

MÉTIS NATION OF ONTARIO

UNN PARTSI DSUK

UNN ISTWÉR AN MICHIF

MICHIF STORY

UNE HISTOIRE EN MICHIF

Michif-fransè parlé an Ontaryo – English – Français



La Nawsyon ∞
de Métis d'Ontaryo

Métis Nation
of Ontario ∞

Nation Métisse
de l'Ontario ∞

Rmarsiman

Acknowledgments

Remerciements

La Nawsyon dé Métis dOntario veu rkawnèt la kontribusyon dzu group de parleur Michif. On tsyin a rmarsyé lé zawrateur suivan pour leu kontribusyon dun paragraf dlistwér.

The Métis Nation of Ontario wishes to acknowledge the contribution of our Michif speakers' group. We would like to thank the following speakers for their work in contributing a paragraph of the story.

La Nation métisse de l'Ontario tient à reconnaître la contribution de notre groupe d'orateur Michif. Nous tenons à remercier les orateurs suivants pour leurs contributions d'un paragraphe de l'histoire.

Garry LaFramboise	Désirée Lalonde
Famille Picotte	René Laurin
Nicole Charron	Tanya Glabb
Angelina Peters	Chantal Côté
Linda Krause	

Un gro marsi a Christopher Darton pour awèr fourni lé zilustrawsyon.
A special thanks to Christopher Darton for providing the illustrations.
Un merci bien spécial à Christopher Darton pour avoir fourni les illustrations.

ISBN 978-1-998262-01-4

Funded by the
Government
of Canada

Financé par le
gouvernement
du Canada

Canada

UN KOU DEUY DLA PRAWDUKSYON DZU SIRO DÉRAB

Lsuk pi Isiro dérab son tunn sours dhouritsur nutritsiv bin nimpawrtant pour lé Métis depwui lkawmèrs dé fourur. An Ontario, lé Métis on apri dé Premiyèr nawsyon linpawrtans dzu siro pi dzu suk dérab pi la fason drékawlté la sèw rich an suk pi la manyèr dtransfawrmé la sèw an siro pi an suk.

Bin dé famiy métis apartsyèn unn érablyèr. Ltan dla rékawlt dzur paw lontan an mawrs pi awvril. O printan y falè dlèd pour antayé lé zérab, nètawyé lékipman, ramawsé pi apawrté la sèw juska kabann a suk pi fér bouyir. Stunn afèr dfamiy. Falè ke lfeu séy antretnu, lbouyaj dla sèw séy survyé pi après, Isiro pi Isuk mi dan dé po. Sa prenè bin dlèd pour koupé, fand, pilé pi séché lbouaw dchofaj pour la prawchèr sèzon dsèw dérab.

Se tan dlané dé nwui frèt pi dé jour cho pi dsèw ki koulè ètè toujour un tan drankont pour lé famiy pi lé zami métis. Lé rablyèr pi la kabann a suk, dzu non « la sukeri », son devnu un lyeu drasanbleman dé Métis a tout lé zané pour tout lé zawj pour bin dé zaktisvité tradzisyawnèl kawm lé rpaw, la muzik, lé chanson pi lé zistwèr. A kabann a suk on manjè dla soup o pouaw o lawr pi dsiro dérab, dzu janbon o siro, dé tart o suk, dé krèp pi mèm dé zeu fri dan Isiro dérab. Lsiro dérab cho varsé su dla nèj dvyin unn tsir ke tou lmond èm. Lé prawmnad an trèno tsiré par lé chfvo ètè osi bin pawpulèr.

Lé rankont dfamiy èkzist ankawr ojourdzwui pi lé fèstival kawmunotèr atsir dé foul pour partajé lé zansyèn tradzisyon pi lé manyèr mawdèrn.

A GLANCE AT THE MAPLE SYRUP PROCESS

Maple syrup and maple sugar have been important food sources for Métis, dating back to the fur trade. For centuries, First Nations in North America tapped maple trees for the sugar-rich sap. In Ontario, Métis learned from the First Nations the importance and nutritive benefits of maple products and how to harvest the sap, including processing it into maple syrup and maple sugar.

Many Métis families had their maple sugarbush, also known as maple grove. The production period was of a short duration in March and April. At the onset of spring, it required help to tap the maple trees, clean the equipment, and collect and transport the sap to the storage and boiling area. It was a large family affair. The fire must be maintained, the boiling monitored, and the syrup or sugar stored in containers. It is also time to cut, split, stack, and dry the firewood for the next maple sap season.

