

l'aurOre boréale

association des franco-yukonnais

nov. 84 0.50 \$

Certificat d'honneur

*Le présent certificat
atteste la brillante participation
de _____*

aux activités de la

***semaine culturelle
française***



La «Semaine»

Disséminés sur tout le territoire, les Francophones font partie intégrale de la communauté yukonnaise, et ceci n'est pas un fait nouveau puisqu'ils étaient déjà parmi les premiers "hommes blancs" arrivés ici à la fin du 18^{ème} siècle. Bien intégrés à la réalité quotidienne, ils n'en sont pas moins fiers de pouvoir faire connaître leur personnalité, leur culture et leur langue. La semaine culturelle française a donc été créée pour qu'ils puissent exprimer ce qu'ils sont et exposer ce qu'ils font.

La contribution particulière de chaque Francophone à l'enrichissement culturel ou économique du Yukon y est alors mis en valeur. Cette particularité doit être cultivée et les fruits qu'elle apporte, partagés avec la communauté environnante. Une participation harmonieuse est indispensable à l'épanouissement de la population de ce territoire qui est peu nombreuse et très attachée à cette terre éloignée.

En regroupant les Francophones, la semaine culturelle française permet de leur faire prendre conscience de leur originalité, de leurs accomplissements et du plaisir qu'ils ont à être ensemble. Certains d'entre eux pourront ainsi raviver leur nature française en se replongeant dans ce milieu familier, un peu comme s'ils se retrouvaient chez leur grand-mère un dimanche après-midi.

Un autre aspect important de cet événement est bien sûr le fait qu'il ouvre les portes francophones à la communauté toute entière. Rien ne remplace les contacts humains pour faciliter une compréhension réciproque. On assiste alors à une floraison d'intérêts nouveaux, à une révision d'opinions et à la découverte d'un monde insoupçonné.

La semaine culturelle française est un porte-parole prodigieux pour la société francophone. Si, en 1983, elle a symbolisé l'affirmation de l'existence de la communauté francophone, en 1984, elle confirmera sa participation à part entière à la vie yukonnaise.

Chantal

SOMMAIRE

| | |
|--|--------|
| La "Semaine" | P. 2 |
| De l'équinoxe au solstice | 3, 4 |
| La Ste-Catherine et son histoire | 5, 6 |
| La recette de la tire | 6 |
| Chez nos sportifs du Cheval blanc | 6 |
| Chantons la tire | 7 |
| Semaine culturelle française | 8, 9 |
| En bref | 10 |
| Au retour | 11 |
| La chasse à l'orignal | 12, 13 |
| La recette de la tourtière à l'orignal | 14 |
| Les rapides du Cheval blanc | 15 |
| Programme de la Semaine française | 16 |



De l'équinoxe au solstice

L'hiver est arrivé bien vite, sans prévenir. L'automne n'aura duré que le temps d'une feuille qui tombe. On aura quand même eu le temps d'aller chercher son orignal pour l'hiver, mais la corvée du bois n'est pas encore terminée.

A l'association on n'a pas le temps de ressentir le froid, la préparation de la Semaine culturelle française fait faire de l'exercice. Ça se remue beaucoup et ça prend bonne forme.

Bilan de la réunion d'octobre:

Secteur administratif

. Deux nouveaux directeurs ont été élus: Lucie Caissie-Roy et Denis Lambert. Ils ont déjà participé activement aux affaires en cours. Durant la semaine culturelle française, ils s'occuperont respectivement de l'organisation de la soirée de jeux de société et de l'exposition. Bonne chance à tous deux et merci de l'intérêt qu'ils portent au français.

. La réforme de la constitution est terminée. Elle sera soumise aux membres le 16 novembre prochain pour approbation. Les avis de convocation ont été envoyés.

. La réunion mensuelle du conseil d'administration aura lieu chaque premier mercredi du mois, au 302 rue Steele à 19h30.

. Environ 130 invitations à l'inauguration de la semaine culturelle française ont été envoyées aux différentes personnalités et organismes de la ville.

Secteur de l'éducation

. Le conseil d'administration est d'accord sur le principe d'établir une prématernelle française puisque le secrétariat d'état est prêt à y apporter son aide financière. Il se demande, cependant, s'il est réaliste de "s'embarquer" dans ce nouveau projet alors qu'il est déjà surchargé de travail. Le projet pourra voir le jour à la condition qu'une personne, ne faisant pas partie du conseil, le prenne entièrement en charge, sous le patronage de l'Association. Sandra Henderson cherchera la personne en question.

