



Février 2009 Vol. 14 N° 1

ACTIVITÉS À VENIR

19 mars	Déjeuner suivi de l'assemblée générale annuelle – Hôtel des Gouverneurs
15 avril	Souper de crabe aux Terrasses
29 avril	Déjeuner - Hôtel des Gouverneurs

ABERRATION # 1

Par Pierre Bard

Lorsque la récupération a fait ses premiers pas à Rimouski, je me souviens que je classais minutieusement le matériel à recycler en catégories : papier, carton, métal, verre blanc, verre coloré, plastique. De temps en temps, j'allais déposer le tout à l'entreprise sise sur la rue Léonidas qui s'appelait déjà, je crois, Récupération de la Péninsule. C'était vraiment de la récupération sélective.

Aujourd'hui, nous déposons tout, pêle-mêle, dans un bac bleu, espérant qu'un tri convenable sera fait. Hélas, nous apprenions récemment que le papier récupéré au Québec contient tellement de verre cassé que les papetières n'en veulent pas. Ce papier souillé serait expédié en Chine, trié là-bas de façon plus méticuleuse par une main-d'œuvre bon marché, puis réexpédié en Amérique. C'est cela, mon aberration #1, un bien grand détour qu'il serait possible d'éviter. J'en ai d'autres à dénoncer, mais ce sera pour une autre fois.

Je me demande pourquoi nous ne nous y prenons pas autrement. Je m'explique. Si je me base sur ce qui se passe chez moi, au fil des ans, le bac des poubelles se remplit deux fois moins que celui de la récupération. Pour un ramassage propre du papier et

du carton, je suggère un cycle de trois semaines : une semaine pour les poubelles, une semaine pour le papier et le carton et une semaine pour le reste (métal, verre, plastique). Évidemment, cela suppose que le bac bleu serve alternativement au ramassage du papier et du carton d'une part et du métal, du verre et du plastique d'autre part. Si on le veut, c'est faisable, avec un petit effort qui, entre nous, est moins lourd que ce que je décrivais au début de ce texte.

Autre question à se poser : quel volume de papier représente la distribution chaque année d'un deuxième annuaire de téléphone et même d'un troisième? Qu'avons-nous à faire de ces annuaires inutiles? Il me semble normal que Telus distribue son annuaire, mais les autres? Libre entreprise? Même pour Telus, une distribution aux deux ans suffirait sans doute, si on tient compte du fait qu'avec Internet, on peut interroger le site Telus 411 et Canada 411 pour obtenir n'importe quel numéro au Québec et au Canada. On pourrait même imaginer que Telus ne distribue que sur demande...

Je partage avec vous ces idées, elles rejoignent peut-être les vôtres. Reste à savoir comment faire évoluer les choses.

NOS SYMPATHIES

À Gérard Fournier, dont le frère François (autrefois contremaître au Cégep) est décédé le 19 janvier.

À Pierre Santerre, dont la mère, madame Gisèle, est décédée au cours de la même semaine.

À Raymond Pelletier, dont le beau-frère, Michel St-Pierre, est décédé le 29 décembre.

CHRONIQUE D'UN VOYAGE EN ESPAGNE ET AU PORTUGAL

Texte et photos : Pierre Bard

Danièle et moi n'en sommes pas à notre premier voyage avec sa sœur Hélène et notre beau-frère Gilles. Hélène est presque devenue notre agente de voyage. Après notre voyage avec eux en Grèce en 2007, nous avons manifesté l'intention de rester tranquilles un bout de temps. Mais Hélène n'était pas sans savoir que l'Espagne pouvait nous intéresser. Notre fille Isabelle avait passé six mois à Madrid pour perfectionner son espagnol, alors qu'elle avait dix-huit ans. Sa fonction de jeune fille au pair lui permettait une immersion à peu de frais et elle avait le loisir de suivre quelques cours. Nous avons de ce fait une curiosité pour ce pays. Et nous avons été bien servis.

Le voyage, organisé par l'agence Trafalgar, allait mener près de 50 Québécois francophones de Madrid à Porto et Lisbonne au Portugal, avant de revenir à Barcelone, en passant par Séville et la Costa del Sol. Un périple de 17 jours plein de belles découvertes que je vais tenter de partager avec vous.

Madrid, capitale de l'Espagne

Madrid est une ville magnifique. Son centre historique regorge de belles avenues, d'édifices impressionnants, de parcs verdoyants et de quelques grands musées. Quelques grands noms, Isabelle de Castille, Ferdinand d'Aragon, Charles Quint et Christophe Colomb, nous rappellent que l'Espagne a écrit de grands chapitres de l'histoire de l'Occident. Les Arabes en ont fait un pays conquis pendant plusieurs siècles et il reste encore aujourd'hui de nombreuses traces de leur passage dans l'architecture des édifices. Voici une belle avenue de Madrid :



Dès le premier soir, notre accompagnateur nous a appris à utiliser le métro. Danièle et moi avons profité de notre premier après-midi libre pour faire une escapade du côté du musée Centro de Arte Reina Sofia (le célèbre Prado était fermé ce jour-là) où nous avons pu admirer des œuvres de Picasso (dont la gigantesque toile *Guernica* dédiée aux victimes de la guerre civile espagnole), de Miro, de Dali et de bien d'autres.

alentours de Madrid

Notre séjour de quelques jours dans la région de Madrid nous a permis de visiter Segovia, où se trouve un vestige romain à peu près intact, le célèbre viaduc de Ségovie.



Nous avons fait là aussi la visite de l'Alcazar, un des nombreux châteaux (castillos en espagnol) de cette région qui a de ce fait pris le nom de Castille. L'Alcazar est une forteresse inexpugnable, juchée sur un promontoire rocheux. Le lieu avait été habité à l'origine par les Celtes. C'est dans ce château royal qu'Isabelle de Castille a été sacrée reine.

Tolède mérite aussi le détour. Le grand peintre El Greco y a vécu et nous avons pu admirer son chef-d'œuvre, L'Enterrement du comte d'Orgaz, une grande toile datant de 1586-1588. Un autre attrait de cette ville est l'atelier de damasquinage, où l'on pratique une technique d'application de fil d'or au poinçon. Certaines œuvres demandent de longs mois de travail et les prix sont à l'avenant. Par exemple, l'assiette ci-contre qui fait environ 30 cm de diamètre vaut 10 000 euros. Une autre pièce exposée valait 21 000 euros. Vraiment pas à la portée du premier touriste venu!



