



Journal de L'AQA

Édition n° 21, décembre 2004

Joyeux Noël et Bonne Année 2005 !

Sommaire

Mot de la présidente

à lire en page 2

Politique

à lire en page 3

Sport

à lire en page 4



Lu pour vous

à lire en pages 5 - 7



Musique

à lire en page 8



Cinéma

à lire en page 9

Autre pays...

à lire en pages 10 - 12



Barcelone

à lire en pages 13 - 14

Spécial Noël

à lire en pages 15 - 17



Terroir

à lire en page 18

Recette

à lire en page 19



Babillard et Agenda

à lire en page 20

Mot de la présidente

Noël arrive à grands pas, la nouvelle année aussi et, comme toujours, le temps a passé encore trop vite. Entre la course aux cadeaux, les visites des amis, les fêtes de famille, le Jour de l'An, les vacances de ski ou autre, il ne restera pas beaucoup de temps pour soi et pour faire une rétrospective de l'année 2004. J'aimerais, pour ma part, la faire maintenant et vous donner un compte-rendu de la vie associative de l'AQA en 2004.

Comme toujours, nos deux activités «classiques» furent de grands succès, soit la Fête de la St-Jean et l'épluchette de blé d'Indes. Le «Stammtisch» de Munich continue grâce aux efforts de Michael Constantin. Claudine Gagnon a organisé régulièrement des rencontres pour les membres de la région de Cologne. Marc Lalonde a déniché plusieurs Québécois dans la région de Dresde et vient de former une «cellule saxonne» dont les membres sortent régulièrement ensemble et organisent différentes activités.

Nous avons continué à envoyer notre Journal de façon électronique - ce qui a soulevé tout un débat. Il y a quelques membres non branchés et certains préfèrent trouver un journal en papier dans leur boîte aux lettres. Nous en avons rediscuté et décidé d'utiliser nos faibles moyens pour des activités plutôt que pour l'envoi d'environ 150 journaux. Cependant, les non branchés continueront à recevoir le journal par la poste.

Nous avons distribué nos brochures d'information à maints endroits dont les centres culturels français, les centres d'études canadiens et québécois, le Bureau du Québec et l'ambassade du Canada dans le but de joindre le plus de Québécois possible vivant en Allemagne ou ayant l'intention de s'y rendre. Toutefois, la plupart des Québécois qui nous ont contactés ont appris notre existence par notre site web.

Claudine Gagnon et moi avons aussi répondu à une cinquantaine de demandes faites par courriel. Elles avaient des contenus très variés : demandes d'emploi, de stage, d'informations sur l'Allemagne, d'aide pour trouver un logement, demandes sur le renouvellement des passeports, la définition de «résident du Canada» ou le nombre de

médecins québécois en Allemagne. Nous avons aussi reçu la demande d'une jeune fille qui voulait savoir si elle devait suivre son chum en Allemagne et si on pouvait bien mener une grossesse à terme dans ce pays si lointain.

C'est au développement d'un nouveau site web que nous allons concentrer une partie de nos efforts en 2005 avec l'appui de Stephanie Weil qui a repris le travail de Gilles Lamère. Il offrira aux membres d'avantage de fonctions interactives. Stephanie attend vos suggestions ! En outre, nous planifions un formulaire d'adhésion qui permettra de s'inscrire en ligne. Aussi, nous avons épuisé le stock de nos brochures. Avant d'en réimprimer de nouvelles, nous allons faire des modifications à son design en l'ajustant au nouveau site web. Avis aux gens intéressés à nous aider.

L'année 2005 s'annonce très marquante dans l'histoire de l'AQA. Tout d'abord nous offrons une toute nouvelle activité de cabane à sucre initiée par Marc Lalonde. Nous pourrons donc nous lécher les babines dans le Thüringer Wald qui se situe au coeur de l'Allemagne, endroit équitement accessible à tous. En avril 2005, l'AQA fêtera son 10^e anniversaire ! Nous planifions une activité dont vous serez bientôt informés.

Puis, puisque toute bonne chose prend fin, je vous annonce que je me retirerai de mes fonctions de présidente l'été prochain. J'ai été très heureuse de fonder l'AQA, de parrainer des dizaines d'activités et d'aider plusieurs Québécois à s'adapter à leur nouveau pays d'adoption.

Au nom du comité exécutif de l'AQA, je vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Danièle Mupé



Bienvenue aux nouveaux membres !

Marie-Annick Caron, Marie Fortin, Nicolas Gagnon, Isabelle Le Gal, Anne-Christine Loranger-Guay, Monique Sauter et Claudia Wunderlich.

Politique

Le péril brun Par Marc Lalonde

Le 19 septembre 2004, une partie des électeurs saxons (9,2 %) a choqué la république et le monde en votant pour le NPD, un parti néonazi. Le même jour, les Brandebourgeois n'ont guère fait mieux puisque 6,2 % ont choisi le DVU, son jumeau politique. Comment expliquer les succès électoraux de ces partis racistes? Les «Ossis» seraient-ils devenus «fachos»?

D'abord, en guise de comparaison, rappelons quelques faits : en France, le Front National obtient environ 15 % des votes depuis le début des années 80 et Jean-Marie Le Pen est arrivé second dans la dernière élection présidentielle. En Autriche, le FPÖ de Jörg Haider a déjà récolté 28 % du suffrage et même fait partie de la coalition gouvernementale. En Belgique, le Vlaams Blok a décroché 24 % lors du scrutin régional en juin 2004. L'extrême droite allemande fait donc piètre figure avec ses maigres 10 %. Bon, il ne faut pas oublier, ni banaliser la sombre histoire de notre pays d'adoption, mais n'y mettons pas la démocratie en cause pour autant. D'ailleurs, un ami me signalait que si le Québec avait un système de représentation proportionnelle, son environnement politique aurait peut-être sa part de pollution brune.

Avant de poursuivre, laissez-moi émettre une mise en garde à tous les exilés de la belle province qui se croient à l'abri du danger parce qu'ils vivent en Allemagne de l'ouest. Selon moi, une des raisons principales pour les succès récents des néonazis est de nature purement stratégique. Je m'explique : traditionnellement, comme je l'ai écrit plus haut, l'extrême droite va chercher dans les 10 % en Allemagne, pourcentage que se partagent trois partis nationaux, soit le NPD, le DVU et les Républicains. Grâce à la loi électorale, les partis qui n'atteignent pas la barre des 5 % ne sont pas représentés au parlement, ce qui a l'avantage d'exclure d'office les trois que je viens de mentionner. Malheureusement, leurs stratèges ont fini par comprendre l'astuce et ont signé des «pactes de non-agression», c'est-à-dire qu'ils

ont convenu d'une distribution des Länder afin de ne plus se marcher sur les pieds. La tactique a parfaitement fonctionné à l'est et sera reproduite à l'ouest dès l'an prochain puisque le DVU s'est désisté en faveur du NPD pour l'élection du 20 février 2005 au Schleswig-Holstein. À surveiller.

Revenons à la Saxe et au Brandebourg. Certains analystes ont parlé d'ingratitude et d'immaturité politique. En fait, la seconde raison pour expliquer le choc électoral de cet automne est l'échec des partis démocratiques, surtout le SPD et le CDU, à gérer la décroissance économique après avoir promis le paradis sur terre en 1990. Des régions entières ont été vidées de leur jeunesse partie chercher du travail à l'ouest. Ceux qui sont restés font face à un taux de chômage dépassant souvent les 20 % ! Cela suffirait-il à justifier un vote pour les néonazis ? NON, mais les partis traditionnels ont failli à la tâche d'expliquer l'urgence et la nécessité des différentes réformes dans un monde de plus en plus complexe. Et puis, les «fachos» ont trouvé des formules simplistes comme «Schnauze voll !» qui sont apparues comme un baume sur les plaies de l'après-réunification et des craintes réelles suscitées par «Hartz IV». Par ailleurs, il est facile, quoique peu original et faux, d'accuser les étrangers de tous nos maux, en particulier ceux associés au chômage élevé. L'extrême droite aurait aussi été recalée à la section mathématique de la «Pisa Studie» car 3 % d'étrangers ne peuvent voler les «jobs» aux 18 % de chômeurs saxons !



