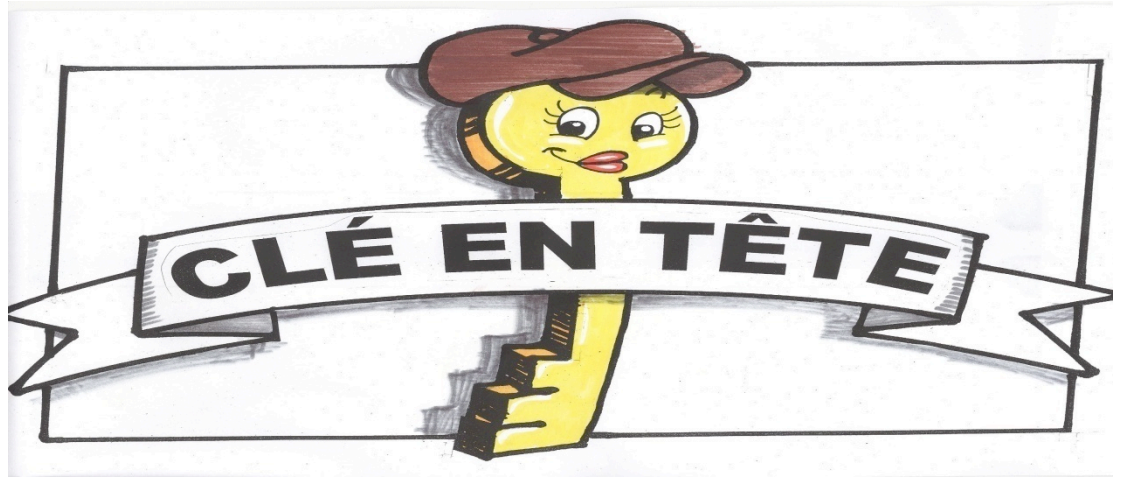




MÉTÉO DU  
JOUR



## JOURNAL DES PARTICIPANTÉS

NUMÉRO 2 – ÉDITION DE MAI 2009

### SOMMAIRE :

PROSE, POÉSIE ET FICTION	PAGE 2
	PAGE 3
ENVIRONNEMENT	PAGE 3
ENGAGEMENT SOCIAL	PAGE 4
RECETTES	PAGE 5

### DES NOUVELLES DU CLÉ

#### LE BAZAR EST DE RETOUR !

Le 3 juin 2009, de 11h00 à 16h00  
Nous vous invitons à notre bazar qui sert à faire connaître CLÉ et aussi à ramasser des sous pour les activités ! Le bazar de l'an passé a été un succès, c'est pourquoi nous avons décidé de répéter l'expérience. Ça va avoir lieu devant le Monastère au 4449, rue Berri, juste à côté du Métro Mont-Royal. Nos amiEs de Resto-Plateau offriront le dessert pour tout le monde !



#### CGI... UN GROS MERCI !

Toute l'équipe et les participantEs du CLÉ tiennent à remercier chaleureusement CGI qui a offert au centre cinq ordinateurs qui serviront au projet « un ordinateur pour tous ». Et en plus, les ordinateurs nous sont arrivés dans des pochettes toutes neuves ! Quel beau geste de solidarité !

#### CHAPEAU AUX PARTICIPANTÉS DE LA JARNIGOINE !

Jeudi le 21 mai, les participantEs du CLÉ ont assisté au lancement du documentaire « Bongour Docteur » produit par le groupe populaire d'alphabétisation de Villeray La Jarnigoine. C'est un documentaire qui montre comment c'est dur de comprendre les docteurs quand on est analphabète. Tous les docteurs devraient le voir.

### ÉDITORIAL

#### CAMEROUN, MON BEAU PAYS

par Jeanne-Marie Bitchendji

Ô Cameroun mon beau pays où je suis née. Ce beau pays est devenu un pays de misère dans le monde. Tous les citoyens et citoyennes souffrent qu'ils travaillent ou non parce que le peu de personnes qui travaillent a toute la famille à supporter : oncle, tante, frère, sœur, sa femme, ses enfants, beau-frère, belle-sœur. Tous ont recours à lui que ce soit pour les médicaments ou de la nourriture ils n'ont personnes d'autre que celui-là qui travaille.

