



# JOURNAL DE L'AQA

No. 27, décembre 2006

**Mot du président**  
page 2

**Politique**  
pages 3 - 4

**Concours**  
page 4

**Culture**  
page 5

**Soins et santé**  
pages 6 à 8

**Voyage**  
pages 9 - 10

**Spécial "Bouffe"**  
pages 11 à 13

**Activités passées**  
pages 14 - 15

**Agenda**  
page 16

**Annonces**  
page 17

**L'AQA vous souhaite un**

**Joyeux Noël**

**et**

**une Bonne et**

**Heureuse Année 2007 !**



Qu'en pensez-vous ? "Si un homme a cent brebis, et que l'une d'elles s'égaré ne laisse-t-il pas les 99 autres sur les montagnes, pour aller chercher celle qui s'est égarée ? Et, s'il parvient à la retrouver, en vérité je vous le dis, il s'en réjouit plus que pour les 99 qui ne sont pas égarées..." (Mathieu 18.12-13)

"Lorsqu'il l'a trouvée, il la met avec joie sur ses épaules, et, de retour à la maison, il appelle chez lui ses amis et ses voisins et leur dit : Réjouissez-vous avec moi, car j'ai trouvé ma brebis qui était perdue..." (Luc 15.5-6)

Avec le temps des fêtes qui approche, même un athée convaincu comme moi est tenté de replonger dans son enfance religieuse post-Révolution tranquille pour se souvenir du catéchisme que les Sulpiciens ont voulu lui inculquer sans succès. Remarquez que cela ne m'a jamais empêché d'envier les croyants ! Qu'on le veuille ou non, notre culture a été marquée par les valeurs judéo-chrétiennes, mais cela ne doit pas forcément mener au choc des civilisations comme le prédisent les oiseaux de malheur anti-islamistes. Que serait la Renaissance italienne ou la musique de Bach sans l'influence de la religion ? Le Québec sans le catholicisme ? Kerstin, ma " Ossie " préférée, ne sait rien du christianisme et n'en souffre pas même si quelques références bibliques lui échappent encore. Par contre, comme critique du capitalisme sauvage, elle est imbattable et peut citer Marx, Engels et Lénine dans son sommeil ! Voilà que je m'égaré, comme certaines brebis, de mon thème : je vou-

lais, justement, vous parler de ces brebis égarées en Allemagne qui, après plusieurs années passées au pays, découvrent soudainement l'AQA qui leur offre un ersatz de bercail.

Il y a peu de temps, Dominique m'écrivait ceci : *"Quelle joie de trouver l'adresse électronique de l'AQA ce matin ! J'avais presque les larmes aux yeux en regardant vos photos de cabane à sucre dans le Thüringer Wald. J'habite en Allemagne depuis 1992, à cause d'une histoire d'amour, bien entendu. Je suis près de Stuttgart, dans le sud-ouest. J'ai longtemps cherché contact avec des Québécois, je me suis retrouvée la plupart du temps avec des Canadiens, presque tous de Toronto. J'avais en commun moins de choses avec eux qu'avec les Allemands. Je suis marié à un Allemand et mon intégration ici a été relativement facile. Mais depuis l'arrivée de mes deux filles, j'ai envie de reprendre contact avec ma langue et mon pays ou plutôt ma province. Le Québec me manque. Je cherche mon identité. J'ai envie de fous rires (pas toujours compris ici). Il manque d'humour dans mon coin !"*

Même chose pour Natacha. Elle est ici depuis 1998 et se réjouit follement à l'idée de participer à notre prochaine cabane à sucre. Elle aussi a des enfants et ressent le besoin de renouer avec ses racines. Moi, j'ai appris l'existence de l'AQA après 7 ans à Dresde et l'idée de revoir des Québécois m'a chauffé le cœur.

On passe probablement tous par les mêmes étapes : d'abord, on tourne le dos au Québec, on veut s'intégrer, apprendre une

nouvelle langue et découvrir tout ce que la belle province n'a pas : histoire, culture, etc. Quand on retourne au Québec, on le voit d'un autre œil et on est choqués par une certaine laideur. Ensuite, la phase d'émerveillement s'estompe : le contact avec les collègues et les amis germanophones n'est pas toujours aussi facile qu'avec les gens de chez nous. On s'ennuie de petites choses, de la vraie neige en hiver ou de la gentillesse des gens dans la rue. Finalement, on déniche d'autres compatriotes avec qui on partage une expérience double : celle de la patrie qu'on n'arrive pas à laisser complètement et celle de la terre d'accueil qu'on n'arrive pas à atteindre complètement, des exilés comme il y en a partout, mais venus d'un pays qui n'en est pas un...

Bref, une des fonctions qui me plaît le plus est celle de recevoir des courriels comme ceux de Dominique ou de Natacha. Je n'irai pas jusqu'à dire que je suis un berger ou que l'AQA est une étable, mais acceptez la métaphore en cette période de l'Avent et réjouissez-vous avec moi de ces nouveaux membres qui viennent enrichir notre association.

JOYEUX NOËL !



**Bienvenue aux nouveaux membres**

Andrea Lamer-Neizert et Paul Lamer (Munich), Jean-Robert Manseau et Tanja Skambraks (Mannheim) ainsi qu'à Peter Kazalla et Natacha Lafleur (Olsberg).

## Stéphane Dion Nouveau chef du PLC

Par Doris Hippeli

Contre toute attente, Stéphane Dion a remporté le 3 décembre dernier la course à la direction du Parti libéral du Canada et obtenu 54,7 % des voix. Au Canada, 55 % lui sont favorables à son élection, une performance qui permet aux Libéraux de dépasser les Conservateurs de Stephen Harper dans les intentions de vote. Son élection a été moins bien reçue au Québec, mais M. Dion se dit confiant de gagner la faveur des Québécois en insistant sur les bénéfices de demeurer au sein du Canada.

### Scolarité

Né en 1955, Stéphane Dion détient une maîtrise en sciences politiques de l'Université Laval et un doctorat en sociologie de l'Institut d'études politiques de Paris.

### Carrière

Il a entre autres enseigné l'administration publique et les sciences politiques à l'Université de Montréal, été professeur invité au Laboratoire d'économie publique de Paris, codirecteur de la Revue canadienne de sciences politiques, auteur de plusieurs articles défendant l'unité canadienne (1995) et du livre *Le Pari de la franchise* (1999).

### Politique

Député de Saint-Laurent-Cartierville, il devient ministre des Affaires intergouvernementales sous Chrétien et crée une stratégie visant à freiner la montée du souverainisme. Son approche comprend deux volets : le "plan A" et le "plan B". Le

premier vise à rallier les francophones du Québec au fédéralisme par des mesures de conciliation, par exemple l'adoption d'une résolution par la Chambre des Communes qui déclare le Québec une "société distincte". Le deuxième volet touche l'encadrement d'un éventuel référendum sur la souveraineté. Architecte de la Loi sur la clarté référendaire, la loi C-20, Dion pose ainsi les jalons d'une "majorité claire" et d'une "question claire". Inutile d'ajouter que sa loi sur la clarté référendaire a été mal accueillie par une partie des Québécois.



Président de la Conférence sur les changements climatiques de Montréal en 2005, il permet l'adoption du plan de Montréal donnant un second souffle au protocole de Kyoto et s'attirant les compliments des écologistes du monde entier.