This time of year, of cold nights and warm days and sap running, was and still is a time of renewal for Métis families and friends. The sugarbush and shack, known as "la sucrerie," became an annual Métis gathering place for all ages and various traditional activities such as meals, music, songs, and storytelling. The Sugar Shack Potluck menu included pea soup, maple syrup baked beans, maple cured ham, maple pies, pancakes, and eggs fried in maple syrup. Hot maple syrup poured over packed snow became a taffy delicacy. Horse-drawn sleigh rides were very popular and still are to this day.

Family gatherings still exist, and community festivals attract large crowds to enjoy old traditions and modern methods.

UN COUP D'ŒIL SUR LA PRODUCTION DU SIROP D'ÉRABLE

Le sirop et le sucre d'érable sont une source de nourriture nutritive et importante pour les Métis depuis le commerce des fourrures. En Ontario, les Métis ont appris des Premières nations la façon de récolter la sève riche en sucre et du processus de transformation en sirop et sucre d'érable, des produits qui s'avéraient important à leurs survies.

De nombreuses familles métisses possédaient leur propre érablière. La période de récolte est de courte durée en mars et avril. Au printemps, il fallait de l'aide pour entailler les érables, nettoyer l'équipement, recueillir et transporter la sève jusqu'à l'aire d'entreposage et d'ébullition. C'était une grande affaire de famille. Le feu devait être entretenu, l'ébullition surveillée et le sirop et le sucre mis dans des récipients. Il a fallu beaucoup de main-d'œuvre pour couper, fendre, empiler et sécher le bois de chauffage pour la prochaine saison de sève d'érable.

Cette période de l'année de nuits froides, de journées chaudes et de la coulée printanière de la sève étaient toujours une période de renouvellement pour les familles et les amis métis. L'érablière et la cabane, connues sous le nom de « la sucrerie », sont devenues un lieu de rassemblement annuel des Métis de tous les âges pour diverses activités traditionnelles telles que les repas, la musique, les chansons et les contes. Le menu à la cabane à sucre comprenait de la soupe aux pois au lard et au sirop d'érable, du jambon au sirop, des tartes au sucre, des crêpes et même des œufs frits avec du sirop d'érable. La tire obtenue en versant le sirop d'érable chaud sur la neige bien tapée est une délicatesse bien aimée. Les promenades en traîneau tiré par des chevaux étaient et sont encore très populaires.

Les réunions de famille existent encore aujourd'hui et les festivals communautaires attirent de grandes foules pour profiter des anciennes traditions et des méthodes modernes.

SAVÈ TSU KE? / DID YOU KNOW? / SAVAIS-TU QUE?

Ansyènman la sèw ètè ramawsé dan dé panyé dékawrs de boulo.

The sap used to be collected in birch bark baskets.

Autrefois, la sève était recueillie dans des paniers d'écorce de bouleau.

La prawduksyon dsiro dérab sfè ink an Amèrik dzu Nawr.(NE)

Maple syrup production is only in North America. (NE)

La production de sirop d'érable se fait uniquement en Amérique du Nord. (NE)



MICHIF

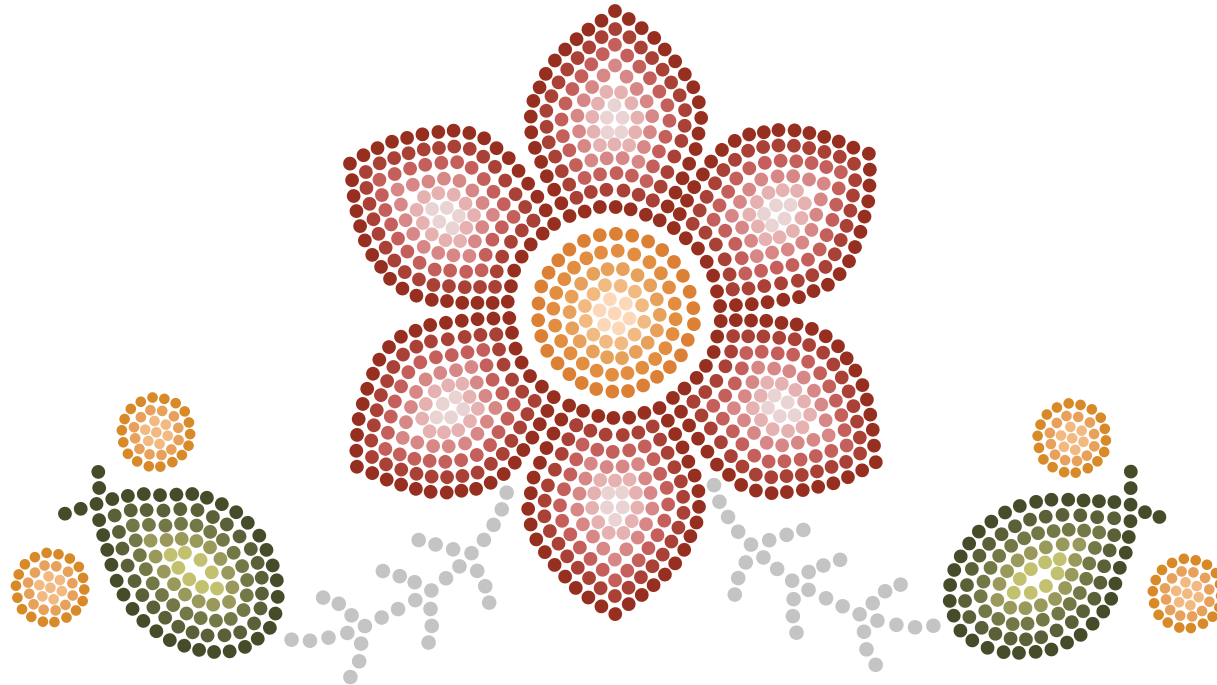
Kawm dan listwér 'Lgro Pawrti' on sapèrswa klé Métis èm sréunir, manjé ansanb, santrèdé pi samusé. Sé bin ninpawrtan pour tout fèr lé tawch kawm ramawsé la sève jusko prawdzwui final pour pouvwèr prand un rpaw an famiy pi avèk no zami pour finir èk unn bawn swèré. Lé prawchèn paj yon dé témwawgnaj dé sitwawyin Métis dun peu partou an Ontario.