Le gouvernement s'en fout. C'est vraiment la misère totale. Les gens meurent jour et nuit de faim et de maladie. Mais personne n'en parle. Parce qu'ils disent qu'il n'y a pas la guerre ils oublient que ça là est plus dangereux que la guerre en question.

Une mère qui dort avec son ou ses enfants sans manger et le lendemain elle n'a pas une place où aller demander de l'aide... Ces beaux mondes vivent au jour le jour c'est dur dur pour les familles. Le monde entier en parlerait si c'était la guerre !

Je suis impuissante je sais vraiment pas quoi faire pour aider les Camerounais et Camerounaises en détresse.

# PROSE, POÉSIE ET FICTION

## LETTRE À ANTOINE

par Chantal Langlois

J'ai voyagé à travers vos histoires tel l'oiseau surplombant le ciel. Piquant du nez au beau milieu des pages. Vous m'avez amenée dans les plus beaux endroits sur cette terre. Et, quand votre imagination allait plus loin, encore. Vous avez réinventé des mondes sans frontière. Là où la fraternité était reine.

D'une phrase dite ou d'un dialogue... Des lettres pleines de mystère et d'intrigue. L'homme face à lui-même, perdu dans La Cordillère des Andes survivra-t-il pour nous raconter la suite? Et quand je voyais arriver la fin, le voyage qui s'achevait, je restais sur ma faim. Je voulu que jamais le livre ne se ferme.

Réinventer la suite souvent tragique, de ce héros qui n'avait jamais peur de rien et qui se jouait même de la mort, elle-même. Et, de cette femme plus belle que nature, telle une rose à l'aurore.

J'ai voyagé sur vos paroles, dans vos histoires. Hier, homme cherchant de l'eau dans l'immensité du désert, sous une voûte étoilée. Demain, pilote de guerre de quarante, survolant la France sous le feu d'un ennemi sans pitié. Vos paroles nous racontent votre enfance bénie.

Homme de grande sagesse, humaniste, citoyen du monde que vous aviez décrit. Avec une poésie pleine de lumière. J'en fus subjuguée et transfigurée, jusqu'à la dernière page.

Vous avez laissé un bel héritage à ce monde.

Merci, Monsieur Antoine De Sainte-Exupéry.



## LE TEMPS

par Denise Lemire

Lorsque l'on regarde en arrière vers le passé,  
Et que l'on y voit la lumière,  
Lorsque l'on regarde en avant vers le futur  
Et qu'on y voit le soleil levant,  
En réalité, au moment présent,  
On est sur le bord de la mer.

## LES PÉRIPÉTIES D'UNE FEMME ENCEINTE - UN SUSPENSE

par Guy Dubé

### ÉPISODE 3

Julie rentre à la maison avec Oscar, le chat, sous un bras et en dessous de l'autre, la chemise. Elle tient la chemise de son mari à bout de bras, comme un vulgaire torchon.

Le soir venu, Julie pense à son enfant. Elle se demande quel genre de frimousse elle aura, car c'est une fille. Son mari a déjà acheté un tricycle pour sa fille. Elle voit un dessin d'un enfant qui représente un bonhomme de neige. Sa meilleure amie, Annie, l'a oublié sur la table de cuisine, quand elle est venue dans l'après-midi avec son petit Martin. Ce cher petit aux cheveux roux et bouclés...

Le lendemain, durant l'après-midi, Julie se promène dans le parc. Elle porte dans sa sacoche la chemise de son mari avec l'empreinte du rouge à lèvres, elle est rouge vif. Cependant, Julie porte seulement de l'orange. Mystère! **(Suite en page 3)**

## ÉPISODE 4



Julie voit que le rouge à lèvres est rouge vif, quelle coïncidence! Sa meilleure amie, Annie, a le même rouge vif. Ne nous emballons pas, ça ne pourrait pas être elle. Julie garde la tête froide, pour le moment.

Elle finit par quitter le parc en traversant le centre-ville de béton très peuplé de gens et puant la vapeur de gaz d'automobile. Un vieux monsieur avec sa canne veut traverser une rue qui n'a pas de feu de circulation. Julie va à sa rencontre, le fait traverser sans aucun problème. Le vieux monsieur la remercie et lui demande: « Quel est ton nom ? »

Elle lui répond: « Julie! ». Il demande aussi: « Où habitez-vous? Julie très surprise lui demande: « Pourquoi? » Il lui répond: « Je n'ai pas beaucoup de temps à vivre ».