En route vers le Portugal

Deux arrêts remarquables : Avila et Salamanque. Thérèse d'Avila, dont le nom religieux est Thérèse de Jésus, a été mise dans un couvent d'Avila par son père à l'âge de 16 ans, pour couper court à des tendances par trop frivoles. Après avoir, bien plus tard, trouvé sa propre voie, elle réforma l'ordre des Carmélites pour en faire un ordre très austère, les Carmélites déchaussées. Elle est reconnue comme une grande mystique. À Salamanque, nous avons visité ce qui fut la première université d'Espagne, fondée en 1218. Nous avons pu y admirer une salle de cours gardée dans l'état qu'elle avait au XVI^e siècle et une bibliothèque qu'on ne peut regarder qu'au travers un enclos fait en plexiglass, d'où l'aspect un peu flou de la photo.



Porto et Gaia

Qui dit Porto dit porto, le vin. Une visite avec un guide local francophone, comme tous les autres que nous avons eus durant ce voyage, nous a instruits sur les procédés de fabrication. Si vous avez Internet, je vous invite à faire la même visite que nous, dégustation en moins malheureusement, à l'adresse suivante :

<http://mullerhe.club.fr/ImaDec/Portugal/Portovin.htm>

Vous serez peut-être impressionnés comme nous par le gigantisme de certains tonneaux (foudres), ayant une capacité de 35 000 litres.

Fatima

En chemin pour Lisbonne, nous faisons un arrêt à ce lieu de pèlerinage dont le nom est plutôt évocateur pour les gens de mon âge. N'y avait-il pas un grand secret dont la révélation a été retardée durant plusieurs décennies? Je me rappelle deux choses qu'on nous disait : le fameux « Pauvre Canada! » et l'annonce présumée de la fin du monde en 1963. Heureusement nous sommes encore là.

Lisbonne et les alentours

Ici encore, de beaux parcs et des lieux historiques à profusion. Comme vous pouvez le voir dans la photo



ci-contre, il y a quand même eu à l'occasion des moments plus festifs. Lors d'un souper et d'un spectacle fado, Danièle est montée sur scène; on la voit au premier plan. La photo est trop diminuée pour qu'on puisse voir son grand sourire.

Près de Lisbonne, en passant par le point le plus à l'ouest de l'Europe continentale, il y a une petite ville fort intéressante à visiter, nommée Sintra, avec son Palais Royal et ses rues étroites et escarpées. Dans une petite boutique, j'en ai profité pour acheter quelques CD de la reine du fado, Amália Rodrigues.

De Lisbonne à Séville

Durant le long trajet qui sépare ces deux villes, notre accompagnateur, Victor, un colosse que vous voyez ici en compagnie de Danièle et de sa sœur, nous a fait un brillant exposé sur l'histoire espagnole à partir de l'Antiquité jusqu'à nos jours. Ses explications allaient nous permettre de mieux apprécier ce que nous nous apprêtions à voir à Séville et surtout à Grenade.



Séville la belle

« Près des remparts de Séville... », allions-nous voir les toréadors de Carmen? Certains ont satisfait leur curiosité en assistant à un spectacle de tauromachie, les autres se sont contentés des remparts. Danièle et moi étions dans cette deuxième catégorie. Mais il n'y a pas que les remparts à Séville. Il y a la Plaza de España, au cœur de ce que fut la grande exposition ibéro-américaine de 1929,



où les azulejos (céramiques) sont omniprésents dans le décor des lieux : balustrades, panneaux dédiés à chacune des régions de l'Espagne; il y a aussi l'Alcazar, haut-lieu de l'art mauresque, devenu résidence royale avec de magnifiques jardins; il y a aussi la cathédrale avec son Retablo Mayor derrière l'autel, orné de l'or rapporté par les Conquistadors, et le tombeau impressionnant de Christophe Colomb.



La Costa del Sol

Cette région ensoleillée de la côte méditerranéenne est éminemment touristique... et riche. Nous nous arrêtons à Torremolinos, ville balnéaire, avec l'espoir de pouvoir utiliser nos maillots de bain. Peine perdue. Il y a heureusement autour de quoi à visiter : le petit village Mijas, haut perché, avec ses taxis un peu spéciaux, des ânes que nous nous sommes contentés d'admirer; et également Malaga avec ses remparts datant de la période arabe et un petit musée dédié à Picasso dont c'est le village natal.



Grenada

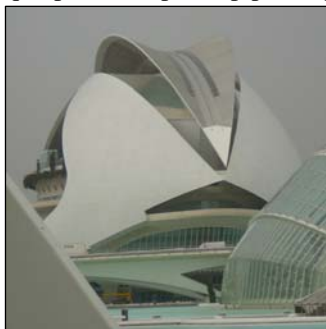
Grâce à une autre guide formidable, Mercédès, nous avons fait une visite inoubliable de la cathédrale et de sa Chapelle Royale où on trouve les gisants des Rois Catholiques, de Jeanne la Folle et de son mari Philippe le Beau. Il y a là aussi une superbe exposition de peintures de grands peintres, dont Botticelli, de vêtements royaux, de la couronne d'Isabelle de Castille et de l'épée de Ferdinand d'Aragon.

Mais Grenade, c'est surtout l'Alhambra, un lieu dont je rêve depuis longtemps, surtout à cause de cette pièce de guitare si souvent écoutée : Recuerdos de la Alhambra (souvenirs de l'Alhambra). J'emprunte ici au guide Voir (édité par Libre Expression) la description des lieux : « Les émirs nasrides cherchèrent à y créer une image du paradis sur terre afin d'exorciser la triste réalité à laquelle ils étaient confrontés, celle d'un pouvoir sur le déclin. Ils le firent en employant avec un art consommé des matériaux modestes tels que céramique, stucs et bois et en jouant avec subtilité de l'espace, de la lumière, de l'eau et de l'ornementation. »



Passage rapide à Valence

De Valence, je retiendrai que nous n'y sommes arrêtés que pour une pause-pipi, et que c'est bien regrettable.



J'aurais bien voulu y passer une semaine. Ce qui m'a plu particulièrement, c'est l'audace architecturale de cette partie de la ville qui s'appelle la Cité des Arts et des Sciences. À gauche, un exemple de cette audace.

