

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

La musique dans nos vies À tomber sur le do!

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Le thème du dernier Café amitié, tenu en mars, était la musique. De fait, et plus précisément, il s'agissait de discuter de la place, voire de l'importance de la musique dans nos vies. Alors, voyons voir!

De Pépinot et Capucine à Pavarotti, de Passe-Partout à John Lennon... de nos musiques d'enfance à notre musique adolescente, de celle qu'on écoutait dans notre chambre à celle des grands espaces rassembleurs, la musique prend place dans nos vies. Elle est nous.

Elle est celle qui nous émeut, celle qui nous reconforte, celle qui nous entraîne, celle qui nous inspire, celle qui voudrait voir la mer.

Celle de l'Amour qu'on ne laisse pas passer, celle de nos parents et de leur temps fou, celle de nos passions, celle du mariage, celle de nos amours perdus. Celle d'un ami... pleuré par Brel.

Celle qui nous place devant un drapeau, militaire, nationale, olympique, révolutionnaire, chilienne.

Celle de la désespérance, de la revendication, celle des images, des grands films, celle venue de France et la nôtre, celle de Félix.

Elle est celle de nos lieux. La radio.

Celle de la Maison symphonique, du Centre Videotron, du théâtre Gilles-Vigneault, celle du café bistro, celle de l'automobile, celle des ascenseurs, des salles d'attente, celle qui attend avec nous

au téléphone, celle qui roule à vélo.

Celle de l'église, sacrée, religieuse, grégorienne, celle, congolaise, de notre curé.

Celle de la contestation, celle de l'amitié, celle venue d'Orient, celle du silence. Celle de nos imaginaires... *Imagine*

Celle de la danse, celle de l'accordéon, celle du piano, celle de l'harmonica, celle du violon qui nous berce. Celle de la guitare qu'on *love* dans nos bras pour aller chanter avec elle et ...

Voilà Charles Trenet qui s'invite dans la conversation...

Longtemps, longtemps, longtemps

Après que les poètes ont disparu

Leurs chansons courent encore dans les rues.

Parfois on change un mot, une phrase

Et quand on est à court d'idées

On fait la la la la la la

La la la la la la... si do

L'Âme des poètes, Charles Trenet

Le prochain Café amitié se tiendra le 28 avril à 9 h 30.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Enfin le printemps et le beau temps. Le mois d'avril qui nous apporte de la chaleur, nouvelles saveurs et plein de belles couleurs! Afin d'entamer cette nouvelle saison, voici quelques suggestions qui sauront stimuler vos papilles.

Saveurs printanières

De la Microbrasserie 5^e Baron : **Feuille d'Or Patersbier** à 5,4%, la bière du Père est sa signature. De style belge classique, c'est une Ale marquée par le houblon bien traditionnel belge, une mousse complètement décadente, de couleur vive, sa texture opaque surprend une fois en bouche! Très légère, ses bulles de grosseur moyenne apportent une belle effervescence durable. Sa mousse blanche est onctueuse et généreuse, elle prend forme facilement lors du service. Son col se maintient longtemps et tapisse les papilles ainsi que la gorge comme un effet de velours. Explosive d'arômes, vos narines expérimenteront plusieurs bouquets à la fois subtils et bien équilibrés. Le houblon, bien sûr, suivra des notes florales, un peu de miel ainsi qu'un doux soupçon de poivre. S'accorde avec les poissons à chairs blanches, les fruits et plusieurs styles de salades.

L'incontournable **Flacatonne** de la Microbrasserie Charlevoix, maintenant en format canette à 7%, une Blonde que vous connaissez sûrement depuis longtemps, cette bière maintient son standard de bon goût bien que nous soyons accoutumés de la boire en bouteille. Et oui! Cette micro a osé le défi

de l'encanner. Alors, cette Blonde forte demeure toutefois facile à boire malgré son taux d'alcool soutenu. À la couleur du blé, jaune chaud aux reflets dorés, cette blonde limpide partage tous ses attributs autant pour les yeux que pour le nez. Sa mousse blanche gonfle et forme un col généreux, moelleux et dégage des arômes constants et bien fruités. En bouche, la sucrosité est présente dans la palette des goûts proposés par celle-ci, comme l'effet mielleux que l'on retrouve fréquemment dans les bières artisanales d'ici. Un goût léger, malté, rafraîchissant, tout comme celui que l'on retrouve en bouteille. Son amertume se dépose au fond de la gorge avec beaucoup de douceur. Un apéro incontournable ainsi qu'une compagne idéale pour les tartares, les sushis maison ou les fruits de mer.

