

Paroisse Saint-François-Xavier, propos inspirés du Café amitié

Perfection: un mot imparfait ?

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Le thème du Café-amitié du 24 février dernier était la perfection. D'entrée de jeu, un participant rappelle ce qu'on entend souvent: la perfection n'est pas de ce monde. Alors, à quoi sert ce mot s'il définit quelque chose qui n'existe pas.

Aussi, comment peut-on dire qu'un skieur a fait une descente parfaite alors que le deuxième, à 3/100^e de seconde derrière, serait, lui, imparfait ?

Ne vaudrait-il pas mieux convenir que la descente ne peut en aucun cas se faire au-dessous de 3 minutes 28 secondes. On parlerait alors de la meilleure performance à l'intérieur des limites établies et non plus de perfection. Même chose pour les sprinters, les cyclistes de haut niveau...

Est-ce que la plus belle chanson de tous les temps est parfaite ? Est-ce que le génie est parfait ? Quand l'occasion est-elle parfaite ? Sommes-nous ici devant un crime parfait ! Un parfait idiot ?

Et tout à coup, une certitude : Dieu est parfait, lui. D'abord, il n'est pas de ce monde ! Aussi est-il parfait à travers la Création, parfaite elle aussi, mais sans en être consciente. C'est nous qui conjugons sa perfection à tous les temps.

Justement, un défi est ici lancé de conjuguer le verbe perfectionné à l'imparfait du subjonctif à la deuxième personne du pluriel : que vous perfectionniez. Allez dire ça au skieur qui a terminé deuxième !

Pourtant, le perfectionniste, existe. On en connaît, on en parle entre nous. Mais si on parle de moi, je dirai que je ne vise pas la

perfection, je ne cherche qu'à bien faire mon travail. À ces mots, voilà que Nicolas Boileau s'invite dans la discussion...

Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage,

Polissez-le sans cesse, et le repolissez, Ajoutez quelquefois, et souvent effacez.

Hâtez-vous lentement, et sans perdre courage,

Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage.

Boileau, dit-on, invite ici au travail bien fait. Exit la perfection !

En conclusion et en ce qu'elle nous aura permis de relativiser l'utilisation du mot perfection, d'en démontrer parfois son inutilité et souvent ses limites, on pourra dire de cette rencontre qu'elle a été **tout simplement parfaite!**

Une invitation à venir faire Pâques / Godefroid Munima, curé de la Paroisse – Jeudi Saint, 6 avril, célébration de la Cène, à 16h – Vendredi saint, 7 avril, célébration de la Passion, à 15h – Samedi saint, 8 avril, Veillée pascale, à 16h – Dimanche de Pâques, messe à 9h – Tous les événements se tiennent à l'église Saint-François Xavier, au 994, rue Principale à Prévost.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Dans le monde brassicole Québécois, il est fréquent d'assister à plusieurs collaborations entre microbrasseurs afin de partager différentes recettes, en créer de nouvelles, augmenter la production, pour le plaisir ou encore, choisir de s'unir afin de brasser pour une belle cause.

La Proche aimante et sa belle cause

De la main du peintre Confetti se joint le talent d'Alain Larivière, maître brasseur de la microbrasserie Des Brasseurs de Montebello. Ensemble, ces artistes combinent l'art pour les yeux, la saveur pour les papilles et des fonds pour la Société Alzheimer Laurentides.

Les Neipa

D'abord un peu d'histoire... NEIPA est l'acronyme de New England India Pale Ale qui désigne un style de bières originaires de Nouvelle-Angleterre, une région du Nord-Est des États-Unis. Les Neipa sont généralement des bières à la robe dorée trouble qui font la part belle aux arômes fruités et houblonnés, tout en gardant une amertume modérée.

Les Neipa sont nées d'une volonté de limiter le côté amer des IPA tout en conservant une forte dose de houblon et d'arômes puissants qui caractérisent le style des India Pale Ale. Elle présente un profil aromatique tout aussi intense qu'une IPA, avec l'amertume en moins. En contrepartie, la fabrication d'une Neipa nécessite un procédé de brassage plus complexe, mais le résultat en vaut la peine !

Une bière à la robe trouble assez opaque, due à l'ajout de céréales spécifiques telles que l'avoine lors de l'empâtage. C'est cette céréale qui donne aux Neipa leur aspect laiteux typique. D'une belle couleur habituellement orangée, le résultat se

rapprocherait presque d'un bon jus de fruits frais.

Au niveau du goût, la Neipa propose une explosion d'arômes avec des notes fruitées et une amertume beaucoup moins prononcée. Ce style de bière est une bonne alternative pour ceux qui n'apprécient pas le côté particulièrement amer des IPA.