### Enjeux

Lors de sa campagne politique, Stéphane Dion s'est farouchement opposé à la motion de l'aile québécoise de son parti stipulant que "le parti libéral du Canada reconnaît la nation québécoise au sein du Canada", notamment parce qu'il ferme la porte à une ronde de négociations constitutionnelles selon lui vouées à l'échec. En coulisse, il a travaillé à ébaucher une solution de compromis. Il a signifié son

appui à la motion du gouvernement Harper reconnaissant que "les Québécois forment une nation au sein d'un Canada uni", une motion qu'il dit en accord avec sa perception.

Ses principaux intérêts sont l'environnement, le progrès économique et la survie des programmes sociaux, mais c'est l'unité du pays qui demeure la pierre d'assise de son engagement politique.

Ses deux principaux anciens rivaux, Michael Ignatieff et Bob Rae, restent à ses côtés. Certains observateurs avancent qu'il pourrait nommer Ignatieff, qui a terminé deuxième, au poste de chef adjoint et confier à Rae la tâche de préparer le programme de la formation en vue des prochaines élections.

Pour terminer, mentionnons que Stéphane Dion est marié, qu'il a une fille et que son chien s'appelle Kyoto.



## Et au Québec ?

Par Doris Hippeli

Dans son message de vœux, Jean Charest a ordonné à ses ministres de revenir de vacances pour le 8 janvier. Le signal est clair : les troupes libérales doivent se préparer activement aux prochaines élections, que leur chef pourra déclencher à tout moment au cours des premiers mois de 2007.





## Nation québécoise

Par Marc Lalonde

Les Québécois forment une nation au sein d'un Canada uni.



Le 27 novembre 2006, la Chambre des Communes adoptait cette motion par 266 voix contre 16. Avouez que cela ressemble étrangement à la boutade d'Yvon Deschamps : "Un Québec indépendant dans un Canada fort" !

Certains, dont Gilles Duceppe, l'ont vue comme un premier pas dans la bonne direction, une arme stratégique pour faire avancer les intérêts du Québec.

En fait, le statut de nation n'est que symbolique et ne donne pas de pouvoirs additionnels à la belle province, néanmoins les symboles sont importants en politique.

Tout cela sent le gros calcul politique visant à couper l'herbe sous les pieds des Libéraux et du Bloc.

À court terme, l'apprenti sorcier Stephen Harper en sort gagnant, mais cela est dangereux à long terme et fait monter les enchères en créant des attentes inassouvissables au Québec d'un côté, tout en berçant le ROC de l'illusion du

devoir répugnant accompli de l'autre... Au pire cela risque de jeter de l'huile sur le feu de la francophobie sur les lignes ouvertes du Canada anglais et, du même coup, éteindre la flamme souverainiste jusqu'à la prochaine crise constitutionnelle!

Et puis, comment expliquer la nouvelle situation à nos amis allemands ? Peut-être en s'inspirant de Kafka...



## Sondage

Par Doris Hippeli

Le sondage de la firme Léger Marketing, réalisé du 16 au 26 novembre auprès de 1527 répondants, révèle que les Canadiens, dans une proportion de 67 %, rejettent l'idée que le Québec est une nation. La proportion est de 77 % chez les francophones à l'extérieur du Québec. Par contre, au Québec, 71 % des francophones appuient cette reconnaissance. La marge d'erreur du sondage est 2,6 %.



## Concours

### Nom de la mascotte

Tel qu'annoncé dans le journal de septembre, l'AQA s'est dotée d'une nouvelle mascotte.

Nous vous invitons maintenant à choisir le meilleur nom parmi les suivants :

1. Froschie
2. Froggy Frosch de la SPGA - Société de la protection des grenouilles en Allemagne

3. Froschie de l'IGA - Internationale des Grenouilles en Allemagne
4. FLQ - Frösche Los von Québec
5. FKK - Frosch Kultur aus Kébec
6. GEZ - Grenouilles Électriques Zappées
7. MFG - Mouvement Francofun Grenouillé
8. FBI - Froschie le Batracien Immigré
9. IBM - L'Indéracinable Batracien du Monde
10. CAA - Cuisses d'Amphibiens Allemands
11. PDG - Parti Démocratique des Grenouilles
12. BMW - Batraciens Méditant sur Wagner
13. RAF - Rassemblement des Amphibiens Francophones
14. ADAC - Amphibiens Débarqués en Allemagne du Canada
15. Quack - cri franco-allemand de la grenouille
16. Grouille parce que ça grouille à l'AQA
17. Ginette la Frogue - à cause de la chanson "Ginette..."
18. Martha-de-l'AQA - parce que Marthe est le nom de la sainte patronne des émigrés
19. Judith - mot matriarcalisé provenant de Saint-Judes, patron des causes désespérées
20. Mirabelle - en mémoire de notre défunt aéroport
21. Ti-Poil - surnom de feu M. René Lévesque
22. Quermit le frog



La personne dont le nom aura été choisi se méritera un T-shirt avec notre nouveau logo.

Votez en grand nombre !

## Une auteure parmi nous

Par Danielle Neuhaus

**A**nne-Christine Loranger verra son premier livre publié prochainement ! Eh, oui le lancement se fera à Montréal, probablement en mai 2007. C'est la maison Hurtubise qui en fera la publication.

Mais commençons par le début, pour ceux qui n'ont pas le plaisir de connaître Anne-Christine. Elle est née à Montréal et a grandi dans le Rang du Ruban, à Sainte-Barbe, petit village situé près de la ville de Huntingdon, au sud du Québec, tout près de la frontière de l'État de New York.

Anne-Christine est journaliste de formation et a déjà été sélectionnée pour un prix Gémeau. Elle est la vice-présidente de l'AQA depuis un an et demi. Depuis 2001, elle a effectué des séjours prolongés en Allemagne, pour définitivement s'installer ici en 2003. Comme plusieurs d'entre nous, elle a suivi le chemin de son cœur et suivi un Allemand !

L'idée d'écrire un livre lui est d'abord venue parce que, invitée chez une tante le soir de Noël, elle devait offrir un cadeau fait par elle-même. Cette exigence lui inspira l'idée d'écrire une histoire sous forme de feuilleton. La tante Clotilde, le mari et les enfants de cette dernière lui ont d'ailleurs inspiré quelques-uns des personnages du livre, dont la Reine Clo et Julien-qui-vient-de-loin.

Intitulé *Les villages ennemis*, le roman cible les 9-13 ans. C'est l'histoire de deux villages iden-

tiques (sauf pour les clochers de leurs églises) qui se font la guerre depuis si longtemps que plus personne ne sait pourquoi. Ils se lancent des ordures à l'aide de catapultes et, pour se protéger, construisent des palissades qui deviennent de plus en plus hautes. Lentement mais sûrement, ils détruisent tout leur environnement.

Avant de trouver un éditeur, la VP de l'AQA a envoyé les 12 premiers chapitres de son livre à 10 éditeurs : 5 Québécois et 5 Français. Elle s'attendait à obtenir une réponse deux à trois mois plus tard, le temps de le terminer, mais 4 jours après l'avoir reçu, Hurtubise demandait la suite. Elle a terminé son livre à toute vitesse, en pleine canicule !

Notre auteure en est maintenant à réécrire *Les villages ennemis* en anglais, avant de repartir à la recherche d'un éditeur anglophone. Lors du lancement au printemps 2007, un site Internet sera mis en ligne où on pourra lire des extraits du livre en anglais et en français (peut-être même en allemand !) On pourra aussi télécharger gratuitement à partir de ce site une pièce de théâtre inspirée du livre. Le lancement à Montréal inclura sans doute une présentation de quelques scènes de la pièce.

