



NOUVELLES DE TANGO QUÉBEC

La milonga du 24 mars prochain au Cercle de l'Un. Laval

le CE a invité Wolfgang Mercado à titre de DJ pour agrémenter

votre soirée mensuelle ET

avant cette milonga vous aurez l'occasion de suivre deux (2) ateliers avec Julianna Maggioli et Wolfgang.

Les titres des ateliers et les coûts à venir.

Promouvoir le tango argentin : notre fierté depuis 20 ans!

Préparation du souper dansant le 25 août 2018 à l'Aquarium de Québec.



OÙ DANSER CETTE SEMAINE ?

PRACTICA

- Mercredi, 14 mars 2018, Pratique Passion Tango, au 604 rue St-Vallier Ouest, 19 h 30 à 22 h 00
- Jeudi, 15 mars 2018, Pratique Passion Tango, au 604 rue St-Vallier Ouest, 20 h 30 à 24 h 00

MILONGA

- Mardi, 13 mars 2018, l'Avenue Tango au Cabaret le Drague - section discothèque, 815 rue Saint-Augustin, G1R 3N4, dès 20 h 30
- Jeudi, 15 mars 2018, Milonga Passion Tango, 604 rue St-Vallier Ouest, 20 h 30 à 24 h 00
- Vendredi, 16 mars 2018, Milonga Tangusto, 20 rue Jacinthe, Trois-Rivières, 20, rue Jacinthe, Trois-Rivières (sortie 205 de l'autoroute 40), dès 20 h 30
- Samedi, 17 mars 2018, Milonga Mariposas, Salsa Attitude, 3188, chemin Ste-Foy Québec, Qc G1X 1R4, dès 20 h 30
- Dimanche, 18 mars 2018, Milonga aux Salons d'Edgar, 263, rue St-Vallier Est, Qc, 418 523-7811 Réservation possible pour le souper.

DJ INVITÉ : CATHERINE GAGNÉ DE 18 h 00 à 22 h 00

Prochain rendez-vous : Samedi le 17 mars

Venez danser à notre nouvelle adresse :

3188 chemin Ste-Foy

Qualité Musique / Plancher garantie !

 **Atelier avec**
Julio Otero

19H30 à 20h30

Technique pour tous

Avec ou sans partenaire

20\$/pers.



 **ilonga**
ariposas

20H30 - 00H00

12\$/personne

Participants de l'atelier de 19h30 : 8\$

Musique traditionnelle & un brin d'alternative

Svp, rafraichissements sans alcool seulement

Infos/réservations: milonga-mariposas@hotmail.com

NOUVELLES DES ÉCOLES



PASSION TANGO

WWW.ECOLEPASSIONTANGO.COM

NOTEZ QUE LES ATELIERS DE CORINNE AURONT LIEU LE 17 MARS

Nous espérons vous voir, tous et toutes, aux excellents ateliers de Corinne qui auront lieu **le samedi 17 mars** à l'Escalera. Nous vous rappelons que :

la **première heure** est dédiée au travail approfondi et méticuleux des éléments techniques comme la posture, l'alignement, le contact avec le plancher, l'utilisation du sol, la dissociation, la relation entre la jambe de base et la jambe libre ... La **deuxième heure** est réservée à l'exploration des embellissements et à la musicalité. L'Équilibre, l'Élégance et l'Expression sont à votre portée! Soyez des nôtres!

Apportez vos chaussettes et vos chaussures de tango!

Samedi 17 mars	Escalera 14h-15h	Technique de tango	15\$
Samedi 17 mars	Escalera 15h15-16h15	Embellissements	15\$
Samedi 17 mars	Escalera 14h-16h30	Technique et embellissements	25\$

Participez à l'une de nos initiations publiques mensuelles **le 3^e samedi de chaque mois** entre 14 h et 15 h.

