

JUIN, JUILLET ET AOÛT 1999

Église unie Saint-Pierre

# La Parpaille

78, rue Sainte-Ursule  
Québec (Qc) G1R 4E8

Téléphone : (418) 692-3422  
Courriel : gjayotte@total.net

Pasteurs : Paul Castelnaud 525-0669  
Gérald Doré 628-0725  
Président : Jacques Ayotte 522-1778

Dans ce numéro :

**Mot des rédacteurs** 1

**Pour André Gounelle** 2

**Mot du pasteur** 3

**La clé du MYSTÈRE** 4

**Chronique culinaire** 5

**Calendrier des activités** 8

**À la recherche d'un pas-  
teur ?** 9

## Mot des rédacteurs



Chères paroissiennes et chers paroissiens, l'été est à nos portes et vous êtes probablement en train de finaliser vos projets de vacances bien méritées. De son côté, la paroisse ne prend pas de vacances : elle entre plutôt dans un cycle particulier de vie. En effet, c'est au cours de l'été que nous sommes appelés à accueillir un nombre croissant de visiteurs originaires des différentes parties du globe mais aussi - surtout - de la région immédiate de Québec. Certains se limitent à assister à notre culte le dimanche matin, d'autres veulent faire plus ample connaissance avec nous, avec notre spécificité de paroisse protestante francophone.

Vous devez nous voir venir, n'est-ce pas ? Bien oui, ces visiteurs ont besoin d'être accueillis par des membres de notre paroisse, et c'est à ce niveau que la paroisse a besoin de vous...

Cette année, nous nous sommes fixé comme objectif de maintenir l'église ouverte le samedi et le dimanche après-midi (de 13h00 à 17h00). À toutes fins utiles, nous avons fixé au 15 juin la date limite de recrutement des bénévoles qui assureraient l'accueil de ces visiteurs à compter du samedi 3 juillet et jusqu'au dimanche 5 septembre. Il y a des bénévoles pour les 3 et 4 juillet, mais nous comptons sur vous pour les 9 autres fins de semaine... Une session de "formation" à l'accueil est prévue le, ou vers le 20 juin. Si nous n'arrivons pas à recruter suffisamment de bénévoles avant le 15 juin, il n'y aura tout simplement pas d'accueil des visiteurs de la part de Saint-Pierre et nous devrons en tirer les conclusions qui s'imposeront...

Comme vous le savez sans doute déjà, notre pasteur Paul Castelnaud





termine son contrat avec nous le 30 juin prochain. Nous souhaitons donc être très nombreux à son dernier culte le 27 juin et à nous rendre ensuite à Saint-Damase pour un pique-nique qui, malgré qu'il s'agisse d'un départ, devrait être des plus joyeux et des plus fraternels. Même s'il n'a passé que deux ans avec nous, Paul laissera une marque profonde dans l'histoire de notre paroisse, ne serait-ce que par sa générosité exemplaire (tant spirituelle que matérielle) dans ses rapports avec tous les paroissiens, son profond désir de découvrir et comprendre notre monde, sa jovialité et son sens pratique exceptionnels... Merci Paul !

À compter du 1<sup>er</sup> juillet, Saint-Pierre pourra compter sur les services de son premier pasteur québécois "de souche" formé au sein de l'Église unie du Canada. En effet, Gérard Doré sera notre pasteur à compter de cette date. Tout le monde de notre paroisse et de la paroisse Chalmers-Wesley connaît Gérard, nul besoin donc de le présenter plus amplement. Cependant, nous savons tous que c'est la collaboration entre les paroissiens et leur pasteur qui permet à une paroisse non seulement de survivre, mais de VIVRE ! Nous pensons que ce souffle nouveau devrait faire en sorte que notre paroisse soit plus visible au sein de la réalité religieuse de la région de Québec.

En attendant, Gérard sera consacré pasteur de l'Église unie du Canada le 6 juin prochain à l'église St. Edmund of Canterbury, située à Baconsfield (à l'ouest de Montréal), à 15h00. Si vous êtes intéressé(e) à vous y rendre (nous sommes toutes et tous invité(e)s) et que vous désirez plus d'informations, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

En ce qui concerne le culte d'alliance qui unira spirituellement Gérard et Saint-Pierre, nous devons attendre le OK du Conseil général, mais nous pensons pouvoir être en mesure de le réali-

ser vers la fin de septembre.

