



Lancement de la programmation du deuxième Festival de sculptures d'art populaire de Saint-Ulric

par Yves Brunet, président (514 692-5470)

Le Festival de sculptures d'art populaire de Saint-Ulric vous invite cordialement au lancement de sa programmation 2014 qui aura lieu le mardi 6 mai à 10h au local du Centre des loisirs de Saint-Ulric.

Nous profiterons de l'occasion pour vous annoncer une primeur pour l'édition 2014 du Festival.

Voici les membres du jury pour cette nouvelle édition:

Ken Meany, collectionneur et expert en art populaire, co-animateur de l'émission *La fièvre des encans* sur le Canal Historica. Il a été prêteur pour la réalisation de plusieurs expositions de sculptures d'art populaire. M. Meany sera le président d'honneur pour l'édition 2014 du Festival. Il sera aussi membre du jury 2014 pour le salon et pour le concours de girouettes et vire-vent. Il participera à la remise des prix.

Bernard Genest a longtemps été responsable des dossiers en patrimoine ethnologique au ministère de la Culture et des Communications du Québec. Collectionneur d'art populaire depuis de nombreuses années, il a été prêteur et commissaire invité à la réalisation d'expositions de sculptures animalières au Musée du Bas-Saint-Laurent, au Musée de la civilisation et au Musée de Charlevoix. Il est aussi l'auteur d'*Un monde peuplé d'animaux* chez Québec Agenda/Musée de la Civilisation en 1986. En 1993, il était membre du jury du Concours international d'art naïf à North Hatley, à Québec.

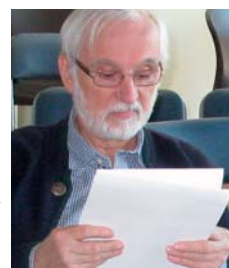
Dominique Lapointe est agente de développement pour la relève artistique au Conseil de la Culture du Bas-St-Laurent. Détentrice de baccalauréats en arts plastiques puis en enseignement des arts plastiques, Mme Lapointe a cumulé des expériences de travail diversifiées tant dans l'enseignement qu'à titre de travailleuse culturelle. Depuis 2010, elle assurait la coordination de la programmation au Centre d'artistes Caravansérail situé à Rimouski.

De plus, seront présents Pierre Thibodeau, maire de Saint-Ulric et Préfet de la MRC de La Matanie ainsi que Sébastien Tremblay, directeur général d'École en Musique.

Au plaisir de vous y rencontrer!



Ken Meany sera le président d'honneur pour l'édition 2014 du Festival. Il sera présent lors du lancement de la programmation pour vous rencontrer.



Bernard Genest sera membre du jury 2014 pour le salon et pour le concours de girouettes et vire-vent. Il participera à la remise des prix.



Dominique Lapointe sera membre du jury 2014 pour le salon et pour le concours de girouettes et vire-vent. Elle participera à la remise des prix.



Édition 2013 du Festival de sculptures d'art populaire de Saint-Ulric.

SOMMAIRE

Info-organismes
Info-municipalité
Artiste de chez-nous
Éducation

Divers
Chronique gourmande
Les bouquineries

Comité de Développement local de la Rivière Blanche



Lors de son assemblée générale du Comité de développement local de la Rivière Blanche tenue le 14 avril au Centre de loisirs de Saint-Ulric, les membres de l'assemblée ont élu cinq nouveaux administrateurs qui représentent différents acteurs du développement municipal avec une représentativité bien équilibrée tant au niveau de la promotion des intérêts économiques et sociaux qu'au niveau de la représentation des sexes.

Ont été élus dans les postes réservés à la communauté:

- Poste no 1 (mandat 1 an): Jean-François Caron
- Poste no 2 (mandat 2 ans): Delphine Charmoille
- Poste no 3 (mandat 1 an): Ginette Allaire
- Poste no 4 (mandat 2 ans): Sylvain Lessard
- Poste no 7 (mandat 1 an): Manon Gauthier

Le conseil municipal avait au préalable désigné ses deux représentants lors de sa réunion régulière du 7 avril:

- Poste no 5 (mandat 1 an): Pierre Thibodeau
- Poste no 6 (mandat 2 ans): Sylvie Pelletier

La composition de l'exécutif du comité sera connue suite à la rencontre du premier conseil d'administration qui se tiendra le 24 avril prochain.