Barcelone

Pour moi, Barcelone était avant tout le site des Jeux olympiques de 1992. Je savais aussi que c'était l'une des deux villes, avec Dunkerque, dont la distance mesurée sur terre par les astronomes Delambre et Méchain avait servi à extrapoler la longueur d'un méridien et à fixer la valeur du mètre de façon que le méridien fasse 40 000 km. Danièle (qui connaissait déjà Gaudi, cet architecte hors du commun) et moi



avons été époustoufflés et ravis de voir des œuvres architecturales comme nous n'en avons jamais vu ailleurs. Il faut absolument voir à Barcelone la Sagrada Família, ce temple dédié à la Sainte Famille qui a failli être classé comme l'une des sept merveilles du monde. Lorsqu'elle sera terminée vers 2030, sa construction aura duré environ 150 ans. Notre guide nous a expliqué que la construction se finance uniquement par ce que rapporte la fréquentation touristique, de l'ordre de plusieurs millions de visiteurs par an. L'art fait aussi des petits : ne trouvez-vous pas que les personnages à droite ont inspiré le fameux Darth Vader de la Guerre des Étoiles?

Gaudi a aussi conçu de nombreux édifices à Barcelone et un parc féérique, très fréquenté, le parc Güell.



Il faut savoir enfin que les Catalans défendent avec ardeur leur langue (qui n'est pas l'espagnol officiel) et leur culture. Nous avons eu la vive impression qu'ils étaient nos propres cousins. Nous, les Québécois, ne cherchons-nous pas la même chose?

En somme, un voyage des plus appréciés!

LE COIN DES POÈTES

par Guy Rancourt



(guy.rancourt@globetrotter.net)

Présentation

Tel que promis et annoncé, je vous présente un autre poète. Or, j'ai sollicité votre participation mais aucun membre de notre association n'a voulu relever le défi pour le moment. Alors, je me suis fait plaisir et je vous présente mon poète québécois préféré ! (rires) N'oubliez pas, dans le prochain et dernier numéro en avril, ma chronique portera sur un « Spécial acrostiches ». L'acrostiche est un poème ou une strophe où les initiales de chaque vers, lues dans le sens vertical, composent un nom, prénom ou mot-clef. Envoyez-moi votre acrostiche, soit par Internet à mon adresse ci-dessus, soit à mon adresse postale pour ceux ou celles qui n'utilisent pas l'ordi (258, Rang 3 Est, Le Bic, Qc, G0L 1B0). Dernier point, après plus de deux années de travail sur la jeune poétesse Sabine Sicaud, 1913-1928 et avec l'aide de quelques collaborateurs, j'ai créé un site Internet entièrement dédié à son œuvre poétique. La mise en ligne de ce nouveau site a eu lieu le premier décembre 2008. Voici le lien :

<http://www.sabinesicaud.com/>

Portrait d'un poète : GASTON MIRON (1928-1996)



Préambule

Le 14 décembre dernier : 12 ans déjà que Gaston Miron nous a quittés, mais pour ses nombreux fidèles fans, le poète est encore toujours vivant! Un merci particulier à Marie-Andrée Beaudet, sa compagne, qui nous a donné au cours des dernières années trois documents admirables pour raviver la mémoire du poète : "Poèmes épars" (2003), "Un long chemin. Proses 1953-1996" (2004), "Album Miron", (2006). Elle nous promet pour bientôt un recueil des principaux entretiens de Miron. Puis, ce cadeau musical un peu avant Noël : *Douze hommes rapaillés*, un CD qui regroupe douze textes de Miron interprétés par divers artistes fort connus au Québec. On se rappellera que Chloé Sainte-Marie interprétait plusieurs textes de Miron dans ses trois derniers albums.

Biographie

Gaston Miron, poète québécois, est né le 8 janvier 1928 à Sainte-Agathe-des-Monts, village des Laurentides, montagnes au nord de Montréal. Vers l'âge de 14 ans, l'éloignement et la nostalgie des paysages de ses Laurentides natales provoquent l'écriture de ses premiers poèmes. Son initiation à la poésie coïncide avec sa découverte de la tradition poétique québécoise. En 1944, sa famille déménage à Saint-Jérôme, ville industrielle du nord de Montréal. En 1946, il quitte le collège après le noviciat et le scolasticat chez les frères du Sacré-Coeur à Granby et commence sa carrière de frère enseignant dans une école de Montréal. La lecture du *Cid* de Corneille et la fascination qu'il éprouve envers le personnage de Chimène ont eu raison, racontera-t-il, de sa vocation religieuse. En 1947, après avoir renoncé à ses vœux et quitté la communauté, il rejoint sa famille à Saint-Jérôme. À l'automne, il s'installe à Montréal. Sa situation financière est plus que précaire. De 1947 à 1954, il exerce divers métiers : instituteur, commis de bureau, barman dans un hôtel, secrétaire au Palais de justice, etc. Parallèlement, de 1947 à 1950, il suit des cours du soir en sciences sociales à l'Université de Montréal. C'est en 1952 qu'il publie son premier poème dans la revue *Amérique française* "Désespéré". En mai 1953, un autre poème paraît dans le quotidien *Le Devoir*, *Potence*, année où il fonde avec des amis une petite maison d'édition l'Hexagone, spécialisée dans la poésie qu'il dirigera et animera pendant 30 ans. C'est de ces années que commence sa plus intense période d'écriture poétique. Dans les années 1954-1958, il organise avec Jean-Guy Pilon et d'autres poètes des récitals de poésie dans plusieurs villes du Québec. Commence la rédaction de ses grands cycles : "La vie agonique", "La marche à l'amour" et "La batèche" et en publie les premiers extraits dans les journaux et revues. En 1955, il adhère au Parti social démocratique (CCF). Débutent des années de militantisme pour l'indépendance du Québec. De 1963 à 1968, il est membre de l'équipe de rédaction de la revue *Parti pris*, revue politique et littéraire qui transforme radicalement le paysage intellectuel québécois en militant en faveur du socialisme, du laïcisme et de l'indépendantisme. Il publie plusieurs poèmes. En 1966, Jacques Brault prononce une conférence intitulée "Miron le magnifique" qui paraît aux Presses de l'Université de Montréal qui le consacre en tant que poète. En 1970, il publie "L'homme rapaillé" qui obtient un succès populaire et critique immédiat. Le recueil figure durant plusieurs semaines sur la liste des best-sellers. En octobre, il est arrêté avec 350 autres Québécois, dont ses amis le poète Gérard Godin et la chanteuse Pauline Julien, à la suite de la promulgation de la Loi des mesures de guerre par le gouvernement fédéral de Pierre Elliott Trudeau. Il sera détenu 11 jours sans contact avec l'extérieur. En

