

Quelle sagesse!

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Depuis que Darius est tout petit, nous allons, une ou deux fois par été, au Marché aux puces de Lachute. Plus qu'une simple sortie pour acheter de façon écoresponsable, c'est une journée de petits plaisirs tout simples: un tour de poney, un pique-nique au parc, des jeux et des histoires à l'ombre des grands arbres.

Cette année n'a pas fait exception. Nous avons passé une belle journée en famille à Lachute. Mais en août, alors que nous étions en vacances à Québec, et qu'il nous restait quelques journées de congé la semaine suivante, Darius m'a demandé si c'était possible de retourner au marché aux puces le mardi suivant. Je lui ai bien évidemment répondu oui (ceux qui me connaissent savent ma passion pour la vaisselle antique et pour chiner en général), n'étant pas du genre à dire non à une telle activité!

Mais voilà, le dimanche précédent notre journée, Darius m'appelle et me dit qu'il ne veut plus aller au marché aux puces. Je lui demande pourquoi, et lui de me répondre: «Tu sais Tatïe, j'aime ça aller au marché aux puces avec toi. Mais c'est que j'ai beaucoup de jouets, et que je n'ai pas beaucoup d'espace pour jouer. Je ne devrais pas acheter de gros jeux.» Je lui réponds à mon tour: «Mais mon grand, on peut acheter seulement des petites choses, des petits jouets qui ne prennent pas beaucoup de place.»

«Mais Tatïe, me répond-il, si j'y vais, je vais voir les plus gros jouets, et je vais avoir

envie de les avoir, et ça va me rendre triste de ne pas les acheter. Je pense que c'est mieux que je n'y aille pas. Mais j'aimerais faire autre chose avec toi et Joanis.» Quelle sagesse!

Je lui dis alors: «Que veux-tu faire à la place, mon loup?» Et Darius de me répondre: «Tatïe, j'aimerais juste passer la journée chez vous, se promener et manger ensemble. Est-ce que c'est bon, Tatïe?» «C'est une très bonne idée, mon grand, et tu es très sage de ne pas vouloir te tenter inutilement. On fera une journée à la maison, comme tu le veux!»

Finalement, nous avons mangé un cornet de crème glacée, inventé des histoires avec la lampe magique qui fait des ombres chinoises, et avons fait une promenade dans le parc de la Rivière-du-Nord à Prévost. Et ce fut une très belle journée!



Darius et Tatïe, en promenade au parc de la Rivière-du-Nord à Prévost. Une belle activité qui n'a nécessité aucun achat, mais qui a tout de même créé de beaux souvenirs!

Photo: Joanis Sylvain



Chronique d'un café allongé

Intimité: variation sur un même thème

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Les participants au Café amitié de la paroisse tenu le vendredi 29 septembre dernier se sont butés à un mot qui ne s'est pas laissé découvrir facilement. Un mot qui, tel un caméléon, a su nous confondre.

Alors, voici la variation annoncée sur le thème de l'intimité.

D'entrée de jeu, on y est allé avec des expressions qui, pensait-on, révéleraient ce qui est intime.

Pour qui avez-vous voté? C'est secret! Pas intime?

Êtes-vous croyant? C'est personnel! Pas intime?

Avez-vous la foi? Oh! ça aussi c'est personnel. Toujours pas intime.

J'emménage dans une résidence. On me dit: avec tout ce monde autour de toi, tu vas perdre ton intimité. Je réponds Non! Pas du tout. Je garde mon intimité. Pourtant, on aurait cru...

Et tout à coup surgit le grand classique de l'intimité.

Ils se sont mariés dans l'intimité. Ça colle tout de suite! Mais il est dit plus tard que le jeune couple allait passer une soirée intime! Mariage intime. Soirée intime. Que comprendre? Parle-t-on de la même intimité? On s'amuse.

Alors on se tourne vers l'amitié. Une amitié intime? Oui peut-être, mais cette intimité on la voit. On voit que ces deux-là sont proches;

si on la voit, c'est moins intime, non? On s'amuse.

On dit de *camarade* que c'est une personne avec laquelle on partage un ou plusieurs centres d'intérêt exclusifs. Alors voilà quelqu'un d'intime, c'est certain. *Camarade* serait plus intime qu'*ami*? On passe au vote? Oui mais c'est secret!

Pour y voir plus clair, une participante ouvre le *dictionnaire de service*. **Intimité**: caractère de ce qui est profond, intérieur et secret (!); se trouver dans l'intimité de sa conscience.

Un participant nous fait remarquer que la foi et la prière s'ouvrent sur la conscience. Nous sommes ici dans la rencontre avec Dieu, lieu ultime de l'intimité! Enfin, la **véritable intimité**. Alleluia!