. Concernant le programme-cadre, les parents des enfants en question se sont réunis le 2 novembre et ont formé un comité de parents provisoire.

Secteur culturel

. La culture tiendra une place très importante au cours de ce mois de novembre avec la présence de la semaine culturelle française. Voir détails plus loin.

. La bibliothèque municipale nous a mentionné son intention de se procurer une quarantaine de livres en français.

Secteur social

. Notre participation à la "Family Week" a été un succès financier (environ 90\$ plus une valeur de 50\$ de matériel à utiliser ultérieurement) et social. Merci à tous les volontaires pour leur aide précieuse. Cécile Girard, avec son atelier de marionnettes, et Jeanne Beaudoin, avec son maquillage pour enfants, ont su représenter fièrement l'Association.

. De nombreuses activités sociales seront organisées lors de la semaine française. Voir programme plus loin.

Secteur politico-juridique

. La date de la venue à Whitehorse de Lucie Douville, du bureau du Commissaire aux langues officielles à Edmonton, a été repoussée au 21 novembre. Voir le programme de la semaine française.

. L'Association a remis à la F.F.H.Q. un mémoire concernant le C.R.T.C. qui doit avoir une audience publique à partir du 10 décembre, à Hull.

. Louis Rivest a rencontré M. David Crombie, ministre des Affaires indiennes et du nord, alors que ce dernier se trouvait à Whitehorse. M. Crombie a demandé à notre président de lui envoyer un rapport de la situation des Francophones au Yukon.

. M. Sveinbjorson, agent des langues officielles pour la G.R.C. au Yukon, a rencontré Louis Rivest. Il s'est proposé de venir assister à une de nos réunions afin de répondre à nos questions et nous a assuré de la disponibilité des services bilingues de la G.R.C.

. L'Association a déposé, auprès de C.B.C. North, une demande pour obtenir un temps sur les ondes pour produire une émission en français à Whitehorse. Le dossier a été transmis à la direction nationale. Affaire à suivre.

REUNION MENSUELLE CHAQUE 1er MERCREDI DU MOIS

La **SAINTE-CATHERINE** et son **histoire**

SON HISTOIRE

Selon la légende et l'histoire, Catherine était une jeune fille convertie au christianisme. Son père l'avait promise en mariage à un païen. Le moment venu, Catherine refusa et fut condamnée à mort par son propre père. Il s'y prit à trois reprises et finalement lui coupa la tête. Catherine, morte vierge et martyre, fut choisie comme patronne des jeunes filles et par extension comme patronne de celles qui ne le sont plus: "les vieilles filles". Dans le monde francophone, la tradition veut qu'une jeune fille atteignant l'âge de 25 ans sans avoir trouvé un mari devienne officiellement une "vieille fille" et "fête sa Catherine". Ce jour-là, on l'appelle une "Catherinette".

SES TRADITIONS

Tradition française

La tradition voulait que, le 25 novembre, certaines jeunes filles, attifées de chapeaux souvent immenses, toujours vivement bariolés et décorés avec beaucoup d'imagination, prennent d'assaut les rues de leur quartier, rendues fort visibles, pour ne pas dire vulnérables, du fait de leur costume. En conquérantes, elles y dansaient, chantaient et cueillaient des baisers des jeunes gens, qui pouvaient ni refuser les avances ni de se joindre à la fête. Cette tradition remonte au temps où de nombreuses jeunes filles pauvres et sans dot des campagnes et des provinces venaient à Paris pour trouver un emploi chez les modistes où elles travaillaient de longues heures à salaire très bas sans espoir de rencontrer des jeunes gens et de se marier. Le 25 novembre, fête de leur patronne Sainte Catherine, devenait l'occasion pour les "midinettes" de prendre un peu de temps pour se faire remarquer, d'attirer du moins l'attention et, pour quelques-unes... d'y trouver peut-être un mari. Les midinettes ramassaient au cours de l'année des retailles de tissus, de rubans et d'autres décorations avec lesquelles elles fabriquaient de leurs doigts agiles et avec une imagination exercée des chapeaux des plus intéressants qui servaient à attirer les regards surpris, sinon intéressés, des passants et des habitants du quartier.