Soulignons que le comité privilégiera une approche qui devrait interpeller les citoyens dans le développement de projets. Une des tâches qui attend les membres du comité sera de participer à l'élaboration du plan stratégique de développement municipal en collaboration avec les élus municipaux et de participer activement à sa mise en œuvre.

Nous tenons à souhaiter le meilleur mandat à ces nouveaux élus ainsi qu'un bon support provenant de la communauté ulricoise.

Pour de l'information, appelez au 418 556-2016.

Northland Power, encore généreux cette année

par Pascale Gagné



Encore cette année, Northland Power a invité les organismes des municipalités de Saint-Ulric et de Saint-Léandre à soumettre leur demande de subvention afin de réaliser leurs projets. C'est le 15 avril que se déroulait la remise des chèques qui ferait le bonheur de ces gens qui oeuvrent pour rendre la municipalité de Saint-Ulric vivante. C'est ainsi que les organismes suivants se sont vu attribuer ces sommes:

- Comité de développement - conception et mise en œuvre d'un plan d'action (2700,74\$)
- Journal L'Ulricois (5000\$)
- Théâtre du Vieux Garage (2767\$)
- Festival de sculptures et d'art populaire (3000\$)
- Comité des loisirs – patinoire (5000\$)

Après l'étude des dossiers, Northland Power a jugé du montant qui serait accordé à chaque organisme. Nous tenons à remercier Northland Power de cette aide précieuse!



De gauche à droite: Sylvain Lessard, Comité de développement; Cathy Clément, Festival de sculptures d'art populaire; François Larocque, Théâtre une petite gêne sur scène; Marie-Ève Landry, Northland Power; Pascale Gagné, L'Ulricois; Omer Gauthier, Comité des loisirs; Cynthia Blanchette, L'Ulricois; Delphine Charmoille, L'Ulricois; Mélanie Dubé et Jocelyne Beaulieu, Comité des loisirs; Patrice Gauthier, conseiller municipal.



3275, Rang 5 Ouest
C.P. 1004
Saint-Ulric, Québec
G0J 3H0

418 737-4075

Remerciement pour l'organisation du dîner Hot-dog

par Sylvie Pelletier, conseillère numéro 5 (418 737-4601)

Je tiens à remercier Patrice Gauthier ainsi que son épouse Solange pour avoir organisé un dîner hot-dog le 5 avril dernier. Merci également à tous les participants et à nos deux commanditaires de Saint-Ulric, Gaétan Dubé du Marché Dubé et Fils et Benoît Audet de Maxi.

L'an prochain, je serai sur mes deux pieds pour y participer.



Sylvie Pelletier

“ Ensemble pour l'avenir ”

Des Ulricois honorés au 2^e Gala de reconnaissance des initiatives jeunesse de la Matanie

par Pascale Gagné

Deux Ulricois ont eu la chance de voir leurs projets et leur implication soulignés lors du 2^e Gala de reconnaissance des initiatives jeunesse pour les 12 à 35 ans organisé le 29 mars dernier par la Table jeunesse de la Matanie en collaboration avec le Carrefour jeunesse-emploi.

En effet, parmi les 34 projets soumis pour les dix catégories, Sandra Bernard, nouvelle Ulricoise et propriétaire du Gîte Confort et chocolats à Saint-Ulric, a été honorée dans la catégorie «Vivre en région» pour son service de repas légers et ses chocolats fins fabriqués sur place.

Aussi, l'implication sociale de Jean-François Caron en tant que membre du CA du CSSS de Matane, membre du Club des Lions et membre du CA de la SliM a été soulignée.

Félicitations à ces deux Ulricois!

Source: Communiqué de presse, Carrefour jeunesse-emploi région Matane



**CARREFOUR
jeunesse-emploi
région Matane**



**TABLE JEUNESSE
DE LA MATANIE**



Ateliers de fabrication de vire-vent du Club des 50 ans et plus

par Raymonde Meunier

Le Club des 50 et plus de Saint-Ulric, toujours aussi actif, organise en collaboration avec le Festival de sculptures d'art populaire de Saint-Ulric des ateliers de fabrication de vire-vent. Ceux-ci se tiendront les 26 avril, 3 et 10 mai au Centre des Loisirs de Saint-Ulric.

