

Le temps

**Vous m'en direz tant!**

Denys Duchesne, pour la Paroisse

**Sur le temps qui passe, il y a beaucoup à dire pourvu qu'on prenne le temps.**

Alors, on le met à l'agenda, au calendrier, sur une liste informatisée de tâches noyées dans des enchaînements algorithmiques qui prennent charge de tout.

Et puis le temps, on le sème dans les jeux de mots, les sentences, citations, proverbes et dictons. La récolte impressionne ou fait rire.

Et puis il y a les livres, nombreux, qui me parlent du temps, de la gestion du temps. De la gestion de mon temps!

Et puis l'ultime référence, dans la gestion de mon temps, l'incontournable commandement, la vérité première: profiter du temps présent.

Non, ce n'est pas tout à fait cela. **Vivre le moment présent.** Voilà.

Vivre le moment présent, *Bible des penseurs du temps* qu'un simple bulletin météorologique peut mettre en déroute...

Quel temps fait-il? N'est-ce pas là la question du jour?

Curieusement, pour vivre le temps présent à l'intérieur de nous on a besoin de savoir quel temps il fait à l'extérieur, maintenant. Quel temps fait-il aujourd'hui?

Le temps d'hier est sans intérêt. C'est maintenant qui compte, Vivre le moment présent!

Alors, oublions hier. Soit.

Et oublions demain! Euh... vraiment?

Oui, vivons le moment présent, le temps de demain importe peu. Vraiment?

Eh bien, il arrive que nous voulions savoir le temps qu'il fera demain pour nous préparer aujourd'hui et maintenant à vivre demain.

Nous voilà enfermés dans la ligne du temps.

Et voilà que Gilles Vigneault s'invite dans la discussion.

*Prends pas ta course*

*C'est piquant pis déchirant*

*Pas si vite assieds-toi là*

*On va compter les cailloux / La Manikoutai*

Prendre le temps de compter les cailloux, voilà ce qu'on peut faire avec un ami. Et là, je vous le jure, on touche au temps.

Celui de l'Éternel ou celui de Einstein. Celui de Ferré ou celui de Lamartine.

Le temps d'une guitare aussi... celle de Richard Séguin.

*Au bord du temps*

*La vie, les mots*

*Rêvent toujours*

*La vie, les mots*

*Rêvent toujours*

*Aux horizons nouveaux*

Le dimanche 25 juin prochain, à 9h, le curé Godefroid Munami célébrera sa dernière messe dans notre paroisse avant d'aller œuvrer dans la région de Mont-Tremblant / Saint-Jovite, tel que prévu par le Diocèse.



Johann Plourde [lesbieres@journaldescitoyens.ca](mailto:lesbieres@journaldescitoyens.ca)

**Découvrez les nouvelles tendances de bulles houblonnées de la Brasserie Mac Ferly de la région de L'Assomption, là où le rêve d'un facteur devient un rêve de brasseur, tout en demeurant porteur de bonnes nouvelles.**

**Quand un rêve prend forme**

Tout d'abord, quelques mots à leur sujet. La Brasserie Mac Ferly brasse uniquement de la bière sur lie et refermentée en canette. On parle de bière sur lie lorsque celle-ci n'a pas été filtrée et qu'un dépôt de levures et de sédiments s'est formé au fond de la bouteille ou de la canette. Une affinité mystérieuse entre le verre et le résidu de la fermentation, tout comme les vins riches, aussi appelés vins tendres.

Pour la refermentation en canette, c'est tout d'abord un processus de fermentation connu aussi dans plusieurs domaines industriels, dont la production de fromages, d'alcools, de biocarburant. Pour la refermentation, c'est le processus d'ajout de sucres fermenticibles juste avant la mise en canettes ou bouteilles, afin de produire à nouveau du CO<sub>2</sub>, mais cette fois-ci, il ne pourra pas s'échapper. La bière va donc se carbonater de manière progressive au cours des semaines suivantes.

**Passons à la dégustation!**

Débutons avec *La Vaillante*: bière aux camerises à 5%, élaborée avec les camerises du producteur Camerise et Compagnie de l'Assomption, cette bière blanche se démarque avec sa couleur flamboyante rose rubis. Inspirante pour l'apéro, son côté floral et fruité offre au nez des arômes fruités, légèrement citronnés avec une touche particulière céréa-

lière. En bouche, son goût est acidulé, rafraîchissant, équilibré avec une finale d'amertume de grande douceur. Idéal avec salades de fruits, crevettes et charcuteries.

Poursuivons avec *Fleur d'Écosse*: une American Pale Lager à 4,5%, mélange intéressant qui réunit une bière de style Pale Ale fort populaire avec des saveurs de malts bien définies, une couleur dorée, à la limite d'une ambrée, mais avec la légèreté d'une Lager. Le terme Lager vient du verbe allemand *lagern*, qui signifie «stocker» ou «conserver». Ce nom fait référence à l'origine de ces bières, qui sont apparues au XV<sup>e</sup> siècle, lorsque des Bavarois ont eu l'idée de brasser et d'entreposer leurs bières dans des grottes des Alpes bavaroises, afin de pouvoir les servir fraîches. En bouche, celle-ci est

désaltérante, accompagnée de saveurs de fruits blancs, d'amertume marquante, mais toutefois sans attaque. Une bière d'été à consommer juste comme ça, sans repas ou bien sûr, avec tout ce qui peut se faire griller sur le BBQ!

Terminons cette dégustation avec quelque chose d'un peu plus costaud! *La St-Eux*: IPA américaine à 6,5%, de couleur orangée, sa mousse blanche propose un nez à caractère floral, fruité, rassemblant les agrumes dans un croisement de notes pinées et résineuses de houblon. Un style de bière IPA aux saveurs de miel et de fruits tropicaux. En bouche, cette bière dépose dès la première gorgée une amertume tranchante et charnue. Une finale tropicale fraîche et invitante qui laisse aux palais plus habitués la reconnaissance des saveurs d'épices et de pamplemousse désaltérantes. Une bière qui se boit facilement avec des croustilles de riz saupoudré de fleur de sel. Parfaite pour une salade de mangues, melon au miel, cantaloup, cœur de romaine et fromage de chèvre.

En conclusion, Steve et Éric Ferland, frères et propriétaires depuis 2018, vous proposent plusieurs produits brassicoles intéressants à consommer sur place en format de verre ou de pinte, en pression ou en canette pour la maison. – Santé et bonne continuité à Mac Ferly!



Carte postale du siècle dernier

**Activités nautiques au Lac Écho / des 14 Iles**

Benoit Guérin [bguerin@journaldescitoyens.ca](mailto:bguerin@journaldescitoyens.ca)

Date et lieu à déterminer. Vos indices ou informations sont les bienvenues.



Collection privée de l'auteur