Tradition canadienne-française

Pour les petits écoliers canadiens-français, le 25 novembre représente dans beaucoup de milieux une fête bien spéciale. Cette journée est aussi consacrée à Sainte Catherine. Ce jour-là, les instituteurs permettront de manger des bonbons, de la "tire", des fruits et quantité d'autres friandises. Cette fête peut même durer toute la journée! Tout en s'amusant, on pratique aussi la charité en partageant avec un camarade moins fortuné. Cette tradition remonte aux premiers temps de la colonie française d'Amérique et doit son institution, sinon ses développements ultérieurs, à Marguerite Bourgeoys, fondatrice de la Congrégation Notre-Dame, congrégation vouée à l'enseignement sur les terres du Nouveau-Monde depuis 1657.

La légende veut que pour attirer les petits enfants français et indiens aux leçons de catéchisme à l'école, elle leur offrait des bonbons, devenus notre "tire" de la Sainte Catherine. Marguerite Bourgeoy's était une femme de qualité exceptionnelle et d'un courage sans borne. Après avoir donné sa fortune personnelle et affronté de nombreux périls, elle arriva au Canada et se dédia à l'enseignement. Sa vie fut une vie d'abnégation totale et un monument à la charité chrétienne. Déclarée "vénéralable" en 1879, elle fut "béatifiée" en 1950. Encore aujourd'hui, son oeuvre se continue, sa mémoire reste encore très fraîche chez les écoliers et son esprit est encore présent dans nos écoles.

RECETTE DE LA TIRE DE LA STE-CATHERINE

Ingrédients:

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse
 $\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
1 c. à table de vinaigre
1 c. à table de beurre
1 c. à table de soda

Préparation:

Faire fondre dans un chaudron à fond épais les 7 premiers ingrédients. Quand leur température atteint 260°F retirer du feu et laisser refroidir. Y ajouter le soda tamisé.

Beurrer une tôle à gâteaux et y étaler la tire. Lorsqu'elle est assez froide pour être manipulée, l'étirer.



Chez nos sportifs du Cheval Blanc

Par Denis Lambert.

Notre équipe de volleyball a commencé sa saison depuis 7 semaines avec une fiche de 3 victoires et 11 défaites. Le Cheval paraît plutôt tirer de la patte! Mais n'en croyez rien, la qualité du jeu n'a rien à envier aux autres équipes. Le problème est que la quantité de joueurs disponibles. Quelques joutes ont été perdues par défaut après les avoir gagnées, à cause du nombre de femmes insuffisant sur le terrain.

Il y a ici un message pour vous mesdames...

Les joueurs réguliers du Cheval Blanc sont:
Rosemary Kinsley et Marylin Miller, pour les dames
Mario Duchesneau, François Berthiaume, Herbert Cohen, David Kinsley, George Tivy, pour les hommes.

Et moi-même qui, après avoir souffert d'une grave blessure au dos, suis revenu en force pour permettre à mon équipe de subir 3 autres défaites!!...

En résumé on s'amuse bien, on ne se prend pas au sérieux et surtout on joue en français.



Moderato

TOUS DROITS RÉSERVÉS
COPYRIGHT

ALBERT LARRIEU

Jean-ne s'é-tait bien pro - mis, Qu'a-vant d'a- voir trop d'an -
né-es, Ell' trou- ve - rait un pro- mis, De fa- mil-le for-tu-né-e. Elle a
pas- sé vingt-quatre ans, Et mal- gré sa bon - ne mi- ne, Elle a
bien peur main- te - nant, De coif - fer sain - te Cath'- ri - nel
Pour ou-bli-er en at-ten-dant, La pau-vre fil-le ti - re, ti -
re La blon- de ti - re, La blon- de ti - re!

2
Elle a de jolis yeux bleus,
Fine taille et frais visage,
Et l'un de ses amoureux
La voudrait en mariage.
Voici revenu pourtant
Le jour de sainte Cath'rine!
--"Ne cherche pas plus longtemps,
C'est bien dangereux, Jeannine!
Pour oublier, en attendant,
Ma pauvre fille, tire, tire,
La blonde tire (bis)

3
Crois-moi, les princes charmants,
Ça n'existe plus, ma fille!
Marie-toi, il n'est que temps!
Tu vas rester vieille-fille!
Tu sais que tes vingt-cinq ans
Sonneront avec l'automne,
Tu vas coiffer sûrement
Le bonnet de ta patronne!
Pour oublier, en attendant,
Ma pauvre fille, tire, tire,
La blonde tire (bis)

Avec l'autorisation de l'éditeur, Edmond Archaumont, inc., Montréal.
L'accompagnement est en vente chez les principaux marchands de musique.