D'ici là, n'oubliez pas que la paroisse compte sur vous, même si c'est la saison des vacances !!!

Lors de la prochaine parution de *La Parpaille* à l'automne, notre trésorier nous fera un portrait précis de la situation financière de la paroisse.

Bon été à toutes et à tous,

Geneviève Trudel A. & Jacques Ayotte

224, rue St-Joseph Est # 2

Québec (Qc) G1K 3A9

Tél.: (418) 522-1778

gjayotte@total.net

En complément, un petit article tiré de *Réforme* du 20 -26 mai 1999 et qui concerne quelqu'un que nous aimons beaucoup...

#### Pour André Gounelle

Le professeur de dogmatique de la faculté de théologie protestante de Montpellier vient d'être décoré de la Légion d'honneur. Parole à l'impétrant :

« *Quand la Fédération protestante m'a informé, il y a quelques mois, qu'elle me proposait pour la Légion d'honneur, j'ai été surpris, je ne m'y attendais pas du tout, mais j'ai été assez content que le gouvernement fasse attention à ce qui se passe dans le protestantisme. Et, pour mon compte personnel, je me répète le mot de Forain à qui on demandait à quel titre il avait obtenu la Légion d'honneur : "J'ai été pris dans une rafle." »*



## Mot du pasteur

Par Paul Castelneau

### *Le pasteur et son dernier mot...*

Enfin presque..., parce que les éditeurs de la Parpaille me demandent d'écrire ce " mot du pasteur " à la fin de mai, alors que je resterai encore parmi vous près d'un mois. J'aurai donc encore l'occasion lors de telle visite ou de telle prédication de vous adresser quelques mots. Pourtant, dans ce journal, voilà qu'il me revient de conclure cet épisode de deux ans passés au milieu de vous, dans ce grand Québec que j'ai un peu mieux découvert.

Je dois dire d'abord qu'en tant que "français de France " je ne me suis pas senti étranger au Québec, même si je viens d'avoir à faire des formalités bien précises pour pourvoir y séjourner encore quelques semaines après la fin de mon emploi comme pasteur. J'ai été heureux de retrouver ici bien des souvenirs de la Nouvelle France que l'exposition préparée par Jacques Ayotte et Geneviève a si bien évoqués. J'ai eu quelques fois l'impression d'aider à renouer des liens que les français du 18<sup>e</sup> siècle avaient malheureusement laissés se détacher. J'ai retrouvé avec joie dans la " parlure d'icitte" des expressions savoureuses qui sont communes au Québec et aux terroirs de France.

Mais surtout j'ai été heureux de pouvoir donner un coup de main à une petite communauté chrétienne protestante qui veut et doit apporter sa pierre dans l'édification de l'Eglise de demain au Québec, et à travers l'Eglise Unie, au Canada. J'ai essayé, par toute une série de contacts en dehors même de notre paroisse d'être un écho de notre lecture protestante de la Bible dans des milieux divers : fraternité des pasteurs évangéliques, divers groupes et contacts œcuméniques avec les catholiques, les orthodoxes, les juifs et même tout récemment les musulmans qui nous accueilleraient dans leur nouvelle salle de prière

Des choses restent que je voulais faire et que



je n'ai pas faites ; j'ai été déçu de ne pas pouvoir vous rencontrer tous dans vos maisons, pour mieux connaître les questions de votre vie, mais il faut dire que vous ne m'y avez pas souvent invité. J'aurais aimé faire quelque chose avec les jeunes et relancer l'école du dimanche en partenariat avec Chalmers-Wesley. On pourrait, aussi, bien mieux accueillir les étudiants africains de l'Université Laval, parler plus souvent du Tiers-Monde, d'Haïti ou d'ailleurs. Mais les pasteurs passent, les paroissiens restent : à eux de continuer ou d'entreprendre. Je suis sûr que la présence de Gérard DORÉ sera l'occasion d'un temps nouveau pour notre Église Saint-Pierre.