Sous la brillante supervision de Yves Brunet, tous les matériaux seront offerts gratuitement aux participants. Tous sont assurés de repartir avec un chef-d'œuvre.

On s'inscrit rapidement auprès de Raymonde au 418 737-9344, car le nombre d'inscriptions est limité. Premier arrivé, premier servi!

Souper de la Fête des Mères

par Delphine Charmoille

Le Club des 50 ans et plus soulignera la Fête des Mères avec un souper le samedi 17 mai à 17h30 au 128 Ulric-Tessier.

À cette occasion, nous couronnerons la Maman de l'année 2014. Nous vous attendons donc nombreux pour profiter de la musique et de la bonne ambiance!

La Penderie vous souhaite un bon ménage du printemps

par Pascale Gagné

Le printemps est la saison par excellence pour faire le grand ménage: aérer les pièces de la maison, nettoyer les recoins, enlever la poussière accumulée et faire le tri.

La Penderie vous invite à faire don de vos objets en bon état, mais dont vous ne vous servez plus afin d'en faire profiter les autres. Alors, apportez objets de cuisine ou de salle de bains, objets déco, vêtements et souliers, livres et jouets aux merveilleux bénévoles qui s'occuperont de leur trouver un nouveau foyer.

N'oubliez pas que la Penderie a maintenant un coin spécial pour l'artisanat, donc les bouts de tissus, perles, beaux cartons et papiers, rubans et tout ce qui peut être utilisé pour bricoler sont les bienvenus.

La Penderie, située au sous-sol du presbytère, ouvre ses portes tous les jeudis de 1h30 à 4h et le premier samedi de chaque mois aux mêmes heures.



Écho de la Fabrique

par *Lucette Lavoie*

Les membres de la Fabrique de Saint-Ulric adressent leurs plus sincères remerciements aux bénévoles, donateurs, commanditaires et participants lors des activités-bénéfiques. Encore cette année, nous avons relevé le défi.

Merci aux tricoteuses jeunes et moins jeunes et à tous les solliciteurs. Mille fois merci à vous tous! À l'an prochain!



Le Tricôthon, une activité intergénérationnelle qui a plu à tout le monde le 15 mars dernier.

Service de ramassage de gros rebus

par *Louise Coll*



La municipalité de Saint-Ulric informe ses citoyens qu'un service de ramassage de gros rebuts ou déchets volumineux aura lieu le lundi 9 juin sur le territoire de Saint-Ulric.

On demande donc aux citoyens de placer leurs gros rebuts ou déchets volumineux près de la rue le plus tôt possible le matin.

Veuillez noter que les matériaux suivants ne sont pas admis: les matériaux de démolition, les pneus, les huiles usées et les contenants de vidanges réguliers.

Les branches doivent être attachées en petits paquets.

L'opération ramassage a été confiée à l'entreprise *Bouffard Sanitaires Inc.* La collecte des gros rebuts est destinée à l'enfouissement.

Avant de mettre vos objets au chemin, d'autres alternatives existent! En voici quelques-unes :

- 1- Donnez ce qui est encore bon ou organisez une vente de garage (vérifiez les règlements municipaux applicables);
- 2- *La Co.Mode Verte* ou d'autres récupérateurs locaux peuvent donner une deuxième vie à vos meubles, électroménagers ou matelas;
- 3- Allez porter ces articles à l'Écocentre situé au 330, rue Yves-Bérubé à Matane (418 562-5023).

Certains objets pourraient être récupérés et servir encore. Vous pouvez éviter ce gaspillage.

De petits gestes nous aident à réduire plusieurs tonnes de déchets enfouies chaque année.

Le service de récupération est gratuit pour les particuliers qui apportent eux-mêmes leurs matières triées. Si la matière est pêle-mêle, des frais de 42\$ par tonne s'appliquent.

Prenez note que du 24 juin au 19 août, la collecte des matières résiduelles aura lieu chaque semaine.