L'incompréhension des enfants face à la guerre, la façon d'utiliser la religion pour justifier les actes de guerre et celle avec laquelle on entraîne les populations à croire que la guerre est faite pour leur bien, sont autant de facteurs qui ont poussé Anne-Christine à écrire

une métaphore sur la guerre.

J'ai eu la chance de lire les premiers chapitres, j'ai très hâte de lire la suite. Je me suis déjà attachée aux personnages !

Bravo Anne-Christine ! Et nous te souhaitons un franc succès pour cette oeuvre et celles à venir !



## Bon cop bad cop

Par Doris Hippeli

**L**e titre du dernier film de **L**Érik Canuel, il faut le dire, n'a rien de très inspirant pour la plupart d'entre nous : trois mots d'anglais, un mot de français. Voilà qui inaugure mal mais qui s'explique lorsqu'on apprend que *Bon cop bad cop* est un film bilingue dont une partie de l'action se passe en Ontario et une autre au Québec.

**C**hacon s'exprime dans sa langue maternelle et ne manque pas de se moquer de l'autre groupe linguistique. Et quoi d'autre pour cimenter l'action que le hockey ? On se réfère à une fictive ligue qui, horreur, est menacée d'être vendue à des intérêts américains. Scénario très mondialiste.

*Bon cop bad cop* confirme le talent de Canuel qui signe un film où on retrouve les attributs du film policier, alliant le rock aux tatouages et les bagarres aux jolies filles. On dit qu'il est d'une efficacité telle qu'on en vient à oublier le titre ignoble.

À l'affiche lors de la prochaine cabane à sucre !



## Avoir un parent malade au loin

Par Anne-Christine Loranger

C'est arrivé un 6 décembre. Je surnage au milieu de 250 pages de traduction technique, à remettre avant le 15. J'ai deux fois plus de cours de français à donner que d'habitude. C'est nous qui recevons pour le réveillon du 24, Andreas fait une gastro et ma mère vient de débarquer depuis deux jours. Je garde le cap tant bien que mal, en me levant à 4 heures du matin pour travailler.

Généralement, c'est quand on tient sa vie à bout de bras qu'une petite souris se pointe pour vous chatouiller les aisselles. Cette année-là, la petite souris prend la forme d'un coup de téléphone de mon père m'annonçant son troisième cancer. Je ne pensais même plus à un risque quelconque, il était en rémission depuis 10 ans. Cette fois-ci, c'est encore plus sérieux. Lymphome malin, croissance rapide, inopérable. La tumeur est déjà grosse comme un pamplemousse. "Je commence des traitements de chimio la semaine prochaine", me dit mon père. "Garde ça pour toi, n'en parle pas à ta mère, je ne veux pas gâcher son voyage." Je dis OK, sans me rendre compte de la pesanteur de ce secret, au milieu du stress que je vis à ce moment-là. Je garde tout cela pour moi et je m'enferme dans mon bureau, dévorée de culpabilité de ne pas m'occuper de ma mère lors de son premier voyage en Europe et plus qu'inquiète pour mon père.

Je craque le 14. Je n'en peux plus. Papa téléphone régulière-

ment pour me parler de ses traitements, qui vont très bien, paraît-il. N'empêche qu'il a une petite toux sèche qui ne me plaît pas du tout. Je l'entends tousser à chaque conversation. Il me dit qu'il se soigne, qu'il a des docteurs autour de lui et que sa toux ne semble préoccuper personne. Bon. Je ne peux que le croire mais je me fais un sang d'encre. Un tout petit différent avec Andreas tourne à la crise, à laquelle ma mère a la bonne idée de se mêler. Tout le monde se demande pourquoi je suis si stressée. Je révèle finalement, en sanglotant, la situation à ma mère et à Andreas. Déjà, cela va mieux. Divorcée de mon père depuis des années, ma maman, ex-infirmière, le prend remarquablement bien. Andreas, qui a déjà perdu le sien, m'offre sa compréhension et son empathie. C'est sur eux que je m'appuierai pour terminer ma traduction et arriver plus ou moins en même temps que les autres à Noël, un peu essoufflée, mais avec un réveillon bien goûteux (merci Maman), un appart en ordre (merci Maman) et une mère ravie des sorties que mon chum, en congé de maladie pendant deux semaines, lui fait faire pendant que je termine les cours et la traduction (merci Andreas).

Durant les mois qui suivent, je me familiariserai avec les traitements de chimio, tout en recevant des nouvelles toujours rassurantes de mon père. Il tousse constamment et de plus en plus, mais il m'assure qu'il prend soin de lui. J'angoisse. Papa est seul dans sa maison et ce n'est pas quelqu'un qui a jamais vraiment pris soin de sa santé, qui sait faire son ménage ou quoi que ce soit du genre. Et puis, les nouvel-

les qu'il me donne ne me satisfont pas vraiment. Je prends contact avec mon cousin André, médecin à l'hôpital Anna-Laberge, où mon père prend ses traitements. André consulte les médecins traitants et me donne l'heure juste. Le cancer de mon père risque éventuellement de l'emporter. Bon. Je prends un billet pour le Québec au printemps, histoire de visiter mon père et de vérifier la situation de visu.

J'évite de justesse un choc nerveux en débarquant de l'avion. Papa est venu me chercher lui-même à l'aéroport. L'homme fort et dynamique que j'ai toujours connu est devenu en quelques mois un vieillard. Il a vieilli de 20 ans, perdu ses cheveux, et maigri de 15 livres. Il tousse et crache du mucus sans arrêt et il a l'air épuisé. En arrivant chez lui, autre choc ! Montagne de vaisselle sale, poussière, plancher crasseux, moisissures sur les murs dans la chambre. Étendu sur son divan, mon père, épuisé par la route, n'a pas la force de me conduire chez ma mère, à 15 minutes de là. La poubelle à ses côtés, est remplie de mouchoirs lourds du mucus qui lui sort sans arrêt des bronches.

Par je ne sais quelle bénédiction, je perdrai mon passeport quelques jours plus tard, et serai obligée de rester deux semaines de plus, assez pour voir la situation s'aggraver au point de téléphoner moi-même à mon cousin, qui le fera entrer à l'hôpital deux jours plus tard. Il y restera pendant 24 jours en isolation, pour cause de pneumonie issue d'une souche animale que mon père, en immuno-suppres-



sion à cause de la chimio, n'était pas en mesure de combattre. "Si tu n'avais pas téléphoné à André, je serais mort, me dira mon père quelques mois plus tard."

Papa est bien, aujourd'hui. Il a suivi des traitements de chimio et de radiothérapie et sa tumeur, après avoir beaucoup diminuée, semble désormais inactive. Si les traitements médicaux ont été efficaces, reste que les failles du système médical québécois ont failli le laisser mourir. Le plus grand service que j'ai pu rendre à mon père durant ces semaines-là, c'est de n'avoir pas accepté l'absence de réaction de la médecine. Et, surtout, d'avoir été là !

### Quoi faire quand on a un parent malade au loin ?

Dans son cas, comme dans le mien, il nous a fallu nous déplacer. Mais si les obligations professionnelles ou familiales ne nous permettent pas de nous déplacer rapidement, voici quelques petits trucs qui peuvent pallier à l'absence, pour un temps.

- Vous trouver pour vous-même une personne avec qui partager votre peine ou vos inquiétudes, idéalement, quelqu'un qui est déjà passé par là.