Mais voilà que cette véritable intimité pousse Jacques Salomé dans la conversation. *La véritable intimité, dit-il, est celle qui permet de rêver ensemble avec des rêves différents* / J. Salomé

Moi qui avais l'intime conviction que la véritable intimité était une question d'être s'ouvrant sur soi, voilà qu'il faut être deux!

Qu'on rappelle les mariés!

Fin de la variation, ouf!

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

À la soupe!

De l'ail au zucchini, tout est possible quand on parle de soupe. Depuis des siècles, la soupe fait partie du quotidien de bien des peuples.

On peut penser aux Japonais avec la soupe miso, aux paysans italiens avec le minestrone, substantiel à souhait. Le bortsch ukrainien, la bouillabaisse du sud de la France, les soupes aux lentilles épicées de l'Inde et de l'Afrique du Nord. Il y a bien sûr la traditionnelle soupe aux pois du «canadien-français» que l'on connaît pour ses effets secondaires! Ma mère, cet as de la soupe pouvait en créer d'extraordinaires même quand on croyait qu'il ne restait plus rien de bon à manger.

Il y a aussi les petits consommés sophistiqués que l'on prend en entrée. Les soupes froides pour les beaux jours d'été. Le gaspacho andalou, les soupes au yogourt et au concombre, grecques et turques (genre de tzatziki allongé avec du lait). Le potage parmentier (français) servi froid et popularisé aux États-Unis sous le nom de vichyssoise.

Du velouté à la chaudière, il y en a pour tous les goûts. Accompagnée de pain et de fromage la soupe devient un repas. De plus, la plupart des soupes se congèlent très bien.

Soupe au kale, aux patates et au curcuma

Cette soupe ressemble, entre autres, à la «Caldo Verde», une soupe portugaise nourrissante riche en fibres, en vitamines et en minéraux. On peut y ajouter des haricots blancs cuits ou de la viande cuite (poulet, porc, dinde, jambon, saucisses épicées) pour les protéines.

Ingrédients

- Huile d'olive, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)
- Pommes de terre moyennes en dés de 1 cm, 3
- Kale haché, 1 paquet soit environ 4 tasses
- Oignon haché, 1 gros
- Ail haché, 2 à 4 gousses
- Bouillon au choix, au moins 2 litres + eau au besoin
- Vin blanc, ½ tasse (facultatif)
- Sel (ou sauce soya) et poivre au goût
- Thym frais, 1 branche ou 5 ml de thym séché
- Curcuma ou poudre de cari, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Viande cuite en dés ou haricots cuits, 1 tasse ou + au goût

Préparation

Faites revenir l'oignon dans l'huile à feu moyen, ajoutez les pommes de terre puis déglacez au vin blanc (facultatif). Ajoutez le reste des ingrédients, ramenez à ébullition et laissez mijoter à petit feu au moins une vingtaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez de l'eau ou du bouillon si la soupe est trop épaisse à votre goût. Vous pouvez la passer au mélangeur pour en faire un potage velouté.

Soupe-repas de style «minestrone»

Le minestrone est un plat typiquement italien qui varie selon les saisons, les régions voire les familles. Il constitue un repas complet surtout si vous le servez avec du parmesan ou du pecorino (romano), du pain à



l'ail et aux herbes... L'authentique minestrone est une soupe très épaisse.

Ingrédients

- Oignon émincé, 1 gros
- Céleri émincé, 2 branches
- Carottes en rondelles ou en dés, 2
- Ail haché, 4 gousses ou au goût
- Huile d'olive, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)
- Bouillon au choix, au moins 2 litres + eau au besoin
- Autres légumes au choix: poivron, fenouil, chou-fleur, brocoli, haricots verts, courgette, 1 à 2 tasses
- Pâtes courtes (macaronis coupés, coquillettes, etc.), 1 tasse
- Lardons cuits et égouttés ou jambon en dés, environ 2/3 de tasse
- Haricots blancs cuits (ou autres), 1 tasse
- Tomates concassées, une conserve de 796 ml + une pincée de sucre
- Origan séché, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel et poivre au goût
- Herbes fraîches hachées: persil, basilic, estragon, coriandre, ½ tasse ou + au goût

Préparation

Faites revenir l'oignon, le céleri et les carottes dans l'huile et ajoutez le bouillon. Amenez à ébullition et laissez mijoter à petit feu 10 à 15 minutes. Ajoutez les autres légumes et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajoutez les pâtes et lorsqu'elles sont cuites, ajoutez le reste des ingrédients. Ramenez le tout à ébullition, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez les herbes fraîches et servez.

Bon appétit!