

Dimanche, double jour

L'œil lecteur aura déjà noté qu'au calendrier, le nom du dimanche commence là où les autres jours se terminent. Après ce **DI**, qui rappelle le *dies* (jour, en latin), le dimanche (*dies dominicus*) est marqué d'une référence spécifique au principe d'autorité du *dominus* latin. On se rappellera que c'est grâce à l'influence des cinq cents ans de l'Empire romain que le latin (*lingua franca*) s'est répandu en Europe, à la manière dont de nos jours l'importance économique des États-Unis fait considérer l'anglais comme principale langue de communication internationale. C'est ainsi dans l'ancienne langue impériale, modifiée par chacune des langues locales, que la religion catholique a fait du dimanche le jour de son dieu. Parallèlement, chez les chrétiens orthodoxes de Russie, le dimanche a été dit jour de la résurrection (*voskresenie*).

Or, le mot qui désignait à l'origine tout maître a donné naissance, entre autres, à *dominer*, tout comme à *domaine*. Cet aspect de domination est d'ailleurs une caractéristique du Soleil, qui règne dans le ciel en y assurant

au matin la naissance du jour et sa mort en chacune de ses disparitions. Il est ainsi normal que dans la répartition des planètes selon les jours, les premières civilisations aient désigné leur jour principal en l'honneur de l'astre. Une pratique attestée chez les anciens peuples nordiques, avec le *disul* breton, et conservée dans le *Sunday* anglais et le *Sonntag* allemand. Mais dans d'autres cultures, le fait qu'il s'agissait d'un jour de repos a conduit, en hon-

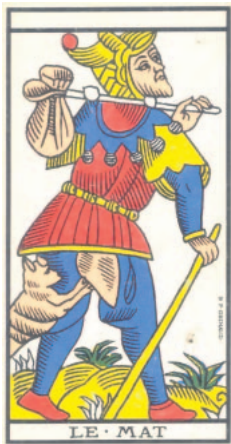
grois par exemple, à un dimanche appelé *vasarnap*, un mot qui contient la section *vasar* (marché) d'où dérive le *bazar* anglais. Le portugais établit le même rapport avec son *feira* (jour de foire, fête).

Sur notre calendrier, un autre aspect du dimanche est qu'il est placé au début de la succession des jours de la semaine, alors que c'est généralement le lundi qui est considéré comme le premier jour de la semaine (de travail). Cette double identité où il appartient à la fin de la semaine et en commence une autre n'est pas sans rappeler la vingt-deuxième carte du tarot des Imagiers du moyen-âge, le Mat, aussi perçu comme portant le numéro zéro puisque contrairement aux autres lames

aucun nombre n'y apparaît. En un jeu de disparition et réapparition, sa représentation habituelle en fait un voyageur errant qui reprend le personnage de l'habile Bateleur figurant sur la première carte du même jeu d'arcanes. Les arts martiaux

décrivant les degrés de la progression en couleurs de ceinture connaissent la pratique des adeptes accomplis qui reviennent au blanc du débutant.

On notera enfin que plusieurs de ces aspects du dimanche ont déjà été chantés par Félix Leclerc dans : *Et c'est dimanche que s'arrêtent / ceux qui ont pain et amitié / Ceux qui n'ont rien regardent couler / le son des cloches sur les toits.*



Plein[s] Écran[s] Festival à suivre

Étienne Robidoux

Le festival de court-métrage en ligne Plein[s] Écran[s] se poursuit jusqu'au 24 janvier. Des films à voir et quelques films marquants sont présentés.



halo@journaldescitoyens.ca

Sandra Friedrich



D'HALO

La pandémie aurait-elle eu du bon ? - Le confinement dû à la COVID-19 aurait créé une hausse d'adoption des animaux domestiques au pays. Vous seriez nombreux à avoir ouvert vos portes et vos cœurs à un animal de compagnie. Même son de cloche chez les éleveurs où il semblerait qu'il n'y ait plus aucun chiot disponible pour l'adoption avant l'automne. Mieux, les abandons auraient chuté.

Témoignez de votre engagement! En tant que chat noir adopté dans un refuge, je me réjouis! Et je vou-

Venez témoigner de votre engagement!

drais vous ouvrir grand les lignes de cette chronique. Venez témoigner de votre engagement! Vous le savez, plusieurs thèmes sont au cœur de mes réflexions: le lien, le respect entre humains et animaux de compagnie, la communication relationnelle, la relation à l'autre.