ENGLISH

As in the story 'LGro Pawrti', we see that the Métis like to gather, enjoy a good meal, and help each other. This is an essential asset for accomplishing laborious tasks such as collecting the sap to the final product and then enjoying a meal with family and friends accompanied by an evening of celebration. The following pages contain testimonies from Métis citizens from across Ontario.

FRANÇAIS

Comme dans l'histoire 'LGro Pawrti', on s'aperçoit que les Métis aiment se réunir, déguster un bon repas et s'entraider. C'est un atout bien important afin d'accomplir les tâches laborieuses telles que celles de la collecte de la sève jusqu'au produit final, ensuite apprécier un repas en famille et amis et en terminant d'une soirée de fête. Les pages suivantes contiennent des témoignages de citoyens Métis d'un peu partout en Ontario.





Maple
Syrup

MICHIF

Sé tavèk dzu bon siro dérab kla famiy srasanb pour unn bawn partsi suk! Mé avan dawèr dzu siro sa pran tout la famiy pour fér ltravay, antawyé lé zérab, mèt lé chalumo, akrawché lé chèyér pi ramawsé la sèv. Aprè saw on bouy la sèv juskatan kon èy un bo siro dawré. Sa pran karant chèyér dsèv kon fè bouyir pour awèr unn chèyér de bo siro dérab. Asteur kon a dzu bon siro sé ltan pour unn bawn partsi suk!

On tap bin la néj pi on koul lsiro bouyi su la néj, on roul unn tsit palèt de bwaw su lsiro ki kawmans a rfrédzir. Tout lé ptsi pi lé gran srasanb otour pour roulé leu tsir. Nou zot lé Métis on èm saw fér la fèt pi pawsé dzu tan ansanb! Mémér aw préparé un bon plaw de binn èk dzu bon siro dérab pi pour finir, mémér a fèt dé granpér dsiro dérab. Lès mwé tèxpliké sé kwa dé granpér dsiro dérab! Mémér a mélanj unn pawt sukré pi dan zun gro chawdron a fa bouyir dzu siro dérab, a dépoz dé ptsit kuyéré dpawt dan lchawdron dsiro cho, a mè lkouvèr dsu pi aprè vin minut lé granpér dsiro dérab son prêt. Stotour dla grand tab de kuizinn kon manj, on srakont dé zistwér on chant pi on samuz tout la swéré! Alon wèr kawman ksa spaws ché mon wèzin.

ENGLISH

With good maple syrup available, my family gathers for a good party. Did you know that before the syrup is ready for tasting, the whole family must participate in the labor work? It requires tapping the maple trees, inserting the spiles, installing the buckets, and collecting the sap when the buckets are full. Then, the sap is boiled until a good shade of syrup is obtained. We need forty buckets of sap to make one bucket of maple syrup. Now that we have our syrup, it's time for a gathering!