667-6241

YUKON EXPLOSIVES

126 INDUSTRIAL ROAD - WHITEHORSE, YUKON

service en français

Le savez-vous?

Nous vendons:

- . COMBINAISON ISOLANTE
- . THERMOS ACIER INOXYDABLE
- . TROUSSE DE PREMIERS SOINS
- . NETTOYEUR A MAINS
- . GANTS DE TRAVAIL
- . BOTTES D'HIVER
- . TOILE
- . BOITE A LUNCH
- . CORDE (NYLON, POLY)
- . LAMPE DE POCHE

Exposition

De 17h à 19h, les 20, 21 et 22 novembre
au 302 Steele, des artistes et artisans
franco-yukonnais exposeront leurs oeuvres
La sélection en sera très variée.

Tire

Les 20, 21 et 22 novembre
la tire de la Ste-Catherine
régalera les petits becs sucrés
des classes d'immersion en français
et du programme-cadre
de l'école élémentaire de Whitehorse

JEUX

24 novembre
Fireside Lounge
Vous pouvez apporter vos jeux.

Musique d'ambiance, bar.

CAFE - RENCONTRE

le 23 novembre à 19h30

Repas

24 novembre à 19h00
au Masonic Lodge

Brunch

25 novembre de 11h à 14h
au No-Pop-Sandwich Shop

CONFER

Lucie Do
du bureau du Commis
officielles à Edmon
services offerts p
des objectifs ains
relatifs aux lang
Vos questions y so

Vous êtes cordia
à l'inaugura

semaine c
française

le 20 novemb
de 17h30 à 19h30, au T.C.
302, rue Steele

La proclamation d'ouver

ASSOCIAT

Exposition d'art franco-yukonnais.
Musiciens yukonnais.

récréation

1ère partie: Ateliers de folklore, chansons,
maquillage, contes.

2ème partie: Collation, parade de chapeaux d
Ste-Catherine et remise des cer
de mérite pour les différents c

Plusieurs animateurs seront présents.
Les enfants de tout âge sont bienvenus.

24 novembre à l'école élémentaire de Whitehor

RENCE

uville
saire aux langues
ton fera part des
ar son bureau et
i que des droits
ues officielles.
nt les bienvenues

lement invité
tion de la
culturelle

mbre 1984
C. Richards Building,
à Whitehorse.

ture aura lieu à 18h.

TION DES FRANCO-YUKONNAIS

Rafraîchissements.
R.S.V.P. au 668-2663

jeux,

e la
tificats
oncours.

rse.



semaine culturelle française

20 au 25 novembre 1984

Les Bûcherons (The Lumberjacks)



**Gilbert et
Jean Yves**
"joie de vivre!"

TERRE-NEUVE

Octobre 1984 a vu la naissance du premier et seul journal français de Terre-Neuve et du Labrador: "*le Gaboteur*". C'est un mensuel publié par la Fédération des Francophones de Terre-Neuve et du Labrador avec la collaboration de correspondants des diverses associations régionales. Abonnement annuel 15\$ - 2, rue Henry, bureau G1, St-Jean, Terre-Neuve, A1C 1R5

LOUISIANE

Le père Jules Daigle, âgé de 84 ans, vient de publier en Louisiane le premier *dictionnaire cajun* dont il dit: "Le cajun n'est pas du français abâtardi, il s'agit bien d'une langue faite par des Américains pour des Américains. Elle est dotée d'une grammaire, d'une syntaxe et d'un vocabulaire "joliment" différent du français et ce serait un crime de la laisser mourir".

AIR CANADA

La Fédération des Franco-Colombiens a rencontré des représentants locaux et nationaux d'Air Canada le 11 octobre 1984 pour examiner la qualité du *service offert en français*. D'après les informations reçues, 56% du personnel de bord, 20% du personnel au comptoir, 29% du personnel au département des réservations et 21% à la vente des billets sont parfaitement bilingues. Afin de rendre le service en français plus "actif", Air Canada a l'intention d'indiquer, par une pancarte, les comptoirs bilingues à l'aéroport de Vancouver. De plus, les agents de bord sont en train de recevoir de nouvelles directives pour améliorer l'offre du service en français. Enfin, 68 employés anglophones en Colombie-Britannique suivent présentement des cours en français.