La Proche Aimante

Maintenant, parlons de La Proche Aimante. C'est une Neipa élaborée avec 5% de camerises de la Camerisère de Rivière-Rouge, ces baies ovales, souvent comparées à une forme allongée du bleu et sont également connues sous le nom de chèvrefeuille comestible. Les camerises sont une culture émergente en Amérique du Nord. Elles présentent une peau d'un bleu similaire au bleu et, mais la

chair est d'un pourpre intense, voilà la raison pour la couleur rosée profonde qui rend cette bière si particulière. Sa mousse jofflue blanche comme neige est formée de minuscules bulles dynamiques qui dessinent un joli contraste de couleur au verre. Sa texture opaque donne l'impression que l'on s'apprête à déguster quelque chose d'un peu «compoté», mais alors là, pas du tout ! Très léger en bouche et plutôt surprenante, le doux mélange d'effluves tropicales et de petits fruits bien d'ici envahi agréablement les narines. En bouche ses saveurs sont bien fruitées et acidulées, un goût de pamplemousse fraîchement pressé se dépose au creux du palais. Sans amertume tranchante, cette bière est désaltérante, rafraîchissante et se boit aisément seule ou accompagnée de fruits de mer, potages crémeux, assortiments de fromages, salade mixte, poulet grillé, huile d'olive, fines herbes et pistaches rôties.

À la mémoire de ceux qui oublient et pour chaque canette vendue, 50 sous sont versés à la Société Alzheimer Laurentides. Depuis son lancement, plus de 1250\$ ont été amassés. Bravo à nous, à vous ! Merci à Marilyne Laperrière et Isabelle Clément pour leur collaboration. – Santé pour le plaisir de déguster ! Santé pour le plaisir de contribuer !



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Les sauces sucrées /salées à l'érable

Nous savons à quel point le sirop d'érable peut avantageusement remplacer le sucre dans une multitude de préparations. De plus, cette merveille ambrée s'adapte à toutes sortes de recettes de partout dans le monde.

Je prends souvent l'exemple de la cuisine japonaise dont certains plats requièrent l'utilisation soit de mirin, de sucre en poudre ou de sirop de glucose. Alors, on devrait penser sirop chaque fois que l'on s'aventure hors des sentiers battus par la tarte au sucre et les grands-pères dans le sirop !

Faux mirin

Le (vrai) mirin est un genre de vin de cuisine sucré utilisé dans plusieurs recettes asiatiques. Ici, le mirin vendu dans les supermarchés (Kikkoman Kotteri mirin) est composé principalement de sirop de glucose/fructose, une bonne raison de le remplacer par le faux mirin au sirop d'érable.

Ingédients

- Vin blanc, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Eau, 30 ml
- Sirop d'érable, 75 ml (5 cuil. à soupe)

- Sel, une pincée
- Vinaigre de riz, 5ml (1 cuil. à thé) (facultatif)

Préparation

Dans une petite casserole, faites réduire le mélange jusqu'à ce qu'il redevienne légèrement sirupeux.

Sauce trempette à l'érable (style asiatique)

Une sauce à tout faire pour accompagner les sushis, la tempura, les rouleaux de printemps, les dumplings, les samossas, etc. Les amateurs de sauces aux arachides peuvent y ajouter du beurre d'arachides, de la pâte de sésame ou du tahini (beurre de sésame) (5 ml soit 1 cuil. à thé).

Ingédients

- Faux mirin ou mirin du commerce, 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Sauce soya japonaise (Kikkoman), 30 ml (2 cuil. à soupe)

- Gingembre et ail râpés, 5 ml (1 cuil. à thé) de chacun (facultatifs)
- Huile de sésame, quelques gouttes (facultative)
- Sauce piquante maison ou Sriracha, 5 à 15 ml au goût

Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Si vous mettez du gingembre et de l'ail, amenez le mélange à ébullition et laissez-le tiédir avant de le servir.

Sauce moutarde/sirop d'érable

Si vous aimez la sauce moutarde/miel, vous adorerez celle-ci. Pour accompagner le tofu frit, le jambon, le rôti de porc, les côtelettes, les brochettes, etc.

Ingédients

- Sirop d'érable, 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Moutarde de Dijon, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Moutarde de Meaux (à l'ancienne), 5 ml
- Moutarde jaune ordinaire, 5 ml

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

Marinade à l'orientale

Cette marinade est géniale avec le tofu, les brochettes de poulet, de porc ou de lanières de filet de porc, le saumon, etc.

Préparation

- Sauce soya japonaise (Kikkoman) ou tamari, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Huile d'olive, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Sirop d'érable, 30 ml (3 cuil. à soupe)
- Ail et gingembre hachés finement, 5 ml (1 cuil. à thé) de chacun
- Poivre ou flocons de piment au choix
- Mélange d'épices genre garam masala, cari, cajun ou autre, 5 ml

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.



Brochettes de tofu irrésistibles

J'ai vu des gens qui se disaient indifférents au tofu avaler ces brochettes avec appétit ! Si vous utilisez des brochettes de bambou (5 à 10) sur le gril, faites-les tremper dans l'eau froide pendant 1 heure.

Ingédients

- Tofu ferme bien épongé en cubes de 2 cm (1 po) de côté, ½ à 1 paquet de 450 g
- Recette de marinade à l'orientale, 1

Préparation

Déposez les cubes et la marinade dans un bol ou un sac à congélation, remuez et laissez macérer le tout (au frigo) pendant une heure ou jusqu'à 24 heures. Montez les cubes sur les brochettes, puis cuisez-les sur le gril ou dans un four très chaud (440 ° F) pendant 10 à 15 minutes.

Bon appétit !