- Prendre contact avec le médecin et garder avec ce dernier une correspondance suivie.

- Établir un contact téléphonique régulier avec votre parent (par exemple le mardi et le samedi, 19h, heure de l'Allemagne).

- Créer un réseau d'entraide de personnes fiables et respon-

sables (des voisins, des parents de confiance ou des amis) qui peuvent visiter votre parent et lui offrir un soutien psychologique ou logistique, de même que vous donner discrètement de ses nouvelles via Internet ou par téléphone.

- Si la personne est seule et incapable de prendre soin d'elle, il est possible de faire appel à un service d'entretien ménager via l'hôpital.

- Plusieurs compagnies au Québec offrent des services de soins infirmiers à domicile. Selon les besoins, un préposé ou une infirmière peut visiter votre parent jusqu'à plusieurs fois par jours.

### Une bonne adresse :

Service de personnel infirmier progressif : 10580 Saint-Laurent, MTL (514) 335-1813, [www.servicesprogressifs.com](http://www.servicesprogressifs.com).

### Si la situation semble grave :

- Prendre contact avec le notaire de votre parent, son avocat, son exécuteur testamentaire et son banquier. Prenez contacts avec ces personnes, qui peuvent vous donner de très précieux conseils, lesquels risquent de vous éviter beaucoup de démarches inutiles.

- S'assurer que vous avez en votre possession une liste contenant les informations suivantes : numéros de comptes bancaires de votre parent (tous ses comptes, pas seulement les comptes courants), NIP, REER, FEER, Régie des rentes, cartes de crédit, carte de guichet automatique avec NIP, liste des biens immobiliers, numéros de police d'assurance, pré-arrangement, numéro de permis de conduire,

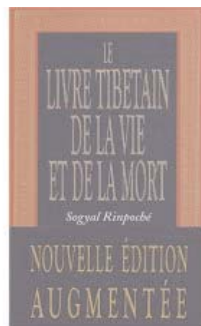
numéros de comptes Bell, Internet, câble, abonnements de tous ordres, copie du testament. Assurez-vous d'avoir en main une procuration signée de votre parent, de façon à pouvoir agir en débarquant de l'avion. Si la situation s'aggrave, faites vider son compte immédiatement et faites transférer son véhicule à votre nom ou à celui de la personne à laquelle elle est destinée, la mort d'une personne entraînant automatiquement le gel de tous ses avoirs, même s'ils sont placés dans des comptes conjoints.

Il peut vous sembler macabre d'établir de telles listes mais c'est dans votre intérêt et dans celui de votre parent de le faire. Idéalement, c'est quand votre parent est en bonne santé que vous devriez le faire, ne serait-ce que pour prévenir un accident. Ce n'est pas quand votre père, votre mère ou votre sœur est mourante qu'il faut lui demander de penser à son numéro de police d'assurance ! Vous vous éviterez des complications à l'infini en ayant ces informations en main avant que le pire ne survienne. Une façon de vous donner la chance de vivre votre deuil en paix et à votre parent de mourir l'esprit tranquille.

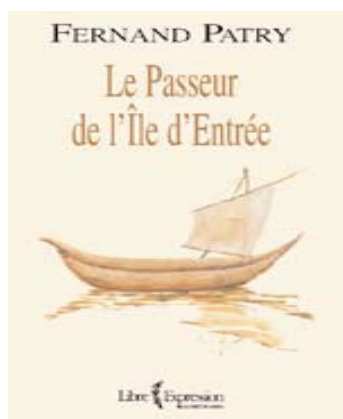
### Quelques ressources :

La peur de mourir et l'absence de bases solides à partir desquelles discuter de l'angoisse face à la maladie et à la mort peuvent rendre les échanges entre parents difficiles, surtout à distance, la personne souffrante emmurée dans sa crainte et le fils ou la fille crispé dans sa peine ou dans son refus d'accepter l'éventualité d'une perte prochaine.

Deux livres peuvent vous être utiles. Vous pouvez en acheter deux copies, l'une pour vous et l'autre pour votre parent, et susciter des échanges à partir de vos lectures.



*Le livre tibétain de la vie et de la mort* de Sogyal Rinpoché. Sogyal Rinpoché forme des gens à l'accompagnement aux mourants depuis près de trente ans. Cet être jovial, souriant et profondément humain, a réussi à rédiger un ouvrage facile à lire, simple, qui amène dans une perspective bouddhiste une profonde réflexion tant sur la vie que sur la mort en tant que processus d'éveil. Un ouvrage important, tant pour ceux qui restent que pour ceux qui se préparent à partir.



*Le passeur de l'Île d'Entrée*, de Fernand Patry. Humaniste, communicateur et ancien journaliste, le père Fernand Patry accompagne les mourants depuis 15 ans. Chef du service de pasto-

rale du CHUM, il forme aussi les accompagnateurs. Il avait déjà publié plusieurs ouvrages de fiction quand, touché à la fois par deux deuils très importants et par la maladie, il a écrit *Le passeur de l'Île d'Entrée*. Un doux apprivoisement au processus de la mort, dans une perspective chrétienne et profondément humaniste.



Trois films québécois des dernières années évoquent directement la question de la mort d'un proche : *Les invasions barbares*, de Denys Arcand, bien sûr, mais aussi *La vie avec mon père* de Sébastien Rose, qui pose la question de ce qu'on laisse à ses enfants avant de mourir et *Le secret de ma mère* de Ghyslaine Côté, portrait drôle, touchant et ma foi assez juste d'une famille haute en couleur qui cache un douloureux secret.



## L'amande

Manger des amandes après un repas pourrait avoir des répercussions positives sur votre santé. En effet, une étude entreprise à l'Université de Toronto indique que son ingestion stabilise le taux de glycémie enregistré après un repas.



### Saviez-vous que ?

L'amande constitue une excellente source de vitamine E, de magnésium, de protéines et de fibres. On y trouve du potassium, du calcium, du phosphore, du fer et des matières grasses mono-insaturées favorisant la santé cardiaque.



### Première québécoise

Une équipe de l'Enfant-Jésus a installé un implant auditif sur le tronc cérébral d'une patiente souffrant d'une surdité totale. L'implant placé directement sur la base de son cerveau permet de stimuler de façon électrique les fibres nerveuses qui vont projeter ces stimulations au cortex cérébral et engendrer ainsi une sensation auditive. Les patients peuvent reconnaître les sons d'alarmes, des mots courants et, pour certains, des phrases.

Développée à Los Angeles depuis 1979, la technique s'applique depuis 2000.



## De Dresde à Hambourg 18 au 22 septembre 06

Par Marc Lalonde

Qui n'est pas encore au courant de mon exploit sportif ? 650 kilomètres de vélo en 5 jours, soit une moyenne de 130 km par jour ! Fièrement, je vous en fais le récit.



Dresde

Lundi, le 18 septembre (140 km) : j'ai quitté la capitale saxonne vers 10h. J'ai franchi les 50 premiers kilomètres en deux heures grâce à un bon vent de dos et l'enthousiasme du début. J'ai fait une première courte pause à Meissen, près des vignobles, question de boire et de manger un peu. Normalement, cette section de la piste cyclable est comme une autoroute, mais les vacances scolaires terminées, il y a peu de monde en ce lundi matin. À Muehlberg, j'ai pris le traversier car le sentier continue sur la rive gauche. En fait, il me faudra traverser la rivière 8 fois en tout. À Torgau, je suis passé devant le monument commémoratif où soldats russes et américains se sont rencontrés en 1945. Après plus de 130 km, je ressentais une certaine fatigue et je me suis mis à chercher une pension. J'ai logé à Sachau chez le sympathique et bavard Monsieur Mueller qui m'a montré l'église du village où Luther a prêché une fois. Madame Mueller m'a préparé une assiette bourrée de calories que

j'ai avalée comme un glouton et, à 21h, j'étais au lit !

