge et de leur faire la leçon comme s'ils étaient une bande d'irresponsables. À titre d'exemple, voici quelques cas d'infantilisations ou d'ostracisations.

- Regard inquisiteur de certaines personnes sur la rue, se demandant pourquoi on n'est pas confiné.
- Toutes les mesures prises à notre endroit donnent l'impression d'être infantilisé.
- Un questionnaire à remplir à la porte de la pharmacie avant d'y avoir accès.
- Ligne téléphonique prioritaire chez certaines institutions financières pour les 70 ans et plus.
- Pendant ce temps à la Société des alcools du Québec et à la Société québécoise du cannabis aucune restriction, « business as usual. »

Pour ajouter à cela, un trop grand nombre considère que nous, les aînés, sommes non productifs et

coûtons cher à l'État, permettez-moi quelque bémol sur cette opinion. – Notre apport au milieu culturel par l'achat de billets pour le théâtre et autres activités culturelles. – Aide financière occasionnelle à la famille pour l'achat de biens nécessaires aux jeunes familles. – Bénévolat dans les hôpitaux, les banques alimentaires et autres OBNL. – Liberté « 55 » a disparu de l'horizon et certaines personnes entre 70 et 80 ans travaillent encore à temps plein ou partiel comme personnel de soutien, entre autres dans un centre de ski ou de golf. – Support au culte dans différentes confessionnalités. – Stimulation intellectuelle par le suivi de nombreux cours, qui au passage ne sont pas gratuits, comme l'Université du 3<sup>e</sup> âge. – Le gardiennage des grands-parents et les voyageements de leurs petits-enfants à la garderie. – Ultiment la contribution à l'enrichissement des propriétaires de RPA (résidence privée pour personnes âgées autonomes)

Nul doute, les 70 ans et plus sont des actifs pour la société et non des passifs.

*Note de la rédaction: Rodolphe Girard, un ancien collaborateur du Journal qui parle encore, même de Chambly.*