Ou prenez part à une **initiation de 30 minutes gratuite**, en formule privée ou semi-privée sur réservation:

Les lundis	30 min.	Entre 18h et 19h	Réservez au 418 380-0607 au moins 24 heures avant. Pour les cours privés , de nombreuses plages-horaire sont offertes. Il suffit de nous appeler en fonction de votre disponibilité!
Les mardis	30 min.	Entre 18h et 19h	
Les samedis	30 min.	Entre 13h et 14h	

Session hiver-printemps 2018 avant le renouveau d'avril

Lundi

19h-20h30 (cours régulier)

Tango intermédiaire I

Mardi

19h-20h30 (cours régulier)

Nouveaux initiés I et II

Mercredi

19h30-22h

Pratique pour tous

Jedi

19h-20h30 (cours régulier)

Tango inter-avancés et avancés

20h40-minuit

Milonga-pratique pour tous

Vendredi

(cours spécialisé donné aux 2 semaines, à partir du 18 sept.)

19h-21h

Technique de tango et adornos



AVENUE TANGO

WWW.AVENUETANGO@GMAIL.COM

<HTTPS://AVENUETANGO.COM/>

SESSION D'HIVER 2018

12 SEMAINES DU 21 JANVIER AU 8 AVRIL

Horaire

		<p>Niveau Débutant</p> <p>Dimanche 18h à 19h30 avec Danielle à la Maison pour la Danse.</p> <p>Mardi 19h à 20h30 avec Catherine au Drague.</p>
Tarifs (tx incluses)	* Régulier 190\$	
	* Étudiants 155\$	
	* Occasionnels 20\$ la séance Pour inter et inter/avancés	<p>Niveau Intermédiaire</p> <p>Jeudi 18h30 à 20h avec Danielle à la Maison pour la Danse</p>
	* Cours technique 80\$ pour 6 Drop in 15\$	<p>Niveau Inter/Avancé</p> <p>Dimanche 19h30 à 21h avec Danielle à la Maison pour la Danse</p>
		<p>Cours technique « Viens sans ton partenaire »</p> <p>Dimanche 15h à 16h avec Danielle à la Maison pour la Danse</p>

infoavenuetango@gmail.com

avenuetango.com



TANGUSTO

TANGUSTO@HOTMAIL.COM

TANGUSTO

Milonga tous les vendredis de 20h30 à 1 h 00, au 20, rue Jacinthe, Trois- Rivières (sortie 205 de l'autoroute 40).

Nous offrons également des cours privés et des cours de groupe (débutant, intermédiaire, avancé). Contactez-nous pour information et inscription :

Bernard 819-691-4456

bernard32@hotmail.com

tangusto@hotmail.com

Sur Facebook : Tangusto- Tango Trois-Rivières



Avis à tous les danseurs, hommes et femmes, peu importe votre niveau ! Voici une occasion unique de rencontrer Juliana Maggioli et Wolf Mercado, qui offrent un atelier de technique hommes/femmes, pour améliorer la qualité de vos mouvements et de votre marche.

Pas besoin d'avoir un partenaire pour cet atelier.

De 19h à 20h30

Juliana et Wolf feront une démonstration au cours de la Milonga Tangusto qui suivra.

Contactez-nous pour inscription :

819-691-4456 bernard32@hotmail.com

À bientôt Bernard et Stella

**ÉCOLE PLAISIR TANGO**[HTTP://ECOLEPLAISIRTANGO.WEBS.COM/](http://ecoleplaisirtango.webs.com/)

Chères étudiantes, chers étudiants!
Chères futures étudiantes, chers futurs étudiants!

Lise Nadeau, enfant prodigue de **l'École Plaisir Tango**, sera de retour de son périple en Argentine dans quelques semaines et c'est alors que nous aurons le plaisir de vous retrouver, ou de faire votre connaissance, en débutant ensemble la toute nouvelle session « **Printemps 2018** »

Inscrivez-vous immédiatement en communiquant à ecoleplaisirtango@gmail.com et venez partager avec nous, professeurs de **l'École Plaisir Tango**, 10 semaines de danse, de passion et surtout de Plaisir.