Mardi, le 19 septembre (130 km) : un déjeuner bien lourd pour me donner des forces. Les cuisines sont un peu dures, mais elles se détendent dès que je me remets à pédaler. C'est un peu plus difficile pour les fesses qui ressentent chaque caillou sur la route ! Aujourd'hui, c'est nuageux et j'ai un vent de face plutôt désagréable.

J'ai dîné à Wittenberg, ville où Luther a cloué ses 95 thèses sur les portes de l'église en 1517.



Wittenberg

J'ai ensuite traversé les jardins de Woerlitz et Dessau, la capitale du Bauhaus. Pendant 20 minutes, il pleut légèrement, mais j'ai trouvé refuge dans la forêt sous un gros chêne et je suis resté au sec. À Dornburg, je suis complètement épuisé, mais il n'y a pas de pension dans ce village. À Pretzien, les deux pensions affichent complet, mais l'hôtel a encore une chambre et sert un bon "schnitzel" !

Mercredi, le 20 septembre (135 km) : après le déjeuner, je me dirige vers Magdebourg en m'enlignant sur le clocher de sa cathédrale que j'aperçois au loin. Ensuite, j'admire un site que je considère typiquement allemand, un miracle de l'ingénierie : un pont pour canal ! En



Magdebourg

effet, au-dessus de l'Elbe, on a construit un pont pour permettre aux bateaux de continuer leur route sans faire de détour. Malheureusement, j'ai échappé et brisé mon appareil-photo, donc pas de souvenirs du voyage. J'ai aussi rencontré un couple de retraités qui ont commencé leur périple sur les pistes cyclables des rivières Neisse, Oder, Spree avant d'entamer l'Elbe ! En fait, il y a peu de cyclistes par cet automne merveilleux et les propriétaires de pension s'en plaignaient justement. Mon genou droit, blessé au tennis il y a cinq ou six ans, m'embête alors je compense avec le gauche. Autre pépin de la journée, à 3 km de la ville de Tangermünde, ma roue arrière se casse. En défaisant les freins, j'arrive quand même à rouler jusqu'à la ville où il n'y a pas de boutique de vélos, mais quelqu'un qui les répare. En bon Allemand, son premier commentaire fut : "une roue de merde sur un vélo de merde" ! Toujours aussi diplomatiques, les habitants de mon pays d'adoption ! Et puis, merde ou pas, elle tient le coup, ma bicyclette, c'est donc la qualité du cycliste qui fait vraiment la différence, non ?



À Kannenberg, j'ai trouvé une jolie pension cachée au fond de la forêt, la paix ultime.

Jeudi, le 21 septembre (125 km) : j'ai droit aux confitures maison, au miel maison, aux fruits et légumes du jardin, un vrai délice !



Prenant le traversier à Havelberg, je roule à présent dans mon troisième "Land" après la Saxe, la Saxe-Anhalt, me voilà au Brandebourg, avant le Mecklembourg-Poméranie occidentale, la Basse-Saxe et l'état de Hambourg. La nature est très sauvage dans cette région, la piste longe les digues, partout des hérons, des oies, des cygnes, et autres oiseaux. J'ai même traversé un village, Ruestadt, où chaque maison a un nid de cigogne sur le toit.

C'est aussi le début de cette architecture caractéristique du nord où règne la brique rouge et, bientôt, j'admire mes premiers toits de chaume. Mais j'ai mal aux genoux et j'entrevois la possibilité de mettre fin à mon voyage. Puis je me souviens que j'ai emporté un bandeau. Il supportera alternativement mon genou droit et mon genou gauche. J'ai dîné dans un resto italien à Wittenberge et j'ai logé chez la famille Recker à Raffatz dans une vieille ferme traditionnelle.

Vendredi, le 22 septembre (120 km) : Mme Recker me sert un déjeuner copieux et m'invite à me faire des sandwiches pour la route. Cette dernière est choquée par la photo du maire de Berlin et de son amant qui apparaîtrait dans la *Bild Zeitung*, mais elle ne remarque pas celle de la femme à poil !

À cause de travaux sur les digues, j'ai dû quitter les rives de l'Elbe pendant un bon moment, ce qui m'a fait épargner quelques kilomètres, donc je n'étais pas mécontent ! En route, j'ai croisé des chars d'assaut en exercice, peut-être qu'ils se préparaient pour le Liban.

À Lauenburg, l'Elbe devient beaucoup plus large et les bâtiments ont un style portuaire.



Un panneau annonce 21 km pour Hambourg et je jubile avant de me rendre compte qu'il s'agissait des limites de l'état et non de la ville, ce qui signifie qu'il me reste une quarantaine de bornes à franchir. Et puis, soudainement, la piste relativement plate jusqu'à maintenant se met à monter et descendre. J'avoue ne pas trop apprécier !

Mais quel temps : 28°C et du soleil à perte de vue !

Zollenspieker



Enfin, à Zollenspieker, je quitte la rivière et fonce sur Curslack où habitent nos amis. À 17h, à bout de forces, j'atteins ma destination. Kerstin me rejoindra à 19h après avoir enseigné à Dresde jusqu'à 13h.

Samedi, je peine à marcher. Les escaliers représentent un calvaire, mais la fierté me donne des ailes. On se balade en ville, on admire l'exposition sur Frida Kahlo et on assiste à un spectacle de danse contemporaine. J'ai même rencontré un ancien étudiant.

En terminant, je recommande ce trajet à tous les amateurs de vélo et de paysages spectaculaires. Par contre, si je le refaisais, je prendrais mon temps, peut-être 70 km par jour, question d'en profiter pleinement. Je n'ai pas souffert de la solitude, mais j'ai bien aimé jaser avec les gens des pensions le soir. Non, je n'ai pas maigri !

Hambourg





## Cognac de couvent

Par Anne-Christine Loranger

Certains d'entres vous ont sans doute des parents qui ont bercé leur enfance d'horribles histoires sur les religieuses, les prêtres et les frères qui leur ont enseignés à l'école ou au collège. Mon enfance n'a pas fait exception, si ce n'est pour une chose : les religieux des histoires de ma mère étaient sympathiques. Mieux que cela ! Certains d'entre eux avaient même un formidable sens de l'humour. C'est ainsi qu'à chaque Noël, en faisant ses tourtières, Maman me racontait cette piquante histoire de sœurs pompettes. Je la crois d'autant plus véridique que Maman y joue un rôle essentiel.

C'était l'époque où ma mère était bénédictine au cloître de Mont-Laurier. Alors novice (elle n'a jamais dépassé ce stade... Autrement je ne serais pas là !) elle était de cuisine avec sœur Christine, une religieuse plus ancienne, bonne vivante et équipée d'un humour gai et chaleureux. Elles étaient toutes deux à préparer les plats de réveillon de Noël, plus particulièrement des mince meat pies, ces délicieuses petites tartes britanniques servies en dessert. Arrive alors l'abbesse (i.e. mère supérieure d'un cloître, qui a rang d'évêque), qui tire de sous sa longue manche une bouteille de Rémy Martin.

- C'est pour parfumer la garniture des mince pies. Mettez-en... raisonnablement ! explique-t-elle avant de se retirer.

