

MARS, AVRIL ET MAI 2000

Église unie Saint-Pierre

# La Parpaille

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

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

Pasteur : Gérald Doré 628-0725  
Président : Jacques Ayotte 522-1778

Site Internet : <http://www.egliseunie.org/paroisses/st-pierre>

Dans ce numéro :

<b>Mot des rédacteurs</b>	<b>1</b>
<b>Mot du pasteur</b>	<b>2</b>
<b>De beaux souvenirs...</b>	<b>3</b>
<b>Des nouvelles d'Australie !</b>	<b>4</b>
<b>Calendrier des activités</b>	<b>5</b>
<b>Activités spéciales</b>	<b>6</b>
<b>Chronique culinaire Par Pierre-Édouard Brondel</b>	<b>7</b>

## Mot du président

Par Jacques Ayotte

Très chères paroissiennes et chers paroissiens,

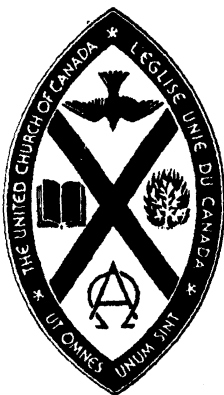
Je serai très bref car il y a déjà beaucoup de matière dans ce numéro.

Dans un premier temps, je tiens à remercier chaleureusement celles et ceux qui ont généreusement contribué au fonds spécial pour l'achat de bibles. Nous avons reçu près de 300 \$ jusqu'à présent et le Conseil de paroisse a décidé d'avancer un montant équivalent pour acheter 30 exemplaires de la TOB qui sont maintenant dans les bancs de l'église. Nous comptons poursuivre la cueillette des dons de façon à ajouter d'autres exemplaires au cours des prochains mois. Merci encore ou à l'avance !

Vous trouverez ci-joint un questionnaire adressé à chaque personne adulte dont le nom figure sur la liste d'envoi de l'Église unie Saint-Pierre. La présentation de ce questionnaire et des raisons d'y répondre se trouvent dans les pages qui suivent sous la rubrique « Mot du pasteur ». Comme nous avons décidé en 1998 de mettre à jour notre liste de membre aux deux ans, le temps est donc venu... **IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CHACUNE ET CHACUN REMPLISSE CE QUESTIONNAIRE et le fasse parvenir à Gérald avant ou le 12 mars 2000. Merci de nous aider à vous aider !**

Enfin, je vous rappelle que **VOUS ÊTES CORDIALEMENT CONVOQUÉ (E)S (!) À VENIR PARTICIPER À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE LA PAROISSE QUI SE TIENDRA AU SOUS-SOL DE L'ÉGLISE LE DIMANCHE 12 MARS PROCHAIN. LE CULTE DOMINICAL AURA LIEU JUSTE AVANT, À 15H00. NOUS COMPTONS SUR VOTRE PRÉSENCE ACTIVE !**

«Et le Seigneur adjoignait chaque jour à la communauté ceux qui trouvaient le salut.» (Ac 2, 47)





## Mot du pasteur : « Et le Seigneur adjoignait chaque jour à la communauté » (Ac 2, 47)

Par Gérald Doré



En guise d'introduction à un questionnaire.

Nous voulons être une communauté chrétienne souple, ouverte et qui ne fasse pas peser sur ses membres le poids de contraintes d'un autre temps. En même temps, nous avons à relever le défi de mieux nous organiser, parce qu'ensemble, « nous avons été créés en Jésus-Christ (nous sommes créés en Jésus-Christ) pour les œuvres bonnes que Dieu a préparées d'avance afin que nous nous y engageons » (Ep 2, 10). Dans notre cas, si mon discernement est valable, il semble bien que les « œuvres bonnes » dont il s'agit consistent en l'accueil de personnes en recherche spirituelle pour qui notre approche chrétienne et notre mode de célébration communautaire de la foi représentent des réponses attendues. Il nous revient, dans la mesure de nos moyens, de nous en rendre aptes, en nous organisant. Autrement, pour reprendre une expression de Dietrich Bonhoeffer, nous ferions « bon marché » de la grâce qui nous est faite. « La grâce à bon marché », c'est notamment pour lui « le baptême sans discipline ecclésiastique » (Bonhoeffer, 1962: 12) ; ce que je me permets de traduire en termes plus contemporains par : l'adhésion chrétienne réfractaire à l'organisation.