Terminons avec Dispensaire Microbrasserie : **Pale & Hazy Ale** à 5%, élaborée avec une sélection de houblons vraiment intéressants, dont Barbe Rouge, Nelson Sauvin et Sabro, chacun d'eux apporte subtilités, couleurs, saveurs amérisantes agréables pour la bouche et parfums aromatiques pour le nez. À la couleur d'une pelure d'orange et très opaque, dès qu'on la verse, sa mousse blanche formée de bulles énergiques se transforme en un col crémeux et onctueux. Son nez tropical émane plusieurs arômes, dont l'orange, l'ananas, la pêche, la mangue, le melon, la noix de coco ainsi que de vin blanc. En bouche, son goût est exotique, équilibré, fruité avec une touche délicate de raisin vert. De texture légère malgré sa couleur dense qui pourrait tromper l'œil, c'est une bière de soif, désaltérante, fraîche et vraiment bien fruitée. Son amertume bien présente en

fin de bouche se démarque de façon modérée, laissant la mousse s'installer sur le creux de la langue pour y déposer une sensation veloutée. Cette bière se déguste bien en apéro, avec plateau de fromages assortis, charcuteries, salades au style mexicain avec poulet grillé et fruits. Santé, dégustez et partagez!



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Pickles de légumes vite faits

Aujourd'hui, même les restaurants chics nous proposent des « pickles » pour accompagner certains de leurs plats les plus raffinés. Le plus souvent, il s'agit d'une version « express » d'un condiment qui autrefois prenait des heures à préparer.

Ces marinades peuvent être préparées la veille, quelques heures, voire quelques minutes avant d'être dégustés, soit juste le temps de les laisser refroidir. Presque tous les légumes peuvent être marinés selon cette méthode rapide. Les plus durs, comme la plupart des légumes racines, le céleri et le chou-fleur peuvent être blanchis très brièvement (selon leur dureté) dans le liquide à marinade avant d'être transférés dans un bocal. Plus les morceaux seront minces, moins ils auront besoin d'être blanchis. Dans le cas des légumes tranchés à la mandoline, cette étape peut s'avérer inutile si vous voulez préserver leur côté croustillant. Vous n'avez qu'à verser le liquide bouillant sur les légumes que

vous aurez mis dans un bocal. Vous utiliserez la même technique pour les légumes comme les concombres libanais tranchés, les poivrons en lanières, le fenouil et les radis tranchés minces, les oignons en rondelles. Vous pourrez créer des mélanges de légumes colorés et aromatiser le liquide à marinade avec vos épices ou condiments préférés. Les marinades ainsi préparées ne sont pas faites pour être conservées pendant des mois, mais plutôt quelques semaines au frigo.

Le liquide à marinade

Ingrédients

- Vinaigre blanc ou de riz, de cidre, 180 ml (¾ de tasse)
- Eau, 500 ml (2 tasses)

- Sucre, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou au goût
- Sel, environ 5 ml (1 cuil. à thé) ou au goût
- Mélange d'épices à marinades, 5 ml (1 cuil. à thé) dans une mousseline ou une boule à thé (facultatif)
- Feuille de laurier, anis étoilé, piment fort, graines de fenouil, de carvi, de moutarde, etc. au choix (facultatifs)
- Tranches d'ail et/ou de gingembre (facultatifs)

Préparation

Mettez les ingrédients dans une casserole et portez le tout à ébullition. Laissez mijoter de 5 à 10 minutes. Donne environ 3 tasses de liquide à marinades.

Jardinière de légumes marinés

Une recette qui plaît beaucoup lors d'un souper de cabane à sucre ou de Noël. Je fais un genre de salade de marinades en

y ajoutant des olives, petits oignons ou petits cornichons marinés du commerce. Des cœurs de palmiers et d'artichauts rendent le mélange irrésistible.

Ingrédients

- Carottes, 2 pelées et coupées en bâtonnets ou en rondelles obliques (1/4 po - 6 cm)
- Céleri, 2 branches en rondelles obliques (1/4 po - 6 cm)
- Chou-fleur, environ 1 ½ tasse de fleurettes

- Poivron, 1 gros (rouge, jaune, orange) coupé en lanières (1/2 po - 1 cm)
- Piments forts frais ou secs, 4 ou plus au goût (facultatif)
- Recette de liquide à marinade

Préparation

Préparez le liquide à marinade, puis les légumes. Déposer les carottes dans le liquide en ébullition, après une minute, ajoutez le céleri. Une minute plus tard, ajoutez le reste des légumes, puis lorsque l'ébullition reprend, c'est prêt. Mettez les légumes dans un bocal et couvrez-les de liquide. S'il manque du liquide, ajoutez du vinaigre. Une fois refroidis, rangez-les au frigo. Les légumes ainsi marinés peuvent être consommés quelques jours plus tard et se conservent quelques semaines au frigo.

Bon appétit!