Ce qui me motive c'est de vivre dans un monde dans lequel l'humain serait à son meilleur. Et quand on sauve la vie d'un congénère et qu'on lui donne une vie de pacha, je ne peux que miauler de gratitude. En 2021, Halo ouvre sa page pour aller vers vous, nouvel

adoptant, pour partager, pour apprendre, pour bâtir autour de cette question: en quoi c'était important d'adopter un animal?

Nous pourrions discuter ensemble, et cela débouchera sur une chronique qui sera diffusée dans les colonnes du *Journal*. Une photo de vous humain et de votre animal sera recommandée.

Pour toute question, compléments d'information, veuillez prendre contact: halo@journaldescitoyens.ca



Johann Plourde – Débutons l'année du bon pied et voyageons à travers le jeu de saveurs que nous offre la bière artisanale Achalante de la Brasserie Maltco de Québec. Une Brasserie de plaisir qui explose de succès et qui se concentre avec un regard bien éveillé sur un avenir encourageant.

L'«Achalante» rouge rubis

Voici «Achalante» une Irish Red Ale crémeuse à 4,4% qui déborde de subtilités, autant en parfums qu'en saveurs. Admirez plus en détail son apparence que nous dévoile sa robe brillante de couleur rouge rubis. Une bière non filtrée et limpide qui fait changement avec celles qui nous sont habituellement présentées.

Attardons-nous tout d'abord pour cette dégustation sur le choix adéquat du verre. Un style Stange est l'idéal, car celui-ci se rétrécit du haut et permet à la mousse de prendre sa place, laissant évaporer du même coup les arômes des différents ingrédients utilisés pour concocter cette délicate bière. Préférez la servir entre 8° et 12°, même 13° si vous tardez un peu pour y tremper vos lèvres, vous profiterez d'autant plus de ses bouquets harmonieux qui auront oxygéné plus longuement.

Son nez dispense un amalgame de parfums bien équilibrés comme le pain grillé, le caramel, la noisette et un doux mélange d'épices qui remplissent généreusement les narines. Ouvrez et humez, vous apprécierez davantage la suite. En bouche, alors là, chapeau! De la souplesse, de l'onctuosité, de la douceur grâce à la mousse crémeuse et abondante qu'elle libère. Une opportunité de goûter plusieurs paliers de saveurs passant par des notes veloutées de caramel, de petits fruits et pendant que la noisette grillée s'en mêle, on s'empresse d'en prendre une seconde gorgée. Une boisson qui procure une chaleur

réconfortante aux papilles. Sa carbonisation est légère et constante, délivrant ainsi de fines notes d'épices qui nous dirigent sur une finale sèche, désaltérante et plus que satisfaisante!

Menu d'accompagnement

Son amertume presque inexistant la rend facile à consommer et à accorder avec une grande variété d'idées culinaires. Amusez-vous à la servir en apéro accompagné d'arachides rôties au mélange d'ail et épices ou avec craquelins au poivre et ciboulette tartinés de mousse de foie de volaille. D'ailleurs, voici quelques suggestions de menus fort intéressants pour accompagner votre *Achalante* préférée: assiette de saucisse de sanglier sur purée de pommes de terre au poivre noir au soupçon de sirop d'érable; fricassee de légumes au beurre avec filet de porc à l'ail noir et poivre rouge.

Osez remplacer le vin rouge de votre bœuf bourguignon par la bière pour sa cuisson et servez sur de la courge spaghetti, votre estomac sera comblé! Quoiqu'un rendez-vous avec un fabuleux dessert composé d'un moelleux au chocolat et noix de cajou caramélisées serait ma foi, tout à fait parfait aussi!

Pour conclure, nous avons eu le privilège

d'échanger quelques mots avec le président de la Brasserie Maltco. Fort sympathique et enthousiaste, monsieur Alain Rochette se voit très satisfait de l'année miraculeuse qu'a été 2020. Produisant plus d'un million de canettes de bière et distribuées dans plus de mille points de vente à travers la province, M. Rochette confirme fièrement que l'entreprise n'utilise que des produits de haute qualité québécois et locaux autant que possible, sinon il s'approvisionne au maximum sur les territoires canadiens. L'eau qui est, ne l'oublions pas, l'ingrédient important, provient de Charlesbourg et est filtrée sur place. Il est un homme d'affaires décidé, accompli et bien entouré d'une équipe de feu qui vise le succès sans limite et de belles collaborations entre Micro-brasseries voisines. «Quelque peu excentrique et non conformiste, le secret, rester original et audacieux». - Santé! Découvrez et partagent!



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