- Oui ma mère ! répondent les deux religieuses dans un chœur

d'autant plus coordonné que les bénédictines chantent 7 heures par jour.

Voici donc Maman et sœur Christine en train de verser le cognac dans le mélange de fruits secs et de pommes, à petites doses raisonnables.

- Goûtez-y donc... pour voir ! propose sœur Christine à ma mère.

La jeune novice s'exécute et fait la grimace. "Cela ne goûte pas vraiment... Remettez-en un peu !" Sœur Christine lui obéit d'une main ferme.

"C'est à votre tour de goûter" fait ma mère. Nouvelle grimace. "Pas terrible..."

"Bon, il faut en remettre", dit Maman en empoignant la bouteille et vidant un nouveau gobelet d'alcool dans le mélange.

"Et maintenant ?" demande sœur Christine en tendant la cuillère de bois bien pleine.

"Hum ! Je dirais qu'il faut en rajouter..."

De petites dose précautionneuses en gobelets en plus en plus transcendants, voilà le Sieur Rémy Martin à sec tandis qu'on rigole ferme dans la grande cuisine monacale, tout en fourrant la pâte des mince pies du mystique mélange. Et puis, voilà, elles les congèlent et l'histoire s'arrête jusqu'au soir de Noël.

Déjà, l'odeur de cognac et de fruits confits qui s'échappait des fours avait mis l'eau à la bouche de toute la communauté. Cela avait été dur de se

concentrer sur le petit Jésus! Après quelques portions de dinde aux atocas et de pétates pilées, arrive le dessert tant attendu. La mère supérieure entame sa tarte la première, d'une fourchette posée. Comme il se doit, elle la met dans sa bouche. Ses yeux s'arrondissent et elle se dépêche d'avaler sa bouchée, sans convenance aucune. Sœur Christine et Maman se regardent avec inquiétude et se dépêchent de goûter. Woah ! Corsées, les petites anglaises !

Le sieur Rémy Martin aurait sans doute été très heureux de voir les 38 religieuses réunies autour de la table, lesquelles mangèrent leur dessert de Noël en se faisant des clins d'œil et en laissant échapper des soupirs d'appréciation complices. Le réveillon, cette année-là, fut tout particulièrement joyeux au monastère des religieuses cloîtrées de Mont-Laurier. Il paraît que même la statue en marbre de la Vierge, qui décorait de réfectoire, avait l'air de rigoler

"Vos mince pies étaient les meilleures que j'ai jamais mangées" fut le seul commentaire de l'abbesse. Elle n'a jamais demandé des nouvelles de sa bouteille de cognac. Elle savait trop bien par où elle était passée !

Ma mère a choisi mon nom à cause de sœur Christine. J'imagine que ceci explique cela... Si je suis bonne vivante, il ne faut pas se demander pourquoi !

À la page suivante, vous trouverez ma recette des mince meat pies, en souvenir. Y'a pas que du mauvais chez les Anglais



## Recette des mincemeat pies

Par Anne-Christine

Le mincemeat est un nom un peu barbare, aussi bien pour les anglophones, que pour nous les francophones, puisqu'il veut littéralement dire viande hachée. Et pourtant, il s'agit d'une sorte de confiture de fruits secs, assez riche, qui contient des raisins secs, de la pomme, des écorces confites, des zestes d'agrumes, du brandy et des épices. On y ajoute parfois des canneberges et des amandes, ou on remplace le brandy par du porto.

Au Moyen-Âge, les tartelettes avaient une forme ovale et on déposait un petit "bébé" en pâtisserie dessus, censé représenter le petit Jésus.

C'est une spécialité britannique très ancienne, que l'on fabrique début décembre pour la laisser "mûrir", jusqu'à Noël. Ces tartelettes sont ensuite garnies de ce mélange de fruits secs, ce qui donne les mince pies. On peut également acheter ce "mincemeat" dans des bocaux.

### Mincemeat:

225g de raisin sec ordinaire  
225g de raisin de corinthe  
225g de raisin sultana  
225g de sucre brun  
125 g de zeste de citron et d'orange confits  
675 g de pomme, pelée et coupée en morceaux  
1 jus de citron  
Pelure du citron, rapée  
1c. à thé de muscade  
1 verre à vin rempli de cognac ou de brandy (ou plus, si vous vous sentez mystique)

Mélanger les ingrédients.

Bien brasser, couvrir et laisser reposer toute une nuit. Brasser à nouveau le lendemain. Mettez dans des pots et couvrir, comme de la confiture, ou congelez jusqu'à utilisation. Il vaut mieux attendre deux semaines avant de l'utiliser pour que les saveurs se mélangent.

### Pâte

250 g de farine  
125 g de beurre froid en dés  
30 g de sucre en poudre tamisé  
1 jaune d'œuf  
3 c. à soupe d'eau

On mélange la farine avec le beurre froid coupé en dés et le sucre en poudre tamisé. Ensuite on creuse un puit et on va incorporer un jaune d'œuf au mélange sableux et détendre avec 3 cuillérées à soupe d'eau. Le tout avec une lame de couteau ronde, histoire de ne pas trop travailler la pâte et de ne pas la rendre élastique (ce qui m'est arrivé à la première tentative: comme quoi, toujours BIEN LIRE la recette avant de se lancer !).

Voilà, ça c'est votre pâte. Il ne vous reste plus qu'à la compacter un peu, et l'abaisser légèrement, puis à la réserver au frais pendant une vingtaine de minutes !

Sur une surface enfarinée, roulez la pâte. Découper des ronds de 6 et 8 cm à l'aide d'un verre. Placez les ronds de pâte les plus grands sur une tôle graissée.

Déposez un peu de mincemeat sur les cercles et placez les plus gros cercles dessus, en les collant au cercle du dessous. Piquez à l'aide d'une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper.

Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes. Saupoudrez de sucre en poudre avant de servir. Hmmmmmmm ! God save the Queen !



## Feuillantines au sirop d'érable

Par Bernise Rivière

La recette de notre grande tante Berthe est tout simplement sublime. Ma mère et ma grand-mère la faisaient chaque Noël. L'an passé, pour la première fois, j'ai fait moi-même ces feuillantines (galettes) et Dieu que cela m'a rappelé de bons souvenirs. Eh oui ! les odeurs et certains goûts nous ramènent dans l'enfance et la magie de Noël.

### Ingrédients

2 oeufs  
1 tasse de cassonade  
1 tasse de beurre  
6 c. à table de sirop d'érable  
2 petites c. à thé de soda  
1 c. à thé de vanille  
4 tasses de farine (environ) et un peu pour rouler (la pâte doit être molle)

### Préparation

Faire la pâte en mélangeant tous les ingrédients  
Laisser la pâte refroidir 1 heure au frigo  
Rouler la pâte (env. 3 à 4 mm) et à l'aide d'un moule rond, former de petites galettes  
Cuire au four à 450°F environ 10 minutes

Quand les galettes sont encore chaudes, prendre chacune des galettes, mettre un peu de gelée de pomme au milieu et refermer.

## Ebbelwoi

Par Doris Hippeli

Saviez-vous que l'*Apfelwein* est une spécialité de Francfort ?

On rapporte que ce vin existe depuis 420 avant Jésus-Christ et qu'il était apprécié de Charlemagne (768-814). Ce n'est toutefois que peu après 1066 que sa présence a été officiellement relevée par des écrits des émissaires de Guillaume le conquérant. Et depuis 1754, c'est la boisson officielle de Francfort !