Et il n'a pas de famille non plus. Il veut lui léguer une petite somme dans son testament avant de mourir. Elle accepte son offre. Elle lui dit son adresse.

À son retour à la maison elle passe à côté d'une école. Elle voit à travers la fenêtre une classe vide. C'est la récréation pour les jeunes. Elle pense à sa fille dans son ventre. Elle doit se dire quel genre de bulletin que sa fille lui montrera un jour. Elle sera peut-être une élève studieuse. Seul l'avenir nous le dira.

**La suite dans le prochain numéro de CLÉ en tête...**

## ENVIRONNEMENT

### MON PETIT QUIZZ

par Nycole Trudeau



Moi j'ai mon environnement à cœur! C'est une grande joie d'écrire dans ce journal CLÉ en tête sur la chronique environnement. Sauvons la planète!

Ça m'a beaucoup touchée que tant de personnes ont pris le temps de lire mon texte sur l'écologie. J'ai reçu beaucoup de courriels sur internet pour ma première question pour connaître les petits gestes à faire pour aider notre planète à rester en santé. Voici la réponse à la première question du petit quizz: un bas de laine prend un an pour se décomposer!

Nos deux finalistes pour le quizz sont Pierre Marquis et Monique Chartrand. Félicitations à vous deux pour vos connaissances en environnement! Le grand gagnant ou gagnante aura un prix le jour du Bazar de CLÉ!

Voici mes 2 nouvelles questions à répondre:

En combien de temps met une bouteille en plastique à se décomposer?

- de 1 à 2 ans
- 2 à 4 ans
- de 12 à 16 ans
- 48 à 54 ans

En combien de temps met un aérosol à se décomposer?

- de 3 à 6 mois
- de 2 à 5 ans
- de 6 à 7 ans
- de 16 à 20 ans

Répondez-nous par téléphone au 514-849-5473 ou par courriel au [ecriture@bellnet.ca](mailto:ecriture@bellnet.ca).

**Les réponses dans le prochain numéro de CLÉ en tête!**

# ENGAGEMENT SOCIAL

## DES LIVRES POUR HAÏTI

par Soyeuse Marcelin

Mon article porte sur Haïti, mon pays d'origine. Là-bas, il y a beaucoup de gens qui ne vont pas à l'école. Dans le but d'aider à résoudre ce problème, j'ai décidé d'acheter des livres et de leur envoyer. J'ai construit une bibliothèque où les gens peuvent venir et s'enrichir de connaissance. Je sais bien que ce n'est pas suffisant pour résoudre le problème, mais c'est un pas dans la bonne direction. Si tout le monde faisait un geste dans le genre, je suis certaine que le pays pourrait se remettre à avancer.

Dans le passé, il a déjà été un endroit où il faisait bon vivre. On le surnommait même « la perle des Antilles ». Aujourd'hui, Haïti connaît plusieurs problèmes pour diverses raisons et ce n'est pas facile pour ceux qui y vivent.

L'éducation est une des choses les plus importantes dans l'évolution d'une nation parce que cela affecte toute les autres parties de la vie du peuple en question. C'est pourquoi j'ai décidé d'apporter de l'aide dans ce domaine. Si tous les autres Haïtiens mettaient la maison à la pâte, je suis sûre que la plupart des problèmes seraient résolus. Je garde espoir que cela se fasse bientôt, car après tout, la devise du pays est « l'union fait la force ».

## UNE RESSOURCE PAS COMME LES AUTRES

par Claudette Delage

Je veux vous parler de « Chez Émilie » une maison d'aide aux personnes qui veulent briser la solitude. Des activités depuis bientôt 25 ans « La Maison Chez Émilie » créée par sœur Georgette. On fait des cartes de souhaits, de la peinture, chandelles, du savon, des masques, du chocolat, des fins de semaine dans des camps pour familles.

Le mardi, c'est les « tours de table », discussion et repas.

Le mercredi, c'est les « déjeuners-causerie » qui sont rendus « matinées-santé ».

Le lundi 6 mars 2009, Lynda et l'équipe de travail ont organisé une journée pour la fête des mères : faire coiffer les mamans puis un magnifique dîner et puis finir au théâtre du Quartier Latin.