QUEBEC

Le président du Conseil de la langue française (CLF), M. Michel Plourde, estime que les Québécois ne doivent pas relâcher leur vigilance pour préserver la langue française au Québec.

Bien que l'usage du français se soit étendu, au Québec, depuis l'adoption de la loi 101, en 1977, on constate toutefois un effritement linguistique des Québécois, surtout chez les jeunes. Le tiers des jeunes francophones affirment qu'ils n'ont pas besoin du français pour leur épanouissement personnel, bien qu'une proportion de 93% d'entre eux soutiennent paradoxalement qu'il ne faut pas relâcher les efforts pour préserver la langue nationale.

DEVENEZ MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES FRANCO-YUKONNAIS

et recevez GRATUITEMENT l'Aurore boréale

Renvoyez ce coupon à l'Aurore boréale, CP 5205, Whitehorse, Yukon, Y1A 4Z1

J'inclus 10\$ pour le règlement de la cotisation annuelle (mai 84 à avril 85)

NOM: _____

ADRESSE: _____

Au retour...

Dans l'avion vers Fort Saint John,
Mon voisin a le goût de jaser.
Il vient de passer trois mois
Au Yukon, comme guide de chasse.
Son fils l'attend près de Calgary.
Il est d'origine francophone
Mais ne parle pas français.
Ses parents viennent de Regina,
Son grand-père de Montréal.

Il m'interviewe un certain temps,
Son grand chapeau sur un genou,
Un rye double sur sa tablette.
Je lui parle des trois jours
Passés chez mon frère à Whitehorse.
De cette longue marche à Mile's Canyon,
Du quartier Riverdale,
Des images dont j'ai fait provision à Carcross,
De la majesté des pics enneigés,
De la familiarité de cette ville
Où les gens vous saluent.

Nous descendons, dans le mauvais temps
Et la turbulence.
Mon voisin ne parle plus.

Je reprends mon livre,
Des poèmes de Robert Service.
Pourquoi venir dans le nord? dit Service.
Il répond: "parce qu'il est là".

Je vais revenir sans doute.
D'ici là je vais parler à bien du monde,
Des pics
Des aurores boréales
De la gentillesse des gens
Des ventes de garage.

Mais l'essentiel, je ne pourrai pas le dire.

Pierrot Lambert



Filage



Pour tout renseignement,
contacter Michèle au 668-5005



C.P. 338
DAWSON CITY, Yukon
Y0B 1G0

- . Son restaurant "BONANZA"
- . Son bar "Sluice Box"

Tél: (403) 993-5451
Télex: 036-8-269

Soyez à votre meilleur



- .salon de bronzage
- .soins de la peau
- .teinture des cils
- .masques l'Estrel
- .bons-cadeaux
- .manicules
- .pédicures
- .perçage des oreilles

la beauté
commence
chez

**Shay Per
Studio**
Ste. 4 - 204 Main St.
668-6496

PORTER CREEK Variety Store

PLUS PRES POUR MIEUX VOUS SERVIR

Heures d'ouverture:
10h00 - 21h30
7 jours par semaine

1901, rue Sycamore
Porter Creek Mall
Tél: 633-5116

NOTE

ACHETEZ VOS BILLETS
pour le repas et le brunch
de la Ste-Catherine
DES MAINTENANT

En vente au bureau de l'AFY
668-2663

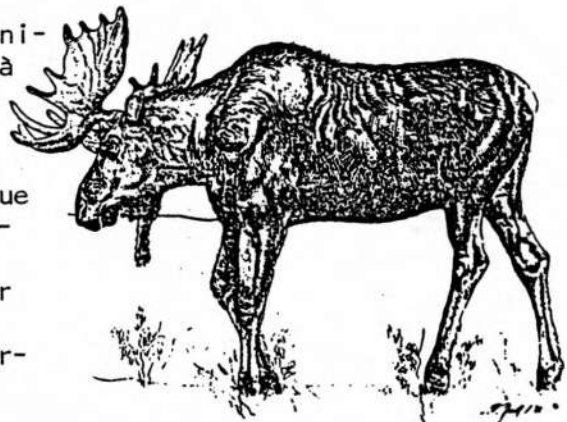
Le Yukon d'aujourd'hui

La chasse à l'orignal

Par Sylvie Léonard.