Bundesagentur für Arbeit

En plus de «Hartz IV», mentionnons la précarité de l'emploi, la décroissance, la globalisation, l'expansion de l'Union européenne, la réunification inachevée, la crise du pétrole, etc. comme autant de facteurs qui ont contribué aux résultats foudroyants des chemises brunes. Ces problèmes ne vont pas disparaître de sitôt, tout comme la menace néonazie en Allemagne et ailleurs en Europe de l'Ouest où les mosquées brûlent même dans la très libérale Hollande.

Intention de vote Par Doris Hippeli

Selon un sondage Léger Marketing effectué entre le 8 et le 12 décembre dernier, si une élection avait eu lieu la semaine dernière, un Québécois sur cinq aurait opté pour l'ADQ tandis qu'un sur dix aurait accordé son vote à des partis non représentés à l'Assemblée nationale. Après répartition des indécis, le sondage rapporte que le Parti québécois est en tête des intentions de vote en récoltant 37 % des voix contre 33 % pour les libéraux.

Le fait que les partis non représentés à la Chambre obtiennent 10 % des intentions de vote est un tournant historique. Ce déplacement des intentions de vote vers des formations nouvelles et alternatives pourrait révéler un taux d'insatisfaction élevé et un certain rejet par les électeurs des partis politiques en place.

Soulignons que le gouvernement prépare une réforme du mode de scrutin québécois.



Le Québec, puissance économique

Malgré sa faible population, le Québec figure parmi les chefs de file économiques mondiaux.

C'est en effet ce que l'Institut de la statistique du Québec a démontré en novembre dernier. Avec un PIB de 210 milliards de dollars américains en 2003, le Québec se classe au 37^e rang mondial, juste derrière la Grèce et la Suisse, mais avant le Portugal, la Norvège et le Danemark. Quant à lui, le Canada se classe au 11^e rang mondial.



Si l'on tient compte du PIB par habitant, le Québec se classe au 16^e rang devant Hong Kong et le Japon.

Le PIB par habitant du Québec a atteint 28 044 \$ en 2003. Le Canada, avec 31 887 \$ par habitant, se classe en cinquième place.

Les Expos déménagent Par Doris Hippeli

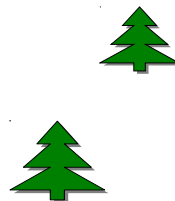
Le président des Expos de Montréal, Tony Tavares, a annoncé en septembre dernier que cette équipe de baseball était maintenant chose du passé. En effet, les Expos déménageront à Washington en 2005. Après 36 années d'existence, cette nouvelle met fin à l'avenir d'une équipe devenue tristement moribonde.

C'est en 1968 que Montréal obtenait une concession du baseball majeur, une première à l'extérieur des États-Unis en 92 ans d'histoire. La nouvelle équipe fut financée par l'homme d'affaires Charles Bronfman et ses partenaires. Le nom du club rappelait l'Exposition universelle tenue à Montréal en 1967.



Tavares a affirmé que le mouvement souverainiste québécois avait fait fuir de nombreux sièges sociaux faisant de Toronto le centre financier principal au Canada. Selon lui, cet état de fait a considérablement nui aux chances de survie des Expos.

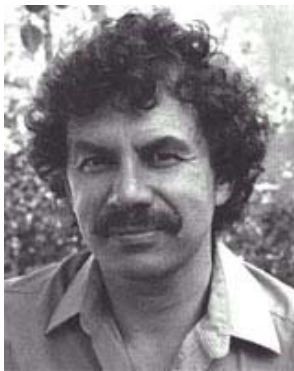
Il faut retenir que c'est le baseball majeur qui ordonne le déménagement de l'équipe.



Lu pour vous

Salon du livre de Francfort 2004 Par Danielle Robert-Neuhaus

Vous aimez les livres ? Moi, j'adore. Les livres, quel merveilleux passe-temps ! Et d'après mes découvertes au Salon du livre de Francfort, je ne suis pas la seule à combler mes loisirs de lecture. Comme il s'en écrit et s'en publient des choses ! Et à en croire tout ce qui se fait chez-nous, les Québécois lisent et écrivent beaucoup. Je pourrais vous nommer des centaines de nouveaux livres. D'ailleurs, j'aurais pu facilement passer toute une semaine à me promener à travers les kiosques et à découvrir. Mais comme on ne m'aurait pas laissé faire, j'ai retenu les meilleurs titres.

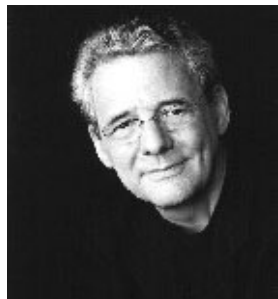


D'abord les romans. Le dernier livre d'Yves Beauchemin (on se souviendra du *Matou*) est *Charles le téméraire*. Premier tome de deux, c'est l'histoire d'un petit garçon né en 1966 à Montréal. Sa mère meurt et il est élevé par un père ivrogne. Il

grandit avec les événements qui ont marqué Montréal et le Québec de ces années-là.

Ensuite le premier (je crois) roman de Rafaele Germain. Elle a fait partie des émissions *La fin du monde est à sept heures* et *Le grand blond avec un show surnois*. Son livre s'intitule *Soutien-gorge rose et veston noir*. C'est l'histoire de trois amies célibataires : être et demeurer célibataire ou pas. Les critiques sont excellentes.

Il y a aussi la sortie de *Nouvelle France*, roman de Pierre Billon, Canadien d'origine suisse. Roman historique, le film est sorti en même temps que le roman. Il est coproduit par le Canada, la France et l'Angleterre. C'est la plus importante



production de l'histoire du cinéma canadien. Y jouent entre autres David Lahaye et Gérard Depardieu.



Qui parle de roman québécois parle aussi de Michel Tremblay. Son livre *Le cahier rouge* est sorti en novembre. C'est une suite au *Cahier noir*.

Retenez aussi le nom de Mélanie Vincelette. Cette jeune femme qui n'a pas encore 30 ans a reçu

le prix du Jeune écrivain francophone 2003 et elle vient de publier son deuxième recueil de nouvelles *Qui a tué Magellan et autres nouvelles*. Plusieurs de ses textes ont été publiés dans diverses revues littéraires au Québec et à l'étranger.

Laissons un peu les romans pour passer à la catégorie «divers». Je veux mentionner le livre de Roméo Dallaire qui a servi dans l'armée canadienne et publié *J'ai serré la main du diable - faillite de l'humanité au Rwanda*. La vérité fait mal, mais il faut quelle soit dite.

Dans un autre ordre d'idées, pour ceux qui aiment notre langue et les mots, mentionnons *Coup de langue* avec CD inclus. Les textes sont de Sylvain Rivière et les illustrations de Stéphane Poulin. On peut lire au verso de la couverture : «Un cri, un chant qui dit les entraves et les entrailles d'une langue d'amour, d'une langue et de son histoire».

Aux chanceux qui auraient eu la possibilité de voir le spectacle, le livre *Cavalia, a dream of freedom* est un «must». On y trouve des photos fantastiques et des informations sur les artistes et les chevaux. Pour ceux qui ne l'ont pas vu, ça donne le goût. Pour ceux qui ne le connaissent pas, c'est un spectacle signé «Cirque du Soleil» avec des chevaux. Et la chimie entre ce magnifique animal et l'être humain. Il paraît que c'est magnifique, je ne l'ai point vu moi-même.

À nos mordus de l'histoire, *Les coureurs des bois - la saga des indiens blancs* de Georges Hébert-Germain est pour vous.

Si vous retournez au Québec ou encore, si vous voulez vous informer sur le Québec

Lu pour vous

d'aujourd'hui, *L'annuaire du Québec 2004* contient une foule de renseignements utiles tels qu'un article sur les emplois du futur, les enfants de la loi 101 et un dossier sur «être jeune au Québec».

Pour ceux et celles qui ont la nostalgie des expos et du baseball, je recommande *Une vue du champ gauche* de Marc Robitaille : *Les expos, l'histoire d'une passion*.

J'en arrive maintenant au côté alléchant du salon avec *Les fromages du Québec - 51 façons de les déguster et de les cuisiner* par Richard Bizier et Roch Nadeau. C'est un très beau livre. Sur un même ton, voir *Les terroirs du Québec* de Jacques Dorion. Agneau, oie, liqueur d'érable, vin, où aller, où déguster. Cet ouvrage suit le livre précédent de Jacques Dorion à qui on doit aussi *Un dimanche à la campagne* qui est l'un des plus beaux ouvrages du Québec rural. De beaux cadeaux de Noël !