La séance du conseil municipal
aura lieu
le lundi 5 mai à 19h30
Celle du mois prochain
aura lieu
le lundi 2 juin à 19h30



Résumé du procès-verbal de la séance ordinaire du Conseil municipal, tenue le 7 avril 2014

par *Delphine Charmoille*

Résolutions adoptées

2014-56- Il est résolu d'accorder la dérogation mineure numéro 2014-0002 au propriétaire matricule numéro 9005-12-6915 concernant l'immeuble situé au 127 Ulric-Tessier.

2014-57- Il est résolu d'accorder la demande des propriétaires du matricule numéro 9403-73-5051 au règlement numéro 2013-145 pour permettre certains usages non agricoles à l'intérieur de la zone agricole concernant un centre équestre afin d'effectuer des activités complémentaires à l'opération d'une écurie existante.

2014-58- Il est résolu d'appuyer la demande d'autorisation à la CPTAQ de la compagnie 9273-3575 Québec Inc. pour lui permettre des activités complémentaires à l'exploitation de son écurie actuelle.

2014-59- Il est résolu de demander l'exclusion de la zone agricole, auprès de la CPTAQ, des secteurs entre le Fleuve Saint-Laurent, la route 132 Est et la limite du lot 19-8 du rang 2, du cadastre officiel pour la paroisse de Saint-Ulric,

(suite p.5)

Résumé du procès-verbal de la séance ordinaire du Conseil municipal, tenue le 7 avril 2014... (suite de la page 4)

division d'enregistrement de Matane, et entre le Fleuve Saint-Laurent, la route 132 Est et la rue des Lacs.

2014-61- Il est résolu d'autoriser la directrice générale à publier un appel d'offres d'emploi de «Manœuvre de voirie» sur le site d'emploi Québec et sur le site web de la Municipalité.

2014-63- Il est résolu d'informer le Ministère des Transports de l'utilisation des compensations visant l'entretien courant et préventif des routes locales de niveau 1 et 2 ainsi que les éléments des ponts situés sur ces routes dont la responsabilité incombe à la Municipalité, et ce, conformément aux objectifs du Programme d'aide à l'entretien du réseau routier local.

2014-64- Il est résolu de participer à une étude gratuite visant la réorganisation de l'offre de services en matière de sécurité incendie et de s'engager à fournir au comité technique toutes les informations nécessaires à l'élaboration de cette étude.

2014-65- Il est résolu d'autoriser Maurice Tremblay à assister à la conférence régionale du Réseau environnement qui aura lieu le 15 mai à Matane.

2014-66- Il est résolu de nommer Pierre Thibodeau, siège numéro 5, et Sylvie Pelletier, siège numéro 6, membres du Comité local de développement de la Rivière-Blanche, représentant le conseil municipal.

2014-68- Il est résolu d'autoriser le paiement au montant de 4000\$ à la MRC de La Matanie pour l'achat de deux appareils respiratoires et de vingt cylindres d'air pour le service d'incendie et que ce montant soit pris à même les surplus accumulés.

2014-69- Il est résolu de nommer Annie Bernier représentante sur le comité Saines habitudes de vie.

2014-70- Il est résolu de féliciter le Vignoble Carpinteri et la Villa Carpinteri pour l'obtention du Grand prix du tourisme gaspésien, catégorie «Agrotourisme et produits régionaux» lors du gala tenu le vendredi 4 avril à Mont-Joli.

Pour le procès-verbal complet, veuillez vous rendre sur le site web de la municipalité au www.st-ulric.ca

Jenny McNeil

par Lucette Lavoie

Native de Port-Cartier, Jenny s'initie très jeune à la peinture chez les religieuses de Sainte-Croix. Dès ses débuts, elle savait qu'elle ferait carrière dans ce domaine. Elle aime se rappeler son adolescence, le retour de sa famille à Saint-Ulric, sa tante Alice qui l'a bien choyée.

Elle étudie à l'École Normale de Matane et se dirige vers l'enseignement. En 1983, elle apprend que Sylvia Araya a fondé une Académie de peinture à Québec. Sans plus tarder, elle s'y inscrit. Ensuite, tout s'accélère: Paris, Bruxelles, symposiums, expositions au Québec et à l'étranger. Sa dernière exposition au Carrousel du Louvre à Paris est certainement la plus marquante de sa carrière.

