

La confiance

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Au mois de septembre de l'an dernier, nous avons assisté en famille, mon amoureux Joanis, Darius, ma sœur Chantal, Louis le papa de Darius et moi, au spectacle aérien Volaria. Il y avait aussi en démonstration des avions de toutes sortes, du cargo au Cessna, que nous pouvions découvrir et explorer.

Mon mari Joanis travaille dans le domaine des avions et cela lui permettait de montrer concrètement le résultat de son travail à son filleul et de lui faire découvrir les pièces d'avion sur lesquelles il travaille. Comme Darius était déjà, à 4 ans, fasciné par les avions, tels beaucoup d'enfants de son âge, cela joignait l'utile à l'agréable.

Alors que nous passions devant un petit avion-chasseur, je fais remarquer à Darius que l'habitacle est petit. Je lui demande alors s'il pense que l'on pourrait être deux à l'intérieur. Il me répond: « Bien

oui, Tatïe, toi et moi ensemble ». Je lui demande s'il me ferait confiance pour le piloter, sachant que je n'ai pas de permis. Sa réponse m'a vraiment surprise.

Il m'a regardé droit dans les yeux (j'étais, bien sûr, accroupie à sa hauteur!) et il m'a dit, le plus sérieusement du monde: « Tu n'as pas à te questionner Tatïe, car je te ferai toujours confiance! »

Je lui demande ensuite s'il pense que je serais une bonne pilote. Il me répond: « Pas beaucoup Tatïe, car tu apprendrais à piloter! » Et moi de lui demander: « Mais pour-

quoi embarquerais-tu avec moi si tu penses que je ne serais pas très bonne pilote? ». Et mon filleul d'amour de me dire, comme si c'était une évidence: « Tatïe, tu es capable d'apprendre à tout faire! Et je sais que tu ferais tout pour que je sois bien. S'il faut que je vole avec toi, je sais que tu vas faire les bons choix, faire attention à moi. Je te ferai toujours confiance! » Je lui ai dit: « Merci, mon loup! »

Sa confiance me fait chaud au cœur et il a parfaitement compris la profondeur de mes sentiments pour lui. Mais, personnellement, je ne prendrais pas la chance ou dois-je écrire le risque de piloter un avion avec Darius comme passager. Sa confiance en moi est plus grande que celle que je m'accorde dans ce domaine!



Darius et Tatïe sous un très gros avion à l'évènement Volaria l'an dernier.

Photo: Joanis Sylvaïn



Un café au presbytère

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Pour qui se fait le plaisir d'emprunter le *Chemin du Roy* entre Montréal et Québec, se surprendra, d'un village à l'autre, d'y croiser les presbytères, fidèles et fiers voisins des églises. S'ils attirent notre regard, s'ils nous commandent de ralentir, s'ils nous invitent à les visiter, c'est que chacun d'eux a une histoire à nous raconter.

Chez nous, notre presbytère a valeur de symbole. Il a fallu, au cours des dernières années, le défendre, le sauvegarder. Depuis, il a été rénové, il est accueillant. Et il accueille!

L'accompagnement, l'affaire des bénévoles

En y prenant un café dans la salle de rencontre, je vois que c'est ici, au presbytère, avec les bénévoles, que se fait l'accompagnement des paroissiens et des paroissiennes dans leur vie de chrétien.

On répond à leurs appels téléphoniques, on s'occupe de leurs demandes. On consigne leur intention de messe pour un proche, un frère, un ami. Le temps de confirmer la date, c'est aussi le temps d'offrir nos amitiés, notre encouragement.

On prépare les documents nécessaires aux baptêmes, à la première communion, à la confirmation, aux mariages, aux funérailles, à l'inhumation.

On les félicite pour l'arrivée du nouveau-né. On partage les joies du mariage. On les accompagne dans le choix d'un terrain au cime-

tière, démarche parfois difficile. On les guide sur le chemin de l'inhumation. On les soutient dans leur deuil, leur peine.

Chaque fois, on les reçoit dans la plénitude du message divin: compassion, miséricorde, charité, espérance, joie, famille.

Et nous nous assurons que tous les documents, dossiers, événements, certificats soient dûment consignés. Classeur ou ordinateur, un jour viendra où la sœur, le frère, le neveu demandera le document dont la famille a besoin. On l'aura!

Le presbytère, c'est là où s'échauffent la liturgie, la pastorale, la préparation et l'animation des célébrations. Dévouement, créativité et engagement rejaillissent sur chacun des événements soigneusement préparés. C'est là aussi que se trouve, dans la salle de rencontre, l'espace de travail du curé, présence et ouverture sur la communauté.

Enfin, le presbytère, c'est aussi le lieu de l'administration et de la gestion, celui de la salle de conférences qui accueille les réunions du Conseil de Fabrique composé de paroissiens et de paroissiennes bénévoles qui voient à la bonne marche des choses administratives.

Alors, si en empruntant la rue Principale, vous le croisez du regard, le presbytère Saint-François-Xavier, ses murs de briques rouges et sa grande galerie blanche pourraient bien avoir une histoire à vous raconter! *Bonne route!*

Presbytère Saint-François-Xavier
994, rue Principale, Prévost
Prêtre: Gauthier Lambert Elleme
Diacre: Jean Deslauriers

Horaire – lundi, de 10h à 15h – mardi et jeudi, de 10h à 13h
Messe: tous les dimanches à 9h
Rendez-vous: 450-224-2740

COURRIEL: paroissestfran@gmail.com

SITE INTERNET: rfab.ca/psfx



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Irrésistible marinade et sauce piri-piri!

Voici une recette d'inspiration portugaise qui va ravir tous les amateurs de piquant. D'abord destinée à la préparation de poulet, elle est remarquable pour les côtes levées et même le tofu.

Nous aimons particulièrement les sandwiches au poulet piri-piri sur baguette, mais également sur petit pain brioché, pita ou naan. Le tout accompagné d'une bonne salade de chou et carotte maison. On fait mariner, pendant quelques heures, des hauts de cuisses désossés ou des poitrines fendues en deux (ou en trois) sur l'épaisseur. Pour trois ou quatre portions, on utilise entre la moitié et les deux tiers de la préparation de marinade. Le reste (de la marinade) sert à faire la sauce en la faisant réduire avec un peu de vin et de sirop d'érable. Après la cuisson du poulet, mettez-le sur le pain de votre choix (préablement réchauffé sur le gril, dans le four ou une poêle à frire) et nappez-le généreusement de sauce. Un vrai régal!

La marinade

Ingrédients

- Beurre fondu, ½ tasse
- Jus de citron, 1/3 de tasse
- Huile d'olive, 1/3 de tasse

- Sauce piquante, 30 ml (2 cuil. à soupe) (Nando's piri-piri moyenne ou autre)
- Sirop d'érable, 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Pâte de piment coréenne (gochujang) ou sambal oelek, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Gingembre haché ou râpé, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Ail haché ou râpé, 15 ml

- Paprika, 15 ml
- Poudre d'oignon, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Cumin et coriandre moulus, 5 ml de chacun
- Sel, 5 ml
- Poivre, 3 ml (½ cuil. à thé)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

La sauce

Ingrédients

- Le tiers ou la moitié de la recette de marinade
- Vin blanc (ou jus de pomme), de 1/3 à ½ tasse
- Sirop d'érable, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans une petite casserole et faites réduire le tout jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Soyez attentifs, car le bon point de cuisson arrive rapidement et, s'il est dépassé, la sauce aura un goût de brûlé.

Bon appétit!

