

Mercredi de contraste

Dans quelques langues, dont le russe et l'allemand, le mercredi est appelé jour du milieu de la semaine, une référence due à l'habituelle séquence des jours les alignant du dimanche au samedi. D'autres calendriers, d'inspiration moins religieuse, respectent davantage le concept de fin de semaine, en plaçant le lundi en début de séquence. Peut-être, les Français y ont-ils trouvé leur fascination pour l'expression anglaise du *week-end*, parce que les deux jours de la fin de semaine sont regroupés en fin de ligne.

Mais le mercredi, lui, est loin de ces considérations; et s'il apparaît alors effectivement au milieu des jours, il peut évoquer l'incertitude du croisement des routes, voire le sentiment de liberté du marin naviguant en haute mer, vers tous les rivages possibles. On peut y voir l'image de l'adolescence, à la fois soumise aux intempéries des gestes autrefois sans conséquences et désormais placés sous le regard des autres, qui ne comprennent pas toujours l'intensité du goût de tout vivre autrement.

D'origine latino-chrétienne, notre mercredi, tout comme le *miércoles* espagnol ou le *mercoledì* italien, est associé au Mercure de la mythologie romaine. Celui-ci est généralement représenté avec des ailes aux pieds pour évoquer le rôle de messenger qu'il assumait entre les dieux. On en faisait aussi le dieu des échanges et des intermédiaires. Son équivalent grec Hermès, dieu de l'intelligence industrielle, y ajoute l'idée du caché (*hermétique*) et du secret mais qui peut être partagé. Un phénomène que les

réseaux sociaux accentuent de nos jours, mais qui pousse habituellement les jeunes à se fier davantage à leur cercle d'amis qu'à leurs parents. Ce thème de la communication est aussi celui du journaliste et peut rappeler l'ancien *Écho du Nord*, qui était précisément publié en milieu de semaine, comme votre *Journal*. Notre époque peut y voir aussi le contremaître, qui représente l'entrepreneur et travaille avec les employés. Salarié comme elles et eux, il peut se croire le patron, mais doit assumer la fonction ingrate de transmettre parfois des ordres qu'il sait inadéquats.

Équivalant à notre mercredi, le *Wednesday* anglais, lui, évoque le dieu nordique Woden/Odin, dieu suprême des pays scandinaves, aux pouvoirs placés entre guerre et poésie. Un écart qui peut aussi être associé à l'adolescence, dont l'énergie fait croire à l'invincibilité, tout en étant l'âge d'une sensibilité qui crée des bouleversements parfois difficiles à contrôler. Un contraste qu'évoque aussi la référence celte du mercredi au frêne. Ces ancêtres des Gaulois voyaient dans l'arbre le symbole d'une union de la terre où les racines s'implantent, jusqu'au ciel vers lequel tend le feuillage. Bois dur dont les Celtes faisaient leurs lances, le frêne est associé par ses sonorités au *frein* et à la *frénésie*. Le premier implique de ralentir un mouvement ou une ardeur; le second, venu d'un mot grec évoquant l'intelligence et l'âme, a fini par désigner l'excès d'enthousiasme. Deux opposés très *mercrediens*, non?



À la rentrée, on piste

Vive la rentrée! C'est formidable de planifier les cours à venir et chercher les formations qui nourriront les prochains mois. Moi, c'est assez simple tout compte fait: dormir, chasser, observer et exiger mes doses quotidiennes de pâté. Comme maître du monde, il y a bien un *cursor* que je vous conseillerai, chers humains: réapprenez à pister.

Le pistage c'est être attentif aux indices laissés par tous les vivants animaux, végétaux, humains. Je suis un pro du pistage: je sais à quelle heure le tamia vient sous le porche, à quel moment de la journée les geais débarquent, et surtout quand l'écureuil fait son toilettage sur la branche de l'érable d'en face. Je sais, par les intonations de voix de ma gardienne, si elle me donnera ou pas ma troisième rasade de pâté. Mon spectacle quotidien est assuré ainsi que mes apprentissages.

Cet été, je vous ai regardés, tous les jours, aveugles à ce qui se traitait de vivant autour de vous. Le contraste est ahurissant entre cette vie animale et végétale avec toute sa richesse d'un côté, et votre aveuglement de l'autre. Vous me l'accorde-

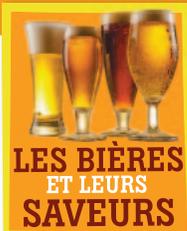
rez, ça manque singulièrement de sensibilité!

En pistant, vous découvrirez dans votre jardin, sous votre patio tout plein de bestioles qui ont des comportements cachés, inusités, nouveaux que vous aurez à traduire et interpréter. Bien entendu, vous pourrez prendre un selfie pour Facebook, mais si vous poussez votre apprentissage juste un peu plus loin, vous apprendrez tout plein de trucs subtils, magiques sur ces mondes et peut-être vous pourrez réinventer de nouvelles relations avec tous les êtres qui vivent chez vous. En ce sens, ça vous permettra de retisser des liens avec les formes de vie. Ce n'est pas de l'écologie du tout, c'est être au clair avec ce qui rend votre monde viable.