Venez danser le printemps et le retour de Lise :

- **Lundi 19 mars, de 18h30 à 20h « Intermédiaires/Avancés »**
-
- **Mardi 20 mars, de 18h30 à 20h « Initiés »**
- **Mardi 20 mars, de 20h à 21h « Débutants »**

Le tout pour 165\$/personnes, 10 cours X 1h30, 2 enseignants

Vous êtes plutôt intéressés par des cours privés, en couple ou seul, toujours en compagnie de 2 professeurs, nous vous invitons à réserver votre place, qui aura lieu les lundi soir de 20h à 21h. Nous sommes aussi disponibles les jeudi soir dès 19h et Lise & moi se déplaçons chez vous.

Réservez dès maintenant : 60\$/couple 50\$/ personne seul

Que le Plaisir commence !!!!!!!!!!!!!!!

Lise & Denis

PROMOUVOIR LE TANGO ARGENTIN : NOTRE FIERTE DEPUIS 20 ANS!

JOURNAL MEDIA LUNA (VOL. 2 NO 10)

Au cours de la soirée du Bal Coloré, le 29 mars, à l'Avenue Tango, l'Association Tango Québec a offert aux assistants deux éléments gastronomiques du milieu culturel du tango : les «*empanadas*» et la plus typique des boissons de ce coin du globe, le «*maté*». Dans cette parution de Media Luna, Aleph nous offre un rapport sur cette habitude, permettant aux lecteurs de s'introduire dans les habitudes des peuples dont le tango fait partie de leur culture depuis plus d'un siècle.

LE MATÉ : UNE INFUSION QU'ON FILTRE EN BUVAINT

UN HÉRITAGE DES AMÉRINDIENS

Pour commencer, le «*maté*» n'est pas bu seulement dans les pays culturellement liés au tango (l'Argentine et l'Uruguay), mais il est un peu plus répandu dans la région : il est aussi traditionnel au Paraguay et dans le sud du Brésil. Plus encore, l'anthropologue et sociologue uruguayen Daniel Vidart (l'un des premiers à faire des études sociologiques du tango) nous apprend que le maté est consommé aussi dans la partie sud du Chili (incluant l'île de Chiloe et l'ethnie des amérindiens mapuches) et que la célèbre tribu équatorienne des jivaros (les réducteurs de têtes) boivent une tisane pareille, en compagnie de leurs chiens, avant de sortir à la chasse.

La boisson varie plus ou moins de certaines caractéristiques à chaque pays ou région. Comme Media Luna est un journal de tango, notre article mettra l'accent sur les pays culturellement liés à cette musique. Mais mentionnons quand même que dans le sud du Brésil on l'appelle en portugais «*cimarrao*» et que dans le Paraguay il peut être bu sur une panoplie de mélanges d'herbes, où il est appelé «*tereré*». Le *cimarrao* brésilien est probablement celui qu'on boit dans le plus gros récipient, et, comme dans la prairie uruguayenne et la Pampa argentine, il est lié aux habitudes du *gaucho*, le *cow-boy* de la partie plus au sud du continent. Au Paraguay, pays où vit la plus grande communauté d'amérindiens de l'ethnie *guarani* (les inventeurs du maté, on pourrait dire), le *tereré* se différencie du maté des autres régions parce que le liquide provenant de l'infusion peut se boire froid dans un verre, variante assez désaltérante dans cette région méditerranéenne de l'Amérique du Sud où il fait souvent très chaud l'été. L'usage de la corne de vache comme récipient pour boire le maté, semble aussi plus caractéristique de ce pays.



Maté classique d'origine argentin, petit, support et bordé en alpaca, avec l'écusson argentin sur le bord. (Collection de l'auteur).

Le mot «*maté*» s'applique autant à la boisson elle-même, qu'au récipient avec lequel on le boit (et comme ce récipient est rond, le mot «*maté*» est devenu dans le jargon du Rio de la Plata une façon courante de faire référence à la tête). L'herbe qu'on utilise, pour sa part, est connue comme «*yerba-maté*» (et prenez note, si vous voyagez au Rio de la Plata, que vous devez prononcer «*herba*» et pas «*berba*», comme cela serait le cas dans d'autres pays hispanophones).