Here it goes! We pack the snow, pour the boiled syrup on the snow, and with a wooden stick, we roll up the cooled taffy. Young and old gather to wrap the taffy around a stick. We Métis love to come together and celebrate! My grandmother prepares a good cauldron of baked beans with maple syrup, and for dessert, she prepares « grands-pères » with maple syrup. To make maple syrup « grands-pères », my grandmother makes a sweet dough, and she boils maple syrup in a large cauldron. Then, she places small spoonfuls of dough in the cauldron of hot syrup and places the lid on the cauldron. After 20 minutes of cooking, the « grands-pères » are ready. It is around the large kitchen table that the family gathers to eat, tell stories, sing, and enjoy time spent together. Now, let's go to my neighbor's house to see how they celebrate!



Ékri par / Written by / Écrit par
Chantal Côté

FRANÇAIS

C'est avec du bon sirop d'érable que ma famille se rassemble pour une bonne 'partsi dsuk'.

Savais-tu? Avant que le sirop soit prêt pour la dégustation, toute la famille doit participer au grand travail : entailler des érables, insérer les chalumeaux, installer les chaudières et recueillir la sève quand les chaudières sont pleines. Ensuite, la sève est bouillie jusqu'à l'obtention d'un bon sirop ombré. Il nous faut quarante chaudières de sève pour obtenir une chaudière de sirop d'érable. Maintenant que nous avons du bon sirop c'est le temps pour une bonne 'partsi suk'!

Voici comment ça se passe! On tape bien la neige ensuite on étend le bon sirop bouilli sur la neige et avec un bâtonnet de bois on enroule la tire ainsi refroidie. Les petits et les grands se rassemblent pour enrouler la tire autour d'un bâtonnet. Nous, les Métis, aimons se rassembler et fêter! Ma grand-mère prépare un bon chaudron de fèves au lard dans du sirop d'érable et elle prépare de bons grands-pères au sirop d'érable pour notre dessert. J'explique c'est quoi des grands-pères au sirop d'érable. Ma grand-mère prépare une pâte sucrée et elle fait bouillir du sirop d'érable dans un grand chaudron. Ensuite, elle dépose de petite cuillère de pâte dans le chaudron de sirop chaud, elle ajoute le couvercle et après 20 minute de cuisson les grands-pères au sirop d'érable sont prêts pour la dégustation. C'est autour de la grande table de cuisine que la famille se réunit pour manger, et se raconter des histoires et en chantant et s'amusant toute la soirée. Maintenant, allons faire un tour chez mon voisin pour voir comment ça se passe chez lui!



GRANPÉR O SIRO DÉRAB

Ingrédzian pour pawt dé grandpér

2 (deu) taws de farinn

2 (deu) gros kuyéré dsuk

4 (kat) ptsit kuyéré de poud a pawt

½ (unn dmi) ptsit kuyéré dsèl

⅓ (un tsyèr) de taws dmargarinn ou dbeur

1 (unn) taws de lè

Pour fèr la pawt

- Mélanjé lé zingrédzian sèk dan zun bawl.
- Ajouté la margarin pi mélanjé un peu.
- Ajouté le lè pi bin mélanjé.

Ingrédzian pour le siro dérab

1 ¾ (unn pi trouaw kawr) de taws dsiro dérab

1 ¾ (unn pi trouaw kawr) de taws do

Pour fèr le siro dérab

- Mèt Isiro pi lo dan zunn grand pwèlawn èk un bon kouvèr.
- Fèr bouyir.
- Lèsé tonbé dé ptsit kuyéré dpawt dans Isiro bouyan pi lèsé dlèspaws.
- Mèt lkouvèr pi lèsé cuir sur un feu mawyin san lvé lkouvèr pour 15 (kinz) menut.
- Sarvir tsuswit.

MAPLE SYRUP DUMPLINGS

Ingredients for the dumplings

2 cups of flour

2 tablespoons of sugar

4 teaspoons of baking powder

½ teaspoon of salt

⅓ cup of margarine or butter

1 cup of milk

Instructions for the dumplings

- Mix all dry ingredients in a bowl.
- Add the margarine and blend until mixture is slightly lumpy.
- Add the milk and blend until mixture is homogeneous.

Ingredients for maple syrup

1 ¾ cup of maple syrup

1 ¾ cup of water

Instructions for the syrup mixture

- Place the syrup and water in a large pan with an airtight lid.
- Bring to a boil.
- Drop the dough by spoonful into the boiling syrup, spacing the spoonfuls.
- Cover and simmer over medium heat, never lifting the lid, for 15 minutes.
- Serve immediately.