Pour ma part, je vais reprendre une paroisse en France, sur les bords du Rhône, pas très loin du lieu où Christiane a repris son travail depuis un an déjà. Nous pourrons donc nous retrouver bientôt et cette joie estompera la tristesse que j'éprouverai certainement en quittant les rives du St-Laurent, ce fleuve qui a rythmé mes journées par la respiration de ses marées et le puissant mouvement amont et aval de ses blocs de glace cet hiver. J'ai réussi à monter mon canot sur l'un d'eux, fin mars, et ça m'a fait plaisir car j'en rêvais depuis longtemps. J'ai vu un miroir de télescope en mercure, animé un groupe de grec du Nouveau Testament, aperçu quelques dos de baleines, mais pas d'original ou d'aurores boréales ( on ne peut pas tout avoir ! ) ; je repartirai avec des souvenirs plein la tête et en laissant beaucoup d'amis : entre autres, Vous, j'espère.

Permettez-moi de terminer avec les mots de mon frère Paul, l'apôtre, aux Galates : « Que la grâce de notre Seigneur Jésus-Christ soit avec votre esprit, frères. Amen. »



## La clé du MYSTÈRE

Par Denis Fortin

*Au terme d'un long moment d'une épreuve exigeante, cette réflexion m'est venue. Elle a été écrite au fil de la plume et je veux la partager avec vous.*

La question-clé du Mystère de la Vie, du Mystère de MA Vie paraît pourtant si simple, tellement simple.

Est-ce que je crois en Dieu VRAIMENT, sans aucune réserve, sans aucune condition, sans aucune limite ; en Ce Dieu qui est Mon Père et Mon Créateur ?

Est-ce que je crois VRAIMENT en Dieu ; en Ce Dieu qui est l'Amour de Plénitude, l'Amour Infini, l'Amour qui est TOUT Don et offrande et que don et offrande de Lui-même, de Tout Lui-même, qui est éternel Dépouillement et Divine Pauvreté ; en Ce Dieu qui ne possède Rien ; en ce Dieu qui a déjà Tout donné sans absolument rien garder en réserve pour lui-même ; en ce Dieu qui m'a déjà Tout donné de lui-même lors de ma venue en ce monde de la Création (d'une histoire d'Amour à Deux...), qui m'a déjà Tout donné de lui-même en cette Présence du Silence qui habite en Plénitude et en permanence au fond de mon Âme... ? Est-ce que je crois vraiment en Dieu ?

En somme, y a-t-il d'autres questions importantes ?

Répondre à cette question fondamentale suppose une démarche qui engage la totalité de notre être. Elle commande également un lent mûrissement de nous-mêmes par la réflexion, la prière et la méditation. La voie qui y conduit : la pauvreté du cœur, l'humilité et le silence.

Si je répons « oui » sincèrement et du plus profond de mon être, dès lors, tout devient SIMPLE, tout devient comme « réglé », il n'y a plus AUCUN PROBLÈME INSURMONTABLE ; car JE NE SERAI PLUS JAMAIS SEUL... et ce, DÉFINITIVEMENT. Je n'ai plus aucune raison de craindre... Aussi, je ne m'inquiète plus de Rien ! Car, à partir de ce « MOMENT de MA DÉLIVRANCE, de MA LIBÉRATION, de MA RE - NAISSANCE à l'ÊTRE de mon être », toute ma vie, toute mon



âme, tout mon cœur, toute ma volonté, tout mon esprit, TOUT CE QUE JE SUIS reposent désormais intégralement entre LES MAINS du Seigneur Jésus, mon Frère en Dieu Notre Père.

Dès lors, IL NE ME RESTE PLUS QU'À TOUT attendre de Lui, ABSOLUMENT TOUT : la lumière et l'inspiration, le tracé de mon chemin, le courage et la force pour le parcourir avec joie et pleine sérénité, enfin, son accompagnement fraternel et chaleureux, tout au long de son parcours et ce, malgré, malgré tous les "malgré" rencontrés tout au long du parcours et de quelque nature qu'ils puissent être.

En route sur cette voix, la main de Jésus tenant ma main et me serrant tout contre Lui au besoin, PLUS JAMAIS AUCUNE PEUR, plus jamais aucune crainte, plus jamais aucune tristesse profonde qui ne puissent être SURMONTÉES, comme le défi d'une montagne que l'on escalade et dont le chef de cordée ouvre le chemin ; LUI en qui NOTRE CONFIANCE EST ABSOLUE ! Parce qu'Il est le Cœur de tout notre être, parce qu'Il est le Souffle même de notre respiration, parce qu'Il est est foi et liberté, espérance, joie, bonheur et Vie...! CERTITUDE !