nombre de la même année, il reçoit le prix France-Canada pour " *L'homme rapaillé* ". Il devient écrivain résident d'abord à l'Université d'Ottawa en 1971, puis, écrivain invité à l'Université de Sherbrooke en 1972. De 1973 à 1980, il est attaché de presse et des relations extérieures pour les Éditions Leméac. De 1974 à 1978, il enseigne l'histoire de la littérature québécoise à l'École nationale de théâtre de Montréal. En 1976, il entre à l'Académie Mallarmé à titre de membre étranger. Il obtient divers prix et fait des tournées en France et aux USA. En mai 1981, il reçoit le prix Guillaume-Apollinaire pour la deuxième édition de " *L'homme rapaillé* ", publiée chez Maspero. En 1983, il reçoit le prix Athanase-David, la plus haute distinction du gouvernement du Québec en littérature. Novembre 1985, le Conseil des Arts du Canada lui décerne le prix Molson pour l'ensemble de son œuvre et pour son action dans le domaine littéraire. En 1990, écrivain en résidence à l'Université de Montréal. En 1993, il reçoit les insignes de Commandeur des Arts et Lettres de la République française. Sa célèbre suite poétique " *La marche à l'amour* " fait l'objet de spectacles. Le 24 juin 1996, il est décoré par le Gouvernement québécois officier de l'Ordre national. En septembre, il apprend qu'il est atteint d'un cancer et le 14 décembre 1996, il décède à l'âge de 68 ans. Le 21 décembre : obsèques nationales à Sainte-Agathe-des-Monts. Premier écrivain québécois à recevoir cet honneur. Suivant ses volontés, il est inhumé au cimetière de son village natal.

(Biographie rédigée à partir de celle qui figure dans le recueil : " *L'homme rapaillé* " dans la collection Poésie/Gallimard et " *Album Miron* " de Marie-Andrée Beaudet aux Éditions de l'Hexagone.)

Mer jours

Mer jours
et de harpes sans oiseaux

pour de secrètes marées disparues
dans l'anfractuosité des silences
tu retisses à rebours
les souffles à mon cœur capiteux

pour un mystère qui t'ensemence
dans le multiple dense des étreintes
tu auscultes toujours
d'une sonde à l'étoile
ta longue désespérance
(In *Deux sangs*, 1953)

Plus belle que les larmes

Jeune fille plus belle que les larmes
qui ont coulé plus qu'averses d'avril
beaux yeux aux ondes de martin-pêcheur
où passaient les longs-courriers de mes désirs
mémoire, ô colombe dans l'espace du cœur

je me souviens de sa hanche de navire
je me souviens de ses épis de frissons
et sur mes fêtes et mes désastres
je te salue toi la plus belle
et je chante

(In *L'homme rapaillé*, 1970)

Le Québécois

Telle fut sa vie que tous pouvaient voir.

Terminus.

Dans l'autre vie il fut pauvre comme un pauvre
vrai de vrai dépossédé.

Oubliez le Québécois
ce garçon qui ne ressemble à personne.
(In *L'homme rapaillé*, 1970)

STÈLE

Ci-gît, rien que pour la frime
ici ne gît pas, mais dans sa langue
Archaïque Miron
enterré nulle part
comme le vent
(In *Poèmes épars*, 2003)

LES GÉNOCIDES

Vous m'en direz tant que toute terre
l'ombre parlée d'un peuple tenu paria
vous m'en direz tant que toute neige
à faire de nous les carcasses du froid
(In *Poèmes épars*, 2003)

Quelques liens pour poursuivre la lecture de la poésie de Miron :

<http://francais.agonia.net/index.php/author/8883/index.html>

http://www.poesarts.com/index.php?option=com_content&task=category§ionid=16&id=146&Itemid=69

<http://www.pierdelune.com/miron2.htm>

<http://www.cyberpresse.ca/arts/musique/disques/2008/11/09/01-37786-douze-hommes-rapailles-miron-en-chanson.php>

J'ÉTAIS LÀ !

On l'annonçait comme un spectacle unique présenté à l'occasion du 400^e de Québec. Un Colisée comme on ne l'aura jamais vu. Histoire de conserver intacte la surprise aux spectateurs qui assisteront aux représentations, un secret avait été entretenu quant à son contenu. Qui plus est, les dieux de la place, les Remparts, ont du déménager temporairement ailleurs dans la ville.



Puisque le concept de la mise en scène se voulait un don, un échange, le site Internet du Cirque du Soleil annonça peu de temps avant le début des représentations qu'une participation de la population aux numéros allait faire partie intégrante du spectacle. Illico, je sollicitai deux billets par la magie d'Internet. Leur réception signifiait notre accord à se vêtir tout de blanc pour la circonstance (le Cirque s'engageant à fournir un chapeau blanc) et à se tenir debout durant trois heures consécutives sans pause. Il en aurait fallu davantage, à Lucie et à moi, pour nous décourager.

À notre arrivée au Colisée, on nous dirigea vers nos places, debout tout autour de la scène circulaire située au centre de la patinoire recouverte pour la circonstance d'un plancher de bois. Quelle vue imprenable, quelle proximité allions-nous avoir pour regarder le spectacle !

Dès les premières notes de la musique d'ouverture, on pressentait le grandiose. Au centre de la scène, une chanteuse célébrait la fondation de Québec sur un sextant géant, entourée de reproductions de maisonnettes évoquant des bâtiments connus de la ville de Québec. Tout autour, une plage de sable avec des sculptures et une mer de monde, tout de blanc vêtu (c'était nous). Et des joueurs de tam-tams, puis des personnages historiques arrivaient de partout dans le Colisée. Prélude idéal à l'arrivée spectaculaire des explorateurs et ces gigantesques voiliers escortés par des poissons multicolores, ces acrobates porteurs de goélands. Wow ! La foule est stupéfaite !

Puis, des tableaux nous faisaient remonter dans le temps en nous rappelant l'arrivée de colons de différentes époques. Les allusions à l'eau, aux récoltes, aux saisons étaient évidentes.



Ensuite, fidèles à sa créativité légendaire et à la finesse de sa mise en scène, les artistes du Cirque nous ont présenté des acrobaties époustouflantes. Je me souviens plus particulièrement du numéro des jongleurs sur un air de rigodon; ce fut mon préféré ! Ou encore le numéro de haut vol où un acrobate saute d'une tour en feu pour aboutir sur un plancher ultra-coussiné.



