

En tant que président de l'AREQ (CSQ) Petite-Nation, je veux souligner l'apport immense de trois femmes de notre secteur de la Petite-Nation qui font partie de la dernière mouture des « Aînés d'exception en Outaouais 2023-2024 » par la TCARO.

Ces trois femmes : Nicole Aubry-Hébert, Rollande Hébert-Corbeil et Paulette Lalande font partie du conseil sectoriel de notre association.

Je veux souligner, au nom du Conseil Sectoriel de la Petite-Nation, leur dévouement au sein de notre association. Je peux témoigner du dévouement bénévole de ces trois personnes. Depuis plusieurs années, je travaille avec celles-ci au bon fonctionnement de notre groupe qui compte plus d'une centaine de membres. Ce sont elles qui m'aident à ce que tous les membres aient des activités tout au cours de l'année. Elles ont toujours des idées d'activités plus intéressantes les unes que les autres.

Ces femmes, qui ont le cœur sur la main, ne comptent pas les heures de bénévolat pour notre groupe et dans d'autres associations.

Ça ne me surprend pas de les voir voir mentionner dans cette rétrospective des aînés d'exception et elles le resteront pour longtemps. Elles carburent au bénévolat pour leur semblable dans notre région!



Sí on retournait à Québec en 1900.

Les croquignoles

L'un des desserts favoris de l'hiver est le beigne où « croquignole ». On le sert avec des boissons, des confitures, des gelées ou des crèmes et il se mange froid. À Québec, on le fabrique en famille un soir peu avant Noël.

C'est positivement un grand soir au succès duquel chaque membre de sa famille... revendiquait le privilège de collaborer activement. Sous la direction suprême de la mère de famille, la grande prêtresse de ce culte ancestral, laquelle avait préparé la pâte rituelle sur la fin de l'après-



"Le réveillon de Noël" d'Henri Julien

midi, le père avait charge d'entretenir dans le poêle un feu égal, ni trop doux, ni trop violent cependant qu'à chacun des enfants par ordre d'âge, était dévolue une opération particulière. L'un maintenait à une ligne prêt, le niveau de saindoux bouillant dans le chaudron, l'autre découpait la pâte et la tortillait sur ses doigts avant de la plonger dans la graisse, un troisième armé d'une louche à claire-voie élevait les croquignoles un à un au-dessus du récipient pour les soumettre au coup

d'œil infaillible de la mère qui décrétait d'un signe de tête, sans appel, s'il était à point ou non, un dernier, enfin rangeait avec des précautions minutieuses dans des plats et des assiettes, les pâtisseries croustillantes et parfumées dont la cuisson avait été reconnue parfaite.¹



¹ ANDRÉ PLAMONDON, « la saison à Québec en 1900 », Concorde, déc. 1954 :