Tous les degrés de participation sont les bienvenus à l'Église unie Saint-Pierre, depuis la personne qui considère que l'Église unie est « son » Église et Saint-Pierre « sa » paroisse, jusqu'à celle qui s'arrête un dimanche « pour voir » ou demander simplement de recevoir *La Parpaille* pour « être informée ». Nous avons néanmoins besoin de bien identifier le noyau de ceux et celles qui se reconnaissent eux-mêmes comme « membres », acceptant ainsi d'assumer, et éventuellement de porter, la continuité de notre petite communauté chrétienne réformée.

Au sens de nos règlements (*Le Manuel*), les « membres de la paroisse » sont ceux et celles qui « ont le droit de vote à toutes les assemblées » et qui, à chaque assemblée, peuvent étendre ce droit

aux autres qui participent à des degrés divers à la vie de la paroisse, et sont appelés « adhérent(e)s » dans l'actuelle traduction française du *Manuel* (art. 113). J'appellerais plutôt pour ma part ces derniers des « participant(e)s », puisqu'en français, adhérent est à toute fin pratique synonyme de membre. Pour revenir à la catégorie de « membre » ou « membre à part entière », comme dit le *Manuel*, on y est admis « soit par le baptême, soit par le baptême et la confirmation, soit par certificat de transfert de statut de membre en règle d'autres paroisses de l'Église unie ou d'autres confessions ou soit par renouvellement de la foi chrétienne » (art. 012). Les personnes qui ont été baptisées dans une Église chrétienne autre que l'Église unie n'ont pas à être baptisées de nouveau.

Nous sollicitons, Jacques, le président du Conseil de paroisse, et moi, à titre de pasteur et président du Conseil des Anciens, responsable de l'admission des nouveaux membres, votre collaboration pour répondre au questionnaire joint au présent envoi de *La Parpaille*. L'objectif de ce questionnaire est de mettre à jour notre liste de paroisse, en tenant compte du degré de participation dans lequel vous vous situez par rapport à elle. À l'intérieur d'un même ménage, nous invitons les adultes (18 ans et plus) à remplir chacun un exemplaire du questionnaire puisque nous ne prenons évidemment pas pour acquis que les conjoints et enfants adultes d'un même ménage ont un rapport identique à l'Église et à la paroisse. La réponse au questionnaire sera éventuellement pour plusieurs une occasion de réflexion sur ce rapport. Si vous êtes des conjoints avec enfants (moins de 18 ans), nous suggérons que l'un(e) d'entre vous réponde aux questions les concernant et que l'autre indique que ces informations apparaissent sur le premier questionnaire. Celles-ci nous aideront à planifier et mettre en œuvre les activités d'éducation chrétienne dans la paroisse : école du dimanche (ou école biblique) pour les enfants et préparation à la profession de foi (ou confirmation) pour les adolescent(e)s.



En résumé, vos réponses au questionnaire nous aideront à faire le point sur :

- Qui est « membre en règle » ou souhaite le devenir ;
- Qui est « adhérent(e) » et qui souhaite conserver ce statut ;
- Qui est « correspondant(e) » (reçoit *La Parpaille* par la poste) et ne souhaite pas pour le moment augmenter sa participation ;
- Qui sont, enfin, les enfants et les adolescents(e)s susceptibles d'être inscrits aux programmes d'éducation chrétienne et quel est leur âge.

Votre collaboration sera donc très appréciée, en particulier celle de nos esprits les plus « libertaires » qui ne manqueront pas de surmonter quelque réticence pour ce faire.