Ses tableaux traduisent sa passion, des couleurs vives qui dégagent force et joie. Comme elle le dit: «Chaque tableau que l'on crée est une page de notre vie.»

Au quotidien, la natation est son loisir préféré. Elle est récipiendaire de plusieurs médailles aux jeux des 50 ans et plus. Vivre un peu en retrait près d'un lac, entourée d'arbres et l'été de fleurs lui procure beaucoup de sérénité.

Elle a repris ses pinceaux après un arrêt obligé et aujourd'hui, elle est débordante d'inspiration. Présentement, vous pouvez voir ses œuvres à la galerie virtuelle Art&Miss et en région à la Clinique du Littoral à Pointe-au-Père et à Matane aux Entreprises R.K., au Restaurant Café aux Délices, à l'Hôtel Belle-Plage et chez elle à son atelier-galerie au 35, Lac Minouche à Saint-Ulric.



Jenny McNeil
(photo courtoisie)

L'inférence et les référents

par Pascale Gagné

Comprendre un texte peut parfois être difficile. Que nous soyons des lecteurs débutants ou experts, les textes comportent de l'information qui est sous-entendue ou bien déguisée. Pour comprendre le texte, nous devons faire de l'inférence et trouver le bon référent.



En ce qui concerne l'inférence, c'est le fait de déduire une information qui n'est pas nommée, mais qu'on peut deviner grâce à certains indices et à notre expérience de vie. Par exemple, lorsque je lis la phrase: «Le pilote demanda à tous les passagers de bien vouloir attacher leur ceinture avant l'atterrissage.», je sais que le personnage de l'histoire se trouve dans un avion, car on parle d'un pilote, d'une ceinture et d'atterrissage et j'ai déjà monté à bord d'un avion ou j'ai déjà vu un film où cette même scène a été jouée. Par contre, si votre enfant n'a jamais eu l'expérience de vie concernant cette situation, il sera difficile pour lui de comprendre où se déroule l'histoire. Donc, prenez le temps de déduire avec lui les indices du texte:

- Temps (à quel moment, époque, temps de la journée, saison de l'année... se passe l'action?)
- Lieu (Dans quel lieu, contexte physique, pays, bâtiment se passe l'action?);
- Action/agent (Quel événement se produit? Qui a fait l'action décrite? Que fait le personnage dont on parle?);
- Objet (De quel objet matériel est-il question?);
- Catégorie (Dans quelle catégorie générale entrent les objets énumérés? Quel mot peut les désigner tous ensemble?);
- Instrument (De quel objet se sert le personnage? À quoi sert cet objet? Que permet-il de faire?);
- Cause/effet (Quelle est la cause de l'action décrite? Quelle conséquence aura l'action décrite?);
- Problème/solution (Quel problème l'action décrite résout-elle? Comment va-t-on résoudre le problème décrit?);
- Attitude/sentiment (Quelle attitude manifeste le personnage? Quel sentiment semble éprouver le personnage?).

Pour y arriver, il faut aussi savoir reconnaître le référent des mots de substitution. Un mot de substitution est un mot ou un groupe de mots qui en remplace un autre. On évite ainsi les répétitions et améliore la qualité du texte. Ces mots peuvent être des pronoms, comme il/elle, ils/elles, ceux-ci, celui, eux, les, etc., ou des synonymes. Par exemple, dans ce qui suit: «La belette a 4 à 6 petits. Elle les nourrit avec son lait.», nous avons deux pronoms qui réfèrent à deux mots différents: le «elle» et le «les». Pour savoir ce qu'ils remplacent, il faut se poser la question «De qui ou de quoi parle-t-on?». Dans ce cas-ci, le «elle» renvoie à la belette et le «les» aux petits. Pour vérifier si cela a du sens, il faut replacer

ces référents dans la phrase: «La belette a 4 à 6 petits. La belette nourrit ses petits avec son lait.» La phrase fait du sens, même si c'est répétitif. Voici un autre exemple: «La belette se nourrit principalement de souris. Ce mini-carnivore mange l'équivalent de la moitié de son poids par jour.». Le groupe de mots «mini-carnivore» est ici utilisé comme synonyme de belette.