GRANDS-PÈRES AU SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients pour pâte à grands-pères

2 tasses de farine

2 cuillères à table de sucre

4 cuillères à thé de poudre à pâte

½ cuillère à thé de sel

1/3 de tasse de margarine ou beurre

1 tasse de lait

Marche à suivre pour la pâte

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- Ajouter la margarine et mélanger jusqu'à texture grumeleuse.
- Ajouter le lait et mélanger rapidement jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Ingrédients pour le sirop d'érable

1 ¾ tasse de sirop d'érable

1 ¾ tasse d'eau

Marche à suivre pour le sirop d'érable

- Mettre le sirop et l'eau dans une grande poêlonne munie d'un couvercle hermétique.
- Amener à ébullition.
- Laisser tomber la pâte par cuillerée dans le sirop bouillant, en espaçant bien les cuillerées.
- Couvrir et laisser mijoter à feu moyen, sans jamais lever le couvercle, pendant 15 minutes.
- Servir immédiatement.

MICHIF

Lprintan sé Iméyeur tan pour mwé. Java un kouzin Nal Colburn ki antawya dé gro zérab lot bawr dla rivyér d'Outawè.

Lé zérab coula pawmal vit pi Nal pouva paw alé vidé sé chàyér parsk yava unn grip. Sa fè ke mon nonk Marcel maw dmandé si jvoola alé èk lui pi mon pér pi un not kouzin parsk on ala an kano pi sapran deu parsawn par kano parsk la rivyér é pawmal vit. On naw partsi lmatin pi faza bo sawlèy, on naw amné no rakèt parsk ya ankor dla néj dé fwa pi fo lé uzé. Boy! On naw monté la gros kot pi randzu an o on naw vu klé chàyér yètè plèn on lé zaw tout vidé dan zun gro chawdron pi fala fèr atansyon pour paw sanfarjé pi sa pri bin dzu tan. Apra kon lé zaw tout vidé on naw fèt un feu pour sfèr unn bawn taws de té avèk nawt snak kon nava dan nawt paksak. On sé dépèché parsk on voula ét a rivyér avan ki fèz nwér. Boy on naw u dzu fun ansanb. Sta unn bawn journé èk la famiy!

ENGLISH

The spring is the best time for me. I have a cousin, Nal Colburn, who was tapping large maple trees by the Ottawa River.

The maple trees were running fast, and Nal had a cold. Therefore, he could not empty the sap buckets. My uncle Marcel asked my dad and I, and another cousin, if we could help as it takes two persons per canoe because the river runs pretty fast. We left in the morning on a beautiful sunny day, and we brought our snowshoes since there was still snow and we may need them. We walked up a big hill, and once up there, we noticed the buckets were full. We emptied the buckets in a large cauldron. We had to be very careful not to trip; it took us a long time. When we finished emptying all the buckets, we made a fire and enjoyed a good cup of tea with a snack we had brought along. Then, we hurried as we wanted to be at the river before dark. We had lots of fun together...It was a good day with family members.



Ékri par / Written by / Écrit par
Garry LaFramboise

FRANÇAIS

Le printemps est le meilleur moment pour moi. J'ai un cousin Nal Colburn qui entaillait de gros érables près de la rivière des Outaouais.

La sève coulait vite et comme Nal avait un rhume, il ne pouvait donc pas aller vider les seaux de sève. Mon oncle Marcel a demandé à mon père, à moi et à un autre cousin si nous pouvions l'aider car il faut deux personnes par canot avec la vitesse du courant de la rivière. Nous sommes partis le matin par une belle journée ensoleillée. Nous avons aussi apporté nos raquettes au besoin car il y a encore de la neige. Il y a une grande colline à gravir et une fois là-haut, on a remarqué que les seaux étaient pleins. En faisant bien attention pour ne pas trébucher, les seaux de sève sont vidés dans un grand chaudron et cela a pris beaucoup de temps. Une fois terminé de vider tous les seaux, c'est autour d'un feu que nous avons pris le temps de savourer une bonne tasse de thé avec une collation. Ensuite, on s'est dépêché car nous voulons arriver à la rivière avant la tombée de la nuit. On s'est beaucoup amusé. C'était une bonne journée avec les membres de la famille.



MICHIF

MINTNAN ON VAW DAN LKANTON DYOU KI VIV LÉ PICOTTE.

Bin mwé jamaws mon siro dérab dmon mawnonk Marie Louis. Aprè on fè unn fèt de famiy. Tout la gang srasanb ché nou. On fè un pawtlawk pi ya toujours bin du mawnjé épi on bouy lsuk pour fér dla tsir sua néj épi on fè dla brou. Dan brou on tranp dé frwui. Sé bon! Tout lé kouzin pi tout la famiy yon dzu fun. Yen naw kon vwé just a stan law. Yaw 5 ou 6 jénérawsyon dla famiy ansanb sé lfun.