Merci à toute l'équipe de travail de « Chez Émilie » ! Je vous aime tous !

*Pour plus d'informations :*

*Chez Émilie Maison d'Entraide Populaire*

*1454 rue Fullum*

*Montréal, QC H2K 3M1*

*(514) 526-9652*

# RECETTES

## TARTE AUX POMMES

par Fatima Razer

**La pâte :** Tu mets dans un robot 1 tasse et  $\frac{1}{2}$  à 2 tasses de noisettes pour les mettre en poudre. Tu les mets dans un bol et tu mélanges avec 2 à 3 grosses cuillères de farine, des cuillères à table. Tu ajoutes 3 cuillères à table de beurre. Tu mélanges tout et tu fais une boule avec le mélange. Tu la laisses une heure dans le frigidaire.

**Le contenu :** Tu prépares tes pommes. Tu prends 10 pommes vertes, tu enlèves la peau. Tu enlèves le cœur. Tu les coupes en morceaux. Tu les rinces avec un mélange d'eau et de jus de citron pour qu'elles restent blanches. Puis tu mets 1 cuillère à table de citron sur les pommes. Tu ajoutes 3 cuillères à table de sucre et  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins secs. Tu mets 3 cuillères à table de farine, tu mélanges le tout.

Quand la pâte a refroidi une heure au frigidaire, tu la places avec les mains dans un moule, tu la roules pas. Tu mets les pommes avec leur mélange sur ta pâte dans le moule. Tu mets un papier d'aluminium par dessus. Tu fais cuire à 350 degrés F pendant 1 heure.

Après 1 heure, tu enlèves le papier d'aluminium et tu fais cuire 15 minutes de plus pour dorer. Tu sors la tarte et tu prépares une sauce pour la tarte. Tu prends 3 ou 4 œufs,  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de cannelle 2 ou 3 cuillères à table de beurre fondu. Tu mélanges bien, bien, bien la cannelle, les œufs et le beurre. Après, tu mets le mélange sur les pommes et tu fais cuire 1 heure encore à 350. Après tu sors la tarte. Quand elle est refroidie, tu mets une cuillère à thé de sucre en poudre sur la tarte pour la décorer (saupoudrer) et c'est très bon.

## COUSCOUS AUX RAISINS SECS

par Fatima Razer

Tu prends une casserole, tu mets de l'eau, 2 tasses d'eau. Tu fais chauffer après quand l'eau est chaude, chaude, tu mets le couscous, une tasse. Tu fermes la chaleur du rond et tu laisses le couscous, il va gonfler.

Tu ajoutes au mélange d'eau et de couscous 2 cuillères à thé de sucre à glacer, du sucre en poudre. Tu mets 1 cuillère à table de beurre fondu (ou de la margarine, ce que tu veux). Tu mélanges tout. Après tu mets des raisins noirs, des raisins bleus, des abricots coupés en petits morceaux et une pincée de sel. Tu prends des amandes, tu les mets dans l'eau chaude pour enlever la peau. Après tu fais griller les amandes dans de l'huile, un petit peu, à peu près 2 minutes. Après tu places les amandes sur un essuie-tout pour éponger l'huile. Puis tu les mets dans un robot ou un mixeur pour les mettre en petits morceaux, pas en poudre, en petits morceaux.

Tu mets tous les fruits ensemble avec le couscous. Tu mélanges tout, tout, tout. Tu mélanges bien. Après tu prépares le poulet. Tu nettoies le poulet avec du sel, de l'eau, un peu de citron. Après tu le mets dans un plat pour le four. Tu prépares un mélange pour mettre sur le poulet. Tu mets une cuillère à table de beurre ou de margarine, pas d'huile. Tu écrases de l'ail à la machine, au robot, tu le mets dans le mélange. Tu mets de la moutarde forte, de la moutarde de Dijon deux cuillères à table. Tu mets des poivrons et du sel. Tu mélanges tout et tu mets ça sur le poulet. Tu mets tout ça ensemble dans le four. Tu mets 4 cuillères à table d'eau dans le plat. Tu fais cuire ça à 350 degrés F dans le four. Tu fais cuire 1 heure et demie. Tu ne mets rien sur le poulet, rien n'est caché. Quand il est cuit, tu prends le jus à la cuillère et tu l'arroses. On coupe le poulet en morceaux et on le sert avec le couscous.