

Visite du père Noël à Sainte-Anne-des-Lacs

Un visiteur très attendu

Jacinthe Laliberté jacinthe.laliberté@journaldescitoyens.ca

Le père Noël est encore, une fois, venu visiter les petits Annelacois. Le personnage mythique a frappé à la porte de nombreuses maisons pour distribuer présents et bas de Noël.

Pas moins de 104 enfants, de 0 à 9 ans, ont reçu des mains du père Noël un petit présent personnalisé ainsi qu'un bas de Noël et l'ont entendu lancer son fameux «Ho! Ho! Ho!»

Organisée par le club Optimiste de Sainte-Anne-des-Lacs, dont la responsable demeure toujours, après nombre d'années, Monique Monette Laroche, cette journée est, selon elle, particulière pour tous ceux qui y participent de près ou de loin.

Monique a expliqué la longue préparation que nécessite cet événement tant attendu par les enfants: «Avant tout, il faut penser à ramasser l'argent pour acheter tous les cadeaux. La vente de billets pour un forfait voyage est notre principale campagne de financement».

Lors de l'entrevue, Monique Monette Laroche a souligné l'import-

tance de participer aux diverses campagnes de financement du club Optimiste de Sainte-Anne-des-Lacs, qui ont lieu tout au long de l'année.

Ainsi, ces collectes permettent de ramasser l'argent nécessaire pour couvrir les frais de l'activité «visite du père Noël»; d'encourager de jeunes athlètes de la municipalité comme la jeune skieuse Maxandre Choquette, espoir des Laurentides; d'aider des étudiants qui font des voyages humanitaires; ou de remettre des sommes d'argent sporadiques, au cours de l'année, au Garde-Manger des Pays-d'en-Haut, en plus de la Guignolée.

Une préparation de longue haleine

Le tout débute en octobre et ne se termine que quelques heures avant le départ du père Noël. Le plus gros

du travail commence lorsque le nombre d'enfants qui se sont inscrits est connu. Vient la recherche des cadeaux selon les âges et celle des commanditaires qui soutiennent le club Optimiste dans le cadre de cette journée.

Aidée par les membres de sa famille, l'organisation se transforme bien souvent en une grande fête: emballer les cadeaux, les placer dans des boîtes identifiées par secteur. Outre ces opérations, la liste des tâches s'allonge de plus en plus.

Cette année, les courtepoinnières de Sainte-Anne-des-Lacs ont fabriqué une cinquantaine de bas qui ont été incorporés aux cadeaux des enfants. Une idée des plus appréciées par l'organisatrice de l'activité.

Au final, le sourire radieux sur le visage de chaque enfant était, de toute évidence, une démonstration confirmant que la visite du père Noël fut très appréciée.

«Avez-vous mon bas de Noël?». Les courtes... les courtepoinnières... les courtepoinnières de Sainte-Anne-des-Lacs me l'ont donné. Ouf! Ce n'est pas un mot facile à dire, mais mon bas est très beau.



Photo: Jacinthe Laliberté



Photo: Jacinthe Laliberté

Le père Noël qui vit dans le Grand Nord s'arrête souvent pour saluer les enfants qui jouent dehors et leur remettre un petit cadeau bien mérité, à ce qu'on lui a dit.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Tartines et croûtons garnis

Voici quelques idées de recettes que vous pourrez tester sur vos cobayes préférés durant le temps des fêtes.

La plupart peuvent être faites soit avec des biscottes maison (petites rôties minces), des croûtons aux herbes, des tranches de bon pain grillé ou des rondelles (ou autres formes) de pain de seigle découpées à l'emporte-pièce et légèrement grillées.

Canapés de tartare de saumon fumé à la purée d'avocat au wasabi

Ingrédients

- Saumon fumé, de 1 à 2 tranches de 8 par 10 cm par portion, hachés
- Purée faite avec ½ avocat, 15 ml (1 cuil. à soupe) de mayonnaise, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé) de wasabi, sel et poivre et quelques gouttes d'huile de sésame et de vinaigre de riz
- Graines de sésame noir

Préparation

Répartir le saumon fumé sur les croûtons. Mettez une cuillère de purée d'avocat sur le tartare et saupoudrez de graines de sésame noir. Servez comme canapés ou en entrée avec la salade de votre choix.

Croûtons de houmous et salsa à la grecque

Ingrédients

- Croûtons aux herbes, 2 ou 3 par portion selon leur grandeur
- Houmous, 15 ml (1 cuil. à soupe) par croûton
- Salsa à la grecque: 1 partie de tomate, 1 de concombre, ½ partie d'oignon, ½ partie de fromage feta, un peu de menthe ou d'origan, quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron, un peu d'huile d'olive, sel et poivre au goût (taillez les légumes et le fromage en très petits

dés et mélangez avec le reste des ingrédients)

Préparation

Étalez le houmous sur les croûtons, garnissez-les de salsa à la grecque.