On ne peut parler de livres, sans parler de livres pour enfants. Notons entre autre *Petit héros dit ses premiers mots* et *Petit héros fait ses premiers pas* de Marc Mongeau. Les tout-petits découvrent quels exploits ils ont réussis.

Vous aimez chanter avec vos enfants ? Je vous conseille le dernier recueil d'Henriette Major *Le tour du monde en chansons*. Il est accompagné d'un CD. Avec des chansons d'Amérique du Nord et des Antilles.

Pour les plus grands : *Le triangle des bermudas* par Jean Béland, récipiendaire du Prix Excellence 2004. C'est un livre sur les relations garçons-filles.

J'en arrive aux œuvres québécoises traduites en allemand. J'en ai trouvé quelques unes, bien que pas si facile. *Un dimanche à la piscine à Kigali* de Gil Courtemanche, *Le cœur découvert* de Michel Tremblay, *Le garçon qui voulait dormir* de Michel Brûlé et *Amos Daragon* de Bryan Perro. Mentionnons que les diverses aventures fantaisistes d'Amos Daragon sont traduites en 15 langues ! Aussi les livres de Thierry Lenain pour les tout-petits. Ces traductions ne sont pas récentes, mais elles sont très amusantes. *Kleiner zizi* et *Kein Kuss für Tante Marotte* avec encore une fois des illustrations de Stéphane Poulin.

Pour terminer, voici quelques œuvres ayant remporté des prix : *Music Hall !* de Gaétan Soucy a reçu le Prix France-Québec/Jean Hamelin, *La voyageuse et la prisonnière : Gabrielle Roy et la question des femmes* de Lori Saint-Martin a reçu le Prix Raymond-Klibansky, *Quand la jeunesse entre en scène, l'Action catholique avant la Révolution tranquille* de Louise Bienvenue a reçu le Prix Michel Brunet, remis par la Fondation Lionel Groulx au meilleur ouvrage d'un jeune historien.



J'ai ainsi pu constater que le livre et la lecture sont bien vivants. Vive la lecture ! Vive nos écrivains !

Notez que pour certaines informations je me suis servie des brochures que l'on reçoit au Salon, notamment du *Boréal Express* bulletin d'information des éditions du Boréal et de la brochure *La Rentrée 2004* des éditions Leméac.



Marc Levy
Par David St-Onge

J'aimerais porter un nouvel auteur à votre attention : entrepreneur en informatique, Marc Levy, Français né en 1961, connaît plusieurs succès en fondant des entreprises aux États-Unis et en Europe. Mais ce n'était vraisemblablement pas là sa vocation. En 1988, il publie son premier roman *Et si c'était vrai...* qui sera le plus vendu en France en 2000. Depuis il en a publié trois autres : *Où es tu ?*, *Sept jours pour une éternité* et *La Prochaine Fois*. Spielberg a d'ailleurs acheté les droits du premier. Levy se tourne maintenant lui aussi vers le cinéma. Il a produit jusqu'à présent un court métrage et deux scénarios de films.

Lu pour vous

Avec une telle feuille de route, j'étais curieux de découvrir cet auteur dont les romans, en version originale française, se retrouvent dans toutes grandes librairies allemandes.

J'ai lu ses deux premiers romans. Son style est simple mais ne manque pas de délice tant les images sont originales, et ce, jusque dans le détail. Sa façon de raconter nous tient en haleine même dans les événements les plus banals. Si vous ne le connaissez pas encore, Levy est définitivement un auteur à découvrir.



J'achète ! de John de Graaf, David Wann et Thomas H. Naylor
Par David St-Onge

Ce livre nous invite à nous remettre sérieusement en question par rapport à notre société de surconsommation. Il aborde des thèmes comme les loisirs, le travail, la place de l'argent, la famille, l'économie, l'environnement et bien d'autres. Les auteurs s'adressent d'abord aux Américains mais, indirectement, c'est tout l'Occident qui peut s'y reconnaître.

Un des thèmes principaux du livre est notre relation par rapport au "stuff" (je préfère ce mot anglais, tellement québécois, au mot français "choses"). L'étude du sujet commence par le magasinage, principal, souvent unique, loisir des Américains, s'enchaîne ensuite avec le besoin de maisons et de garages toujours plus gros pour pouvoir contenir tout son stuff, et n'oublie pas sur son périple de mentionner la nécessité de se tuer à l'ouvrage pour pouvoir s'offrir un véhicule utilitaire (à remplacer par une A., une B. ou une M. en Allemagne) plus gros que celui du voisin.

J'ai littéralement dévoré ce livre de A à Z! Je ne peux que vous le recommander.

Ursula Mathis-Moser
Par Stephanie Weil

Mme Ursula Mathis-Moser, membre de l'AQA et professeure de littérature québécoise à l'Université d'Innsbruck en Autriche, a reçu le Prix Jean-Éthier-Blais 2004. Ce prix récompense chaque année une œuvre de critique littéraire qui traite un aspect, un écrivain ou une œuvre de la littérature québécoise de langue française.



Mme Mathis-Moser a remporté ce prix qui est doté d'une bourse de 3000 \$ pour son livre *Dany Laferrière, La dérive américaine*. Il présente la première synthèse de l'œuvre romanesque de Dany Laferrière et comprend une esquisse biographique et une bibliographie exhaustive.

Né en Haïti en 1953, Dany Laferrière a vu sa vie menacée par la dictature haïtienne. En 1976, il quittera sa patrie pour le Québec où débute son premier livre *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer* (1985). Ce livre placera la littérature québécoise en état de choc. Les rapports dominant-dominé, l'ethnocentrisme et la sexualité sont des tabous soulevés dans le roman.



Les autres livres de l'écrivain sont *Éroshima* (1987), *L'odeur du café* qui a gagné le prix Carbet de la Caraïbe en 1991 et *Le goût des jeunes filles* pour lequel Laferrière a reçu le prix Edgar-l'Espérance en 1993. Jusqu'ici, son oeuvre la plus dérangement est *La chair du maître*.

Le livre de Mme Mathis-Moser traite plus particulièrement de l'appartenance américaine et démontre la portée universelle de l'oeuvre de l'auteur.

Musique

Marie Schmalhofer, *Récital*, 2002 Par Doris Hippeli

Connaissez-vous Mendelssohn-Bartholdy ?

Compositeur allemand (Hambourg 1809 - Leipzig 1847), Mendelssohn-Bartholdy s'est fait connaître en étant, très jeune, un des meilleurs pianistes de son temps. On lui doit une œuvre considérable dont, entre autres, des lieder et cinq symphonies. Il fut aussi le fondateur du Conservatoire de Leipzig.

Connaissez-vous Fauré ?

Compositeur français moderne (Pamiers 1845 - Paris 1924), Fauré fut un maître de la mélodie (on lui doit la Bonne Chanson) et de la musique de chambre. Il fut directeur du Conservatoire (1905-1920). Auteur entre autres de pièces pour piano, d'un *Requiem* (1877-1900) et de l'opéra *Pénélope* (1913), son style vaut par la subtilité de l'harmonie et l'élégance des lignes.

Connaissez-vous Kreuzpointner ?

Compositeur bavarois (Altötting 1968), le moins connu de nous tous, Kreuzpointner est aussi un organiste renommé. Il collabore à la série *Musica Sacra Passaviensis* et il est l'éditeur de la série *Musica Sacra Hippliytis*.



Si vous aimez ces compositeurs, ou encore, si comme moi vous désirez les connaître, je vous recommande le disque de la soprano Marie Schmalhofer. Accompagnée de sa fidèle pianiste, Lori Piitz, elle nous offre un récital de toute beauté (33 minutes) enregistré en mai 2002 à la salle des congrès d'Augsburg.

Contactez Marie Schmalhofer pour obtenir plus d'informations au Marie.Schmalhofer@gmx.de ou au 08234 / 902711.

Isabelle Boulay sur scène en Europe Par Stephanie Weil

Suite au lancement de son nouvel album, *Tout un jour*, le printemps dernier, Isabelle Boulay a donné une série de spectacles au Québec et en Europe cet automne, dont un à Strasbourg à la fin octobre.

Le spectacle était un rendez-vous avec l'émotion.

Isabelle Boulay présenta ses plus grands succès tels *Parle-moi* et *Mieux qu'ici-bas* et des chansons de son nouvel album. Un des points



culminants du concert fut le duo avec la plus grande star de la chanson française, Johnny Hallyday (*Jusqu'au bout de mes peines*). Elle prêta sur scène sa voix tandis qu'on pouvait voir un film à l'arrière-plan avec des scènes tournées pendant l'enregistrement de la chanson.

