

## Les attentes

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

**Les enfants ont cette manière bien à eux de répondre à nos attentes et parfois même de percevoir des attentes de notre part bien malgré nous.**

Pour cette chronique, je puise dans des moments neveu-tatie vécus entre Darius et moi. Je lui lis les articles publiés, lui parle de ce que je vais écrire, lui demandant quelques fois s'il est d'accord que je le partage avec les lecteurs. Parfois, je lui rapporte des commentaires que j'ai reçus de résidents de Prévost surtout lorsqu'ils sont positifs! Darius semble y prendre plaisir sans toutefois y accorder plus d'importance que nécessaire... à part la découverte de nos photos dans le journal: un grand plaisir pour lui!

Mais, il y a quelques mois, lorsque *Paroles d'enfant* sur la religion a été publié, je lui ai dit que Michel, le rédacteur en chef du journal – que nous appelons parfois, affectueusement, le *réacteur en chef* par sa propen-

sion à s'enflammer – avait trouvé le texte bon, ayant même eu la larme à l'œil en le lisant. Darius m'a regardé et m'a dit: «Ah oui, Tatïe?» et ce fut tout. Je pensais donc que cela lui avait coulé sur le dos comme l'eau sur le dos d'un canard.

Il y a quelques semaines, nous étions assis, collés l'un contre l'autre sur le divan, et je lui lisais le dernier *Paroles d'enfant* qui venait d'être imprimé quand Darius s'est soudainement relevé et m'a demandé: «Tatïe, est-ce que ton *régisseur* en chef, ton employeur, il a aimé le texte? Est-ce qu'il a trouvé ça bon?» Et moi de lui répondre: «Tu veux dire mon *réacteur* en chef?» – «Oui, Tatïe. Celui qui *régit* le journal.»

Je lui ai alors demandé: «Est-ce que c'est parce que je t'ai dit qu'il a essuyé une larme en lisant *Paroles d'enfant* l'autre fois?» – «Oui, Tatïe, je veux qu'il trouve ça bon!» Et moi, de lui expliquer: «Tu sais Darius, si Michel n'aime pas ce qu'on écrit, il nous le dit tout de suite. Ne t'inquiète pas: si notre texte est publié dans le journal, c'est qu'il le trouve suffisamment bon. Mais on ne peut pas le toucher et le faire pleurer à tout coup. Je sais, par contre, qu'il apprécie beaucoup tes observations et les liens que tu fais. Il trouve que tu es un petit garçon très observateur et intelligent!» – «Tu lui diras merci pour moi, Tatïe!»

Et moi aussi, je trouve que tu es un petit garçon très intelligent! Grâce à toi, nous avons maintenant un nouveau surnom pour notre *réacteur* en chef: le *Régisseur*!



Darius et Tatïe, en pique-nique cet été, vous souhaitent à tous, même au régisseur du journal, une belle fin d'été!

Photo: Chantal Gariépy

## Histoire et Archives Laurentides

### Exposition sur les 100 ans des sœurs du Bon-Conseil

Henri Prévost

**À l'occasion du centenaire de la congrégation des sœurs du Bon-Conseil, une exposition itinérante intitulée *Un siècle d'action sociale parcourt le Québec et sera présentée à Saint-Jérôme, en collaboration avec Histoire et Archives Laurentides.***

Fondée à Montréal par Marie Gérin-Lajoie, la congrégation essayait à Saint-Jérôme dès les années 1930 pour s'occuper des œuvres féminines. Le Foyer Notre-Dame-du-Bon-Conseil, sur la rue Labelle, accueille d'abord des jeunes femmes en pension. Les sœurs y créent ensuite le «Jardin de l'enfance», une école maternelle et primaire dont beaucoup de Jérômiens gardent un bon souvenir. Plus tard, les religieuses fonderont l'École ménagère puis l'Institut familial, sur la rue Melançon, contribuant à l'épanouissement de nombreuses jeunes filles de la région.

L'œuvre de Marie Gérin-Lajoie et des sœurs du Bon-Conseil est immense et mérite qu'on s'y attarde. Cette congrégation a agi auprès de la population dans divers domaines d'action sociale et communautaire pour améliorer le sort des jeunes, des femmes et des familles.

L'exposition est l'occasion de découvrir cette communauté reli-

gieuse à travers des panneaux d'information, des éléments visuels riches et évocateurs, ainsi que des objets témoignant de son implication sociale. Un volet portant sur la communauté à Saint-Jérôme est également proposé de même qu'une causerie donnée par Sœur Lorette Langlais à 14h le samedi 23 septembre à la vieille gare de Saint-Jérôme.

