

DE Tadoussac

// L'HEBDOMADAIRE DU CLIN D'OEIL SUR LE PARTY DE CRABE /VOL 5 / NO 11 / 7 AVRIL 2010

Le numéro 1 de l'information à Tadoussac !

Encore et encore et



*e
n
c
o
r
e*

// SOMMAIRE :

Party de crabe
Gens du pays
Âge d'or
Miracle de Pâque
Poker
Classe neige

Cette semaine à l'Eau Berge!!!

JEU 8	19h30 Canadiens VS. Hurricanes
VEN 9	Soirée à Mona
SAM 10	14h00 Tournoi poker 19h00 Maple Leafs VS. Canadien
LUN 12	19h00 Réunion platicipale

/ PARTY DE CRABE

// ENCORE ET ENCORE

Il y en aura encore un autre l'an prochain si Mère Nature le veut de par sa générosité

Cette année le gout était au rendez-vous quoique plus petit. Selon les pêcheurs, c'est un simple début de saison (2 jours) comme de raison, avant de retrouver les bons fonds.

Mille excuses pour ceux que nous avons dû refuser. Cette année, nous avons fait le choix de diminuer les réservations pour améliorer la qualité de la soirée. Par contre, les quelques désistements ont laissé des chaises libres qui auraient pu faire le bonheur de plusieurs.

Côté statistiques, soyez assurés, ce fut encore un souper déficit traditionnel. Comme l'expliquait DéDé, ce party coïncide toujours avec la fin de l'année financière de l'Eau Berge. Compte tenu que cette dernière est une OSBL, c'est une façon de rééquilibrer le budget et remercier la clientèle. Soyez assurés que s'il y avait une année déficitaire, le prix tournerait autour de celui de la Fabrique. Ceci explique que le 25,00\$ de plus là-bas, sert vraiment à financer l'église.

Le côté émotif de la soirée fut certes quand on a rendu hommage à Isa et Nancy qui quitteront l'institution après des années de loyaux services pour se lancer en affaire.

L'animation musicale de la soirée a été confiée à Eric Perron. Non ce n'était pas le nôtre de Tadoussac, mais celui d'une agence de *booking*. Inconnu du milieu, il a assuré une performance qui a plus à l'ensemble de la salle puisqu'on y a dansé tard en soirée.

Un immense merci à la vingtaine de bénévoles qui ont relevé le défi. Des Tadoussaciens, des gens impliqués dans l'Eau Berge et des voyageurs qui voulaient vivre l'aventure de serveur d'un jour. Autour du chef de circonstance Richard Gingras, tout ce beau monde n'avait pour plaisir que celui de donner sans espérer rien en retour.

Dans la chaudière de palourde, on aurait aimé vous servir des *clams* d'ici, comme par les années passées. Cette année, on dut se contenter de celles de l'Anse-aux-fesses de Cap Colombier, ramassées par des professionnels bien payés. On était loin de la tradition voulant qu'à la grande marée de Pâques tous les Tadoussaciens en âge de peller et les jeunes assez grands pour ramasser et apprendre se retrouvaient au bas des dunes pour cueillir les premières *mouks* du printemps tout en célébrant la venue de l'été.

Côté Oursins de mer, c'est grâce aux pêcheurs que nous avons pu en détourner quelques bacs destinés exclusive-

ment aux Japonais. Le but de ce rapt était de piquer notre curiosité sur ce GOÛT tendance quitte à provoquer a tout jamais votre DEGOÛT. Avec le Cap Claude au commande des couteaux bien aiguisés et sa verve bien acérée, il a su convaincre suffisamment de monde d'oser briser leurs habitudes alimentaires au point qu'il a épuisé sa quantité. Oui les Oursins ça se mange, oui les oursins c'est délicieux, oui les oursins ça vient de chez nous, oui les oursins ça nous laisse rien en redevances, oui les oursins enrichissent les autres plus que les nôtres, oui les oursins deviendront peut-être une ressource en voie de disparition pour le plaisir des cueilleurs de subventions.

Avec le roi de la soirée M. CRABE qui avait rempli sa salle de gourmands amateurs, il y avait une Co Vedette. Le seul à prétendre avoir chatouillé individuellement le palet de chacun des invités de ses propres mains. Ce tour de magie, c'est Yvon *dit la grande morue* de la Gaspésie qui l'a réussi.

Après avoir enfilé ses haillons, sa brosse et ses chaudrons, il a décortiqué de mains nues 668 sections de crabes pour vous satisfaire le palais.

À la façon de ses origines gaspésiennes, il a utilisé celle à l'ancienne.

1 De l'eau de mer cueillie comme l'eau de Pâques. À la marée haute au moment où elle hésite à continuer de monter ou de descendre.

2- Pour réussir, ça prend le grognon du village qui s'approche subtilement et, du fond du cœur, de sa voix tonitruante, lui crie : *branche toi*. C'est alors que la marée prend la poudre d'escampette pour retourner six heures plus tard d'où elle était venue.

3-Dans ce même geste, il balance par dessus bord un sceau blanc immaculé, sans péché comme après avoir fait ses Pâques. Le tout bien attaché à une corde de coton enroulée à la bit d'ancrage parce qu'il faut être au coton pour suivre le scénario et réussir l'exploit.