Tartines de brie à la fondue de pommes à l'oignon et aux flocons de bacon

Ingrédients

- Tranches de bon pain avec ou sans croûte, 1 ou 2 par portion selon leur grandeur
- Brie, 1 ou 2 tranches par tartine
- Bacon bien cuit et haché, assez pour en saupoudrer les tartines
- Compote de pommes à l'oignon: 1 partie de pomme en petits dés, 1/3 de partie d'oignon haché, sirop d'érable au goût, 1 noix de beurre, sel et poivre au goût. Faites revenir l'oignon dans le beurre, ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter jusqu'à cuisson des dés de pomme.

Préparation

Mettez le pain à griller, mais retirez-le lorsqu'il commence à peine à dorer. Étalez de la compote sur chaque tranche, puis ajoutez les tranches de brie. Saupoudrez de miettes de bacon et passez les tartines au four très chaud juste assez pour faire fondre le brie. Servir en entrée avec la salade de votre choix.

Tartines à la poire pochée à l'érable et au brie bleu

Ingrédients

- Tranches de bon pain avec ou sans croûte, 1 ou 2 par portion selon leur grandeur

- Poires de type Bosc ou Rocha non pelées, 2 ou 3 tranches par portion (avec 2 poires, on peut faire une dizaine de tartines)
- Vin blanc, 125 ml (½ tasse)
- Sirop d'érable, 125 ml (½ tasse)
- Raisins secs dorés (ou canneberges séchées), 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Graines de fenouil (ou de carvi), 3 ml (½ cuil. à thé) (facultatives)
- Sel et poivre au goût (pas de sel si vous utilisez un fromage bleu fort)
- Fromage au choix, brie, brie bleu, cambozola, etc., assez pour couvrir les tartines

Préparation

Dans une poêle à frire et à feu moyen fort, mettez le vin, le sirop, les graines de fenouil et les raisins secs. Surveillez le tout et dès que commence l'ébullition, baissez le feu à moyen doux, voire à feu doux. Ajoutez les tranches de poires et laissez-les mijoter doucement dans la préparation, en les retournant 2 ou 3 fois. Enlevez les poires et laissez réduire le sirop à feu très doux. Mettez le pain à griller, mais retirez-le lorsqu'il commence à peine à dorer. Mettez 2 ou 3 tranches de poire sur chaque rôtie, ajoutez du fromage (pas trop si c'est du bleu fort) et mettez le tout au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Répartissez les raisins et le sirop sur les tartines. Servez tiède avec une salade de roquette ou autre.

Biscottes maison et croûtons aux herbes

Ingrédients et préparation

- Les biscottes maison sont de minces tranches de baguette que l'on fait très légèrement griller au four. Elles résistent assez longtemps à l'humidité de certaines préparations, ce qui les

rend parfaites pour les canapés. Il s'agit de tailler une baguette en tranches minces (3 à 4 mm) et en diagonale. Faites très légèrement dorer les tranches, sur une plaque, dans un four à 400 °F. Laissez refroidir et sécher les tranches (environ 1 heure). Si elles sont bien sèches, les biscottes se conserveront plusieurs jours dans un bocal fermé ou un sac de plastique.

- Les croûtons aux herbes seront taillés (en diagonale) dans un plus gros pain et auront une épaisseur de près de 1 cm. Mélangez ensemble 1 gousse d'ail râpée (facultative), 15 ml (1 cuil. à soupe) d'herbes fraîches hachées ou 5 ml (1 cuil. à thé) d'herbes séchées, 60 ml (4 cuil. à soupe) de beurre ou d'huile d'olive ou un mélange des deux. Salez et poivrez et mettez le tout quelques secondes au four à micro-ondes afin de faire fondre le beurre et d'atténuer la force de l'ail. Badigeonnez puis faites griller les croûtons au four à 400 °F jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

Chiffonnade de laitue aux herbes et à la pomme verte

Pour accompagner vos tartines, vous pouvez prendre du mesclun (mélange printanier), de la roquette, des bébés épinards, de la mâche ou la recette de chiffonnade de laitue avec ou sans pomme verte.

Ingrédients

- Laitue romaine (iceberg ou autre), empilez les feuilles et taillez-les en fines lamelles
- Feuilles de céleri ciselées



- Herbes fraîches hachées au choix, persil, aneth, basilic, estragon, cerfeuil, coriandre, etc.
- Pomme verte taillée en juliennes
- Endive (ou radicchio) finement ciselée (facultative)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec de la vinaigrette aigre-douce ou votre vinaigrette préférée.

Vinaigrette aigre-douce

Ingrédients

- Vinaigre balsamique blanc ou autre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Huile d'olive, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Sirop d'érable ou miel, 5 ml (1 cuil. à thé) ou 3 ml de sucre (½ cuil. à thé)
- Moutarde de Meaux (à l'ancienne) ou de Dijon, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel et poivre
- Ail râpé, 1 gousse (facultatif)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Bon appétit et passez de joyeuses fêtes!