

L'orthographe du cœur

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

L'être humain cherche, depuis le début des temps, un moyen de s'exprimer, de traduire ses sentiments, soit par les dessins ou par une écriture, quelle qu'elle soit. De laisser une trace écrite, avec les moyens à leur disposition, même imparfaite. Les enfants d'aujourd'hui n'y font pas exception, Darius inclus. Et parfois, le résultat de cet effort est plus touchant que le message le plus grammaticalement parfait.

Cette année, Darius, mon filleul d'amour, a débuté la maternelle. Depuis plus d'un an, il est très curieux envers tout ce qui est mots et lettres. Il a appris son alphabet, et nous pose des questions sur les sons des lettres. Il tente aussi de déchiffrer les mots qu'il voit un peu partout, de la devanture d'un commerce, au menu du restaurant, sans oublier les livres, bien évidemment! Et, la plupart du temps, il réussit très bien. Il est maintenant capable de fusionner le son des lettres, par exemple *b* et *a* qui font *ba*. Darius réécrit souvent

des mots qu'il voit, de mémoire. Nous répondons à ses questions et le laissons découvrir à son rythme la lecture et l'écriture. Mais nous ne lui avons pas encore expliqué les sons complexes, c'est-à-dire lorsqu'un son peut s'écrire de plusieurs façons différentes, comme *an* et *en*. Et il ne l'a pas appris en maternelle non plus!

Il y a quelques jours, après avoir joué à la veille de Noël, un jeu sorti de l'imagination de Darius, dans lequel, à tour de rôle, nous sommes soit le parent, soit l'enfant, que nous devons endormir pour ensuite deve-

nir le père Noël, et livrer les cadeaux sans se faire découvrir de l'enfant!, nous étions pour jouer au dessin à relai, sur la tablette à dessiner. Darius me dit soudainement: «Attends, Tatïe, je veux faire quelque chose tout seul». Je l'attends donc tranquillement, ne me doutant pas de ce qu'il fait.

Après quelques instants, il se tourne vers moi et tout fier, il me montre la tablette. Dessus, il avait écrit: TÊHME. Je lui demande: «C'est pour moi mon grand?» Et Darius de me dire: «Oui, Tatïe!» «Eh bien, mon loup, moi aussi je t'aime, que je lui réponds, et je suis fier de toi, je



Darius, tout fier, tenant le fameux TÊHME, au grand bonheur de Tatïe!

te trouve très bon, tu as pensé à faire le son ê!» «Et tu sais Tatïe, que Darius me dit, j'ai écrit *têhme* parce que c'est ce qu'on se dit toi et moi: T'aime fort! Maintenant, est-ce que

tu veux bien me montrer comment l'écrire comme il faut avec le je?» Et la version corrigée fut pour ma sœur, sa maman, et lorsqu'il lui a montré le mot, il lui a dit: «J'ai mis un *je* pour toi maman, parce que toi, tu dis je t'aime».

Que mon neveu d'amour se soit concentré pour m'écrire ce mot personnalisé est de la plus grande valeur pour moi, malgré, ou plutôt grâce aux fautes d'orthographe. Parce que son *êh* signifie qu'il s'est questionné sur la manière d'écrire ce son, avec ses connaissances. C'est non seulement ingénieux, mais cela démontre une logique et une réflexion. Et qu'il ait réfléchi à comment m'écrire «t'aime» vaut presque plus que s'il l'avait simplement recopié, et rend mon cœur de Tatïe comblé!

P.S: Ma sœur fut aussi très heureuse de son «Je t'aime», surtout le *je*, personnalisé pour elle!



Les vœux de l'abbé Gauthier

Noël! Un message universel d'amour

Abbé Gauthier Elleme,
paroisse St-François-Xavier

Noël, cette période féerique et lumineuse, incarne bien plus qu'une simple tradition religieuse. C'est une célébration globale, où les villes et les maisons se parent de mille feux, symbolisant la «lumière du monde» qui représente Jésus dans la foi chrétienne. Ces lumières, scintillantes dans la nuit hivernale sont le symbole d'un espoir persistant, d'un réconfort dans l'obscurité. Elles nous rappellent que, même dans les moments les plus sombres, une lueur d'espoir peut toujours percer. Leonard Cohen ne disait-il pas «There is a crack in everything. That's how the light gets in.»

La magie de Noël réside également dans la richesse de ses traditions, qui varient d'un pays à l'autre. Chaque culture apporte sa propre nuance à la célébration, enrichissant l'expérience collective. Les chants, les marchés de Noël, les repas familiaux, sont autant de manifestations de cette fête, diverses en forme, mais unies dans leur essence: la joie de l'union et du partage.