Les visites sont libres et gratuites pour cette exposition qui se tiendra à la vieille gare de Saint-Jérôme le 22 septembre de 16h à 20h et les 23 et 24 septembre de 10h à 20h. Elle sera ensuite présentée à la Maison de la culture Claude-Henri Grignon du 25 septembre au 5 novembre, les dimanches de 12h à 16h, les samedis de 9h à 17h et les autres jours de la semaine de 12h à 20h. – Pour information: Linda Rivest, directrice générale 450 436-1512 poste 3343, [direction@halaurentides.com](mailto:direction@halaurentides.com)



Avec Odette Morin

[odemorin@journaldescitoyens.ca](mailto:odemorin@journaldescitoyens.ca) • [www.journaldescitoyens.ca](http://www.journaldescitoyens.ca)

## Une bonne salsa maison

**Rien de plus facile que de faire sa propre salsa.**

On peut en mettre en conserve pour les mois d'hiver ou en offrir à nos amis. Certains l'aiment piquante d'autres pas. Moi, je l'aime bien relevée. Dans cette recette, j'ai utilisé un assortiment de piments frais de mon jardin. J'ai trouvé que ma salsa n'était pas assez piquante alors j'ai ajouté des flocons de piments très forts de ma récolte de l'été précédent. Si vous n'êtes pas sûrs de votre coup, commencez par en mettre une plus petite quantité (de piments), goûtez au cours de la cuisson et rajoutez-en au besoin. Les variétés de piments utilisées font toute la différence, car certaines sont nettement plus piquantes que d'autres. Parmi les piments les moins forts, il y a le Gorria (ou piment d'Espelette); ensuite, on monte d'un cran avec le Jalapeño (entre 3 000 et 8 000 SHU\*). Ça commence à être sérieux avec les Cayennes (jusqu'à 50 000). On atteint le vrai piquant avec les Habaneros (environ 300 000), les piments thaïs, les Scotch bonnet... et l'on crache le feu avec le Carolina Reaper (grande Faucheuse de Caroline!) avec ses 2,2 millions de SHU couronné du piment le plus fort au monde en 2014 détrônant le Trinidad moruga scorpion qui détenait ce brûlant record. N'oubliez pas de porter des gants lorsque vous manipulez des piments forts. De plus, les graines et les membranes blanchâtres qui les retiennent sont beaucoup plus piquantes que la pulpe: il vaut mieux les enlever.

\* C'est Wilbur Scoville, un pharmacologue américain, qui a créé un système pour mesurer la force des piments: les Scoville Heat Units ou SHU.

### Salsa (cuite) du jardin

#### Ingrédients

- Tomates\* fraîches en dés, environ 5 tasses, soit 5 grosses tomates
- Poivrons en dés, 2 ½ tasses (environ ½ poivron de chaque couleur: vert, rouge, jaune, orange)
- Oignons en dés, 2 tasses (environ 1 ½ oignon moyen)
- Piments forts épinés hachés, ½ tasse ou plus au goût
- Ail haché, environ 6 grosses gousses ou plus au goût
- Coriandre fraîche hachée, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Persil haché, 15 ml
- Vinaigre, ¼ de tasse
- Sucre, ¼ de tasse
- Sel, 1 ½ cuil. à thé
- Cumin, ½ à 1 cuil. à thé au goût
- Pâte de tomate, 2 cuil. à soupe ou plus au besoin (facultative)

\*Vous pouvez monder (peler) les tomates. Il faut d'abord les laver, enlever la cicatrice du pédoncule à l'aide d'un couteau d'office et pratiquer deux petites incisions en croix de l'autre côté. Il faut ensuite les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de secondes; puis, dans un bol d'eau glacée. Épongez-les avant de les peler. Si elles sont très mûres, la salsa peut être trop liquide; alors,

vous pouvez soit les égoutter partiellement (dans un tamis) après les avoir taillées en dés ou ajouter un peu de pâte de tomate à la préparation.

#### Préparation

Mettez tous les ingrédients (sauf la pâte de tomate, la coriandre et le persil) dans une casserole de style «fait-tout». Portez à ébullition à feu moyen-doux pour éviter que la préparation ne colle au fond. Remuez le tout régulièrement et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais encore légèrement croquants. Ajoutez la coriandre, le persil (et la pâte de tomate si nécessaire) et laissez mijoter encore 5 minutes. Remplir les pots (Mason ou Bernardin) préalablement ébouillantés jusqu'à 1 cm du rebord avec la préparation encore très chaude. Mettez aussitôt les couvercles sans trop les serrer. Une heure plus tard, serrez-les plus fermement. Donne 5 pots de 225 ml. Si vous n'avez ni le temps ni l'équipement pour traiter les pots dans une casserole d'eau bouillante, je vous conseille de conserver la salsa dans le frigo.

Bon appétit!