Un des avantages de la vie au Yukon est de pouvoir aller à la chasse dans son arrière-cour! Le gibier abonde, que ce soit le caribou, l'ours ou l'orignal. Les chasseurs qui reviennent avec l'animal tant désiré font autant appel à la chance qu'à l'art de la chasse.

A cause de la topographie particulière du Yukon, les habitudes de l'orignal diffèrent quelque peu de celles de son cousin des provinces. L'orignal d'ici vit dans des endroits montagneux. Au temps du rut, il descend de sa montagne pour aller se chercher une femelle dans les vallées et il la ramène dans son territoire. Chaque orignal se forme un harem de plusieurs femelles. Après le rut, chacun retourne dans son coin de pays.



Le meilleur temps pour la chasse est celui du début du rut, afin d'avoir de la viande de première qualité, c'est-à-dire qui n'a pas trop de goût âcre ou "sauvage". L'orignal, lors de sa cour, va creuser une dépression, y urine et s'y roule, ceci pour attirer les femelles. Ce parfum, irrésistible pour celles-ci, ne l'est pas autant pour les humains. Il faut éviter de toucher la fourrure immédiatement après la viande. Il est bon d'avoir un seau d'eau pour se rincer les mains afin de ne pas transmettre cette odeur.

Le fait de tuer l'animal n'est qu'une infime partie du travail. Lorsque l'animal est atteint, il faut s'assurer qu'il est bien mort avant de l'approcher. Une fois mort, il faut immédiatement l'ouvrir pour que la viande refroidisse le plus rapidement possible. En suivant les guides illustrés, ou mieux encore, en écoutant les conseils d'un compagnon expérimenté, la découpe devient plus facile. Ne pas oublier de mettre de côté le foie, les rognons (reins) et le cœur car ces abats font de très bons repas.

Découper l'animal en quartier (utiliser une scie lorsque nécessaire) rend le transport plus facile et aide au refroidissement. Une note importante: ne pas enlever la peau. Cette peau protège la viande des poussières, de la saleté, des mouches et surtout empêche la viande de se déshydrater lors du mûrissage. En attendant le retour à la maison, il faut suspendre la carcasse loin du sol, de l'atteinte des animaux et à l'abri du soleil.

Lors du transport, il faut se souvenir de ne pas se servir de sac de plastique (type à déchets "verts") car ils ne sont pas destinés à l'entreposage de la nourriture. Ces sacs peuvent donner un goût de plastique à la viande. Il faut plutôt se servir de sacs de coton minces ou "à fromage". De retour à la maison, il faut suspendre l'animal dans un endroit aéré, sans courant d'air qui ferait dessécher la viande. Un garage propre, sans produits entreposés comme essence, huile, peinture ou autres qui pourraient transmettre une odeur. Placer une moustiquaire dans la fenêtre ouverte, ou trouver un moyen d'avoir une température froide, sans risque de gel, et constante.

Après le mûrissage de la viande, qui peut prendre de quelques jours à deux semaines selon les conditions d'entreposage et de température, vient le découpage. La première fois il est avisé de faire appel à un boucher ou du moins à quelqu'un qui s'y connaît très bien. En laissant la peau sur les quartiers jusqu'au moment de la découpe, on évitera bien des problèmes. Enlever la peau et découper la viande selon les chartes disponibles qui suivent plus ou moins la musculature de la bête. À ce moment-là la propreté est très importante car il faut enlever toute saleté, bout de viande séché ou poil qui pourrait adhérer à la viande. Ne jamais mouiller la viande, elle sûrirait.

Si on fait le découpage soi-même, il faut s'attendre à passer de 6 à 8 heures par quartier (à deux personnes), ceci incluant l'emballage. Couper la viande en portions de grosseur requises pour un repas. Ne pas couper les steaks en portions individuelles, ils se dessècheraient trop.

Nous avons souvent mangé de l'original qui s'était bien conservé au congélateur une année, ceci grâce à un emballage bien soigné. Le papier brun, dit de boucher, ne nous a jamais donné satisfaction. Il est impossible d'éliminer l'air de cet emballage. Chaque bulle d'air devient, au bout de quelques mois, une "brûlure" causée par le froid. Nous avons eu du succès avec les emballages plastiques de type saran wrap. Quand on emballe, on peut "tapoter" la première couche afin de tendre le plastique et on évite ainsi les bulles. Ne pas lésiner sur l'emballage. Cette année, chaque morceau de notre original est recouvert d'au moins 4 couches de papier plastique, chacune bien scellée. Les sacs de plastique de 1 litre, spéciaux pour la congélation, sont très utiles car ils contiennent entre 1½ et 2 livres de viande hachée ou en cubes, ce qui est suffisant pour un repas de 4 personnes.