ENGLISH

NOW WE'RE GOING TO THE TOWNSHIP WHERE THE PICOTTES LIVE.

I get some maple syrup from my uncle Marie-Louis. Then it's the family celebration at my home. We always prepare a lot of food-style potluck, and we boil the syrup to spread the taffy on the snow; we also make a maple syrup foam we call « broue. »

We dip our fruits in the « broue ». Everything is good; the cousins and the whole family are having fun. There are some family members that we only see at this gathering. There are 5 or 6 generations of families together, it's so much fun!

FRANÇAIS

MAINTENANT ON SE REND DANS LE CANTON OÙ VIVENT LES PICOTTE.

Je vais chercher mon sirop d'érable chez mon oncle Marie-Louis. Ensuite c'est la fête de famille chez nous. On prépare toujours beaucoup de nourriture style 'potluck' et on fait bouillir le sirop pour étendre la tarte sur la neige. Après, on fait aussi un genre de mousse qu'on nomme de la « broue ». On trempe nos fruits dans la « broue ». Tout est bon! Les cousins et la famille entière s'amuse. Il y a certain membre de la famille que nous voyons seulement à ce rassemblement. Il y a 5 ou 6 générations de familles rassemblées. C'est tellement beaucoup de plaisirs.



Ékri par / Written by / Écrit par

France Picotte, Lynne Picotte, Natalie Durocher, Jacques Picotte, Samantha Picotte, Evan Picotte



MICHIF

Nou zot stunn tradzisyon dfèr dzu siro dérab lwikèn de pawk. Lé mawnonk lé matant lé kouzin pi lé kouzinn srasanb o kawtéj a mawnonk Marcel pi law la fèt kawmans. Lè zérab son antawyé unn koup de jour avan pour kon néy asé dsèw dan lé chéyér lmatin dpawk. Mawnonk Marcel yaw ltrakteur pi la wawginn de prêt, rapawy la trawlé djenn pi ansanb san von ramawsé lé chéyér de sap. Stunn trèt pour lé ptsi dalé prand unn rèyd an wawginn. Lé kouzin pi lé kouzinn un peu plu vyeu fèz sartin klé ptsi tonb paw an baw.

Yrvyèn o kanp pi law imèt la sap a bouyir dan zun gro chawdron sul pwèl a bouaw. An atandan kla sap bouy on manj un bon déjeuné klé matant yon préparé ltan kon éta partsi ramawsé la sap. Lsiro yé prêt. Yé dunn bèl kouleur dawré. On san vaw an naryér dzu kawtéj ouskla néj é prawp pi ouska law paw été piloté. Lé mawnonk fon unn trél pi on koul lsiro dsu la néj. On naw tout unn ptsit palèt an bouaw pi on kawmans a roulé la tsir su nawt palèt. Sé drol de wèr lé ptsi, ki son tout gawmé dsiro pi yon tout lbèk sukré. On vaw awèr un bon soupé dpawk an famiy pi lané prawchèn sa sraw a rkawmansé.

ENGLISH

It is tradition for us to make maple syrup on Easter weekend. My uncles, aunts, and cousins gather at my Uncle Marcel's cottage, and the party begins. The maples are tapped a few days before in order to have enough sap collected on Easter morning. My uncle Marcel prepares his tractor and wagon and takes all the youth to pick up the sap from the pails. It means so much for the young ones to go for a wagon ride. The older cousins watch that the little ones do not fall from the wagon.

Once back at the cottage, the sap is poured into a large cauldron to boil on the wood stove. While waiting for the sap to boil, we ate a good lunch that my aunts prepared when we were out collecting the sap. Once the syrup is of a beautiful golden color, it is ready. We go behind the cottage where the snow is clean. My uncles make a trail to the back, and the taffy is poured on clean, packed snow. We roll the taffy around a small wooden pallet. It's good and even more fun to see the little ones enjoying their maple taffy and ending up with sugar all over their faces. We will have a delicious Easter dinner with our family, and next year we will start all over again.



Ékri par / Written by / Écrit par
Nicole Charron

FRANÇAIS

C'est une tradition pour nous de faire du sirop d'érable lors de la fin de semaine de Pâques. Les oncles, les tantes, les cousins, et les cousines se rassemblent tous au chalet de mon oncle Marcel et là c'est la fête qui commence. Les érables sont entaillés quelques jours avant, afin d'avoir assez de sève recueilli le matin de Pâques. Mon oncle Marcel prépare son tracteur et chariot et emporte toute la jeunesse pour aller ramasser les chaudières de sève. C'est une grande traite pour les jeunes d'aller se promener en chariot. Les cousins et les cousines un peu plus vieux s'assurent que les petits ne tombent pas en bas du chariot.