Et celui d'une trentaine de trapézistes aux allures féériques qui ont changé le toit du Colisée en un superbe ciel bercé par le chant de la vieille scie d'un marin d'eau douce. Et encore de magnifiques dessins sur sable relayés instantanément sur un écran géant placé tout en haut, permettant de suivre le mouvement de doigt de l'artiste. Et comme final, un numéro spectaculaire à plein de trampolines à deux étages, suspendues dans les airs.

Des vertiges, de l'éblouissement, des sensations fortes !!! Une représentation de 1 h 40 sans entracte. On a parlé d'une fréquentation de 70 000 personnes pour l'ensemble des six représentations (incluant l'avant-première, sur invitation seulement).

Dans le programme, j'ai retenu que l'événement, au coût de 3,3 millions de dollars, tablait sur 150 artistes, plus une centaine de figurants provenant d'une quinzaine de nationalités (c'était pas nous), 7 000 bénévoles et environ 400 personnes sur place dont une centaine faisait « vaguer » la mer blanche de monde, selon les exigences des numéros.

Jusqu'à ce cadeau unique aux gens de Québec, j'estimais que le plus beau spectacle qu'il m'avait été donné de voir dans ma vie avait été celui du Chœur de l'Armée Rouge présenté au Colisée de Rimouski dans

les années '80, je crois. Plus maintenant ! Sa Majesté le Cirque du Soleil nous a amenés à l'état de grâce à Québec en octobre 2008. J'étais là avec Lucie!

Robert Libersan.

P.S. Les photos de cet article ont été prises sur le site Internet du journal Le Soleil. La caricature du début provient du site Internet du journal Le Devoir.

LE COIN DES INTERNAUTES

par Jacques Gagné

Le **pourriel** ou le **spam** (anglicisme) désigne une communication électronique, notamment du courrier électronique, non sollicitée par les destinataires, expédiée en masse à des fins publicitaires ou malhonnêtes. La forme publicitaire, consiste en l'envoi en masse d'un message dans le but d'attirer l'attention de clients éventuels. Les auteurs de ce type de pourriels utilisent souvent des ressources informatiques de manière frauduleuse, telles que des machines zombies (ordinateur contrôlé à l'insu de son utilisateur par un pirate informatique), car cela nécessite une grande bande passante et une certaine puissance de calcul pour la génération automatique des adresses destinataires tout en brouillant les pistes de l'origine du message. Le spam continue d'exister et de prospérer grâce aux revenus qu'il peut engendrer, ce qui motive certains commanditaires car près de 11 % d'internautes admettent avoir acheté un produit suite à la réception d'un pourriel publicitaire. Heureusement, les gouvernements, les fournisseurs de service et les développeurs de logiciels liguent leurs efforts pour contrer la prolifération de ces messages qui encombrant nos boîtes de réception de courriels. Dernièrement, le fournisseur Internet Cogeco a mis en place, peu de temps avant Noël un système très efficace de filtration des courriels indésirables. Je recevais auparavant entre 20 et 30 pourriels par jour : Viagra (je me demande bien pourquoi ?), vente de montres clonées, offre de pilules à des prix inégalés et sans prescription, et cetera... Depuis la mise en place du filtre, seuls quelques rares indésirables réussissent à déjouer le criblage. J'avais auparavant installé le gratuit SPAMfighter que vous pouvez télécharger à l'adresse : http://www.spamfighter.com/Lang_FR/Download_Download.asp Son fonctionnement est tout simplement génial car il incombe à chaque utilisateur d'augmenter son efficacité en bloquant tout courriel indésirable qui n'est pas dans sa banque de données. Cette information est alors transmise à une banque centrale qui la rediffuse périodiquement aux usagers.

CHRONIQUE LITTÉRAIRE

Par Christiane Tremblay

Petit cours d'autodéfense intellectuelle¹

J'ai ouvert ce bouquin avant les Fêtes, pendant que le gouvernement fédéral nous faisait vivre une intrigue digne d'un film à suspense. Plus ma lecture avançait, plus je trouvais que son contenu avait un lien avec l'actualité. Jugez-en.

Dans son introduction, Normand Baillargeon fait remarquer deux phénomènes selon lui consternants : D'abord, la prévalence de croyances ou de pratiques comme le paranormal, la télékinésie, les vies antérieures, le pouvoir des cristaux, etc. Ensuite, la quasi impossibilité, pour le citoyen, d'avoir accès à une information juste et complète sur le monde dans lequel il vit. C'est pourquoi il se propose d'énoncer quelques préceptes qui, pour n'être pas nouveaux, demeurent plus que jamais d'actualité.

La première partie de son « cours » s'intitule : *Quelques indispensables outils de la pensée critique*. Elle traite d'abord du langage, puis des mathématiques. La seconde porte sur la justification des croyances en matière d'expérience personnelle, de science empirique et expérimentale ainsi que de communication médiatique. Le style de l'auteur est simple et son propos marqué au coin de l'humour. Les citations et les exemples, toujours pertinents, proviennent de nombreuses sources. On y trouve même des illustrations, dont celle-ci : Le dessin représente une femme disant à son conjoint « *Pourquoi t'as pas fait la vaisselle?* » L'homme rétorque : « *Quand j'aurai fini mon cours de sophisme, non seulement tu seras convaincue que je l'ai faite, mais en plus, tu seras persuadée que c'était à toi de la faire.* »²

J'ai beaucoup apprécié l'ensemble. Comme on pourrait s'y attendre, les exposés portant sur le langage m'ont particulièrement intéressée. Selon l'auteur, il faut se méfier des mots : ils trompent, masquent et manipulent tout un chacun. Un procédé communément employé est le paralogisme, lequel ressemble fort à un sophisme. Baillargeon l'appelle d'ailleurs *l'art de la fourberie mentale*. En voici un exemple :

Il est admis de tous les observateurs et de tous les théoriciens crédibles que lorsque les structures de base d'une société sont équitables, les citoyens s'y conforment de bon gré. Le fait que les citoyens de notre société ne se rebellent pas constitue ainsi une preuve puissante et convaincante de la justice de nos institutions de base et tous nos prétendus révolutionnaires feraient bien de la méditer.³ Cherchez l'erreur...

¹ Normand Baillargeon, *Petit cours d'autodéfense intellectuelle*, Montréal, Luxe Éditeurs, 2006.

² Idem, p. 56.