« Le Seigneur est mon berger, je ne manque de rien. »  
(Psaume 23)

« Seul, par moi-même, je ne suis rien, mais je peux tout par Celui qui me fortifie, par Celui qui me vivifie. » (apôtre Paul)

Je te rends grâce, Seigneur, d'être, d'être l'Être de l'être, l'Être de mon être, d'être Vie, la Vie de la vie, la Vie de ma vie.

« Je suis Toi, Tu es moi ; ensemble, nous sommes LIBERTÉ.

Prends ma main dans la tienne, c'est Toi le plus grand... ! » (D. F.)



## La chronique culinaire

Par Pierre-Édouard Brondel (tél : 653-5765 ou fax : 653-2416)

Mes chers amis,

Comme la cuisine me donne des ailes et qu'elle délie souvent les langues avant, pendant et après nous être régalé, je fais le grand pas et je vous donne un repas complet.

Comme pour moi, elle est un sujet intarissable. Je suivrai cette formule à chaque parution de notre journal. Vous n'aurez plus l'excuse de ne pas réaliser au moins une recette !

Je vous propose donc aujourd'hui quatre recettes : certaines sont rapides et très économiques, certaines plus diffi-

ciles à réaliser et plus dispendieuses, mais toutes sont de saison avec des produits frais. Nous pourrions intituler cette rubrique culinaire "les produits du marché".

De plus si vous connaissez mes goûts, vous pourrez retrouver avec chaque recette des conseils pour accompagner votre plat par un produit de Bacchus.

Les produits vedette de nos marchés : l'apparition des her-




---

### Carpaccio de courgettes

4 petites courgettes  
4 petits oignons blancs  
1 citron  
1 bouquet de ciboulette

Parmesan râpé  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre  
Laissez mariner une heure au frais.

Lavez, essuyez et coupez les extrémités des courgettes. Pelez-les en laissant une lanière de peau sur deux. Coupez-les en très fines rondelles.

Disposez les courgettes dans un grand plat en les étalant comme un gratin. Pelez et émincez les oignons. Disposez ceux-ci sur les courgettes. Dans un bol, versez le jus du citron et l'huile d'olive, mélangez et versez uniformément sur le plat, salez, poivrez et laissez mariner jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir parsemez le plat de ciboulette et de parmesan.

Pour ce plat pourquoi ne pas prendre un Listel rosé de la SAQ ?

---

### Terrine de poulet aux herbes

Vous connaissez tous la passion de ma chère épouse pour le poulet alors je ne résiste pas à vous faire partager un morceau choisi frais pour la saison. Vous pouvez manger cette préparation en apéritif, en entrée en accompagnement des courgettes ou encore sur des tranches de pain grillées au soleil au milieu de l'après midi.

1 poulet coupé en morceau (des flans coupés)  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
2 échalotes  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 carotte  
½ pied de veau

10 gr de gélatine (5 feuilles)  
3 tomates  
1 bouquet d'estragon  
1 bouquet d'oseille  
4 brins de cerfeuil  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

Laissez refroidir 12 heures

Suite à la page suivante...



Pelez l'oignon, les échalotes et l'ail, hachez-les. Ouvrez les poivrons enlevez les graines et les bords blancs et coupez-les en petits dés. Pelez la carotte et coupez-la en rondelles. Dans un grand fait-tout, faites revenir les poivrons dans l'huile d'olive, puis ajoutez le hachis d'oignon, d'ail et d'échalote, ainsi que la carotte que vous faites blondir en remuant. Mettez les morceaux de poulet et le pied de veau dans le fait-tout, mouillez avec de l'eau froide, salez, poivrez, portez à ébullition et laissez mijoter 1h30 à couvert.

Pelez les tomates (ébullition pour les peler avec facilité) épépinez-les et coupez la chair en dés. Lavez et coupez les herbes.

Retirez le poulet du fait-tout, détachez la chair et les os et éliminez la peau. Retirez le pied de veau et faire réduire de moitié le bouillon.

Préparez la gélatine dans de l'eau froide et faites-la fondre dans le bouillon.

Dans une terrine, étalez les morceaux de poulet, versez un peu de bouillon, ajoutez les herbes et les tomates. Étalez de nouveau du poulet, du bouillon, des herbes et des tomates ainsi de suite en couche jusqu'à épuisement des ingrédients. Laissez refroidir la terrine (au frais) pour 12 heures.

