

LABELLE, Henri



1942-2022

À Montréal, le vendredi 11 mars 2022, est décédé à l'âge de 79 ans Monsieur HENRI LABELLE, résident de la ville de Prévost. Il laisse dans le deuil son épouse Madame Colette Garceau, l'amour de sa vie depuis tout près de 60 ans, ses filles Barbara et Dominique, ses gendres Steeve et Luc, son frère Gilles, ses belles-sœurs Nicole, Gloria et Ghislaine, son beau-frère Walter, ses petits-enfants Pénélope (William), Mélodie et Michaël, ainsi que les autres membres de sa famille et ses amis. Il est parti rejoindre son frère Gordie, sa sœur Simone, sa petite-fille Marylou et ses parents adorés Godefroy et Simone. La famille vous accueillera au Complexe funéraire Magnus Poirier (LES SENTIERS), le dimanche 3 avril 2022 à 13h. Les funérailles seront célébrées ce même jour à 15h30 en la chapelle du complexe.

Complexe funéraire Magnus Poirier
(LES SENTIERS)
2480, boul. du Curé Labelle
Prévost, JOR 1T0

Alain Gravel et le Triolet

Enfin, une soirée pour «swinger»!

Michel Fortier

Une soirée de danse Swing de l'orchestre Big Band le Triolet en association avec l'organisme Swing-Laurentides de Val-David proposent un magnifique événement. Et puisque les contraintes disparaissent à la mi-avril, ce sera une superbe occasion de «montrer nos sourires à nouveau».

L'orchestre Le Triolet, né dans les années 1970, a par la suite regroupé plusieurs élèves des cours de musique d'Alain Gravel de la polyvalente Saint-Jérôme. Cette belle époque de musique swing des années 1940 à 1960 vous fera vibrer à nouveau avec bonheur.

Nous avons tous subi des contraintes de toutes sortes, et Alain a vécu le deuil de son épouse Christiane Locas, il y a plus d'une année. Christiane était bien connue, entre autres, pour son

implication en formation musicale à l'école Val-des-Monts, à Prévost.

Comme un phœnix, Alain renaît avec l'heureuse rencontre de sa nouvelle compagne Suzanne Mongrain; la vie est belle à nouveau. Cette soirée de danse nous permettra de tous nous revoir dans la joie et le plaisir, de prendre le temps de nous rencontrer et de nous amuser.



L'orchestre présentera du swing avec plusieurs anciens élèves et amis d'Alain Gravel qui seront présents comme musiciens. Ce seront de belles retrouvailles!

Cet événement se tiendra le **Vendredi Saint 15 avril 2022**, à 19h, aux *Jardins sous la Nef* de l'église Sainte-Adèle. Le billet d'entrée est de 20\$. Les profits de cette

soirée iront à l'organisme CASO (Centre d'actions sociales en orthophonie). Des billets seront disponibles à l'entrée. Apportez vos breuvages, grignotines et sourires.

Cactus et plantes succulentes

Diane Barriault shep1@videotron.ca

www.shepqc.ca



Le conférencier Albert Mondor, horticulteur et biologiste, présentera une conférence sur les cactus et les plantes succulentes en pots et au jardin, le 30 mars à 19h15, à la salle Saint-François-Xavier.

Cactus et succulentes, les alliés d'un aménagement original et distinctif

Les cactus et les plantes succulentes sont des végétaux robustes et résistants qui peuvent être cultivés dans presque toutes les situations. On peut les planter en pleine terre, dans les rocailles et les plates-bandes, ou en contenant sur les terrasses. Certaines espèces de cactus sont même vivaces sous notre climat puisqu'elles résistent à des températures de -50 °C. Pour peu qu'on leur fournisse un terreau léger et bien drainé, ces plantes ne demandent pratiquement aucun entretien; pas d'arrosage, pas de fertilisation, pas de taille. Rien! Il suffit de laisser le soleil et la pluie faire leur travail.

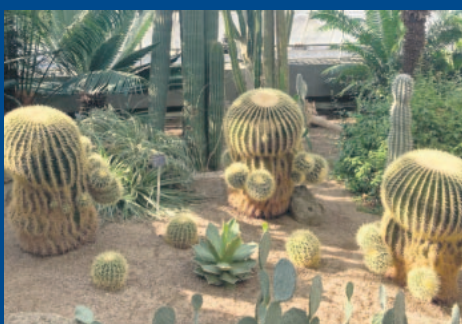
Un conférencier de l'horticulture extrême

Albert Mondor est horticulteur et biologiste. Passionné d'horticulture environnementale et d'agriculture urbaine, il conçoit et réalise des jardins et des aménagements paysagers originaux depuis près de 35 ans. En plus de donner des cours et des conférences à travers le Canada, il a publié douze ouvrages portant sur l'horticulture, dont le livre «Des bes-

tiotes et des plantes» en 2021. Il participe régulièrement à diverses émissions de radio et de télévision à titre d'animateur ou de chroniqueur et tient un blogue sur l'horticulture extrême. Albert Mondor a été lauréat de plusieurs distinctions, dont le prestigieux prix Henry-Teuscher du Jardin botanique de Montréal, honneur qui souligne sa contribution exceptionnelle à l'avancement du savoir et des connaissances dans le domaine de l'horticulture.