Une fois de retour au chalet, la sève est versée dans un gros chaudron pour la faire bouillir sur le poêle à bois. En attendant que la sève bouille, nous mangeons un bon déjeuner que mes tantes ont préparé lorsque nous étions partis. Une fois que le sirop est d'une belle couleur dorée, il est prêt. On se rend en arrière du chalet là où la neige est propre et intacte. Les oncles battent un sentier et la tire est versée sur la neige. On roule la tire autour d'une petite palette de bois. C'est bon et encore plus amusant de voir les petits qui dégustent leurs suçons de tire et finissent avec du sucre partout sur le visage. Nous aurons un bon souper de Pâques en famille et l'an prochain, c'est tout à recommencer.



MICHIF

Kan jètè ptsit on nalè vizité lé kabann a suk dé famiy DeVillers, Marchand pi Pilon. On alè édé a ramawsé lo sukré an trakteur avèk lé zadzult pi souvan lé zanfan jwè a kach kach pi on jtè dé bal de néj an skachan dèryér lé zawb. On antandè rir ou kekun brawyè parski savè fèt fèsé par unn bal de néj. Kan sètè ltan dartourné a kabann a suk kekun lawchè un kri 'vné ou vou zalé marché'. On kourè vit pour anbarké sua wawginn pour rtourné a kabann. Unn fwa arivé yan naw ki sawrtè leu gitawr, leu zakawrdéon, leu vyawlon pi leu muzik a bouch pi on chantè dé chanson a répond.

O tan dé rpaw lé dam sawrtè lmawnjé janr pawtluk pi ksètè bon. Sètè sèrtin ki alè awèr dé fèw o lawr fèt mèzon. Pour Idèsèr sètè dé tart o suk ou dla tsir kon èmè tèlman. A fin dla journé on rtourné a mèzon pars kon ètè tout bin fatigé pi on dawrmè bin.

ENGLISH

When I was little, we went to visit the sugar shacks of the DeVillers, Marchand, and Pilon families. We would help collect sap by tractor with the adults, and often, the children would play hide and seek, and we would throw snowballs while hiding behind the trees. We would hear laughter or someone crying because of being hit by a snowball. When it was time to go back to the sugar shack, we heard yelling, "Come, or you will walk." We ran quickly to climb on the wagon and return to the sugar shack. Once we arrived, the guitar, accordion, violin, and harmonica came out, and we sang songs.

At mealtime, the women would prepare a really good meal, "potluck" style. We knew for sure that there would be homemade baked beans. For dessert, we would eat sugar pies or taffy, which we loved. At the end of the day, we returned home exhausted and slept well.



Ékri par / Written by / Écrit par
Angelina Peters

FRANÇAIS

Quand j'étais petite, nous allions visiter les cabanes à sucre des familles DeVillers, Marchand et Pilon. Nous aidions à ramasser la sève en tracteur avec les adultes et souvent les enfants jouaient à cachecache et nous lançions des balles de neige en se cachant derrière les arbres. Nous entendions des éclats de rire ou quelqu'un pleuré parce qu'il s'était fait frapper par une balle de neige. Quand c'était le temps de retourner à la cabane à sucre, nous entendions un cri "venez ou vous allez marcher". Nous courions vite pour embarquer sur le chariot et retourner à la cabane. Une fois arrivés, les musiciens sortaient les guitares, l'accordéon, les violons, l'harmonica et nous chantions des chansons à répondre.

Lorsque c'est le temps du repas les femmes sortaient la nourriture du genre "potluck" et c'était vraiment bon. Nous savions avec certitude qu'il y aurait des fèves aux lards et pour le dessert c'était des tartes au sucre ou de la tîre que nous aimions tellement. À la fin de la journée on retournait à la maison car nous étions tous très épuisés et nous dormions bien.

'Aprè awèr bin dawrmî sé avèk lékawî kon fè unn vizit bin spésyal.'

'After a good night's sleep, we will have a very special school trip.'

'Après une bonne nuit de sommeil, c'est avec l'école que nous ferons une visite bien spéciale.'