4-Par la suite, s'assurer d'avoir du gros sel, mais pas n'importe lequel. Celui qui a passé un an dans les tablettes sous la pile. Très rare. On peut n'en trouver que dans la cave, chez Mme Ida, sous l'escalier au noir.

5-La cuisson doit se faire sur des brûleurs au gaz ayant déjà servi à fondre l'huile de loup marin. De préférence le modèle Otis.

6- Pour un meilleur résultat, le tout doit être cuit dans des *tubs* ayant servi dans les **cookeries** des anciens

chantiers de bûcherons laissés en héritage avec leur hache et sciottes.

7— Vous amenez l'eau du Saint-Laurent à ébullition. Au moment où elle fait une broue ressemblant à celle de la Sleeman, vous ajoutez par la suite le gros sel. L'équivalent de deux bonnes *ponses*.

8— Lorsque le crabe est bien enfoncé, le couvercle vous mettez et une p'tite *frette* vous débouchez. Une fois calé c'est le temps de le retirer.

Maintenant que vous avez la recette, il ne vous reste qu'à aller le pêcher au large de chez-vous, clandestinement. Ou bien l'acheter sous la couverture au bout du quai à une piastre de moins cher que celui de la poissonnerie. Un prix farouche fixé par l'appétit des Japonais.

On est loin des années 80 ou au Café du Fjord on le payait 0,25\$ pour débarrasser le pont des bateaux de pêche.

Pas facile vous me direz de pêcher. C'est aussi simple que cela que je vous dis. Ça vous prends une chaloupe d'alou, un moteur 25 forces et une cage à crabe. Ainsi vous pourrez en manger à satiété sans que l'espèce soit menacée et il en restera encore des tonnes pour le commercer.

Aujourd'hui, ça pas de bon sens de se voir interdire cette ressource bien de chez nous sous peine d'amende. Devoir payer des gros sous pour une ressource à nos pieds quelque chose d'indécent et d'immoral.

Je comprends qu'on est pas des indiens en mode de survie pour y avoir accès, mais on est quand même Tadoussiens au comportement humain et responsable qui habitons ce coin de mer depuis 400 ans *tabar..*

À se faire exploiter de la sorte, demain ce sera nous les futurs amérindiens qui feront appel à l'opinion internationale pour se faire reconnaître nos droits à se partager nos ressources à coup de dénonciations et de revendications territoriales. Avant de voir sous nos pieds glisser le tapis et être en beau maudit, parce que on a rien dit, faudrait peut-être pas attendre au lundi de Pâques.

/ GENS DU PAYS

// COMMENT MONTER D'UN OCTAVE

Il y a quelques weekends une trentaine de membres de la chorale se sont déplacés à Saint-Féréole-des-Neige pour suivre une formation intensive de chant sous la direction de Guy Demers de la Bande Magnétique. En passant ce même groupe sera en vedette au *Jazz sous la lune* cet été. De source non fiable y paraît que certains membres ont eu plus de difficulté que d'autres, pour augmenter leur voix d'une octave.

L'une d'elle a découvert les grands moyens en se tapant les orteils dans la patte d'un meuble. Les hauts cris accompagnés de quelques mots.....ont convaincu leur prof que l'objectif avait été atteint.

Souvent dans une chorale l'impatience mène à de l'indiscipline. On a découvert aussi que la meilleure façon de les corriger était de les envoyer consulter dans une salle d'attente d'un hôpital. Notre Bergeronnaise nationale leur a montré d'où elle venait.

C'est ce qu'on fait Lisette avec son orteil et Geneviève comme accompagnatrice durant ce weekend.

Si par hasard vous avez manqué l'Expo *Bodies* à Chicoutimi demandez à Lisette d'enlever son bas. Vous saurez à quoi servent les ongles et comment chanter plus haut avec les orteils.

/ AGE D'OR

// L'HONNEUR A ÉTÉ SAUVÉ

Le premier avril le spectre qui menaçait la fermeture du Club n'a pas mordu à l'hameçon.

Une trentaine de personnes s'était déplacées pour contrer le sabordage à l'horizon. Après les explications d'usage face à l'absence de participation des membres de Tadoussac et à l'essoufflement des responsables face aux tâches à faire, (toujours les mêmes) il était important de faire le point face à cet état de fait.

Comme résultat trois autres personnes se sont ajoutées au Conseil d'administration. Marcel Tremblay, Ernest Boulianne et Gaétane Tremblay. Les autres membres démissionnaires ont accepté de revenir sur leur décision et de continuer.

Est-ce que l'ajout de trois nouvelles têtes est suffisant pour relancer cet organisme en perte de vitesse depuis quelques années?

Déjà que seulement 30 personnes se déplacent face à ce cri d'alarme d'un organisme qui représente plus de 60% de la population, c'est un signe évident que quelque chose ne tourne pas rond.

Si c'était la religion, on trouverait cela normal puisque c'est un état de fait généralisé à travers la planète.

