



Paroisse Saint-François-Xavier

Nouvelles de la paroisse

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Départ du curé Godefroid Munima

Dans un message émis le 2 mai dernier, M^{gr} Raymond Poisson, évêque du Diocèse de Saint-Jérôme Mont-Laurier, annonçait une réorganisation des postes à la grandeur du territoire.

Cette réorganisation entraîne le départ du curé Godefroid Munima, alors appelé à quitter la paroisse Saint-François Xavier et la paroisse Saint-Hippolyte dont il était également responsable, pour aller œuvrer dans la région de Saint-Jovite-Mont-Tremblant.

Godefroid délaisse également certaines responsabilités et disponibilités gravitant autour de l'Évêché et de la paroisse Cathédrale à Saint-Jérôme.

En remplacement de Godefroid, les paroisses de Prévost et de Saint-Hippolyte accueilleront l'abbé Gauthier Lambert Elleme Elleme et l'abbé Amédée Luyubu.

En poste depuis près de quatre ans, dans un mandat frappé par la pandémie, Godefroid, comme on l'appelle familièrement, aura répondu présent aux multiples événements, inhumations, funérailles et célébrations dominicales comme si chacune de ces actions était une brique servant à la reconstruction de l'Église.

Après avoir salué les bénévoles dont il vantait l'immense et indispensable contribution, il a fait part de la peine qu'il avait à quitter les gens qu'il aimait.

La décision devient effective le 1^{er} juillet 2023 pour un mandat

de trois ans, soit jusqu'au 31 juillet 2026. Il est prévu de souligner comme il se doit le départ de Godefroid lors des prochaines semaines.

Source: Conseil de Fabrique de la Paroisse St-François-Xavier – Renseignements: Denys Duchesne 450 224-5239

Ukraine: un concert à ne pas manquer

Dans le cadre de la campagne de financement 2023, les bénévoles du Comité Ukraine Laurentides et certains musiciens réputés de la communauté ukrainienne organisent un concert-bénéfice qui se tiendra le samedi 10 juin à l'église de Prévost, à 19 h 30.

Vous pourrez y entendre le pianiste réputé d'origine ukrainienne Serhiy Salov ainsi que Dmytro Prime & Khrystyna Andronatii. Ces artistes ont accepté de mettre leurs talents à contribution pour venir en aide à leurs compatriotes infortunés.

L'argent ainsi recueilli sert à procurer refuge et assistance aux jeunes familles qui ont dû fuir la guerre en Ukraine. Le comité soutient actuellement 10 adultes et 14 enfants dans leur intégration.

Rappelons que notre Paroisse accueille depuis près d'un an l'une de ces familles logées au deuxième étage de notre presbytère.

Pour en savoir plus sur le concert, veuillez consulter l'encadré publicitaire à la page 2 de ce journal. – Nous vous remercions.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Un mois de mai prometteur de saveurs et de nouveautés colorées qui mettent en valeur un partage de connaissance, de complexité et un avant-goût de l'été!

Couleurs et saveurs de mai

Une collaboration entre les brasseries Herman de Prévost et Isle de Garde au centre de la Petite Patrie de Montréal présente la *Ale anglaise Extra Royale ESB* à 5% (355 ml).

Tout d'abord, qu'est-ce qu'une EBS? C'est un style de bière qui joue entre l'amertume du houblon et du malt. On aime leur goût gourmand, leurs saveurs chaleureuses et leur légèreté en bouche. À l'époque, les malts étaient torréfiés à l'aide de tourbe et de bois pour leur insuffler un caractère fumé et sombre, c'est pourquoi son apparence passe de l'or au cuivre foncé.

Son nez est floral, épicé, terreux, mielleux, accompagné d'un bouquet d'orange, de pamplemousse et de thym. Décorée d'une mousse laborieuse couleur crème, elle est élaborée avec le houblon East Kent Golding, la reine des houblons et reconnue pour ses atouts raffinés, floraux et citriques. Son goût contient des arômes de malt pour équilibrer l'amertume et offre une douceur intense de caramel, des saveurs secondaires de pain grillé, de biscuit et de noisette.

Fruitée avec des qualités florales, de résine et de terre, elle est excellente avec un filet de porc rosé, pommes rouges du Québec caramélisées sur couscous aux amandes et filament de vinaigre balsamique foncé.

Passons à la deuxième collaboration, cette fois entre Herman et la Brasserie Sir John de Lachute, la *Yokosuna*,

une Lager de riz à 5,3% (355 ml). Vous avez un faible pour les styles de bières aux arômes de fruits de la passion? En voici une qui saura vous plaire.

Élaborée avec le houblon Ri-waka reconnu pour ses arômes vifs et puissants d'agrumes, de pamplemousse rose et de fruits tropicaux, c'est une Lager tout à fait surprenante qui enrobe les papilles. De couleur jaune foncé et voilée, son col bien mousseux formé de grosses bulles présente un nez parfumé aux sensations exotiques accompagné de notes bien citronnées.

En bouche, la texture est agréable, le riz apporte un aspect crémeux fort intéressant, c'est frais et rafraîchissant. Les saveurs de fruits tropicaux se partagent de manière équilibrée les notes fruitées et acidulées, une amertume modérée se ressent avec une certaine délicatesse, ce qui respecte totalement le standard d'une Lager, mais additionnée d'un soupçon d'originalité! –

Parfaite avec un filet de truite grillée, salade de concombre râpé, tomate farcie de riz basmati froid, fromage parmesan et fines herbes.

Terminons avec *Lennie*: Grisettes Houblonnée à 4,5% (750 ml). Création de la Brasserie Herman et élaborée avec des levures maison.

Tout d'abord, une grisettes est une catégorie de bière rafraîchissante à faible teneur en alcool originaire de la province du Hainaut en Belgique. Les grisettes sont des bières d'agrumes croquantes, légères, brassées pour être accessibles à l'infini et pour tous. C'est le type de bière que vous voulez boire toute l'année, mais surtout par une chaude journée sur votre terrasse ou celle d'un ami. De couleur jaune paille avec un look brouillé, sa mousse blanche dégage un parfum aromatique unique. Doux et résineux le houblon Motueka offre des notes légèrement épicées, d'agrumes, d'herbes fraîches de basilic et de romarin. Vraiment un nez excitant et tropical!

Une bière de soif, votre bouche vous le confirmera! Sensations désaltérantes qui apportent beaucoup de fraîcheur, un goût fruité, des bulles qui pétillent longtemps, en harmonie avec l'idée que nous nous faisons dès la première fois que l'on y plonge les narines. Idéal avec un tartare de pétoncles, fruit du Dragon, framboises et ciboulettes fraîches.

Santé! Merci à Herman et collaborateurs.



Aux environs du lac Écho

Benoit Guérin hguerin@journaldescitoyens.ca

Aux environs du lac Écho dans les années 1920 (le dernier chiffre de l'année est effacé)

La carte a été postée par un touriste étranger à destination de la Belgique. L'envoyeur passe ses vacances à l'endroit indiqué d'un X au milieu des bois et sur le bord du lac.



Collection privée de l'auteur