³ Idem, p.59

Le chapitre traitant de statistiques est fort instructif pour les personnes que les chiffres mystifient. Quant aux paragraphes abordant les fraudes scientifiques, ils donnent raison aux sceptiques. Finalement, le plus grand défaut des médias de masse consisterait à livrer fort peu d'information sur des sujets névralgiques tout en insistant sur des épiphénomènes. À cet égard, l'encadré intitulé *Vingt-cinq sujets occultés par les médias en 2004 aux Etats-Unis*⁴ parle de lui-même.

Je suis tentée d'appliquer illico ces réflexions au contexte socio-économico-politique actuel, mais l'espace manque...Qu'il me suffise de rappeler cette phrase de James Randi :

*Sitôt qu'un être humain obtient un Ph.D., il se produit un phénomène étrange dans son cerveau qui fait qu'il devient incapable de prononcer les deux phrases suivantes : « Je ne sais pas » et « Je me suis trompé »*⁵

ASCENDANCES ET DESCENDANCES

Chronique généalogique par Jacques Gagné

La généalogie est la discipline qui a pour objet la connaissance de la parenté existant entre les individus. (René Jetté. *Traité de généalogie*. Montréal, PUM, 1991, p. 37). En plus de cette recherche de parenté, elle s'intéresse également à la vie des ancêtres et au cadre de leur existence. L'histoire des familles tend à devenir la suite logique qui suit l'établissement des filiations. Le chercheur néophyte commencera donc par retracer un ancêtre unique de sa lignée directe, paternelle ou maternelle, en partant de lui-même et en remontant dans le temps de génération en génération. Plus tard, il voudra compléter en créant sa généalogie ascendante en ligne collatérale qui consiste à retracer tous ses ancêtres. Il obtiendra alors son arbre généalogique dont le nombre théorique s'exprime par la formule $(2^N + 2^{N-1} + 2^{N-2} + 2^{N-3} + \dots + 2^{N-N})$ où N représente le nombre de générations. Ainsi, en appliquant la formule précédente pour 2 générations il obtiendrait : $(2^2 + 2^{2-1} + 2^{2-2}) = (4 + 2 + 1) = 7$ individus qui sont ses grands-parents paternels (2) + ses grands-parents maternels (2) + ses parents (2) + lui-même (1). Ce nombre augmente donc rapidement au fil des générations. Pour 10 générations on obtient 2047 individus. Ce nombre est cependant théorique car en supposant une moyenne de 30 ans par génération jusqu'au début de la Nouvelle-France il y a 400 ans, on obtient, tout au haut de la pyramide inversée, 4096 (2^{13}) individus, ce qui est un nombre supérieur à la population totale de la colonie en 1663 (2500), 55 ans après sa fondation. Cet écart s'explique, d'une part, par le fait que le peuplement de

nouveaux arrivants s'est étalé sur des centaines d'années et qu'ainsi, les différentes branches d'un arbre généalogique s'arrêtent souvent avant d'atteindre le nombre initial de générations, si on s'astreint à celles installées au pays. D'autre part, s'ajoutent à cet écart les couples qui ont donné naissance à deux ou même plusieurs branches descendantes. À titre d'exemple, mon arbre généalogique présente plusieurs situations analogues : Pierre Tremblay marié à Marie Roussin le 15 novembre 1685 y apparaît trois fois et leur fils Étienne, deux fois, comme en font foi les trois tableaux d'ascendances suivants :

Jacques Gagné	Jacques Gagné
Blaise Gagné	Blaise Gagné
Marie Herméline Bouchard	Marie Herméline Bouchard
Trefflé Bouchard	Marie Herméline Simard
Olive Tremblay	Eugène Simard
Ambroise Tremblay	François Simard
Jean Tremblay	Geoffroy Simard
Jean Tremblay	Cécile Tremblay
Pierre Tremblay	Étienne Tremblay
	Pierre Tremblay

Jacques Gagné
Blaise Gagné
Marie Herméline Bouchard
Marie Herméline Simard
Eugène Simard
Geneviève Bouchard
Louis Michel Bouchard
François Bouchard
Marie Catherine Tremblay
Étienne Tremblay
Pierre Tremblay

Par la suite, le généalogiste voudra en connaître plus sur la vie de ces personnes qui ont contribué à créer son profil génétique. C'est de loin la partie la plus exaltante de cette discipline. Un bel exemple de cette persévérance nous vient de la rimouskoise Sergine Desjardins qui a livré le fruit de ses recherches sur une de ses ancêtres dans son roman historique *Marie Major*⁶, inspiré de la vie d'une Fille du roi dont l'époux, Antoine Roy dit Desjardins, fut assassiné. Voici quelques lignes de la préface de ce volume : *...Tout au long de ma vie, épisodiquement, il m'arrivait de penser à Marie. Plus je vieillissais, plus le destin tragique de cette femme me touchait car, c'est un truisme de le souligner, les années exacerbent souvent notre sensibilité. J'ai donc essayé de reconstituer sa vie à partir de récits fragmentaires, de documents d'archives et d'écrits historiques. J'ignorais alors à quel point cette tentative de retisser les fils de la trame du temps était une tâche colossale. Colossale, mais ô combien passionnante et instructive !*

⁴ Idem, p. 286-287

⁵ Idem, p.216

⁶ DESJARDINS, Sergine, *Marie Major*, Québec, Guy Saint-Jean, 2006

BABILLARD

Les services du Directeur de l'état civil sont maintenant disponibles à Rimouski

Les principaux services offerts : obtention de formulaires et assistance pour les remplir; dépôt d'une demande de certificat ou de copie d'acte de naissance, de mariage, d'union civile ou de décès (incluant le paiement et la validation des pièces justificatives, lorsque requis); information générale.

Les bureaux sont situés au 195B, avenue Léonidas Sud et les heures d'ouverture sont de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30, excepté le mercredi où l'on débute à 9 h.

Info : www.etatcivil.gouv.qc.ca ou 1 877 644-4545

GÂTERIES DE NOËL - RECETTES

Douze personnes ont généreusement répondu à l'invitation de partager avec nous leurs recettes de gâteries. Nous les remercions bien sincèrement.