Au-delà de ses racines chrétiennes, Noël véhicule un message universel d'amour, de paix et d'espoir. C'est un temps de pause dans le tumulte de la vie, un moment pour se retrouver et célébrer ensemble, au-delà des

croyanances et des origines. Cette période nous rappelle notre humanité commune, nos liens indéfectibles malgré nos différences.

La beauté de Noël tient dans sa capacité à rassembler les gens autour de valeurs universelles. En tant que fête chrétienne, elle commémore la naissance humble et sacrée de Jésus, tout en s'ouvrant à une dimension plus grande, transcendant les frontières de la religion. Noël devient alors un moment privilégié pour célébrer des valeurs fondamentales à toute l'humanité: l'espoir, l'amour et la paix.

En définitive, Noël transcende les croyances religieuses pour devenir une célébration de l'espoir et de la paix, un temps où les différences s'écrasent au profit de l'unité. Cette fête, riche de son histoire et de ses traditions diversifiées, invite à une réflexion profonde sur ce qui nous unit en tant qu'êtres humains. Noël est donc bien plus qu'une fête chrétienne; c'est une célébration de la vie, un hymne à l'amour et à l'espoir partagés, un moment où l'esprit de fraternité enveloppe le monde, offrant un aperçu d'un idéal universel d'harmonie et de solidarité.

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 gelées, des desserts légers et festifs

Pour les fêtes, je vous suggère des desserts légers et rafraîchissants qui aident à faire passer les repas soit trop copieux soit trop lourds.

La gelée aux clémentines est un classique de Noël chez moi, elle accompagne à merveille plusieurs variétés de pâtisseries et les mignardises au chocolat. Ce que ces recettes ont en commun c'est la gélatine. Il y a la gélatine sans saveur en feuille ou en flocons (d'origine animale) ou encore l'agar-agar, l'option végétalienne en flocons ou autres. La gélatine en feuille ou en sachet (flocons) se dissout à basse température (entre 50 et 90 °C) et ne doit pas bouillir, mais on doit d'abord la faire gonfler dans de l'eau froide pendant quelques minutes. L'agar-agar ne requiert pas de trempage, il doit être mélangé à froid (à nos préparations) puis porté à ébullition en remuant (au moins 30 secondes d'ébullition).

N.B.- Après l'avoir fait gonfler dans l'eau froide, on peut dissoudre la gélatine (d'origine animale) dans une petite casserole sur un feu doux ou au four à micro-ondes, mais attention! Il vaut mieux procéder avec prudence, 8 à 10 secondes à la fois et en remuant entre chaque fois. La gélatine bien dissoute peut être ajoutée à une préparation froide, ce qui diminuera considérablement le temps



de prise. Dans le cas d'une préparation chaude (gelée d'ananas), on peut mettre la casserole dans un bain d'eau glacée (un cul de poule) pour refroidir le tout et diminuer le temps de prise.

Gelée aux clémentines

Ingrédients

- Clémentines pelées et en quartiers, 6 à 8
- Jus: canneberges, Orangerine (Oasis) ou fruits des champs, 2 tasses au choix
- Gélatine sans saveur (Knox), 1 sachet (1cuil. à soupe soit 15 ml)
- Eau froide, ¼ de tasse (60 ml)

Préparation

Dans un joli saladier, déposez les quartiers de clémentines et versez le jus. Mettez l'eau dans une petite casserole et saupoudrez la gélatine dessus, laissez gonfler trois ou quatre minutes. Faites fondre à feu très doux en remuant jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute (environ trois minutes). Versez dans le mélange de clémentines et de jus, remuez bien. Réfrigérez au moins quatre heures avant de servir. Vous pouvez en faire des verrines et les garnir de crème fouettée, etc. Un dessert qui plaît à tous et qui est fort joli à regarder.



Gelée à l'ananas

N.B. – L'ananas contient de la broméline, une enzyme qui dégrade les protéines, ce qui lui confère des pouvoirs attendrissants sur la viande. La gélatine étant un réseau de protéine, la broméline l'empêche de se solidifier. La bonne nouvelle c'est que la broméline peut être neutralisée en amenant votre préparation d'ananas jusqu'au point d'ébullition.

Ingrédients

- Ananas en petits dés, 1 ¼ tasse
- Jus d'ananas, ¾ de tasse
- Gélatine sans saveur, 1 sachet (1 cuil. à soupe soit 15 ml)
- Eau, ¼ de tasse
- Sirop d'érable ou sucre au goût, si l'ananas n'est pas très sucré

Préparation

Dans un petit bol, faites gonfler la gélatine dans l'eau (3 à 4 minutes). Mettez les dés d'ananas, le jus et le sucre dans une casserole et portez le tout à ébullition. Retirez la casserole du feu et versez-y la gélatine bien gonflée. Remuez (hors du feu) pendant environ trois minutes. Versez le tout dans un joli bol et réfrigérez au moins six heures.

Bon appétit!