Dans le Rio de la Plata, la coutume du maté est relativement semblable d'un côté et de l'autre, mais avec certaines différences. Les Uruguayens, avec une consommation de 20 kilos de *yerba-maté* par habitant par année, sont probablement les plus grands consommateurs au monde, quadruplant les 5,2 kilos par habitant par année des Argentins. D'autre part, tandis que les habitants de Buenos Aires boivent le maté fondamentalement à la maison, avec la tradition de servir directement l'eau chaude de la bouilloire, les Uruguayens ont la coutume de le boire partout en ville, et même de se promener avec le maté dans la main et le thermos avec l'eau chaude sous le bras, et de le boire en marchant (et quoique c'est interdit par la mairie, il arrive qu'on boit le maté en conduisant).

UN PEU DE BOTANIQUE

Le mot «*maté*» ne dérive pas d'un vocable d'origine guarani (l'ethnie amérindienne qui le consomme à l'origine) mais d'un vocable quechua, langue amérindienne dont l'aire d'influence est située plus à l'Ouest, surtout en Bolivie et au Pérou, jadis utilisée par les Incas, fondateurs du plus grand empire en Amérique du Sud avant la conquête espagnole. Le vocable

«*Maté*» voulait dire «*citrouille*» en quechua. Les Espagnoles ont utilisé ce vocable car l'infusion était bue (et il l'est encore) dans un récipient fait avec l'écorce très dure d'une espèce de courge ou citrouille de la région (*Lagenaria vulgaris*).

La poudre de la *yerba-maté* est produite avec les feuilles du *Ilex paraguayensis*, un arbre qui pousse principalement dans les bassins des fleuves Parana et Paraguay, entre les parallèles 10° et 30° sud, dans une région partagée par le Paraguay, Nordeste de l'Argentine et les états plus au sud du Brésil. Comme pour le thé, les feuilles de *yerba-maté* sont séchées et moulues, ce qui permet de conserver les propriétés médicinales de la plante.

LA PLANTE QU'ON A LAISSÉE EN AMÉRIQUE.

Une grande partie des produits que les conquérants européens découvraient (pour eux) dans le Nouveau Continent, était amenée en Europe où ils étaient adoptés parfois avec des modifications. Il y a eu le tabac, suite à la surprise de Cristobal Colomb en rencontrant pour la première fois dans les Antilles des autochtones qui aspiraient de la fumée produite par la combustion de certaines feuilles. C'est le cas du cacao, que les Aztèques buvaient dans une infusion amère et qui devient plus tard le chocolat dans le Vieux Continent, et la liste continue. Mais le maté (comme le sirop d'érable, d'ailleurs) ne suit pas le chemin de gloire du tabac et du cacao, et reste une habitude exclusivement régionale. Je ne

connais pas la raison de cette exclusion. Il est vrai que l'église catholique l'avait banni à un moment donné de la conquête, en appelant la *yerba-maté* «*une herbe du démon*». Certains Espagnols et créoles du XVIIe siècle, s'opposaient au maté car ils considéraient qu'il faisait les hommes «*vicieux, paresseux et abominables*». En jugeant le rituel du maté chez les amérindiens, les Espagnols pensaient que ça les paralysait pendant plusieurs heures par jour, sans d'autre raison que l'oisiveté. Mais tout essai pour éradiquer l'habitude va échouer, et les créoles commencent à adopter le maté dans leurs habitudes. Les jésuites, qui avaient occupé la région d'Amérique du Sud comprenant l'ethnie guarani, en les évangélisant avec succès et en leur donnant une organisation autour des communautés appelées «*missions*», avaient d'abord banni de façon farouche l'utilisation du maté, mais, ils ont fini par l'accepter et même devenir de grands diffuseurs du maté dans l'Amérique coloniale.