De retour après une pause d'un an, la chanteuse québécoise conquiert de nouveau son public avec un disque sur lequel on retrouve l'essentiel des ingrédients qui ont fait sa notoriété : des mélodies puissantes, des textes autour du sentiment amoureux, le tout interprété d'une voix émouvante. Outre le thème de l'amour, l'album contient aussi des chansons rendant hommage à la famille : Isabelle Boulay trouve des métaphores pertinentes des sentiments de la femme en attente de son bébé (*En t'attendant*); ou elle envie l'amour de ses parents qui a survécu aux années. Cette chanson est écrite dans le style "western" qui est propre à la région gaspésienne d'où Isabelle Boulay est originaire et par laquelle elle exprime son amour pour sa patrie.

Cinéma

En moins de dix ans, elle s'est fait une réputation de choix dans l'univers de la chanson francophone. Ses disques se sont vendus à plus de deux millions d'exemplaires dont un million pour son quatrième, *Mieux qu'ici bas*.

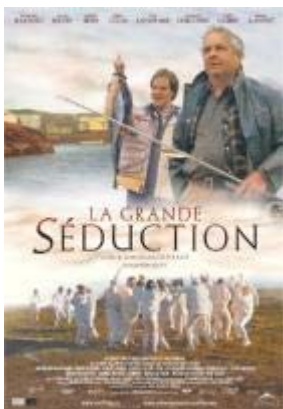
Beaucoup plus qu'une belle voix, Isabelle Boulay a su se démarquer parmi les chanteuses romantiques dont le Québec est fervent. Elle a débuté très jeune dans le métier et a vite remporté bon nombre de prix. Ce sont toutefois sa présence dans la production *Starmania* à Paris, entre 1995 et 1998, et la diffusion de son deuxième album qui lui ont procuré une reconnaissance dans le milieu de la francophonie.



Séduire Braunschweig?

Par Nicolas Gagnon

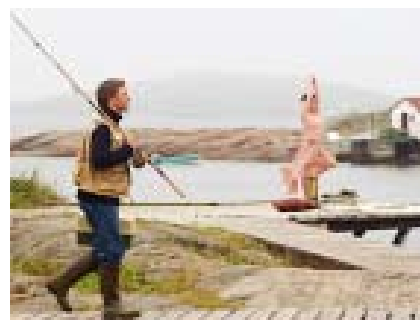
Braunschweig, métropole de son coin de province, se paye le luxe d'un festival de cinéma depuis maintenant 18 ans. C'est un festival complet avec le jet-set... local, les fanfares... locales, les grosses affiches ... ouais... assez grosses et (je dis «ET») un film d'ouverture in-ter-na-tio-nal: un film ka-na-yin.



Oui mesdames et messieurs : la «Filmfest» de Braunschweig sélectionna pour son gala d'ouverture du 9 novembre dernier «La Grande Séduction» de Jean-François Pouliot. Le film, présenté en version originale avec sous-titre allemand devant tout le gratin de la ville (le maire) et 650 autres spectateurs, fut pour les 651 spectateurs un véritable coup de foudre.

Avant le début du film je me disais : «Je vais essayer de pas trop rire fort. Ben, y faudrait pas que je me fasse trop remarquer. C'est un peu con quand on est tout seul à rire

de Bruno Blanchet». Angoisses oh combien injustifiées ! En moins de 15 minutes tout le monde se tapait sur les cuisses et, après la fin du film, c'est les larmes aux yeux que certains se répétaient les derniers commentaires sur le si intéressant match de criquet !



L'humour québécois semble plaire. Ah tiens ! Oui, mais pourquoi ? La côte nord Québécoise a des habitants pas si exotiques que ça pour un bas-saxon. Prenons le gérant de caisse populaire : on le rencontre dans toutes les Sparkasses, non ? Ou bien le vieux pêcheur qui n'a jamais mis les pieds en ville, il pourrait tout aussi bien sortir de Ostfriesland, ou être comme mon voisin qui n'a jamais visité Berlin (200 km). Je me passe de commentaire sur le nain de jardin à la lanterne !

Bref, la capacité de rire de soi-même, la simplicité et surtout l'absurde font formule magique dans ce film. On ajoute à cela des personnages qui pourraient très bien être vos voisins en province, une ambiance de conte et voilà une très bonne soirée au cinéma séduit à la canadienne !



Autre pays...

Môman pis ses vidanges... Par Claudine Gagnon

Depuis quelques mois, nous avons un groupe de Québécois fraîchement débarqués près de Bonn dans ma région. Leur compagnie, qui a son siège social à Rivière-du-Loup, a fait l'acquisition d'une compagnie allemande de Honnef. Nous nous réunissons tous les derniers jeudis du mois pour notre habituelle table ronde et je me délecte de revivre avec eux mes premières expériences et impressions de l'Allemagne. Mis à part la recherche de «petite vache» et d'eau de javel, les 30 jours de congés payés + 11 jours fériés + lundis «bleus» et autres, nous avons eu une soirée «poubelle».

Un des couples présent m'a raconté que depuis qu'ils vivent en Allemagne, un de leur grand stress est devenu le tri et l'organisation des vidanges. En plus d'avoir reçu un cours de tri des vidanges de leur propriétaire le jour de leur déménagement (en allemand, avec démonstration à l'appui), ils subissent régulièrement l'inspection de la Gestapo des poubelles dans leur immeuble pour vérifier si les «étrangers» font bien leur poubelle !

J'ai donc décidé de donner un cours de poubelle 101 aux nouveaux arrivés :

Nous avons, pour les plus chanceux, cinq sortes de poubelles (pour les autres contentez-vous de vos deux ou trois poubelles et priez pour que ça continue ainsi) :

- ◆ La «Bio-Tonne» ou poubelle vivante
- ◆ La «gelbe Tonne» ou la poubelle de plastique propre
- ◆ La «blaue Tonne»
- ◆ Pour le verre : vert, blanc ou brun
- ◆ La poubelle grise : ou celle de la dernière chance

Commençons par le plus facile : la «blaue Tonne» ou poubelle bleue, celle du papier et du carton. A part le fait que le carton doit entrer dans la «Tonne» et ne pas dépasser,

vous semblez avoir gagné. Aha ! Mais qu'en est-il du «Tetra-Pak» qui essaie de se faire passer pour du carton ?

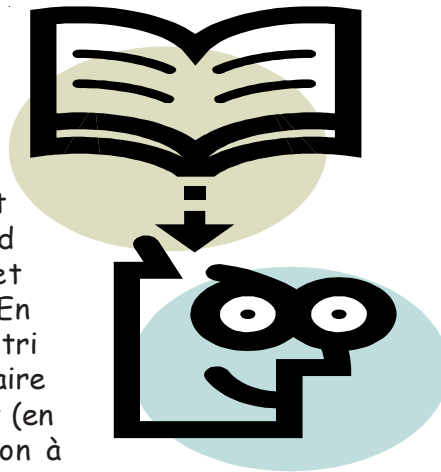
Ou des magazines «glossy» c'est du papier, ça ? En cas de doute, fiez-vous en à une pro, remettez du papier journal par dessus...

Passons à ma préférée : la « Bio-Tonne » ou poubelle biologique, organique, vivante ! 1^{ère} notice : ce n'est pas un composteur, ne la laissez pas pourrir dans le fond du jardin. Comme explication de ce que vous devez y mettre, on retrouve : déchets organiques, feuilles, fleurs, l'herbe du jardin. Ne vous laissez pas duper par cette simple description : sachez bien que les déchets organiques doivent être crus (!!??), que les feuilles du jardin ne doivent pas avoir été coupées plus d'une semaine avant la récupération de la «Tonne» et que si vous avez des retailles de branches, elles ne doivent pas dépasser de la poubelle (merci à ma chère voisine pour mon premier cours de poubelle).

Vous ne devez pas non plus vous surprendre si après deux semaines votre poubelle se promène toute seule dans le jardin, à 40 °C. Après 15 jours au soleil, elle vit, respire et se reproduit dans le sens le plus biologique qui soit. (Môman a donc mis un terme définitif à la poubelle organique lorsque le thermomètre extérieur indique plus de 18 °C, disons donc que nous en avons fait une poubelle d'hiver, mais que ceci reste entre nous, il ne faudrait pas mettre la puce à l'oreille de ma voisine).