Face à l'éventuel pouvoir gris à l'horizon où nous utiliserons la majorité des impôts pour nos bobos, on ne peut tourner le dos au seul organisme nous représentant.

La solution doit passer par une participation massive < la vie active qui nous arrive.

Peut-être que ce que nous faisons depuis des générations avec notre club est dépassé par les nouveaux besoins créés par l'arrivée des Baby Boomers.

En attendant, bravo pour ceux et celles qui tiennent le coup pour nous. Ce qui leur manque, c'est notre engagement et notre participation.

N'attendons pas après le Père Noël Charest, on risque d'avoir d'énormes regrets.

/ MIRACLE DE PÂQUE

// LE GIBARD DE SES CENDRES

C'est Rosaire qui doit être content. Depuis son décès, cette institution mythique n'a cessé de battre de l'aile.

Même si Daniel Hovington en y mettant des gros sous a permis qu'il reste entre les mains de gens du village au grand plaisir de tous, la nostalgie des folies qui lui donnait vie et le spectre du Grand Efflanqué a mis du temps à quitter nos esprits.

Demain, deux filles de Tadoussac, Isabel Nicolas et Nancy Guay, en deviendront propriétaires à part égale avec Daniel.

Bientôt le Gibard reprendra les rails afin de redonner vie à la Baie de Tadoussac drôlement amochée par ses cicatrices printanières infectées de sable qui ornent les falaises.

Quelqu'un a osé quelque part dans le village affirmer qu'on ne doit pas déshabiller Jean pour habiller Jacques. Pour ma part ce ne sont que des chinoïseries de religions. Cette transaction est probablement le meilleur coup des dix dernières années dans notre milieu. Fournir à 2 jeunes la possibilité de devenir propriétaires et de vivre chez elles est extraordinaire. Mettre son plein potentiel en valeur, quoi de plus motivant.

Pour Nancy, retrouver ses anciennes amours de travail aux heures de gloire du Gibard et pour Isabel retrouver son terrain de jeu d'enfance, sa baie et sa plage est un cadeau du ciel qui ne peut se refuser.

Du côté de l'Eau Berge, ce départ est une opportunité de recommencer à neuf et d'expérimenter d'autres avenues. En permettant à d'autres de venir se réaliser tout en relevant des défis, elle continuera d'être encore un milieu créatif dynamique et formateur.

Pour DéDé, il a le cœur gros comme cela de voir partir ses deux protégées qui ont amené La Maison Majorique où elle est présentement. Cependant, c'est avec le torse bombé de fierté comme les montagnes du Saguenay, le sourire grand comme la Baie de Tadoussac et les yeux pétillants comme les feux à CoCo qu'il les voit voler de leur propres ailes.

Que Isabel et Nancy aient été choisies pour devenir ses concurrents lui fait chaud au cœur.

Imaginez, c'est ici même à l'Eau Berge qu'elles ont fait leurs apprentissages des défis, et c'est dans cet endroit qu'on a choisi les meilleures personnes disponibles dans le village pour relancer ce mythique bar.

Ce ne sont pas des gens d'ailleurs, du Château Frontenac, du Grand Hotel ou du Chant Martin, mais de *l'Auberge de perdition* de Tadoussac

Y entrer c'est facile, mais d'en sortir vivant est ce qui attend tous les prétendants. Travailler avec DÉDÉ n'est pas une sinécure, ça prend souvent une cure.

Par contre, l'expérience vécue est à nul autre pareil. Si vous passez à travers l'Auberge, vous allez passer à travers n'importe quel préjugé.

À qui la chance? Qui sera le prochain à oser. *Who's next?*

/ POKER

// LA FIN DE SAISON APPROCHE

Samedi le 1 mai sera la dernière partie de la ligue permettant d'accumuler des points. Par après les autres samedis Poker seront encore à l'affiche pour les mordus de ce jeu.

Au 2 avril, voici les résultats permettant à certains d'avoir droit aux grands honneurs

Classement

Charles St A	72	Nancy G	22	Mélanie D	7
Guillaume P	65	Yvon V	19	Eric B	6
Charlot F	62	Steph H	18	Chantale F	6
Mona D	49	D. G	16	Grégoire le F	6
Roger B	36	Dany T	15	Camalin	6
Line B	29	Richard G	15	Gael P	4
Michel M	29	Eustache B	13	Fernand D	4
Nancy L	28	Jean G	12+	Sylvain T	3
Bernard L	26	Martin C	10	Cloé	1
Wazo	24+	Martin St	9		

/ CLASSE NEIGE

// DÉJÀ DES RÉPERCUSSIONS

L'article de Pierre Rambaud (Cyclope) dans le journal Haute-Côte-Nord a déjà traversé l'Atlantique. Non seulement il a été apprécié des jeunes et leurs accompagnateurs qui sont venus mais aussi les parents.

Plus encore, une revue bien cotée *Magazine France-Québec* veut introduire le texte et les photos dans sa prochaine édition de juin.

Encore une fois, on y parlera de Tadoussac à plusieurs reprises. Cette fois-ci sous l'angle de la pédagogie et de l'hiver. Des facettes de développement peu exploitées au potentiel énorme.