Ne pas oublier qu'un congélateur ne peut congeler que 500 livres de viande à la fois. S'informer auprès du détaillant pour savoir quelle quantité de viande fraîche votre congélateur peut recevoir d'un coup. Quelques entreprises peuvent vous offrir de congeler votre viande.

Lorsque le travail est terminé cela réchauffe le cœur de voir son congélateur bien rempli. À partir de ce moment-là, le seul problème est d'arriver à trouver assez de recettes pour manger tout cela!



Voici ma recette de tourtière à l'original. Elle a eu beaucoup de succès auprès de nos invités, les années passées.

Pour une tourtière de 8":

1 livre d'original haché
1 livre de porc haché
1 oignon émincé
sel, poivre
piment de Jamaïque (all-spice, en anglais)
sarriette et sauge
eau pour couvrir

Mettre dans un chaudron à fond épais les viandes, l'oignon et couvrir avec de l'eau. Faire cuire à feu moyen pendant quelques heures en ajoutant de l'eau afin que rien ne colle au fond. Assaisonner au goût et laisser refroidir.

Faire sa recette de pâte à tarte préférée et en tapisser le fond d'une assiette. Y placer la viande refroidie, recouvrir d'une abaisse et y pratiquer des incisions. A ce moment on peut congeler la tourtière ou la faire cuire tout de suite, à 400°F pendant 15 minutes, puis à 350°F pendant 30 à 45 minutes de plus. A servir avec des betteraves marinées ou des marinades de légumes, des pommes de terre en purée et légumes frais.

J'ai pris l'habitude, à l'automne, de faire de 15 à 20 tourtières en un après-midi, en ayant fait cuire la viande le soir d'avant. Les soirs d'hiver, il est tellement facile de prendre une tourtière congelée et de la faire cuire (1 heure à 400°F) pendant que je prépare le reste du repas. Aussi, j'en donne quelques-unes en cadeau aux amis qui apprécient la viande sauvage.

Bons repas!

Note: Un bon livre à ce sujet: "L'original", publié par l'Institut national des viandes du Canada.

SI VOUS N'ETES PAS MEMBRE DE L'ASSOCIATION

ABONNEZ-VOUS A L'AUREORE BOREALE

Renvoyez ce coupon à l'Aurore boréale, CP 5205, Whitehorse, Yukon, Y1A 4Z1

J'inclus 6\$ pour l'abonnement d'un an, soit 10 numéros.

NOM: _____

ADRESSE: _____

J'inclus aussi la somme de _____ \$ pour DON en aide.

N'OUBLIEZ PAS L'ASSEMBLEE SPECIALE DU 16 NOVEMBRE
à 19h30 au T.C. Richards Building, 302 Steele



Le bureau de l'A.F.Y. est situé #202-302, rue Steele, Whitehorse.
Téléphone: (403) 668-2663

NOUVEAUX HORAIRES

8h30 à 17h00 du LUNDI au JEUDI

Le vendredi sera la journée de C.P.F.

L'Aurore boréale, C.P. 5205, Whitehorse
Yukon, Y1A 4Z1

Abonnement: 10 numéros par an - 6\$

Rédaction, publicité, mise en page:
Chantal Rivest

Couverture: Cécile Girard

La publication de ce bulletin est réalisée grâce à une subvention du Secrétariat d'Etat