La «gelbe Tonne» est celle du plastique et des boîtes de conserves. Pourquoi jaune ? Y aurait-il un lien entre le plastique et le jaune, entre les boîtes de conserve et le jaune ? De quoi réfléchir lors de votre prochaine nuit d'insomnie.

Ici aussi on pourrait se laisser tenter par la facilité et penser : Ah, celle-là est facile,



Autre pays...

plastique et boîte de conserve. Mais savez-vous ce qu'est du plastique ? Est-ce que le styromousse est du plastique ou du papier ? Qu'en est-t-il du plastique pris à autre chose, du verre par exemple ? De plus, le terme plastique se comprend dans le sens de plastique propre : lavé, rincé et séché.

Ne vous laissez pas non plus duper par les indigènes de la place. Quand vous aurez passé votre cours de poubelle 101, vous saurez mieux que personne comment gérer vos poubelles ! Une des grandes crises que notre couple a dû subir vient justement de la gestion de notre poubelle jaune. Mon mari (l'indigène) me dit en me regardant surpris un jour :

-Tu nettoies les pots de yogourt ? Moi je les mets comme ça dans la poubelle !

- Alors pourquoi est-il écrit dans le journal municipal que l'on doit rincer les pots de yogourt à l'eau sans savon ? (J'avais oublié de vous dire ça, pas de savon, ça constitue une détérioration supplémentaire à l'environnement et donc un non-sens au recyclage du plastique, alors gaspillage d'eau mais pas de savon, compris ?)

Nous avons connu les résultats des petits pots non-rincés lors d'un retour de voyage. Comme les poubelles jaunes sont ramassées aux 30 jours (eh, oui ça coûte cher le recyclage, Madame !) et que nos vacances n'ont malheureusement pas pu être coordonnées avec le ramassage des poubelles (ce n'est pas faute de ne pas avoir essayé), la nôtre a dû attendre un autre trois semaines de plus avant la cueillette. Un fois la journée de la récolte arrivée, au lieu de retrouver mon trottoir vide de mes ordures, il y avait un papier rouge collé sur notre bac jaune : notre première «contravention des poubelles» ! Ma fille au-pair avait profité de mon absence pour prendre congé du tri des ordures ce qui avait déplu aux éboueurs. Ils ont donc décidé de «m'éduquer» et de les laisser là. Après avoir lu, atterrée, ma contravention de poubelle, je n'avais plus le choix, il fallait

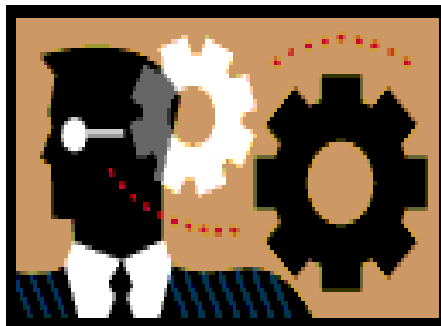
prendre les grands moyens : ouvrir les sacs et refaire le tri des mes vidanges. Je vous passe les détails du parfum délicat se dégageant de notre «gelbe Tonne» ainsi que de tous les petits nouveaux habitants qui y avaient trouvé logis dans un milieu tout vert. Se posait alors un second problème : où mettre tous ces déchets ? Dans la poubelle grise normale me direz-vous ? Mais cette dernière aussi avait sauté la collecte et atteint sa pleine capacité (couches écrasées au maximum). C'est dans ces moments qu'on apprécie la famille. Me voici donc par un beau dimanche après-midi à promener mes poubelles odorantes en voiture de chez nous à la poubelle vide de mes beaux-parents ! Une belle promenade dominicale !

Depuis la crise de la poubelle jaune, nous avons un strict contrôle des poubelles. Je suis encore à travailler à l'élaboration d'un système d'alarme sous haute surveillance pour notre bac à récupération (pour ceux qui auraient des suggestions, je suis preneuse).

Passons maintenant au verre : le verre est encore récupéré dans d'horribles conteneurs qu'on retrouve un peu partout, mais qui dit récupération et

environnement se fout bien de l'esthétique... ou ? Donc vous pouvez aller trier votre verre (le vert, le blanc et le brun) entre 8h00 et 13h00 et entre 15h00 et 20h00 et pas le dimanche ! La journée du Seigneur on ne fait pas de bruit ! Je me demandais depuis un certain temps pourquoi il fallait séparer toutes les couleurs, il faut les faire fondre par couleur ? On fait du vert avec du vert ? Jusqu'à ce que je regarde la dernière cueillette et que je m'aperçoive que les trois couleurs se retrouvent jetées dans le même camion ! Pourquoi le tri, me direz-vous ? Mystère, mystère... c'est une autre énigme pour mes nuits d'insomnie.

J'ai aussi eu un autre problème, il y a quelques semaines, avec une bouteille de vin rouge, en fait une bouteille de vin rouge en verre rouge (d'accord ce n'était pas un St-



Autre pays...

Emilion Grand Cru, ni un Pouilly fumé mais bon, la bouteille était super !). A quelle famille appartient cette couleur ? Et le verre bleu ? Peut-on le recycler ? Mais tout ceci demande une étude plus approfondie qui constituera sans doute le cours de vidanges 202.

Le clou de ce superbe système ne vous a pas encore été dévoilé : Tout ce beau système fonctionne avec un calendrier : le calendrier des vidanges ! C'est moins excitant que celui de Hustler ou de l'Avent, mais c'est là que nous allons voir si vous êtes aptes à passer le cours de vidanges 101. La récolte de mes précieuses poubelles ne se fait pas tous les mardis ou tous les vendredis, ce serait bien trop facile, elle se fait selon un calendrier annuel et voilà le hic, les journées changent toutes les semaines ! Vous devez donc vous tenir constamment en alerte et ne pas manquer le jour J ou V (pour Vidanges) ou vous risquez de courir en pantoufles et pyjama à 6h00 le matin derrière le camion de poubelles !

Le clou fut une nuit des premières semaines de l'été 2002 où, jeune Maman allaitant aux 3 heures, je m'aperçus, oh horreur, que nous avions oublié les poubelles :

- Chéri, Chéri ?
- Mmmhhhh
- On a oublié les poubelles...
- Yé quelle heure ?
- Mmhhh...1h30.
- Pis, tu veux que je sorte maintenant ?
- Ben, t'es déjà réveillé...et puis sinon on pourrait les manquer à 6h00.
- Tabern... Je ne veux pas savoir ce que vont penser les voisins.
- Tu penses qu'ils regardent ?

Enfin vous aurez besoin de votre poubelle grise ou poubelle de la dernière chance afin de passer l'examen final.

L'examen final consiste à inviter des amis français chez vous pour la fin de semaine ! Vous aurez beau expliquer par trois fois le système pourtant simple de triage : verre, papier, plastique, poubelle, répétez après moi (c'est comme le pâté chinois) : verre, papier,

plastique, poubelle... rien à faire ! A moins de vous poster jour et nuit devant votre bac de tri avec une alarme à la main, vous allez vous retrouver avec des mégots de cigarettes dans tous vos bacs, des mouchoirs de papier dans votre «Bio-Tonne», des bouteilles de pinard dans la poubelle bleue (pourquoi on ne les met pas avec les cartons de vin ?) et même vos supports noirs pour tenir les sacs de plastique risquent de disparaître à jamais...à moins qu'ils ne décident carrément de mettre leur mégots dans le bac à papier et de laisser brûler la maison. Là vous aurez réglé votre problème de poubelle !



Concordances de quelques termes culinaires

Canada

Atoca (canneberges)
Bacon
Bleuet
Cerises de France
Citrouille
Crème sure
Crème 15%
Crème 35%
Cuiller à thé
Echalotes
Fèves (jaunes ou vertes)
Fèves jaunes
Fèves vertes
Noisettes
Noix de pin
Piment
Sherry
Zucchini
Fécule de maïs
Sucre à fruits
Sucre en poudre

France

Airelle des marais
Lard fumé
Myrtille
Bigarreaux
Potiron
Crème aigre
Crème liquide
Crème fraîche
Cuiller à café
Oignons verts
Haricots
Haricots beurre
Haricots verts
Avelines
Pignons
Poivron
Xérès
Courgette
Maïzena
Sucre cristallisé
Sucre glace

Barcelone

Brève escapade à Barcelone Par Marc Lalonde



Grâce à la compagnie «easyJet», j'ai pu offrir, sans me ruiner, un voyage surprise à mon épouse pour son anniversaire le 29 octobre dernier. Nous avons quitté Berlin sous la pluie et avons atterri à Barcelone où régnait le soleil et ses 24 °C. De l'aéroport, nous nous sommes rendus à notre pension. Sur place, une jeune femme de Montréal (!) nous a informés que le propriétaire nous offrait une plus grande chambre au centre, avec salle de bains privée, pour le même prix. L'aubergiste a même payé le taxi.