Pour cette préparation je vous conseille un Beaujolais jeune et servis frais.

### Dos de homard rôti au whisky (pour 4 personnes)

Le Canada et le Québec (étant un paradis pour les mangeurs de homards), la saison battant sont plein, je ne pouvais résister à la tentation de vous faire partager une recette un peu différente des partys de homard avec beurre fondu ou mayonnaise.

Attention : la recette est un peu délicate et la présentation élaborée. Ce repas n'est pas prévu pour les partys ! Ou alors mettez le cuisinier (votre serviteur) à la cuisine et dites-lui "débrouilles-toi tout seul dans ta cuisine mais laisse nous entre amis" !!!

4 homards	3 grosses pommes de terre
2 sachets de court-bouillon pour la cuisson des homards si c'est vous qui la faites	50 gr de beurre
1 courgette	cerfeuil, sel, poivre
1 carotte	<b>pour la sauce :</b> 4 échalotes, 200 gr de beurre. 8 cl de whisky.

Pelez et râpez la carotte, la courgette et 1 pomme de terre. Mélangez-les, salez, poivrez.

Faites bouillir les deux autres pommes de terre 20 minutes.

Faites cuire les homards dans le court-bouillon 8 minutes, égouttez, détachez la tête et fendez la queue en deux dans le sens de la longueur.

Égouttez les pommes de terre cuites à l'eau et coupez-les en grosses tranches (deux tranches par personnes) Pour la présentation façon restaurant, faites des quadrillages sur les pommes de terres avec une brochette rougie comme si elles venaient d'un grill.

Faites des galettes avec les légumes râpés mélangés et faites-les cuire 2 min par face (4 galettes).

Pour la sauce : hachez les échalotes et faites-les revenir avec le whisky dans une casserole. Quand le tout est bien doré (environ 1 cuillerée à soupe de liquide), ajoutez le beurre par morceaux et les bisques des têtes de tous les homards en fouettant pour obtenir un mélange homogène et crémeux. Réservez au chaud.

Passez les queues de homard au grill 3 minutes et disposez-les sur les galettes dans chaque assiette. Disposez deux tranches de pomme de terre de chaque côté et posez la tête de homards vers le haut au bord de chaque assiette et entourez le tout d'un cordon de sauce avec des brins de cerfeuil.

Si vous ne mangez pas ce plat avec un très bon meursault ou au moins avec un grand vin, je ne vous parle plus...

*La quatrième recette est à la page suivante...*



## Mousse aux fraises et sabayon au monbazillac

Je ne suis pas un très grand amateur de dessert et j'avoue ne pas faire souvent de gâteau, mais avec la saison des fraises qui arrive comment ne pas vous proposer un dessert aux fraises.

Pour 6 personnes je vous propose cette recette qui m'a été donnée par une amie qui aime le sucre et les douceurs sous les treillis et le chant des cigales et autres grillons.

500 gr de fraises	25 cl de vin blanc liquoreux (monbazillac)
170 gr de sucre	3 jaunes d'œufs
40 cl de crème	cannelle en poudre.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir. Lavez les fraises et réservez-en deux ou trois pour la présentation. Mixer les fraises en purée. Dans une casserole, mettez à chauffer 100gr de sucre avec 20 cl d'eau et laissez cuire 10 min. pour obtenir un bon sirop. Pressez la gélatine dans vos mains pour l'essorer et faites-la fondre dans le sirop. Mélangez avec la purée de fraises.

Dans un saladier, fouettez la crème en chantilly, ajoutez la purée, mélangez et versez dans un moule à gâteau. Préparez le sabayon (Type de crème anglaise)

Dans un saladier au bain-marie, fouettez les jaunes d'œufs avec 70 gr de sucre, ajoutez progressivement le vin puis la cannelle. Faites chauffer doucement sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne mousseux. Réservez au frais.

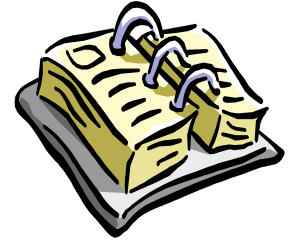
Dix minutes avant de servir, trempez le moule quelques secondes dans l'eau chaude et démoulez la mousse, décorez de fraises et servez avec le sabayon.