COMMENT ON LE BOIT

Au Rio de la Plata, le maté occupe souvent la place du café dans la journée. En fait, ils partagent un effet stimulant dû à la présence presque équivalente de caféine. Le maté est bu au déjeuner, pour se mettre en paix avec le jour après le réveil, pendant la collation, ou le soir et la nuit quand il faut se tenir réveillé pour travailler ou étudier dans la préparation d'un examen. Le maté se boit dans un récipient dont le plus traditionnel est fait avec la courge appelé aussi «*maté*». Beaucoup moins fréquent, il existe des récipients faits en bois, et l'on peut le boire aussi dans des petits récipients en métal avec une anse (je pense que cette habitude est plus fréquente à Buenos Aires qu'à Montevideo). Plus rarement des gens le boivent dans un verre, et l'on peut trouver de jolis contenants en céramique émaillée. Les matés de courge en général ont aussi des décorations en métal, dont la plus courante est la bordure de la bouche, appelé «*virola*», traditionnellement faite en argent ou alpaca, avec incrustations d'or. Les plus riches avaient des matés complètement revêtus en argent. On a l'habitude, aussi, de revêtir le maté avec du cuir de vache, ou de le peindre ou tailler.



Le maté de style «*galette*» (appelé ainsi car il est aplati et rond) est typiquement uruguayen. Ici, deux avec «*virola*» en argent ou alpaca, et détails dorés. Celui à gauche est placé dans un «*porte-maté*» en cuir. (Collection de l'auteur).



Maté en céramique émaillée, de provenance inconnue, trouvé au marché aux puces de Montevideo. (Collection de l'auteur).

À l'envers de la majorité des tisanes dans le monde, au maté l'on ne boit pas le liquide déjà filtré après l'infusion de l'herbe, mais on le filtre en buvant, et cela fait une de ses particularités. On remplit le récipient de l'herbe moulue, on rajoute de l'eau chaude, et l'on sirote par une paille qui dans la partie inférieure dispose d'un filtre. Cette paille, généralement en métal, est appelée « *bombilla* ». Moins fréquemment ils se font en canne, et c'était probablement comme ça que le buvaient les amérindiens avant la conquête espagnole.

Le maté est aussi une habitude de caractère social. On peut le boire en solitude mais aussi en groupe, avec la coutume (critiquée par les hygiénistes) de partager le maté en se passant le même récipient avec la même paille. Les *gauchos* avaient déjà la tradition de le boire « en ronde » autour d'un feu après les tâches de la journée, parfois en écoutant une histoire de loups-garous, on se passait à tour de ronde le même récipient de personne en personne. Mais comme le *gaucho* était un être solitaire, introverti, presque anarchiste par nature, un cavalier sans but dans les immensités désolées des prairies, le maté constituait pour lui une compagnie dans les moments de méditation. Pour reprendre les paroles de l'anthropologue Daniel Vidart, il s'agit du « buveur solitaire qui réalise une plongée intime ou un vol chamanique dont la portée et le sens sont inconnus, amené par le courant d'une évocation muette, livré à un monologue intérieur tenace, sirotant des souvenirs, scellant des projets, en contemplant dans la vapeur d'une bouilloire une danse de fantômes anciens ».

UN PEU DE CHIMIE ET MÉDECINE

Le maté partage certaines caractéristiques avec le thé, car des 196 composants chimiques volatiles isolés en laboratoire, 144 sont aussi présentes dans le thé. Le maté est plus amer que le thé (7 à 11 % de tanins lui confèrent cette amertume) en étant moins astringent. Comme dans le thé et le café, les effets stimulants dérivent de la présence de caféine (1-1,5 %).

La recherche sur les composantes phytochimiques commençait dans les années 70, et la première chose qu'on a remarqué c'est le haut taux de flavonoïdes, molécules d'origine végétale avec des propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé. Ils se trouvent, entre autres, dans le thé, les oignons, et le vin rouge. Des scientifiques uruguayens ont démontré que le maté était un puissant inhibiteur de l'oxydation du LDL (populairement connu comme « mauvais cholestérol ») et des collègues argentins ont confirmé cet effet dans des animaux de laboratoire; des chercheurs brésiliens ont trouvé un effet vasodilatateur, et une équipe suisse a signalé des effets bénéfiques pour la perte de poids, cette fois-ci en études cliniques. Plus récemment on a isolé du maté des composants chimiques appelés « gaponines », phytochimiques qui semblent stimuler le système immunitaire face aux infections.