La chambre, située sur «La Rambla» pour ceux qui connaissent Barcelone, était vraiment très bien. Affamés, nous avons déambulé les ruelles du «Barri Gòtic» et avons cassé la croûte dans un resto mexicain. Ensuite, nous avons fait un tour de ville afin d'avoir une impression générale. En soirée, nous avons mangé des fruits de mer dans le quartier «Barceloneta», près du port. Le serveur marocain parlait environ 10 langues ! La nuit ne fut pas de tout repos et il y avait un vacarme épouvantable - il faut dire que les Espagnols et les Français avaient congé pour la



pour la Toussaint et qu'il y avait beaucoup de touristes bruyants sous notre balcon.

Après un petit déjeuner «libre-service» en compagnie de nos voisines brésiliennes,

pied. D'abord sur «La Rambla» avec ses statues humaines, ses animaleries en plein air, son gigantesque marché et ses cafés. Malheureusement, il y avait trop de monde aux deux célèbres maisons de Gaudi, «Casa Batlló» et «Casa Milà» et nous avons poursuivi notre balade le long des chics boulevards. La «Sagrada Família», église commencée par Gaudi en 1883 mais toujours inachevée, était bondée de touristes, mais l'attente en a valu la peine. J'ai aimé les colonnes en forme d'arbres. Gaudi a aussi fait les plans du parc «Güell» trônant au-dessus de la ville. La maison de l'architecte s'y trouve et est dotée d'une intéressante exposition. Nous avons ensuite pris le métro afin de marcher sur la plage. L'eau n'était pas trop froide, mais nos maillots étaient à l'auberge. En soirée, nous avons assisté à un superbe spectacle de danse



contemporaine. Nous sommes rentrés à la pluie, ce qui a eu l'avantage de chasser les fêtards sous notre fenêtre et nous a permis de mieux dormir.

Les Brésiliennes nous avaient fortement recommandé le «Palau de la Música Catalana» et sa salle somptueuse, mais l'attente étant trop longue, nous avons préféré nous promener dans le quartier «La Ribera» par un beau dimanche matin. Dans l'espoir de nous rendre à la Fondation Miro, nous avons emprunté le funiculaire de «Montjuïc», mais la foule y était déjà ! Déçus, nous nous sommes réconciliés de la meilleure façon imaginable, c'est-à-dire par une orgie de poissons et de fruits de mer ! Nous avons traversé le très multiethnique «El Raval» avant d'aller traîner au port. Le seul musée qui n'était pas envahi de visiteurs était celui voué à l'artiste catalan Antoni Tàpies, mais son œuvre ne nous a pas touchés outre mesure. Nous avons terminé la journée par un spectacle de flamenco moderne.



Lundi matin, après le déjeuner, nous nous sommes rendus à l'aéroport sous la pluie. Nous avons passé un week-end extraordinaire et la surprise pour l'anniversaire de ma femme fut parfaite!

Ce que j'ai apprécié le plus à Barcelone :

la beauté architecturale, les gens sympathiques et polyglottes, la bouffe incroyable et la chaleur. Par contre, j'aurais aimé rencontrer des nationalistes catalans pour discuter politique et comparer leur situation avec celle du Québec, mais, à part quelques graffitis, je n'ai rien remarqué de leur combat. On m'avait dit qu'ils étaient très fiers et refusaient de parler espagnol, ce qui ne fut pas du tout le cas.

Ce qui ma déplu : les masses de touristes, les mendiants, le bruit, la puanteur et le chaos. C'est un peu comme l'Italie et la France où un certain bordel social et une irresponsabilité quasi juvénile m'agacent. C'est d'ailleurs ce qui fait la force du Québec, c'est-à-dire la joie de vivre latine et l'efficacité nord-américaine!



Le saviez vous ?

- ◆ Barcelone a une population de 1,5 millions d'habitants.
- ◆ Barcelone possède une sculpture nommée *La girafa coqueta* (la girafe coquette).
- ◆ Les peintures murales de la salle *Saló de les Cròniques* de l'hôtel de ville vous permettent de vivre une illusion d'optique : elles donnent l'impression de se mouvoir autour de vous lorsque vous vous déplacez.

Messages secrets des offres d'emploi

Si vous êtes à la recherche d'un emploi, voici quelques conseils pour vous aider à déchiffrer la signification des termes utilisés dans les offres d'emploi :

Joignez-vous à une entreprise dynamique, en pleine expansion

Vous ne recevrez pas de formation. Vous devrez vous débrouiller vite et seul.

Doit être capable de respecter les échéances

Vous serez débordé de travail et devrez mettre les bouchés doubles.

Doit être disponible pour faire un peu de temps supplémentaire

Vous aurez une semaine horaire de 60 heures et devrez régulièrement travailler les week-ends.

Tâches variées

On recherche un bouche-trou.

Doit désirer faire carrière dans notre entreprise

Si vous êtes une femme, vous devrez être célibataire et sans enfant.

Doit posséder une bonne capacité de résolution de problèmes

L'entreprise ne possède aucune structure.

Doit être minutieux

L'entreprise n'a aucun contrôle de qualité et vous serez tenu responsable des problèmes.

Doit posséder des aptitudes à diriger

Vous aurez des responsabilités de direction mais le salaire d'un subalterne.

Doit posséder de bonnes capacités de communication

Vous devrez être capable de deviner à l'avance les souhaits de votre patron.

Envoyez votre CV, aucun appel SVP

Le poste a déjà été comblé.

Spécial Noël

Et je songe à d'autres Noëls blancs ...

Par Catherine Gagnon

Ah, Noël ! Cela paraîtra peut-être cucul, mais j'adore Noël. J'ai toujours aimé le temps des Fêtes. Bon, je sais, j'ai eu la chance de grandir dans une grande famille où les traditions ont joué et jouent encore un rôle important. S'il en est ainsi, c'est grâce à ma mère qui a su rendre Noël unique et féérique. Et ce, en dépit du fait qu'elle a grandi orpheline en Angleterre, en pleine guerre. Mais à bien y penser, c'est peut-être justement à cause de cela.

Mais, qu'est-ce qui rendait nos Noëls si magiques ? L'atmosphère que l'on créait en décorant toute la maison. L'odeur qui émanait des pâtés à la viande, des *steak and kidney pies*, des gâteaux aux fruits et du plum pudding. Les chansons que l'on entonnait en cuisinant ou en décorant le sapin. L'attente. Les cadeaux placés sous l'arbre deux semaines avant et auxquels on n'avait pas le droit de toucher, mais dont on essayait de deviner le contenu. Puis, la veille de Noël. L'attente, encore une fois, alors que, tirés à quatre épingles, on écoutait l'homélie et qu'on chantait le célèbre *Minuit chrétiens*. Avec un peu de chance, la neige nous attendait à la sortie de l'église. Et enfin, l'émerveillement au moment du dépouillement. Ah, Noël ! Privilégiée ! vous me direz ? Oui, c'est vrai, mais pas matériellement. On ne manquait de rien, le Père Noël n'oubliait jamais notre petit soulier, mais avec huit enfants, l'extravagance n'avait pas sa place. La magie du temps des Fêtes était toutefois toujours au rendez-vous.



Fêtes : le sapin. Si on décore le sapin chez nous, c'est que, selon l'histoire, un officier allemand l'a introduit en sol québécois il y a un siècle ou deux. Et d'ailleurs, on sait tous maintenant que *Mon beau sapin* est la

traduction de *Oh Tannenbaum*. Tiens, parlons-en des chansons ! L'incontournable *Sainte nuit* est aussi le numéro un au palmarès des chansons de Noël allemandes *Stille Nacht*.