Ce serait ça la plus belle école de la vie à laquelle vous pourriez vous inscrire. Marie-France Bazzo d'ailleurs a dit: «Le projet collectif n'a plus la cote... À défaut de grands projets nationaux, nos projets sont présentement à une microéchelle. Et vous savez quoi? Ce n'est pas plus mal pour la qualité du tissu social, qui a bien besoin d'amour».*

Moi je vous propose de bâtir un projet local porteur de vie: apprendre les horaires des animaux autour de vous, observer les comportements des oiseaux, écouter les chants, le sens du vent, les musiques dans les arbres. En fait, c'est réapprendre à faire attention, à brancher sa sensibilité sur la multiplicité des formes de vie qui habitent un milieu et le constituent, mais de manière discrète: la faune des sols, des airs, des sous-sols, les forêts... Et qu'en tirerez-vous? Vous pourrez prédire le temps qu'il fera, vous pourrez préparer l'hiver en conséquence, vous pourrez vous défendre contre les projets immobiliers galopants, vous pourrez poser des questions au conseil de votre Ville muni de faits indéniables, vous pourrez vous battre et rêver de transformer vos manières de vivre et d'habiter en commun. À pister ce qui se passe dans votre gazon, vous protégerez votre carré de vie et ainsi localement participerez à des changements plus conséquents.

*<https://lactualite.com/societe/la-coop-des-eperviers/?fbclid=IwAR1JpbVpXuwv9ytZsRWTWdDffu1wX5X8gfCvgfiPuKrZ61NN5JLhewOIA>



Johann Plourde – Allez Hop! En voiture vers Jonquière, prenons la route pour déguster une bonne bière! Asseyez-vous bien confortablement, ajustez vos lunettes, voici l'histoire de la Microbrasserie Hopera du Saguenay Lac-Saint-Jean, des gens aux multiples talents!

Hopera : Saison houblonnée

Le choix de ce mois de fin d'été s'est arrêté sur la Saison houblonnée. Au départ en la versant, on peut avoir un faible pour sa mousse généreuse! Elle comble parfaitement l'espace d'un verre de bon format et maintient son onctuosité de façon très agréable, et ce, tout au long de la dégustation.

Ensuite, son charme continue de satisfaire le regard, car sa couleur jaune dorée exprime plusieurs reflets intéressants. Ses arômes composés de plusieurs ingrédients surprenants de fruits tropicaux, comme la pêche, la mangue, la citronnelle soulignées de notes fabuleuses de romarin, coriandre ainsi que de basilic.

Un petit côté herbacé discret néanmoins présent et une fragrance de poivre capteront les narines les plus fines! N'oublions pas le principal qui est le houblon. Ah oui! Tout un nez et les papilles vivent un moment de joie! Bien équilibré, son indice IBU indique 40, alors l'amateur de bières IPA sera en terrain connu et appréciera son faible taux d'alcool.

Bien que les bières artisanales du Québec soient à la fois bien représentatives des couleurs que nous offre le spectacle de nuances au gré de nos saisons, elles devraient influencer le choix du menu afin d'obtenir l'accord parfait pour le palais! Une bière aux éclats flamboyants ouvre les portes aux alternatives culinaires

tout en restant dans la simplicité bien sûr.

Malgré qu'elle se déguste facilement sans accompagnement, croustilles et humus maison semblent une excellente option. Les volailles et les burgers de thon font heureux mélange et des fruits de mer en salade seront aussi bien accueillis.

Saison houblonnée... et levure de saison...

La Microbrasserie Hopera ambassadrice de la zone Boréale, choisit ses produits régionaux comme la framboise, le cassis, le concombre ainsi que la rhubarbe pour agréablement ses bières du moment. En collaboration avec Le Labo Solutions brassicoles de La Pocatière, ils ont développé une levure 100% du Saguenay. Un travail constant avec le distributeur a permis de planifier les brassins pour ainsi rester à jour sur les produits à créer et suivre de près les tendances et les goûts de la clientèle.

Les artistes derrière cette magnifique boisson magique méritent que l'on parle d'eux: quelques associés, un excellent chef et un nom qui vous est peut-être familier, Vladimir Antonov, chroniqueur de bières depuis plusieurs années, aussi conférencier et formateur en dégustations organoleptiques au Cégep de Jonquière, ce talentueux jeune homme de Bretagne débarque au Québec en 2005 pour étudier et



obtenir son doctorat en géologie minière qui rime avec bière et petit train va loin. Son parcours se transforme et le conduit à développer ses talents culinaires, saupoudrés de belles rencontres comme avec Philippe Wouters et François Chartier, pour n'en nommer que quelques-uns. Bref, vous comprendrez qu'en le lisant, ce que l'on apprend est épatant!

À ce jour, Vlad est responsable de la production de la bière chez Hopera, où Philippe Bouchard est le brasseur en chef. À l'occasion, Vlad l'assiste et l'accompagne pour certaines recettes. C'est avec une grande générosité qu'il a répondu aux questions pour cette chronique.

À Jonquière, il se brasse de la bonne bière et de belles affaires, et nous nous offrirons le plaisir de visiter la brasserie d'ici la fin septembre et rencontrer qui se cache sous le charme du jeune homme de Bretagne! Leurs produits sont aussi disponibles dans les Laurentides, entre autres au *Toit Rouge* de Saint-Jérôme où nous les avons trouvés. Santé! Dégustez et partagez!

Benoît Guérin
Avocat

450-431-5061
Télec.: 450-530-2511

228, rue De Martigny O.
Saint-Jérôme (Qué.)
J7Y 2G3
bguerin60@videotron.ca

LES SENTIERS.ca
CIMETIÈRE NATUREL

MAGNUS POIRIER
AMBASSADEUR

En tant qu'ambassadeur de services Magnus Poirier, Les Sentiers cimetièrre naturel propose tous les produits et services funéraires dont vous avez besoin lors d'un décès. Planifions ensemble.

2480, boul. du Curé-Labelle, Prévost, Québec J0R 1T0
450 565-6464