En voici la liste :

- Bonbons aux patates – *Véronique Bossé*
- Caramel au sirop d'érable – *Isidore Cloutier*
- Sucre au coco – *Micheline Côté*
- Gâteau froid – *Lise Cyr*
- Sucre à la crème Caramilk – *Marielle Doucet*
- Truffles de Paméla – *Claire Gagné*
- Bouchées au chocolat de tante Marie-Ange – *Rita Hins*
- Gâteau aux fruits de Noël – *Roseline Joseph*
- Gâteau aux fruits de ma mère Flore – *Nicole Lamarche*
- Pain aux noix – *Pierrette Levasseur*
- Biscuits à la meringue – *Léonide Richard*
- Mon biscuit préféré – *Marianne Saint-Amand*

BONBONS AUX PATATES

- ▶ sucre à glacer autant que nécessaire
- ▶ ½ patate cuite (moyenne)
- ▶ beurre d'arachide crémeux
- ▶ ½ c. à thé de vanille

Dans un plat à mélanger moyen, écraser à la fourchette la patate sans laisser de grumeaux. Incorporer la vanille et le sucre à glacer jusqu'à la formation d'une pâte qui ne colle pas aux doigts.

Sur une grande feuille de papier ciré, mettre du sucre à glacer avant de rouler la pâte. Rouler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit mince. Étendre dessus une couche mince de beurre d'arachide et rouler la pâte sur elle-même pour former un rouleau. Couper en tranches d'un demi pouce. Placer les tranches sur une assiette (de façon à ce que le beurre d'arachide ne touche pas à l'assiette) et laisser durcir à l'air libre jusqu'au lendemain avant de placer les bonbons dans une boîte garnie de papier ciré.

Véronique Bossé

D'aussi loin que je me souviens, nous avons toujours eu des bonbons aux patates durant le temps des Fêtes.

CARAMEL AU SIROP D'ÉRABLE

Verser dans un chaudron de bonne hauteur :

- ▶ 750 ml de sirop d'érable
- ▶ 250 ml de sirop de maïs

Cuire à feu modéré pour atteindre une température de 230°F à 232°F. au thermomètre. Retirer du feu et laisser reposer de 2 à 3 minutes.

Ajouter

- ▶ 1 boîte de lait *Eaglebrand*

Mélanger à la *mixette*. Déposer dans des petits bocaux et conserver au réfrigérateur

Isidore Cloutier

SUCRE AU COCO

INGRÉDIENTS

- ▶ 2 tasses de sucre
- ▶ 1 c. à table de beurre
- ▶ ½ tasse de lait
- ▶ ²/₃ tasse de coco râpé
- ▶ ½ c. à table de vanille (à volonté)

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le lait, le beurre, le sucre dans une casserole ; amener lentement à ébullition et cuire jusqu'à ce que quelques gouttes du mélange versées dans l'eau froide s'y condensent ; retirer, ajouter le coco, l'essence ; battre quelques instants et verser dans un plat beurré. Couper par carrés dès que la préparation est refroidie.

Recette de ma mère...

Micheline Côté

GÂTEAU FROID

INGRÉDIENTS

- ▶ 2 c. à table de beurre
- ▶ 2 jaunes d'œufs
- ▶ 1 lb de sucre à glacer
- ▶ ¾ tasse de café fraîchement préparé et fort (refroidi avant utilisation)
- ▶ ¼ c. à thé de sel
- ▶ 1 lb de biscuits Village (ou 50 à 55 biscuits) émiettés
- ▶ ½ c. à thé de vanille
- ▶ ¾ tasse de noix hachées (facultatif)

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le café, les jaunes d'œufs, le cacao, le sucre à glacer, les noix et le sel. Ajouter les biscuits émiettés. Mélanger le tout. Déposer dans un moule carré dont le fond a été recouvert auparavant d'un papier ciré. Laisser refroidir au réfrigérateur quelques heures avant de couper en morceaux carrés.

Lise Cyr

Excellent dessert pour les dents sucrées ou encore pour rompre la routine des desserts traditionnels.

SUCRE À LA CRÈME CARAMILK

INGRÉDIENTS

- ▶ 3 tasses de sucre blanc
- ▶ ¾ tasse de lait *Carnation*
- ▶ ⅔ tasse de beurre ou de margarine
- ▶ 4 tablettes de chocolat *Caramilk*

PRÉPARATION

Dans un chaudron, mettre le sucre, le beurre et le lait. Chauffer à feu moyen en brassant continuellement. Lorsque le mélange commence à bouillir, compter 5 minutes toujours en brassant ou (thermomètre à bonbon 238°F). Retirer du feu, ajouter les barres de chocolat et battre au malaxeur pour le diluer. Verser dans un moule 9 x 9 et laisser refroidir.

Marielle Doucet

TRUFFES DE PAMÉLA

INGRÉDIENTS

- ▶ ¾ tasse de crème 35 %
- ▶ ¼ tasse de beurre
- ▶ 3 c. à table de sucre
- ▶ 8 carrés de chocolat Baker mi-sucré
- ▶ 2 c. à table de liqueur au goût (Amaretto, Orange, Café, Porto ou Amande)
- ▶ Chocolat chips ou autre chocolat au choix

PRÉPARATION

Faire fondre en brassant le beurre, le sucre et la crème. jusqu'à ébullition. Retirer du feu. Pendant que c'est encore chaud, y ajouter les 8 carrés de chocolat Baker mi-sucré et la liqueur. Réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit ferme (environ 4 heures). Pour faciliter cette tâche, on peut placer la préparation au congélateur. Façonner en boules et déposer sur une plaque recouverte de papier ciré. Fondre du chocolat chips ou autre chocolat de votre choix et enrober les truffes. Réfrigérer à nouveau.

Claire Gagné

BOUCHÉES AU CHOCOLAT DE TANTE MARIE-ANGE

- ▶ 3 tasses de farine d'avoine
- ▶ 1 tasse de noix de coco râpée (facultatif)
- ▶ 6 c. table de cacao
- ▶ 2 tasses de sucre blanc
- ▶ ½ tasse de beurre
- ▶ ½ tasse de lait
- ▶ ½ c. thé de vanille

Combiner la farine d'avoine, la noix de coco et le cacao dans un grand bol. Mélanger parfaitement.

Dans une casserole, mettre le sucre, le beurre, le lait et cuire jusqu'au point d'ébullition. Ne pas laisser bouillir. Ajouter la vanille. Verser sur les ingrédients secs et former en boules. Laisser reposer sur un papier ciré. Réfrigérer.

Rita Hins

GÂTEAU AUX FRUITS DE NOËL

- ▶ 1½ tasse d'abricots déshydratés
- ▶ 1 tasse de cerises marasquin (rouges ou vertes)
- ▶ 1½ tasse de noix du Brésil
- ▶ 1 tasse d'ananas confits (rouges ou verts) ou fruits confits mélangés)
- ▶ ¾ tasse de farine tout usage
- ▶ ¾ tasse de sucre
- ▶ ½ c. à thé de poudre à pâte
- ▶ ⅓ c. à thé de sel
- ▶ 3 œufs
- ▶ 1½ c. à thé de vanille.