Un rendez-vous à ne pas manquer

Joignez-vous à nous, le mercredi 30 mars, à 19h15, à la salle Saint-François-Xavier au 994, rue Principale, à Prévost. La conférence est gratuite pour les membres et le coût est de 5\$ pour les non-membres. Consultez notre site internet au <http://shepqc.ca> pour prendre connaissance des consignes sanitaires en vigueur au moment de la conférence.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Brioche à la cannelle et à l'érable

Inspirée des «sticky buns» à l'anglaise, cette recette donne des brioches délicieuses qui restent moelleuses même après avoir refroidi. Vous obtiendrez 10 brioches de grand format (1 moule de 13 par 9 pouces). Je vous suggère fortement d'avoir tous les ingrédients de la pâte sous la main avant de préparer la levure.

Ingrédients

- Pour la levure :
- Eau tiède (à environ 30 °C), 80 ml (1/3 de tasse)
 - Sucre, une pincée
 - Levure traditionnelle, 1 sachet de 8 g (environ 1 cuil. à soupe)

Préparation

Mettez l'eau et le sucre dans un bol et saupoudrez-y la levure. Gardez le bol à l'abri des courants d'air et laissez lever le tout pendant une dizaine de minutes.

Pour la pâte :

- Lait tiède (environ 30 °C), 250 ml (1 tasse)
- Œufs tempérés, 2 légèrement battus *
- Sucre, 80 ml (1/3 de tasse)
- Beurre fondu, environ 60 ml (1/4 de tasse) + 15 ml pour enrober la boule de pâte
- Sel, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Vanille, 5 ml
- Gingembre en poudre, 3 ml (1/2 cuil. à thé)
- Farine, entre 4 et 5 tasses + pour fariner le plan de travail

* Pour tempérer les œufs, vous les laissez à la température de la pièce pendant 1 à 2 heures ou vous les mettez (entiers) à tremper dans un bol d'eau à environ 25 °C pendant une vingtaine de minutes.

Mettez tous les ingrédients, sauf le lait et la farine, dans un grand bol à mélanger et battez le mélange au fouet. Ajoutez le lait, puis la levure.

Ajoutez graduellement la farine en fouettant entre chaque addition. Lorsque le mélange devient trop épais, utilisez une cuillère de bois. À l'aide d'une spatule de caoutchouc, ramenez la pâte vers le centre (enfarinez légèrement au besoin) afin de former une boule que vous pétrirez légèrement (1 minute). Badigeonnez la boule avec du beurre fondu, remettez-la dans le bol, couvrez celui-ci d'un linge de cuisine légèrement humide et laissez lever le tout pendant environ 1 heure, dans un endroit exempt de courant d'air (comme dans le four éteint).

Avant d'aller plus loin, garnissez le fond du moule.

Ingrédients pour la garniture du fond du moule

- Beurre, assez pour beurrer le moule généreusement
- Sirop d'érable, un minimum de 250 ml (1 tasse) pour bien couvrir le fond de 3 à 5 mm d'épaisseur (1/8 de pouce ou plus)
- Cannelle, assez pour saupoudrer (facultative)

Ingrédients pour la garniture intérieure des brioches

- Beurre fondu, de 30 à 45 ml (2 à 3 cuil. à soupe)
- Cassonade, environ 170 ml (3/4 de tasse)
- Cannelle, au moins 10 ml (2 cuil. à thé)
- Zeste de 1/2 citron (ou plus si désiré)



- Cardamome moulue, 3 à 5 ml (1/2 à 1 cuil. à thé) (facultative)
- Noix hachées ou amandes effilées, environ 170 ml (3/4 de tasse) (facultatifs)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

Sortez la pâte, écrasez-la, puis déposez-la sur votre plan de travail enfariné. Reformez une boule que vous enfarinez légèrement. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, formez un rectangle de 45 par 30 cm (18 par 12 pouces). Enfarinez légèrement la pâte au besoin.

Étalez la préparation pour la garniture intérieure sur toute la surface du rectangle. Roulez le rectangle afin de former un boudin de 45 cm (18 pouces) de longueur, puis taillez celui-ci en 10 tranches. Sans plus tarder, déposez les tranches (à plat) sur la garniture dans le moule. Réglez le four à 350 °F. Pour obtenir des brioches dorées et lustrées, badigeonnez-les dès maintenant avec un jaune d'œuf battu avec 15 ml d'eau (facultatif). Laissez lever les brioches une vingtaine de minutes, puis déposez-les au centre du four préchauffé. Laissez cuire le tout de 35 à 40 minutes. Au sortir du four, vous pouvez badigeonner les brioches avec du sirop d'érable. Je vous conseille d'attendre une quinzaine de minutes avant d'y goûter, car le fond sera très chaud.

Bon appétit!