Il est donc important de demander souvent à votre enfant à qui ou à quoi font référence ces mots afin qu'il saisisse bien le sens de chaque phrase.

Source: Les archives de DISCAS
(<http://www.csrdsn.qc.ca/discas/index.html>)

L'origine de la Fête des Mères

par Pascale Gagné

Les hommes ont fêté la figure maternelle dès l'Antiquité en honorant la déesse de la maternité: Rhea. Quant à eux, les Romains célébraient leur déesse Matralia. Par contre, ce n'est qu'au 16^e siècle que l'homme fêta annuellement les mères.

La Fête des Mères comme on la connaît aujourd'hui a débuté avec le Mothering Day qui avait lieu en Angleterre puis aux États-Unis. Ce sont même les soldats d'Amérique qui ont apporté cette tradition en Europe lors de la Première Guerre mondiale.

Il est à noter que pour le Canada, la Fête des Mères tombe toujours le deuxième dimanche de mai, mais qu'il n'en est pas ainsi pour tout le monde. Certains fêtent le dernier dimanche de mai tandis que d'autres, comme l'Argentine, soulignent les mères en octobre.

Les familles du Québec, comme dans plusieurs pays, ont comme tradition d'aller au restaurant et de donner des cadeaux (souvent des fleurs) aux mamans et grands-mamans. Toutefois, le principal est d'être tous ensemble pour dire merci et je t'aime à notre maman! Bonne Fête des Mères!

Source: <http://www.joursferies.fr/>



Nous vous invitons à participer à notre nouvelle rubrique *Chronique gourmande* en nous envoyant une de vos meilleures recettes. Nous publierons les détails de vos petits plats afin de faire profiter tous les Ulricoïses de vos dons de cordons-bleus!

L'asperge

par Delphine Charmaillé

Qu'elles soient blanches, vertes ou violettes, les asperges sont consommées dans tous les coins du monde.



Historique

On croit que l'asperge vient d'Asie Mineure, domestiquée par les Romains 200 ans av. J.-C. Les Grecs la cueillaient à l'état sauvage, car elle jouissait d'une très grande réputation de plante médicinale. Elle était censée tout soigner, des piqûres d'abeilles aux troubles cardiaques en passant par le mal de dents. Également considérée comme un aphrodisiaque, on n'hésitait pas, pour cette raison, à boire l'eau dans laquelle elle avait cuit. Ses propriétés diurétiques sont indéniables, comme tout consommateur d'asperge peut en témoigner.

Culture

L'asperge est une des plantes «exotiques» que Catherine de Médicis apporte dans ses bagages lorsque, au XVI^e siècle, elle traverse les Alpes pour épouser le futur roi de France, Henri II. Un siècle plus tard, Louis XIV remercia son premier jardinier d'un titre et d'un lopin de terre pour avoir trouvé le moyen de cultiver des asperges toute l'année. Des jardiniers français mettent au point la technique permettant d'obtenir des turions blancs en les buttant (en couvrant leur base de terre à mesure qu'elles poussent) afin de les priver de soleil et de les empêcher de fabriquer de la chlorophylle. Cette technique ne sera jamais totalement adoptée en Amérique du Nord, où l'on préfère de loin l'asperge verte à la blanche.

Bien que très populaire, l'asperge reste toutefois relativement chère, car elle doit être récoltée à la main.

Bienfaits

Ses composés auraient des propriétés antioxydantes, c'est-à-dire qu'elles réduiraient les dommages causés par les radicaux libres dans le corps. Ces derniers sont des molécules très réactives qui seraient impliquées dans l'apparition des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres maladies liées au vieillissement. La pointe des asperges vertes et des asperges blanches serait plus concentrée en certains minéraux que la base de l'asperge (de 1,5 à 2,5 fois plus). Ceci est une bonne nouvelle, car la pointe de l'asperge est plus appréciée que sa tige.

Choix et conservation

Contrairement à ce que l'on pense, les asperges fines sont moins tendres que les grosses, proportionnellement plus riches en fibres ligneuses. Choisissez des asperges dont les pointes sont bien fermées et compactes. Il ne faut pas les garder trop longtemps avant de les consommer sinon elles deviennent plus fibreuses. Au réfrigérateur, entourez d'abord la base de la botte de papier essuie-tout humide et mettez le tout dans un sac en plastique. Au congélateur, blanchies 3 minutes à l'eau bouillante, elles se conserveront environ huit mois. Faites-les cuire sans les faire décongeler.