Imprimé par WILLOW PRINTERS, 1409 Fir St., Whitehorse, Yukon

LES RAPIDES DU CHEVAL BLANC

- * Bienvenue à Whitehorse à Anne Legars qui nous arrive de St-Gervais. Bonne chance et meilleur succès au nord du 60e.
- * Félicitations à Monik Foisy pour son interprétation fulgurante dans Tartuffe, joué en anglais et qui a connu un beau succès.
- * Merci à Cécile Girard pour avoir dessiné le logo de la semaine culturelle française ainsi que les certificats d'honneur destinés aux enfants qui auront participé aux concours organisés lors de cette occasion.
- * Encore un petit côté français chez "Coffee, Tea & Spices" où Edna et John ont fait une jolie vitrine en vaisselle et accessoires style bistro. Merci de l'initiative.
- * Bravo à Bruce Willis pour sa très bonne mise-en-scène de la pièce "A Talent for Murder". C'était une bonne soirée à passer au Guild Hall.
- * La voici enfin revenue: Lise Peace, notre trésorière, de ses vacances à Montréal. On la retrouve en grande forme, mais aussi avec quelques formes... (elle va me tuer)
- * Notre premier membre de Faro, Denis Grégoire, quitte le territoire pour la Nouvelle-Ecosse ce mois-ci. Bonne chance Denis et Donna dans vos nouveaux projets.
- * Félicitations à Renée Alford qui vient d'être nommée membre à vie de "Yukon Family Services Association" à qui elle s'est tant dévouée.
- * Bienvenue à Jacques Girouard qui nous revient après quelques mois passés à Montréal. Nous aurons le plaisir d'écouter son violon jouer durant la semaine française.

* ANNONCES *

- * Véronique cherche à garder des enfants dans le quartier de Riverdale. 667-4977.
- * Echangerais des timbres-postes et possède de nombreuses boutures de plantes. 633-5247
- * Cherchons des femmes pour faire partie de l'équipe de volleyball "Le Cheval Blanc" - Contacter Denis au 667-4977 ou Jeanne au 668-2663.

semaine culturelle française

MARDI 20 NOVEMBRE 1984

- 10h00-11h30 ▲ TIRE DE LA SAINTE-CATHERINE Ecole élém. de Whse
13h00-16h00 ▲ TIRE DE LA SAINTE-CATHERINE Ecole élém. de Whse
17h30-19h30 ▲ INAUGURATION DE LA SEMAINE CULTURELLE FRANÇAISE 302 Steele
Musiciens, exposition d'art, rafraîchissements.
18h00 Proclamation d'ouverture par le président de l'AFY

MERCREDI 21 NOVEMBRE

- 13h00-16h00 ▲ TIRE DE LA SAINTE-CATHERINE Ecole élém. de Whse
17h00-19h00 EXPOSITION D'ART 302 Steele
19h30 ▲ CONFERENCE: "LES LANGUES OFFICIELLES" 302 Steele
Invitée: Lucie Douville, du bureau du Commissaire aux langues officielles à Edmonton.

JEUDI 22 NOVEMBRE

- 10h30 ▲ SPECTACLE "Les BUCHERONS" (The Lumberjacks) Ecole Jack Hulland
Ouvert gratuitement au public, suivi d'un atelier donné par les artistes.
13h00 ▲ SPECTACLE "Les BUCHERONS" (The Lumberjacks) Ecole Selkirk Str.
Ouvert gratuitement au public, suivi d'un atelier donné par les artistes.
13h00-16h00 ▲ TIRE DE LA SAINTE-CATHERINE Ecole élém. de Whse
17h00 ▲ REPAS A LA FORTUNE DU POT pour les professeurs Ecole élém. de Whse
17h00-19h00 ▲ EXPOSITION D'ART 302 Steele
19h30-21h30 ▲ "CAFE-RENCONTRE" 302 Steele
Ouvert à tous. Thème: Jeux dramatiques

VENDEDI 23 NOVEMBRE

- 10h20 ▲ SPECTACLE "Les BUCHERONS" (The Lumberjacks) Ecole Takhini.
Ouvert gratuitement au public, suivi d'un atelier donné par les artistes.
13h20 ▲ SPECTACLE "Les BUCHERONS" (The Lumberjacks) Ecole élém. de Whse
Ouvert gratuitement au public, suivi d'un atelier donné par les artistes.
19h30 ▲ SOIREE DE JEUX DE SOCIETE Fireside Lounge
Musique, bar.

SAMEDI 24 NOVEMBRE

- 13h00-17h00 ▲ APRES-MIDI RECREATIVE POUR LES ENFANTS Ecole élém. de Whse
Jeux, parade de chapeaux de la Ste-Catherine, remise des prix aux concours, maquillage, contes...
19h00 ▲ REPAS DE LA SAINTE-CATHERINE Masonic Hall
Musiciens, danses folkloriques, bar.

DIMANCHE 25 NOVEMBRE

- 11h00-14h00 ▲ BRUNCH No-Pop-Sandwich Shop