Il n'y a pour moi aucune contradiction à passer ces « technicalités » à la citation des Actes des apôtres par laquelle je conclurai à travers les modestes techniques d'organisation communautaire que nous déployons. « Et le Seigneur adjoignant chaque jour à la communauté ceux qui trouvaient le salut » (Ac 2, 47).

Référence : Bonhoeffer, D., *Le prix de la grâce*, Neufchâtel, Delachaux et Niestlé, 1972

## De bons souvenirs...

A notre culte de Noël 1999, nous avons chanté, prié et écouté la parole de Dieu en plusieurs langues. Je me suis sentie reconnaissante que les circonstances de la vie m'aient permis d'apprendre ces langues, de comprendre et d'être touchée par le message de la naissance de Jésus Christ. Une seule langue ne m'a pas touchée : le latin. J'ai bien essayé de comprendre ; ici et là j'ai compris mais pas assez pour que cela me parle.

Dans le silence de mon cœur, pendant qu'on chantait en latin, j'ai essayé de trouver les mots de ce cantique dans ma langue maternelle. Toute suite les mots ont surgis : *Herbei, o ihr Gläubigen, fröhlich triumphierend!*... En peu de temps, je me suis rappelé, puis j'ai compris et le cantique est devenu vivant. Le message de Noël m'avait de nouveau touchée.

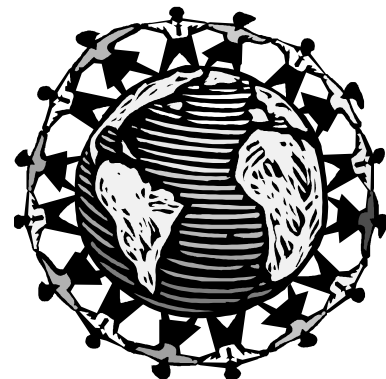
Dans le silence de mon cœur, j'ai pensé à Martin Luther qui avait lutté contre l'habitude de l'Église de Rome qui annonçait la bonne nouvelle dans une langue inconnue des allemands. Luther disait qu'il faut parler la langue des gens pour toucher leur cœurs avec le message de Jésus Christ. Il faut parler *leur langue*. Il a traduit la bible en allemand, il a écrit et composé des cantiques en allemand, il prêchait

et priait et chantait dans leur langue. La nouvelle imprimerie a fait le reste...les gens ont été touchés.

Dans le silence de mon cœur, pendant qu'on chantait dans une langue qui m'était inconnue, j'ai chanté "*Herbei, o ihr Gläubigen...*" J'ai été touchée par le message de ce beau et vieux cantique.

Dans le silence de mon cœur, j'ai pensé qu'il avait raison, Luther.

Helga Bédard  
23 février 2000





## *Des nouvelles d'Australie !*

Glenelg, 21 février 2000

Salutations à tous!

Au moment où nous écrivons cette lettre, il est 20hrs et il fait encore chaud. Les oiseaux, des perroquets arc-en-ciel et des pies, chantent à tue-tête, et il y a une odeur formidable dehors puisqu'il a plu aujourd'hui et les eucalyptus dégagent des parfums sucrés! Pour nous, en plus de sauter un hiver québécois nous avons une chance extraordinaire de découvrir les cachets visuels, olfactifs et auditifs de l'Australie !

Il s'est passé déjà quelques mois depuis notre dernière lettre. Nous avons fait un très beau voyage le long de la côte entre Adelaide et Melbourne juste avant Noël. Nous avons visité des cavernes avec toutes les mites et les tites et des chauve-souris et le parc national des Douze Apôtres avec ses rochers ressemblant un peu à ceux de Mingan. Nous sommes ensuite allés chez des amis à Melbourne pour célébrer Noël. Le 26 décembre, René s'est empressé de suivre la tradition OZ et est allé à un match de cricket : l'Inde contre l'Australie. Presque tout Melbourne était au rendez-vous ! Depuis nous avons acheté notre petit bâton de cricket et pratiquons avec les enfants sur la plage. La St-Sylvestre fût aussi pour nous très spéciale puisque que nous sommes allés à la plage pour fêter. Nous étions assis avec les deux pieds dans le sable pour regarder de magnifiques feux d'artifice au-dessus de l'eau. Le lendemain nous avons suivi à télévision le passage à l'an 2000 et fêté de nouveau lorsqu'il fût minuit à Québec!