Maté uruguayen contemporain recouvert en cuir et avec grosse « virola » en cuivre. (Ce n'est pas de la collection de l'auteur... c'est son maté de tous les jours)

À part de toutes ces propriétés, ce qu'on peut remarquer souvent quand on boit du maté c'est l'effet sur le système digestif (pour le dire en bon québécois, il aide à aller à la chiotte). Et attention ceux qui veulent maigrir en Europe, le maté est vendu en sachets comme produit pour perdre du poids.

DES TRUCS POUR PRÉPARER VOTRE MATÉ

Si vous êtes disposé à faire l'expérience exotique d'essayer du maté, Media Luna va vous donner un coup de main. D'abord, il faut se procurer un récipient approprié, si possible, celui de courge (il y a au moins un commerce où vous pouvez en trouver à Québec). À part de cela, vous auriez besoin de la paille et d'un paquet de *yerba-maté*. On peut obtenir la *yerba-maté* dans le même commerce, ou dans d'autres où l'on vend des produits latino-américains. Il s'agit généralement d'une marque d'origine

Une vieille tradition de la campagne veut que la façon par laquelle une femme offrait un maté à un homme servait à lui manifester ses propos amoureux : un maté mousseux servait à manifester de la tendresse et affection, un maté bien chaud d'un désir ardent, et un maté froid, bien sûr, son indifférence ou mépris.

Argentine, dont l'avantage, pour les palais non habitués, c'est qu'elle est de la variété «avec branches», moins amère que la variété «sans branches» et moulue plus fine. Autrement, à Montréal il y a plus de variétés.

Avant d'utiliser le récipient pour boire vous devez le «durcir». Pour cela il faut le laver, et le laisser quelques minutes avec de l'eau chaude dedans. Jetez l'eau, remplissez le maté d'eau et jetez-le de nouveau jusqu'à que l'eau soit limpide. Ensuite, remplissez-le de *yerba* et mettez de l'eau chaude jusqu'au bord laissez-le comme cela pendant une journée. Le lendemain, on jette cette *yerba* et l'on répète l'opération 3 ou 4 jours. Après ça, on est prêt pour boire.

Pour boire du maté, l'on doit remplir le récipient avec la *yerba* jusqu'à 2/3 ou 3/4 de sa capacité (la *yerba* gonflera quand elle sera mouillée). Un pas important est de couvrir la bouche du maté avec la paume d'une main et le renverser pour le secouer légèrement, avant de retourner la bouche vers le haut. Cela permet à la poudre plus fine de rester en haut quand le maté est en position normale, et ça évite qu'elle bouche les trous de la paille. La surface de la *yerba* doit former un plan incliné, et l'on versera un peu d'eau tiède dans la partie basse, en le laissant reposer quelques minutes. Une fois que la *yerba* a pris l'eau et a gonflé un peu, vous pouvez introduire la paille, en menant la partie grosse presque au fond. Le maté est donc prêt à boire vous n'avez qu'à verser de l'eau chaude à chaque fois, presque jusqu'en haut, et à la siroter. Si la paille bouche, il faut la remuer un peu quand il n'y a pas d'eau. La température idéale de l'eau est entre 85 et 95°C, juste avant qu'elle commence à bouillir. Si les Argentins ont l'habitude de verser l'eau directement de la bouilloire, je recommande la coutume uruguayenne de conserver l'eau chaude dans un thermos, avec un bec pour verser. Il est à votre goût de le boire avec du sucre ou pas. La plupart des gens le boivent amer, mais il y en a qui mettent du sucre c'est une solution pour ceux qui le trouvent trop amer (une autre c'est de le boire avec du lait, car celle-ci est supposée de neutraliser les tanins). De toute façon, aux premiers coups, le maté va être plus amer, mais il devient plus doux à mesure qu'on boit. Quand le maté a perdu son goût, c'est le moment de jeter la *yerba* à la poubelle et recommencer. Bonne chance!

Aleph

Un québécois essaie le maté



Prochain Info-Tango le 18 mars 2018

Réception des informations : minuit, le mercredi précédant la date de parution

Édition, réception des informations : hebdoassotangoquebec@live.ca

Consignes de publication disponibles sur le site de Tango Québec: www.tangoquebec.org

Édition hebdomadaire, responsable des communications, Lise Sabourin