Son procédé de fabrication ressemble à celui du cidre. L'alcool est fort, jusqu'à 18 °, et c'est pourquoi de nombreux Allemands le dégustent coupé avec de l'eau gazeuse. En cette période de l'Avent, il se boit chaud.



Ce vin n'est ni très sucré ni très épicé. Il est plutôt sec et acide. Les Francfortais vous diront qu'il doit être dégusté sur la rive du Main ou dans les petites rues de Sachsenhausen.

Pour l'essayer, faites cette recette toute simple de "Ebbelwoi" (à prononcer avec l'accent de Francfort) :

### Ebbelwoi

- 1 litre de vin de pomme
- 1/8 litre eau
- 60 g de sucre
- 1/4 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 2 tranches de citron

### Préparation:

- \* Faire chauffer l'eau, le sucre et les épices (mieux encore, remplacer l'eau par du vin de pomme !)
- \* Laisser mijoter 30 minutes.
- \* Ajouter le vin de pomme.
- \* Faire chauffer jusqu'au point d'ébullition.

Pour le vin de pomme, Danielle Neuhaus suggère d'employer le "Possman" ou encore, le "heil's alter hochstädter".



### Aubergine en éventail

Par Marc Lalonde

Décembre n'est pas le meilleur mois pour une recette de BBQ, mais sachez que vous pouvez aussi apprécier ce plat au four. Il est facile à préparer et permet un peu de variété dans les orgies de viandes grillées. Il s'agit de couper une aubergine en deux dans le sens de la longueur. Ensuite, il faut faire des "tranchées" à l'intérieur du légume que vous remplissez d'oignon, d'ail, de morceaux de tomate, d'olive et/ou de fromage feta. Versez un peu d'huile d'olive, du jus citron et assaisonner de sel et de poivre. Placez le tout sur la grille du BBQ ou au four et laissez cuire environ 20 minutes. Essayez-le et vous m'en direz des nouvelles !



### Histoire fruitueuse

- Savez-vous pourquoi les grenouilles ne mangent jamais de bananes ?

- Parce qu'elles ne trouvent pas la fermeture éclair.

### Histoire à boire debout

- Savez-vous pourquoi les grenouilles ne boivent pas de thé en sachet ?

- Parce qu'elles ne savent pas quelle quantité d'eau ajouter.

### Histoire "plate"

- Quelle est la différence entre un avion et une gomme à mâcher ?

- L'avion décolle tandis que la gomme colle.

### Histoire glaciale

- Savez-vous pourquoi les grenouilles ne font jamais de glaçons ?

- Parce qu'elles sont incapables de se rappeler de la recette.

### Histoire grivoise

Un touriste se rend à Séville et assiste à un combat de taureaux. Il entre ensuite dans un restaurant situé près de l'arène. Quand le serveur vient prendre sa commande, il lui demande quelles sont les grosses boules brunes que les gens de la table voisine dégustent goulûment. "Ah, vous voulez parler des testicules de taureaux, la spécialité de notre maison. Un vrai délice qu'il faut essayer au moins une fois". Le touriste hésite puis prend son courage à deux mains et commande le plat en question. Le serveur lui répond que la table voisine a reçu les dernières de la journée, mais qu'il pourrait lui réserver celles du lendemain. Curieux, le touriste retourne au resto le jour suivant. Le serveur le sert puis remarque la déception du client à la vue des petites boules roses. Il lui dit alors : "Vous savez, mon cher monsieur, le taureau ne perd pas toujours !"





## Dresde

Par Marc Lalonde

Le samedi 11 novembre 2006, cinq Québécois de Dresde et leurs partenaires allemands ont combattu la grisaille automnale avec ce que l'humain a trouvé de mieux pour l'occasion : le vin ! Combiné à l'effet de morphine du fromage, je vous assure qu'on avait l'air d'une belle bande de joyeux lurons ! Qui voudrait du Prozac quand il y a du Côte du Rhône et du Brie ?

La soirée commença vers 17h00 avec la projection du dernier crû de Robert Morin, *Que Dieu bénisse l'Amérique*. Film étrange et difficile à classer, mais quel reflet pénétrant et ahurissant sur le vide existentiel de la vie en banlieue québécoise.

Pour nous remonter le moral après cette comédie qui n'en était pas une, nous attaquâmes la première des quatre bouteilles de vin et les deux fromages choisis pour l'accompagner. Je ne vous livrerai pas tous les détails, mais vous devinez très bien que la chaleur et l'humeur progressèrent rapidement. Le clou œnologique fut le mariage Macvin-du-Jura et Roquefort !

La tête un tantinet plus légère, les Québécois présents

succombèrent aux charmes du film *Maurice Richard* de Charles Binamé avec Roy Dupuis dans le rôle titre. Certains Allemands n'ont peut-être pas partagé notre engouement, mais je dois admettre que *Le miracle de Berne* ne m'a pas emballé outre mesure non plus. La cuvée binamée Binamé m'a transportée dans mon enfance où je me suis revu assis devant la télé à regarder *La soirée du hockey*. Que de beaux souvenirs ! Et quelle fierté j'ai ressentie ou était-ce l'alcool ?

Bref, ce fut une très belle réussite qu'on s'est juré de répéter en 2007.



## Munich

Par Doris Hippeli

Pour les Munichois, le rendez-vous du cinéma du 18 novembre a eu le tour de force de réunir des Québécois vivant ici depuis longtemps mais qui, pour toutes sortes de raisons, n'avaient jamais pu se joindre à nous.

C'est Mélody qui a pris en charge une bonne partie de l'organisation. Elle a eu la gentillesse de nous accueillir dans sa boutique et d'organiser pour nous une sublime dégustation de vins canadiens et de fromages. Quel événement ! Il a toutefois fallu patienter jusqu'à la fin de la première représentation cinématographique avant de pouvoir faire honneur à un festin digne des Dieux.

Côté vin, nous avons eu le plaisir de chatouiller nos palais avec un Chardonnay de la Colombie-

Britannique qui fut suivi par trois vins de l'Ontario : un Baco Noir, un Cabernet-Merlot et un cidre de glace qui fut une révélation. Côté bouffe, il n'y avait rien de moins que du salami et du saucisson séché au bison ainsi que des fromages fins.



Suite à la projection du film *Que Dieu bénisse l'Amérique*, les Munichois - tout comme les gens de Dresde d'ailleurs - se sont perdus en conjectures sur le dénouement du scénario.



Le film *Maurice Richard* nous a par contre riviés à nos chaises et ramenés à l'époque pas si lointaine des belles soirées du hockey. Il ne manquait que le popcorn, les chips *Duchess* et la bière d'épinière !

La soirée s'est ensuite poursuivie en conversations, blagues et regrets de devoir patienter aussi longtemps avant de pouvoir se retrouver tous sous le joug d'un même écran.





## Brunch des fêtes

Par Mélody Roussy-Parent

Le samedi 2 décembre au matin, l'esprit était à la fête. Au son de la *Bottine Souriante*, Québécois et amis étaient rassemblés pour débiter le temps des fêtes du bon pied. Le cidre de glace coulait à flots et les crêpes au sirop d'érable étaient dévorées en un tour de main. Nous avons dansé le soi-disant rigodon, usé de nos talents d'acteur et l'équipe de Applausmacher est venue pour tourner une vidéo clip.



Je profite de l'occasion pour remercier et féliciter tous les participants. Vous êtes mes stars d'un soir.