Mais s'il y a tant de similitudes, pourquoi alors est-ce que mes premiers Noëls en Allemagne furent si différents, difficiles, bref tristes. J'avais beau décorer un sapin et préparer la dinde comme ma mère le faisait, il manquait toujours quelque chose. La famille, évidemment. Il y avait bien sûr mes beaux-parents, mais ils ne purent m'offrir, malgré toute leur générosité, que très peu de réconfort. Quelle ne fut pas ma déception d'apprendre que leur repas du réveillon se résumait à des saucisses et de la salade de pommes de terre ! Ce que les Allemands mangent à longueur d'année ! Moi qui était habituée au saumon fumé et



aux crevettes le 24 au soir ! Ma belle-mère décorait un arbre (la veille même, comme il se doit) et il y avait quelques cadeaux, mais tout était fait sans trop de cérémonies. On ne prenait même pas la peine de se mettre sur son 36. C'est comme si on se disait : faisons ce qui est à faire, mais surtout pas de chichis ! (Le fait d'être mariée à un Souabe y est sûrement pour quelque chose : ils ont la réputation d'être radins.) J'étais loin de ma vision romantique de ce que devait être Noël en Allemagne ! D'autant plus que trop souvent, ce n'est pas de la neige, mais de la pluie qui tombe le soir du réveillon.

Cette année, nous célébrerons une fois de plus en Allemagne. Suis-je toujours aussi nostalgique ? Moins qu'avant. Quelque chose aurait-il changé ? Ma belle famille aurait-elle un nouveau menu pour le réveillon ? Non. Qu'y a-t-il donc de différent ? Les enfants. Depuis que Franz et moi avons une famille et une maison, nous vivons les Fêtes en essayant de marier les deux cultures. Pour faire plaisir à mes beaux-parents, je leur sers le soir du réveillon saucisses et salade de pommes de terre. Le 25 cependant, je leur propose un menu plus élaboré avec apéritif, entrée, plat

Spécial Noël

principal, fromage, dessert et café que j'essaie d'étirer le plus longtemps possible (au grand dam de mon beau-père !) et où il est interdit de placer les chaudrons sur la table (au grand dam de ma belle-mère !). Juste à temps pour le premier dimanche de l'Avent, les enfants et moi décorons toute la maison, à l'intérieur comme à l'extérieur (au grand dam de mon mari !).



Tiens, voilà enfin quelque chose que j'ai repris des Allemands, car ils le font définitivement mieux que nous. Si leur réveillon laisse parfois à désirer, la période de l'Avent par contre est très réussie. Comme on utilise davantage les matériaux naturels, les décorations sont beaucoup moins kitsch qu'en Amérique du Nord. (Ceci dit, j'ai été très déçue de trouver ici aussi dans une circulaire ces horribles glaçons illuminés qu'on fixe aux bordures des maisons comme à Québec !) Un autre point qui joue en faveur des Allemands : leurs pâtisseries de Noël. Impossible de ne pas craquer pour les *Lebkuchen*, *Plätzchen* et *Stollen*. D'ailleurs, chaque année j'en envoie une boîte à ma mère !

Pas si mal, finalement, de célébrer les Fêtes ici. Ma petite famille et moi avons réussi à nous inventer notre propre petit Noël, mi québécois, mi allemand. On chante à la fois *Petit papa Noël* et *Leise rieselt der Schnee*. Je ne ressens plus cette grande tristesse qui avaient marqué mes premières Fêtes passées en Allemagne. Certes, ma famille me manque toujours, mais j'ai la chance de les revoir assez souvent et alors, que ce soit février ou juillet, c'est comme si c'était Noël ! Néanmoins, quand décembre revient, une petite voix au fin fond de moi ne peut s'empêcher de fredonner : *Et je songe à d'autres Noëls blancs ...*



Joyeux «Weihnachten» !

Par Marc Lalonde

Doris et Stephanie m'ont demandé de rédiger un article sur Noël pour l'édition de décembre du journal de l'AQA.

Pas forcément facile, ce thème... Alors je me suis posé la question suivante : quelles sont les différences entre le Noël québécois et «Weihnachten» en Allemagne ? Voici quelques impressions toutes subjectives et non-exhaustives.

La commercialisation

À part dans quelques boutiques, je dirais que la tendance à l'excès fait moins rage en Europe qu'au Québec. C'est peut-être parce qu'il n'y a habituellement pas de décorations de Halloween à enlever le 1er novembre et à remplacer aussitôt par celles de Noël... Bon, le marché de Noël de Dresde a bien changé en 570 ans, mais la tradition semble l'emporter sur le commerce pur et ça sent tellement bon, les noix grillées.

Les décorations

L'artisanat «made in Germany» règne toujours et les imitations asiatiques n'ont pas trouvé leur place dans les foyers au pays, «Gott sei Dank» !

Je dois admettre qu'il est facile de magasiner pour ma famille au Québec : la première année, je leur ai tous envoyé des brûleurs d'encens faits à la main dans les «Erzgebirge», certificat à l'appui. La seconde, ce fut au tour des casse-noisettes. Ensuite, il y a eu les pyramides. Puis, ils ont reçu des arches de Noël, des étoiles «Herrenhuter», etc. N'oublions pas le «Glühwein» (voir la recette de Doris et Stephanie en page 18), ni le «Stollen» qui ne m'excite pas particulièrement, trop sec à mon goût, mais dont ma famille raffole.



Spécial Noël

Le sapin

Pas question d'en avoir un en plastique ! Étrange quand même car ça serait plus écologique dans un pays où le parti vert est au pouvoir ! Étrange aussi d'attendre au 24 décembre pour l'installer dans le salon alors que la saison des fêtes de fin d'année est plus longue ici puisqu'elle commence avec la première bougie de l'Avent, en passant par la Saint-Nicolas où les chaussures propres sont récompensées. Pour l'arbre, comme pour la maison, les lumières multicolores et clignotantes n'ont heureusement pas percées. D'ailleurs, mon épouse trouve que certaines rues de la belle province ressemblent au «Reeperbahn» !

Les cadeaux

Il faudrait rappeler à nos familles et amis allemands que la fête de Noël se veut une commémoration de la naissance du Christ et que celui-ci est né après la messe de minuit ! Cela ne fait pas très «kascher» de déballer les cadeaux le 24 après souper - un peu de patience. Et puis, on dirait que l'idée de piger un nom et de faire un échange n'a pas «pogné» non plus. C'est presque toujours l'orgie de cadeaux, comme si le nombre et le prix servaient à témoigner de l'amour véritable. Faut-il vraiment tous ouvrir nos cadeaux en même temps ? L'avantage, c'est que le cirque ne dure que 10 minutes, mais c'est faire beaucoup de chichi pour 10 minuscules minutes. Par mon cynisme, vous aurez compris que je n'ai pas d'enfant. En fait, l'important est de survivre à la fête et de s'en remettre pendant 364 jours !

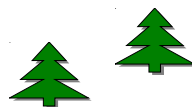
La nourriture

J'imagine que je ne suis pas le seul à avoir été choqué par son premier repas de Noël en Allemagne : quoi, pas encore de la «Kartoffelsalat» et des saucisses ! Je sais qu'il faut faire «maigre» pour l'occasion, mais ne pourrait-on pas aussi faire original ? Pourquoi pas du sushi et du riz pour faire changement ? Certains prétendent que la salade de patates de Noël est différente, qu'elle est faite de 12 ingrédients pour les 12 mois de l'année ou les 12 apôtres ou je ne sais trop. En fait, elle nage dans la mayonnaise

comme pratiquement toutes les salades au pays et je ne veux pas en manger le 24 décembre, point à la ligne ! Le lendemain, ma belle-maman sert l'oie avec une sauce «brune», des patates (encore !) et du chou rouge. Soyons honnêtes, cela n'est guère mieux au Québec où la dinde est souvent trop cuite. De plus, la tourtière et les fèves au lard ne font pas très «nouvelle» cuisine.

La neige

Finalement, même si celle-ci se fait de plus en plus en rare à Montréal, je suis comme Bing Crosby qui rêve d'un Noël blanc, peu probable à Dresde. C'est d'ailleurs une des raisons, l'autre étant ma famille, pour laquelle j'ai passé trois des quatre derniers Noëls au Québec. Vous direz, mais alors de quoi se plaint-il, celui-là ? C'est Doris et Stéphanie qui voulaient un article pour le journal.



Noël à Cologne Par Claudine Gagnon



J'adore les «Adventskränze», j'ai un fleuriste superbe dans mon village, ce sont de véritables oeuvres d'art !



Depuis que je fais partie de la famille Schmitz, nous sommes beaucoup plus nombreux à fêter Noël, habituée aux grandes familles québécoises, j'invite les tantes, les cousines, les amis qui sont seuls pour Noël. Pour mes beaux-parents qui fêtaient à trois, c'est du gros changement. De plus, ils fêtaient simplement le 24 au soir, maintenant, on sort le Champagne, le foie gras et on fête en grand ! Ils m'ont dit qu'ils adoraient ça !