Trucs

Dans le réfrigérateur, placez vos asperges à la verticale dans un bocal contenant 5 cm d'eau. Elles se conserveront une ou deux semaines.

Pour conserver la belle couleur des asperges vertes, les arroser d'eau glacée juste après les avoir retirées de l'eau de cuisson. Sources: passeportsanté.net; Wikipédia

Recette

Velouté d'asperges

- 1 paquet asperges
- 1 oignon
- 1 patate douce
- 2 pommes de terre blanches
- 5 tasses de bouillon de poulet
- 4 c. à soupe de margarine
- 4 c. à soupe de farine
- 2 tasses de lait
- 1 pincée de basilic
- 1 pincée de persil
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre au goût

Couper en dés les légumes et couper les asperges en petits tronçons.

Faire revenir l'oignon 2 minutes et mélanger tous les ingrédients sauf la margarine et la farine. Laisser mijoter environ 30 minutes.

Passer les légumes au mélangeur et réserver le bouillon.

Mélanger la margarine et la farine dans le fond de la casserole, faire fondre et bien mélanger. Ajouter la mixture et le bouillon.

Ajouter 2 tasses de lait et servir.

Source: Recettes du Québec



Une recette de *tarte feuilletée aux asperges et au fromage* est aussi disponible sur notre blogue. Venez nous visiter.

<http://journalulricois.wordpress.com>



(Photo Jean-Roch Bouchard)

Mensonges de Christiane Duchesne

par Anick Arsenault



Violette, une jeune fille de 12 ans, vit avec son arrière-grand-mère Parmélie depuis que ses parents sont décédés sur le fleuve il y a deux ans. Soixante-dix ans les séparent. Leur relation est empreinte de confiance, de douceur et de réconfort. Elles s'épaulent et s'entraident. Mais voilà que Parmélie commence à sentir que le temps presse: elle tient à déchiffrer le message étrange laissé dans le testament de son père. Par contre, elle ne veut pas tout dévoiler, soupçonnant un secret de famille bien enfoui. Elle commence à mentir à Violette, et cela n'est pas sans impact...

Un roman bien écrit, tout en simplicité et en tendresse, qui chevauche deux époques: 1932 et 2012. À mon avis, ce n'est pas tant l'énigme, mais plutôt l'ambiance et les personnages qui font le charme de ce roman de quelque 200 pages qui se laisse lire bien agréablement.



Gagnante du concours de coloriage de L'Ulricois

par Delphine Charmoille

C'est le dimanche 21 avril lors du brunch de Pâques des 50 ans et plus de Saint-Ulric qu'a eu lieu le tirage au sort d'un des coloriages des enfants. Présent au brunch, Gaétan Dubé a tiré le coloriage d'Aby-Meggan Bergeron sous l'œil témoin de Raymonde Meunier. Absente lors de la remise de son magnifique singe en chocolat, je le lui ai remis le lendemain.

Bravo Aby-Meggan et merci à tous les participants!



JMN
ENTREPRENEUR ÉLECTRICIEN

**Votre succès.
Notre fierté.**

T 418 562.4009

www.jmnelectrique.com

Équipe du journal

Delphine Charmoille (responsable, page Facebook, blogue et compte Twitter)

Pascale Gagné (correction et rédaction)

Cynthia Blanchette (graphisme et mise en page)

Date de tombée : le 5 du mois précédant la publication.

Date de publication : début de chaque mois, sauf en janvier.

Faites parvenir vos textes à : ulricois@gmail.com

Note de la rédaction

L'opinion des lecteurs exprimée dans *L'Ulricois* n'engage que l'auteur de chaque article et ne reflète d'aucune façon la position de l'équipe du journal.

L'Ulricois refusera tout texte à caractère haineux, discriminatoire ou racial. Aucune propagande religieuse ou politique ne sera non plus tolérée. Le journal ne s'engage pas à publier tous les textes reçus, de même que les textes écrits sous le couvert de l'anonymat ou les reproductions de textes.