Pour les curieux et pour ceux qui aimeraient se voir la "bette", la vidéo est présentée sur les sites [www.isarbote.de](http://www.isarbote.de) et [www.applausmacher.de](http://www.applausmacher.de). Jetez-y un coup d'œil et vous verrez que ça "swing" à Munich.



## Glühwein à Munich

Par Doris Hippeli

Quelques-uns d'entre nous se retrouvaient vendredi le 15 décembre au marché de Noël de *Weißener Platz* pour prendre un petit vin chaud.

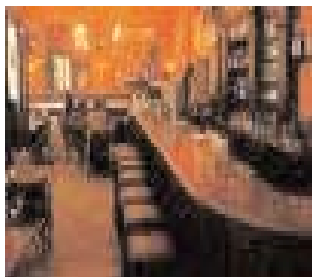
Pour nous mettre encore plus dans l'ambiance de Noël, Andrea (deuxième à droite) nous gâtait de ses merveilleux "Plätzchen" maison. Imaginez, cinq sortes différentes faites avec amour ! Grand merci Andrea.

En outre, le groupe *Ismaninger Blechbläser Ensemble* jouait des airs bien de saison. La soirée s'est poursuivie au *Café Mondial*, lieu de prédilection des habitués de la table ronde franco-québécoise de Munich. La soirée fut une belle réussite !

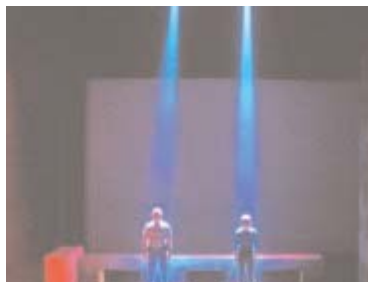


## Table ronde franco-québécoise de Munich

À tous les deux jeudis  
Café Mondial, Pariser Straße 34  
Info: Michaël Constantin  
Tél. : 0172/894 18 41



**La Noirceur - Théâtre**  
Pièce de Marie Brassard  
Jusqu'au 20 décembre  
Bremer Theater



**Dralion - Cirque du Soleil**  
Jusqu'au 31 décembre  
Düsseldorf



**Peep show - Théâtre**  
Pièce de Marie Brassard  
11 au 13 janvier  
Haus der Berliner Festspiele

## Cabane à sucre de l'AQA

26 au 28 janvier  
Harz  
marc.lalonde@aqa-online.de



## Exposition, art multimédia

Lynne Marsh  
Jusqu'au 18 février  
Kunstverein Wolfsburg

Gruppenausstellung  
Natalie Bookchin (USA)  
(D), Felix Stephan Huk  
(NL/B), Lynne Marsh (C)  
Moritz Mattern/Jouliana  
Antonio Riello (I), Te  
(USA/D), Olaf Val (D),

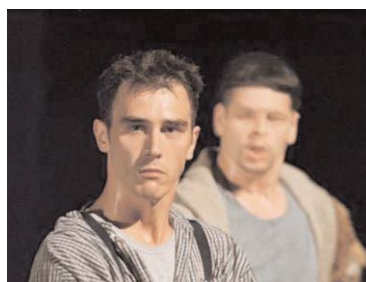
## Journée Spa de l'AQA

4 mars, Therme Chiemgau  
bernise.riviere@aqa-online.de  
www.chiemgau-thermen.de



## Incendies - Théâtre

Pièce de Wajdi Mouawad  
Jusqu'au 20 avril  
Staatstheater Nuremberg



## Tournoi badminton AQA

22 avril  
Dresde :  
marc.lalonde@aqa-online.de  
Munich :  
bernise.riviere@aqa-online.de



## Fête de la St-Jean

23 juin  
Stuttgart

AQA

Louis-Braille-Str. 1  
01099 Dresden  
Tél. : 0351 / 801 43 30  
www.aqa-online.de

Commerzbank Nürnberg  
Compte : 518602800  
BLZ : 760 400 61  
Le montant de la cotisation  
annuelle est de 20,00 €  
par personne et de  
30,00 € par couple/famille.

COMITÉ EXÉCUTIF

Président :  
Marc Lalonde  
Vice-présidente :  
Anne-Christine Loranger  
Secrétaire :  
Bernise Rivière  
Trésorière :  
Stephanie Weil  
Adjointe :  
Doris Hippeli

JOURNAL

Rédaction et  
mise en page :  
Doris Hippeli

L'équipe du journal  
décline toute responsabi-  
lité quant aux informa-  
tions et opinions publiées  
dans ces pages.



Therrien UmweltFachberatung  
Projektsteuerung/Begutachtung  
www.therrien.de



**François Therrien**  
Diplom-Geograph

francois.therrien@therrien.de

Felix-Dahn-Straße 55  
70597 Stuttgart  
Tel. +49 (0)7 11 / 722 2002  
Fax +49 (0)7 11 / 722 2005  
Mobil 01 71 / 93 49 101

Kanadisch- Deutscher Fremdsprachenservice



Kerstin Sarodnik (M.A.)

---

Louis-Braille-Straße 1  
01099 Dresden

Tel./Fax: (0351) 801 4330  
Mobil: (0173) 215 4722  
E-mail: sarodnik\_lalonde@web.de

**Doris Hippeli M.A.**  
**EDV-Fachfrau**

Service de traduction allemand - français  
&t  
Service de formation Microsoft Office

Doris Hippeli  
Wichnantstr. 19n  
81249 Munich  
Courriel : hippeli@ohne-maus.de  
Internet: www.ohne-maus.de



Inh. Mélody Roussy-Parent  
Jahnstraße 11  
80469 München  
Tel./Fax: +49 89 / 55 26 20 94  
melodyscanada@muenchen-mail.de  
www.melodyscanada.de

Canadian specialities / spécialités canadiennes /  
kanadische Spezialitäten

- ✦ maple syrup / sirop d'érable / Ahornsirup
- ✦ cranberries / canneberges
- ✦ wine / vin / Wein
- ✦ art gallery / galerie d'art / Kunstgalerie
- ✦ books / livres / Bücher
- ✦ music / musique / Musik
- ✦ gifts / cadeaux / Geschenke
- ✦ muffins and coffee bar / muffins et café ...



*Marie Schmalhofer, soprano*

Chanteuse d'opéra et de concert

Répertoire en diverses langues s'étendant

Du classique aux chansons québécoises et françaises

En passant par le jazz et la comédie musicale

20 ans d'expérience en enseignement de la pose de voix  
chantée et parlée

Technique de respiration et de soutien de la voix

Selon le principe de la polarité (Terlasologie)

Programme spécial pour les voix avec problèmes de phonation  
(Dysphasie)

Sessions pratiques (Workshops) intensives en groupes pour  
chorales, enseignants, etc.

**Coordonnées :**

Dietrich-Bonhoeffer-Str. 49

86399 Bobingen

Tel. : 08234 / 904155

Marie.Schmalhofer@gmx.de



**PRIMA DESIGN**

Menzlingen 2  
D-51503 Rösrath  
Deutschland

Patrick Thibeault  
Geschäftsleiter e.K.

Telefon 0 22 05 / 90 89 25  
Telefax 0 22 05 / 90 89 26  
Mobil 0 173 521 66 18

e-mail patrick@primadesign.net  
www.primadesign.net

**Encart publicitaire**

L'AQA offre cet espace à tous ceux qui sont  
intéressés à faire connaître leurs services et  
leurs produits dans nos pages.

Profitez-en ! C'est gratuit pour les membres !