Ce qui me manque le plus, la neige ! Je vie à Cologne, c'est vraiment rare un Noël blanc... et puis la musique de Noël sur la rue Cartier à Québec.

Terroir

La gastronomie québécoise Par Esther Lalonde

«Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es».

La nourriture... cela en fait toujours jaser plus d'un ! Souvent, la première question qui vient à la bouche des gens quand ils rencontrent un étranger est à savoir quelle est la spécialité de son pays ? Question simple peut-on penser, mais attention ! Si l'on se réfère au dicton du début, il faut faire très attention à la réponse que l'on donne.

Depuis que je suis arrivée en Allemagne, il y a un peu plus d'un an, j'ai arrêté de compter les fois où je me suis fait poser cette question. Par contre, je me rappelle encore du processus qui a suivi dans ma tête lorsqu'on me l'a demandée pour la première fois. De mon côté je découvrais l'Allemagne et sa gastronomie (épaule de sanglier braisée servie avec Knödel, choucroute et sauce brune à la bière) et je voulais donc trouver LA spécialité québécoise qui équivaldrait à cela. Donc mes méninges ont commencé à se faire aller.

Le pâté chinois ? Trop compliqué à expliquer que le pâté chinois ne vient pas de Chine, mais du Québec. La tarte aux pommes ? Les Français commenceraient à argumenter que ce dessert vient de leur pays. Les marshmallows grillés ? Peut-être un peu trop simplet. Les pets de sœur où les oreilles de Christ ? Peut-être un peu trop vulgaire comme noms, je veux quand même rester dans les bonnes faveurs des Bavarois.

Donc sans y penser plus longtemps, car je commençais à sentir des regards sur moi, je réponds : La poutine ! Au moment où j'ai prononcé ce mot, une image est presque venue me faire regretter de l'avoir fait. Je revoyais la face de mon copain allemand qui, assis à une table du petit casse-croûte de mon village, découvrait pour la première fois notre poutine graisseuse. Pourquoi doit-on toujours associer la poutine à trois heures de jogging ?

Je me suis souvenue par la suite de ce petit resto sur la rue Rachel à Montréal, le Patati Patata, où le menu qui offre environ 10 sortes

de poutines fait maison vous fait redécouvrir l'art de la poutine ! En m'inspirant de leurs idées, j'ai invité mes amis allemands et français à venir découvrir chez moi la gastronomie québécoise. Au menu : crème de brocoli en entrée, poutine sauce au vin et légumes grillés comme plat principal et tarte aux pommes et cannelle pour dessert. Je vous dis, une vraie réussite ! Mission accomplie, j'ai réussi à leur montrer qui sont les Québécois !

Pour les curieux qui se demandent encore c'est quoi de la poutine et pour ceux qui voudraient à leur tour impressionner leurs invités, vous découvrirez à la page suivante ma recette personnalisée de la poutine sauce au vin et légumes grillés.

Bon appétit !



Glühwein

Ingrédients pour quatre personnes :

- ◆ 1 litre de bordeaux
- ◆ 1/8 litre d'eau
- ◆ 60 g sucre
- ◆ 1/4 bâton de cannelle
- ◆ 3 clous de girofle
- ◆ Deux zestes de citron

Préparation :

Faire bouillir l'eau avec le sucre et les épices. Laisser reposer pendant 30 minutes. Filtrer le liquide. Ajouter le bordeaux et faire réchauffer lentement le tout. Eviter de faire bouillir.

Recette

Poutine sauce au vin et légumes grillés Celle qui va redorer notre image !

Par Esther Lalonde

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 10 grosses pommes de terre à cuire
- ◆ 45 ml d'huile
- ◆ 1 poivron vert
- ◆ 1 poivron rouge
- ◆ 1 oignon
- ◆ 200 g de fromage râpé de votre choix
- ◆ 1 cube de bouillon de bœuf
- ◆ 15 ml de moutarde
- ◆ 10 ml de vinaigre balsamique
- ◆ 500 ml deau
- ◆ 100 ml de vin rouge
- ◆ 1 paquet de préparation à sauce brune
- ◆ Féculé de maïs pour épaissir la sauce
- ◆ Sel, poivre, persil ou ciboulette

Frites au four :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler, laver et couper les pommes de terre en juliennes. Bien essuyer le surplus d'eau des pommes de terre et les déposer sur une plaque à gâteau roulé.
3. Verser l'huile sur les juliennes, saler et poivrer au goût.
4. Cuire les frites au four un premier 30 minutes en couvrant la plaque de papier d'aluminium et un autre 30-45 minutes à découvert.
5. Retourner les frites 3 à 4 fois pendant la cuisson.
6. Faire dorer les frites 5 minutes à la fin de la cuisson pour qu'elles deviennent croustillantes.

Pendant la cuisson :

1. Couper les poivrons et l'oignon en lanières.
2. Râper le fromage.
3. Diluer le cube de bœuf, la moutarde et le vinaigre balsamique dans 500 ml d'eau bouillante. Ajouter le vin.
4. 10 minutes avant la fin de la cuisson des frites, amener à ébullition ce mélange et incorporer au fouet le paquet de préparation à la sauce brune. Si nécessaire, l'épaissir avec de la farine ou de la féculé de maïs.
5. Laisser mijoter 5 minutes à feu très doux en brassant fréquemment.
6. Assaisonner au goût.
7. Pendant ce temps, faire revenir les légumes dans la poêle 5 minutes.
8. Saler, poivrer.

Montage de la poutine :

Dans l'assiette déposer dans l'ordre :

Une portion de frites

Une portion de légumes grillés

Une portion de fromage

125 ml de sauce

Bon appétit!



Babillard

Alexandre Guéniot, 22 ans, jeune étudiant français en informatique à Montpellier, termine sa formation en mai 2005 et recherche désormais un emploi. Jusqu'ici, rien de plus banal. Il a cependant produit un CV très hors du commun : il le chante dans une animation en format Flash qu'il a publié sur Internet ! Résultat : en deux semaines 150 000 personnes ont vu son CV et les offres d'emploi pleuvent de tous les coins de la planète ! À voir absolument sur www.alstudio.fr.st.



Appeler au Canada pas cher

Faites le 01030 avant de composer votre numéro afin de ne payer que 1,9 cent la minute.



AQA

David-Morgenstern-Weg 28
91056 Erlangen
Tél. 0931/ 687 57 06
Internet : www.aqa-online.de

Le montant de la cotisation annuelle est de 20,00 • par personne et de 30,00 • pour les couples.

Numéro de compte : 10204872
BLZ : 780 300 70
SchmidtBank

Le comité

Présidente: Danièle Dugré
Vice-Président : Marc Lalonde
Trésorière et site web : Stephanie Weil
Secrétaire : Claudine Gagnon
Adjointe : Doris Hippeli

Mise en page

Doris Hippeli et Stephanie Weil
L'équipe du journal décline toute responsabilité quant aux informations et opinions publiées dans ce journal.

Agenda

Stammtisch de Cologne

Le Stammtisch a habituellement lieu le dernier jeudi du mois au Bac Tabac, Aachener Str. 21 à 19h30. Consulter Claudine pour obtenir des informations au 02238 / 47 12 90.

Stammtisch de Munich

Rendez-vous au Stammtisch québéco-international. Tous les deux jeudis dès 20h au pub irlandais Molly Malone's, Kellerstrasse 21 (S-Bahn Rosenheimer Platz). Pour plus d'informations, contacter Michaël au 0172 / 8942841.

Cabane à sucre

28 au 30 janvier 2005

Sucrez-vous le bec dans le *Thüringer Wald*. Consulter Marc au 0351 / 801 43 30.

Cirque et théâtre

Hambourg, 7 décembre au 2 janvier

La troupe *les 7 doigts de la main* présente un spectacle multimédia de cirque contemporain.

La Grande Séduction

Jusqu'au 28 février

Ne manquez pas *La Grande Séduction*, le premier long métrage du réalisateur Jean-François Pouliot dans les cinémas allemands.

Photographie contemporaine

Berlin, 14 janvier au 27 février

Le Neuer Berliner Kunstverein présentera les œuvres de onze artistes du Québec et du Canada, notamment des photographes Nicolas Baier et Alain Paiement.



Parution de la prochaine édition
mai 2005

Envoyez vos articles d'ici le 15 avril à Doris au doris.hippeli@aqa-online.de.