Les vacances d'été se sont terminées il y a 3 semaines et Alexis est maintenant de retour à l'école. Il a pris beaucoup d'assurance depuis septembre et deviendrait rapidement un petit garçon australien et avec un accent local parfait si nous restions ici ! Mathias aussi a ses activités: un playgroup avec d'autres enfants de son âge et un kiddigym qui est un heure d'activités de gymnastique. René continue ses millions d'activités planifiées ! Et moi,

Anika, et bien je tiens la barre et j'écris des lettres!

Pour ce qui est de la température, nous y goûtons enfin. Il fait depuis trois semaines toujours plus de 30 degrés ! Ha ! Quand nous pensons à la poudrière et -30 degrés. Tout ça nous semble très très loin!

Nous avons la chance d'avoir la visite des parents de René depuis quelques jours. Nous avons planifié un petit voyage à Kangaroo Island prochainement pour explorer un petit coin où la faune et la flore ont été préservés (des colonies de phoques, des ornithorynques, koalas, kangourous...). Nous avons aussi réussi à attirer Helga et Denis à venir jusqu'ici en mars et ils seront nos prochains complices d'exploration du centre de l'Australie et de la région de Cairns.

Si vous désirez nous écrire un petit mot voici notre adresse:

2A Gower Street  
Glenelg East, SA 5045  
Australia

ou via courriel: [anikabedard@hotmail.com](mailto:anikabedard@hotmail.com)

Nous pensons souvent à vous tous et nous vous saluons cordialement !

Anika, René, Alexis et Mathias xxx





## Calendrier des activités



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

### MARS

2000

Dimanche	5	Culte à 9h30 avec Sainte Cène
<b>Dimanche</b>	<b>12</b>	<b>ATTENTION : Pas de culte à 9h30. Culte à 15h00, suivi à 16h30 DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE et à 18h30 d'un repas partagé. Apportez un plat chaud ou froid à partager.</b>
Dimanche	19	Culte à 9h30. Culte à Saint-Damase à 14h30
Jeudi	23	Étude biblique à 19h30 (suite de l'étude du livre de l'Apocalypse)
Dimanche	26	Culte à 9h30

### AVRIL

2000

Dimanche	2	Culte à 9h30 avec Sainte Cène.
Dimanche	9	Culte à 9h30
Dimanche	16	Culte à 9h30
Mercredi	19	Étude biblique à 19h30 (suite de l'étude du livre de l'Apocalypse)
Jeudi	20	Culte du Jeudi Saint avec la paroisse anglicane francophone de Tous les saints à 18h00, au sous-sol de notre église. Il y aura Sainte Cène dans le cadre d'un repas partagé. Apportez un plat chaud ou froid à partager.
Vendredi	21	Culte bilingue et interconfessionnel du Vendredi Saint à 19h30. Le culte commencera dans notre église pour se poursuivre et se terminer à la cathédrale anglicane.
Dimanche	23	Culte de Pâques à 9h30 avec Sainte Cène. Culte de Pâques avec Sainte Cène à Saint-Damase à 14h30
Dimanche	30	Culte à 9h30



<b>MAI</b>		<b>2000</b>	
Dimanche	7	Culte à 9h30 avec Sainte Cène.	Culte à Saint-Damase à 14h30
Dimanche	14	Culte à 9h30	
Jeudi	18	Étude biblique à 19h30 (suite de l'étude du livre de l'Apocalypse)	
Dimanche	21	Culte à 9h30.	Culte à Saint-Damase à 14h30
Dimanche	28	Culte à 9h30	

## *Activités spéciales*

### MARS

Jeudi le 16 Rencontre œcuménique d'étude biblique, de 19h30 à 21h00, à la cathédrale anglicane de la Sainte-Trinité. «Se mettre à l'œuvre» *Dt 30,19-20 Ag 1*

### AVRIL

Du lundi 3 au mercredi 5 Expo-bible au Pavillon Desjardins de l'Université Laval, à l'initiative de la Société Biblique Canadienne.

