

En années humaines

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Pour les enfants, l'âge des gens et des choses sont difficiles à jauger. Comme ils sont tout neufs, ils n'ont pas les références pour comprendre ce que représentent 40 ans ou 200 ans. Ce qui donne parfois lieu à de drôles expressions.

Cet été, nous avons eu le plaisir de partager des vacances en famille dans la ville de Québec et ces environs. Nous avons donc visité, avec Darius, des musées, dont celui des plaines d'Abraham. Une journée fut consacrée à l'île d'Orléans, où nous avons visité la maison Drouin.

La maison Drouin est une résidence rurale d'inspiration française érigée en 1729. L'aménagement intérieur, ainsi que plusieurs éléments, évoque le mode de vie d'une famille d'agriculteurs aux XVIII^e et XIX^e siècles. Le genre de visite que moi, j'aime faire, étant une passionnée du patrimoine architectural bâti. Mais est-ce que Darius, 5

ans, aurait suffisamment d'intérêt pour une visite complète d'une heure? Là était la question.

Alors que les autres membres de notre groupe choisissent de faire la visite libre, Darius et moi choisissons le tour guidé sur une tablette. Il y a des icônes (27 en tout) qui nous expliquent, par des petits clips, l'utilité de chaque objet ou élément architectural, et l'intègrent dans l'histoire de la maison et du Québec. Darius suit avec sérieux chacun des numéros. Après 15 minutes, les autres ont fini leur tour. Darius reste concentré et nous poursuivons la visite. Après 45 minutes, voyant les autres nous

attendre sous la pluie, je tente de sauter quelques icônes, mais je me fais vite ramener à l'ordre par Darius : « Tatïe, on a manqué les numéros 14, 15 et 16! Je vais vérifier pour voir si on n'en a pas oublié un autre! » Et Darius de refaire le tour avec sa tablette en recomptant chacun des numéros!

Après 75 minutes, la visite de la maison est presque terminée, lorsque Darius me demande : « Tatïe, la maison est vieille, mais elle est vieille comment? » Et moi de lui répondre : « La maison a 294 ans. Il y a eu sept générations de gens qui l'ont habitée. Plutôt, la maison a quatre fois la vie de Papi ou Mamie. » « Toute leur vie, depuis qu'ils sont bébé jusqu'à maintenant? », me dit-il. « Oui, quatre fois toute leur vie, mon grand. »

Nous finissons le tour, et alors que nous remettons la tablette à la préposée de l'accueil, elle nous dit que c'est la première fois qu'elle voit un enfant de cet âge compléter la visite avec la tablette, et qu'elle est surprise de l'intérêt et de la concentration de Darius dans ce parcours. En sortant, je demande à Darius s'il a aimé ça, et lui de me répondre : « Oui Tatïe! Est-ce qu'il y a autre chose à visiter ici? »

Le lendemain matin, nous planifions la journée en déjeunant, et je suggère une autre maison à visiter à Québec. Et Darius de me deman-



Darius et Tatïe, très concentrés, lors de la visite de la maison Drouin, à l'île d'Orléans, cet été.

der : « Tatïe, cette maison, elle a quel âge en années humaines? Mais cette fois-ci, en années de Mémé, tu sais notre voisine, qui est très vieille? » Dorénavant, dans notre famille, l'âge des choses anciennes est évalué en années humaines, à ne pas confondre avec les années de chiens! Mais ça, c'est une autre histoire!



L'été s'envole! – L'automne s'annonce!

Parlons de changements devant un café!

Claire Boivin-Boisvert, pour la Paroisse

L'été qui s'éteint lentement nous aura permis de nous reposer, de voyager, de partager et, surtout cette année, de nous adapter à une température plutôt changeante et surprenante. Feux de forêt nombreux, orages, pluies abondantes, qualité de l'air inconfortable. Quel été!

La Terre nous parle-t-elle? Sonne-t-elle un cri d'alarme? Sans doute! Qu'avons-nous à découvrir à travers tous ces changements nombreux? Pouvons-nous continuer à faire les choses comme avant ou devons-nous nous efforcer de les faire autrement?

Avons-nous cette capacité d'adaptation face aux changements, sans critiquer ou maugréer?