Mélanger tous les ingrédients. Étendre dans un moule graissé (tubulaire 9 pouces). Cuire à 300°F jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre (environ 1 h 45). Si nécessaire, recouvrir d'une feuille d'aluminium durant les 30 dernières minutes de cuisson.

Démouler. Envelopper d'une pellicule plastique. Conserver au réfrigérateur. Décorer à votre goût.

Excellent au déjeuner !

Roseline Joseph

GÂTEAU AUX FRUITS DE MA MÈRE FLORE

- ▶ ½ lb (250 gr ou 1 tasse) de dattes hachées
- ▶ ¼ lb (125 gr ou 2/3 tasse) de cerises confites
- ▶ 1½ lb (750 gr ou 6 tasses) de raisins sans pépin ou sultana
- ▶ 1 lb (500 gr ou 4 tasses) de raisins de corinthe
- ▶ ¼ lb (125 gr ou ½ tasse) d'ananas confits
- ▶ ½ lb (250 gr ou 1 tasse) de fruits confits mélangés
- ▶ ½ lb (250 gr ou 1 tasse) de noix hachées
- ▶ 2 onces d'amandes blanchies
- ▶ 1/3 tasse de café fort froid
- ▶ 3 tasses de farine tamisée
- ▶ 1½ c. à thé de poudre à pâte
- ▶ ¼ c. à thé d'épices mélangées (*allspice*)
- ▶ ¼ c. à thé de cannelle
- ▶ 1 tasse de beurre
- ▶ 1 tasse de sucre
- ▶ 5 œufs
- ▶ ¼ tasse de jus de raisin ou de gelée de raisin bien battue (ou autre gelée au goût).

Préparer les fruits et les noix et mélanger ensemble. Verser le café sur les fruits et laisser macérer 3 heures.

Tamiser ensemble 4 ou 5 fois la farine, la poudre à pâte et les épices. Défaire le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit mou et crémeux. Ajouter graduellement le sucre et battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Ajouter les œufs non battus un à la fois et bien battre entre chaque addition. Si le mélange se sépare, ajouter un peu de farine et continuer à battre. Incorporer les ingrédients secs en 3 ou 4 fois en alternant avec le jus ou la gelée. Incorporer les fruits et les noix. Tapisser des moules à gâteaux profonds de 2 ou 3 épaisseurs de papier ciré. Graisser le papier du dessus seulement. Remplir les moules aux 2/3 de pâte. Cuire 3 h à 3 h 30 à four doux (280-300°F). Laisser reposer les gâteaux 30-40 minutes avant de démouler. Mettre un petit plat d'eau chaude dans le four aide le gâteau à garder son moelleux.

N.B. Je fais mes gâteaux dans des moules plus petits, la cuisson me prend alors environ 1 h (plats d'aluminium utilisés par les restaurants pour apporter de la nourriture). Je peux les offrir en cadeaux!. Bien emballer les gâteaux dans du papier ciré et 2 feuilles de papier d'aluminium. Je les place ensuite dans des plats fermés hermétiquement pour que les saveurs puissent se mélanger (environ 1 mois). Source : Livre de cuisine Purity, édition 1945

Nicole Lamarche

PAIN AUX NOIX

- Mélanger
- ▶ 1 c. à table de beurre
 - ▶ 1 tasse de sucre
 - ▶ 2 œufs
 - ▶ 3 tasses de farine
 - ▶ 1 c. à thé de poudre à pâte
 - ▶ 1 c. à thé de sel
 - ▶ 1 tasse de raisin sultana
 - ▶ 1 tasse de noix de grenoble
- Ajouter
- ▶ 1 tasse de lait

Brasser le tout. Verser dans un moule à pain (9 x 5) ou 3 petits moules (5 x 3) et faire cuire au four à 350°F environ 45 minutes. Servir en tranche avec un peu de beurre. Délicieux avec un café.

Source : grand-maman Couturier

Pierrette Levasseur

BISCUITS À LA MERINGUE

INGRÉDIENTS

- ▶ ½ tasse de beurre
- ▶ 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- ▶ ½ tasse de sucre
- ▶ 1 c. à thé de zeste d'orange
- ▶ 1¼ tasse de farine
- ▶ ½ c. à thé de poudre à pâte
- ▶ ¼ c. à thé de sel

MERINGUE

- ▶ 1 blanc d'œuf
- ▶ ¼ tasse de sucre blanc
- ▶ ½ tasse de coconut
- ▶ noix de Grenoble

PRÉPARATION

Crémer le beurre, ajouter le sucre et bien mélanger. Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf, mélanger. Ajouter la farine, le sel et la poudre à pâte. Déposer par cuillerées sur une plaque à biscuits beurrée. Battre le blanc d'œuf et ajouter lentement le sucre, le coconut. Déposer une cuillerée à thé de ce mélange sur le biscuit. Déposer ½ noix pour décorer. Cuire au four à 350°F pendant 8 à 10 minutes.

Note : Cette recette me vient de maman et je la fais à chaque Noël. Ce biscuit n'est pas très sucré et accompagne bien un thé ou un café.

Léonide Richard

MON BISCUIT PRÉFÉRÉ

INGRÉDIENTS

- ▶ 2 tasses de raisins secs
- ▶ 2/3 de tasse d'eau
- ▶ ½ tasse d'huile végétale
- ▶ 1 tasse de cassonade
- ▶ 2 œufs
- ▶ 2 tasses de farine de blé entier
- ▶ ½ c. à thé de sel
- ▶ 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ▶ 1 c. à thé de muscade
- ▶ 2 c. à thé de cannelle
- ▶ ½ c. à thé de poudre à pâte
- ▶ 1 tasse de farine d'avoine

PRÉPARATION

Faire bouillir les raisins dans l'eau durant 2 minutes puis laisser refroidir. Mettre en crème l'huile et la cassonade, y ajouter les œufs et bien battre. Tamiser les ingrédients secs et les ajouter aux ingrédients liquides en alternant avec les raisins et le liquide. Ajouter la farine d'avoine. Déposer par cuillerées sur une tôle recouverte de papier sulfurisé et cuire de 10 à 12 minutes à 350°F.

Marianne St-Amand