Bien sûr, comme boisson, vous utiliserez le vin blanc de la recette : un monbazillac, un loupillac ou un sauterne.

---




## Calendrier des activités





Pour toute information sur la tenue des activités au cours de l'été, vous pouvez téléphoner à l'église et le répondeur vous informera des activités à venir ou de toute modification au calendrier.


### JUIN

Samedi	5	Mariage de MA et HL à 19h00
Dimanche	6	ATTENTION : PAS DE CULTE , mais nous sommes tous invités à assister à la Consécration de Gérald Doré à Beaconsfield à 15h00
Dimanche	13	Culte à 9h30
Dimanche	20	Culte à 9h30., avec garderie. Fête des pères
Jeudi	24	Fête nationale du Québec 
Dimanche	27	Culte à 9h30 : <u>dernier culte de Paul à St-Pierre</u> , suivi d'un pique-nique et d'une liturgie de Sainte Cène à Saint-Damase-des-Aulnaies.

### JUILLET

Jeudi	1	Fête nationale du Canada 
Dimanche	4	Premier culte de Gérald Doré à 9h30, avec Sainte-Cène et garderie
Dimanche	11	Culte à 9h30
Mercredi	14	Fête nationale de la France 
Dimanche	18	Culte à 9h30 avec <u>garderie</u>
Dimanche	25	Culte à 9h30

### AOÛT

Dimanche	1	Culte à 9h30 avec Sainte Cène et garderie. Fête nationale de la Suisse 
Mercredi	4	Début des Fêtes de la Nouvelle-France (jusqu'au 8 août)
Dimanche	8	Culte à 9h30
Dimanche	15	Culte à 9h30 avec garderie
Dimanche	22	Culte à 9h30
Dimanche	29	Culte à 9h30



## *À la recherche d'un pasteur ?*

### **LES APÔTRES DU CHRIST SERAIENT-ILS ADMIS, AUJOURD'HUI, AU MINISTÈRE PASTORAL ?**

(Texte proposé par Geneviève Trudel A.)

#### RAPPORT

À : Jésus, fils de Joseph  
Menuiserie-charpentage, Nazareth

DE : Jordan, Consultant en gestion de personnel  
Jérusalem

Cher Monsieur,

Merci de nous avoir confié les curriculum vitae des douze hommes que vous avez choisis pour leur confier des postes de responsabilité dans votre nouvelle organisation. À présent, tous ont subi une série impressionnante de tests. Les résultats ont été traités par ordinateur, et, pour chacun, nous avons en outre organisé un entretien personnalisé avec notre psychologue et consultant en aptitudes pour le ministère.

Notre cabinet est arrivé à la conclusion que la plupart de vos candidats manquent d'expérience, qu'ils n'ont guère de formation et peu d'aptitudes pour le genre d'entreprise dans laquelle vous comptez vous lancer. Ils n'ont pas l'esprit d'équipe. Nous vous recommandons donc de continuer vos recherches en vue de découvrir des candidats qui aient de l'expérience dans la gestion des affaires et qui aient prouvé leurs compétences.

Simon-Pierre est un instable émotionnel, en proie à des sautes d'humeur. André n'a vraiment aucun don pour assumer des responsabilités. Les deux frères Jacques et Jean, les fils de Zébédée, placent leur intérêt personnel au-dessus du dévouement envers la société. Thomas a tendance à discutailler, ce qui ne pourrait que freiner l'enthousiasme de l'ensemble de l'équipe. Nous nous voyons dans l'obligation de vous faire savoir que Matthieu figure sur la liste noire de la "Commission du Grand Jérusalem pour l'honnêteté dans les affaires". Jacques, fils d'Alphée, et Thaddée ont indéniablement tendance à la radicalisation, et tous deux ont atteint un score élevé sur l'échelle maniaco-dépressive.

Toutefois, un des candidats a de grandes possibilités. Il est capable et imaginatif, a le contact facile et un sens développé des affaires, il ne manque pas de relations avec les personnalités haut placées. Nous vous conseillons de prendre Judas Iscariot comme votre administrateur et bras droit. Il est très motivé, ambitieux et n'a pas peur des responsabilités. Les autres profils ne demandent pas de commentaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans votre nouvelle aventure.

Meilleures salutations.

Jordan, Consultants en gestion de personnel