Est-ce possible de découvrir d'autres possibilités de fonctionner autrement et de s'adapter à d'autres habitudes pour accomplir certaines tâches, de s'ouvrir aux autres? À voir la vie sous un autre angle?

Lorsque nous voyageons, nous devons faire l'effort de nous adapter rapidement, sinon nous n'aurons rien apprécié de l'inconnu, serons bien déçus et reviendrons les mains vides. Actuellement, notre communauté vit des changements majeurs. Le centre culturel a fermé ses portes! Tous les gens qui le fré-

quentaient sont dirigés vers d'autres lieux. Ceux qui les accueillent dans leurs murs devront faire preuve d'un accueil chaleureux et d'une adaptation en douceur, et ce, de part et d'autre.

Changements d'habitudes, changements à l'horaire, de comportements, de façons de fonctionner. Peut-on compter sur la collaboration de chacun pour apprendre à se connaître davantage, à collaborer et s'entraider, et ce pour un mieux vivre? Un défi pour celles et ceux qui auront à surmonter les inconvénients d'une telle situation, mais aussi une occasion de montrer de l'ouverture et de se surpasser.

Pas facile me direz-vous? Faisable cependant, si l'acceptation de ces changements se fait dans la joie et avec amour.

Bon automne et bienvenue à chacun!

Modification d'horaire
Rosaire – mardi de 16h à 17h.
Adoration – mercredi de 16h à 17h.
Café-Amitié – vendredi aux 2 semaines soit en matinée de 9h30 à 11h30 ou en après-midi de 13h à 15h.

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

Les légumes grillés

Les légumes grillés au four sont très populaires et ce n'est pas pour rien. Ils sont délicieux et, en général, on les prépare en un rien de temps.

Les combinaisons possibles sont nombreuses, souvent étonnamment goûteuses et hautes en couleur. On doit tailler les légumes durs à cuire en morceaux plus fins que ceux qui cuisent rapidement et il ne faut pas oublier de préchauffer le four. Voici quelques-unes de mes recettes favorites.

Ratatouille grillée au four

Une nouvelle façon de préparer ce grand classique de la cuisine provençale. On peut la servir sur du couscous (semoule) en accompagnement avec des viandes comme l'agneau, le porc, le poulet, les saucisses merguez, etc.

Ingrédients

- Courgette en cubes ou en rondelles, 1 moyenne
- Aubergine et/ou courge à chair orange* en cubes, environ 1 1/2 tasse
- Fenouil (bulbe) émincé, 1 tasse (facultatif)
- Poivron rouge, 1 moyen en lanières
- Oignon, 1 petit émincé
- Tomates cerises coupées en deux, environ 1 1/2 tasse

- Ail, 2 à 6 gousses hachées ou taillées en allumettes
- Huile d'olive, environ 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Vinaigre balsamique, 15 ml (1 cuil. à soupe) (facultatif)
- Origan ou thym séché, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel et poivre et 1 pincée de sucre (si les tomates sont très acides).

*Assurez-vous de ne pas tailler la courge en trop gros morceaux, car elle ne cuit pas aussi rapidement que les autres légumes.

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et remuez bien le tout. Étalez la préparation sur une plaque et laissez-la cuire à 425 °F pendant au moins 20 minutes. Remettez le tout dans un saladier et gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

Brocoli au sésame

Ingrédients

- Brocoli en fleurettes avec un bout de tige, environ 4 tasses
- Graines de sésame, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)

- Huile d'olive, 30 ml + huile de sésame 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel (ou sauce soya) et poivre.

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et étalez le tout sur une plaque. Laissez cuire la préparation à 425 °F pendant une dizaine de minutes.

Patate douce, kale et poivron grillés au four

Ingrédients

- Patate douce, 1 moyenne pelée et taillée en grosses frites
- Poivron de couleur, 1 gros en grosses lanières
- Kale haché grossièrement, environ 2 tasses
- Huile d'olive, environ 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Sel, poivre, ail et épices au goût.

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et étalez le tout sur une plaque. Laissez cuire la préparation à 425 °F pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit cuite et le kale croustillant.

Bon appétit!