Du mercredi 5 au vendredi 14 « Proclamation : La Parole du Seigneur », à la Halte-bouffe du Pavillon Desjardins de l'Université Laval, tous les jours de 7h à 21 h, à l'initiative de la Société Biblique Canadienne

Samedi 8 et dimanche 9 Plénière (assemblée générale annuelle) du Consistoire Laurentien, à l'Église unie Saint-Jean, à Montréal. Notre pasteur sera remplacé pour le culte du dimanche.

Jeudi le 13 Rencontre œcuménique d'étude biblique, de 19h30 à 21h00, à l'église anglicane St. Michael, à Sillery. «Apprendre à vivre ...en personne croyante» *Mi 6,8 Ti 2,12*

Samedi le 15 Journée du Modérateur de l'Église unie du Canada, à l'Université du Québec à Montréal (UQAM).

Du jeudi 27 au mardi 2 mai Notre pasteur sera à Toronto pour participer à la réunion de printemps de l'exécutif du Conseil général de l'Église unie, à titre de représentant-pasteur de la composante francophone. Il sera remplacé pour le culte du dimanche.

### MAI

Samedi le 20 Mariage de Sophie Bourget et Victor Fradlein, à 16h00

Du vendredi 26 au dimanche 28 Assemblée générale annuelle du Synode Montréal & Ottawa, à Sainte-Anne-de-Bellevue. Notre pasteur sera remplacé pour le culte du dimanche.



Mes chers amis.

Non Ces recettes ne sont pas trop longues, non il n'y en a pas trop. Si vous êtes comme moi il faut se faire plaisir quand on mange, il faut se faire plaisir quand on cuisine c'est pourquoi je vous propose cette rubrique ludique chaque mois. À chaque parution ces recettes font un repas complet. Vous pouvez les ranger dans vos placards ou encore vous pouvez les étaler dans le mois et vous régaler non pas UNE fois mais QUATRE fois..... Vous vous régalez n'est-ce pas !!!!!

Pour cette fois je vous propose en entrée un pâté que plusieurs parmi vous on déjà goûté. Comme c'est souvent le cas quand on fait de la charcuterie, il se fait en grosse quantité que vous pouvez facilement congeler. Vous pourrez le manger seul ou en petites tranches avec une salade et des tomates, accompagné de petits cornichons (pas sucrées). À la suite vous humerez et goûterez des odeurs et des mets typiquement Français, des filets de dinde au pastis et aux asperges et des pommes dauphine. Pour le dessert une compote de pommes un peu particulière mais qui sans sucre permet à tout le monde d'y manger.

Que boire ? Un côte du Rhône ou, comme Jacques le préfère, un Brouilly.

### Pâté en gelée

Donne 4 à 5 petits pâtés : 30 ml de beurre doux, 2 oignons hachés, 250 gr de foies de poulet, 250 gr de foies de veau, 2 gousses d'ail hachées, 2 œufs, 45 ml de cognac, 500 gr de porc haché, 500 gr de veau haché, sel, poivre, persil haché, piment de Jamaïque (pour ceux qui veulent), thym, noix muscade, quelques tranche de bacon maigre, 1 bouillon de poulet (250 ml), 125 ml d'eau 2 enveloppe de gélatine, 40-60 ml de sherry et un peu de vin blanc. Feuille de laurier pour la décoration.

Dans une poêle faites fondre le beurre et faites dorer les oignons. Ajouter les foies de poulet et de veau, cuire 3-4 minutes. Laisser refroidir et passer au robot. Incorporer les œufs, le cognac et l'ail. Dans un grand bol verser le mélange et ajouter le porc et le veau hachés, le sel, poivre, persil, piment, thym et muscade. Mélanger parfaitement et verser dans des petits moules en grès tapissés de tranche de bacon. (vous pouvez utiliser des moules en aluminium). Mettez les moules recouvert de papier d'aluminium dans un grand plat de bain marie et mettez au four préchauffé (375° F) 35 à 40 minutes (1h30 pour les gros pâtés). Retirer du four et jeter le surplus de gras. Mettez du papier d'aluminium sur les pâtés et poser un poids sur chaque pâté (petite boîte de conserve). Mettez le tout au réfrigérateur.

Le lendemain faites la gelée, elle doit être parfumée pour être bonne.....

Dans une casserole mélanger le bouillon de poulet, l'eau, le vin blanc et le sherry, saler, poivrer et saupoudrez de gélatine. Laissez reposer puis faites chauffer à feu doux pour dissoudre la gélatine retirer du feu et laisser refroidir. Versez sur chaque pâté et piquez d'une feuille de laurier. Laisser prendre au réfrigérateur.

Roulés de dinde aux asperges, sauce au pastis



6 portions : 6 escalopes de dinde, poivre, 6 tranches de fromage fondu, 1 boîte d'asperges en conserve, 6 tranches de bacon, 1 boîte de cœurs de palmier, 500 ml de bouillon de poulet, zeste et jus d'1 citron, 1 jaune d'œuf, 50 ml de pastis, 1 cuillère de fécule de maïs.

Poivrez les escalopes et déposez sur chacune une tranche de fromage, 3-4 asperges, 2 morceaux de cœur de palmier que vous avez coupé en long. Rouler les asperges enrobées d'1 tranche de bacon et ficeler le paquet (demandez à votre boucher de la ficelle si vous n'en avez pas). Mélanger le bouillon de poulet, le jaune d'œuf, le zeste et le jus de citron. Dans une poêle faites dorer les roulés et déglacer au pastis puis versez le bouillon. Laisser cuire 20 minutes à feu moyen en tournant les roulés. Juste avant de servir, retirer les roulés. Ajoutez dans la poêle la fécule et faites mijoter la sauce afin qu'elle devienne une crème que vous verserez sur les roulés au moment de servir. Le mélange Pastis et Asperge est surprenant et fantastique !!! *(C'est parfaitement vrai ! Jacques et Geneviève)*

### Pomme Dauphine

Un peu long à préparer et nécessite une friteuse mais vous pouvez utiliser le grill de votre four.

Faites une pâte à choux non sucrée.

¼ l d'eau, 1 pincée de sel, 50 gr de beurre, 150 gr de farine, 4 œufs

Porter l'eau à ébullition avec le sel et le beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir une boule épaisse. Ajouter les œufs un par un.

Faites une purée de pomme de terre. Surtout faites cuire les pommes plus longtemps que d'habitude car vous ne mettez que du beurre pour les broyer. Ajouter du sel et de la noix muscade.

Ajouter et mélanger 1/3 de pâte à choux à la purée (pas 1/3 de la pâte à choux) faites de petites boules de pâte et plongez-les dans la friteuse quelques minutes.

### Compote de pommes

6-7 pommes, 1 banane, zeste et jus d'1 citron, 2 cuillères de concentré de vanille, 100 gr de rhubarbe en morceaux congelés.

Peler et couper les pommes en petits cubes. Peler la banane et coupez-la en morceaux. Dans une casserole mettez les pommes, la banane le zeste et le jus de citron, les rhubarbes, la vanille. Faites cuire à feu doux pendant une demi-heure.

Laisser refroidir et mettez au froid, la compote est meilleure froide.....

Bon appétit à tous et à la prochaine.