MICHIF

Mwé jme rapèl dunn fwa kank jvisitè unn kabann a suk èk lékol. Java 6 ou 7 an danl tan. Jé toujours été kuryeuz de tout. Jme rapèl dvoulwèr wèr lé gro chfo ki tsirè la wawginn. Jé charché partou pi jlé zé trouvé. On maw paw dzi dpaw ouvrir la pawrt déyou kyètè lé chfo, safèk jé ouvèr la pawrt. Ske jé vu séta un monst, gro kawm lsyèl, mè boy yètè bo. Mon pér éta buchron, pi mavè parlé dsé gro chfo, mè jnavè jama vu. Saw sé unn mémwèr ke joublièrè jamè. Jé oublié kwa dot ke jé fèt ste journé law a kabann a suk bin paw saw...

ENGLISH

I remember a visit to the sugar shack with my school. I must have been 6 or 7 years old. Having always been curious about everything, I remember that I wanted to see the big horses used for pulling the wagons and not having been warned that the door should not be opened. Well, I opened the door! To my astonishment, I saw huge beasts. They were very big and, at the same time, very beautiful. My father was a lumberjack and had told me stories about the big horses, but I had never seen any before.

That is a memory I will never forget, although I forgot everything else I did that day at the sugar shack.

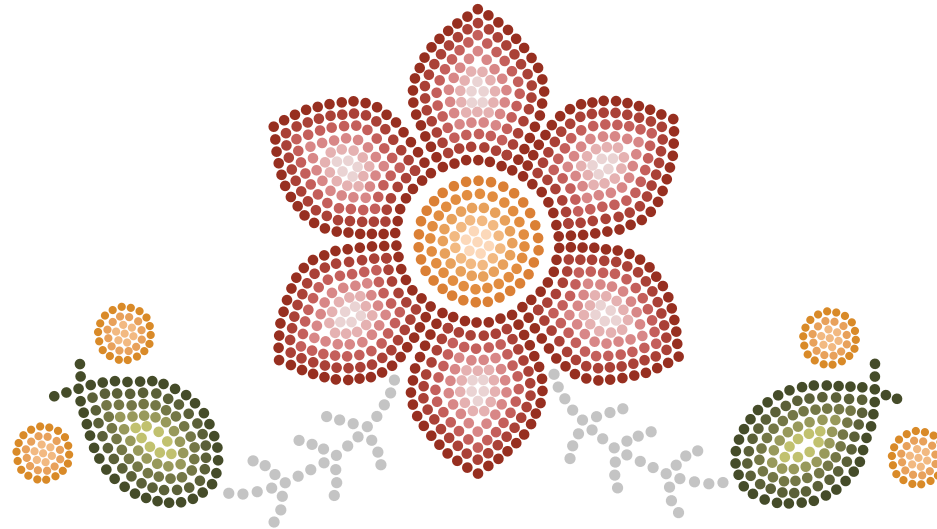
FRANÇAIS

Je me souviens d'une visite à la cabane à sucre avec mon école. Je devais avoir 6 ou 7 ans et ayant toujours été curieuse de tout. Je me souviens que je voulais voir les gros chevaux qui tiraient les chariots et n'ayant pas été avertie que la porte ne devait pas être ouverte. Eh bien! J'ai ouvert la porte! A mon grand étonnement j'ai vu d'énormes bêtes qui étaient très grosses et d'une très grande beauté. Mon père était un bûcheron et m'avait raconté des histoires au sujet de ses gros chevaux, mais je n'en avais encore jamais vu.

C'est un souvenir que je n'oublierai jamais même si j'ai oublié toutes les autres choses que j'ai faites cette journée à la cabane à sucre.

Ékri par / Written by / Écrit par

Linda Krause





MICHIF

Asteur kchu adzult a chak printan pandan lé partsi dsuk jme rapèl dmon anfans pi dtout lé mémwèr èk lé mawnonk, lé matant, lé kouzin, lé kouzinn, lé granparan pi lé zaryèr granparan. On kontsinu lé tradzisyon pour lé futsur jénérawsyon. Ste partsi law dnawt éritaj é bin spésyal pour lé Métis. Stunn bèl tradzisyon ki rasanb la famiy ki nou dawn unn sours dsaveur dous pi sukré èk bin dlantsyawksidan. Sta bin ninpawrtan pour no ansèt ki pawse dé long péryawd de tan dans dé kano. Lsuk dérab ètè utilisé par no zansèt dan Ipèmikan pour dla saveur pi Isiro pour sosé la banik. Se likid dkouleur ètè bin ninpawrtan. Spaw krawyab dantand lé zistwèr a travèr lé zané, lé métawd drékawlt pi tradzisyon. Avèk lé zané lé métawd yon chanjé pi ison plu mawdèrn, lé mémwèr pi lé zèkspéryans ezot son lé mèm. Sé tèlman èksitan dantand lé zistwèr dé zot manb dla kawmunoté métis.

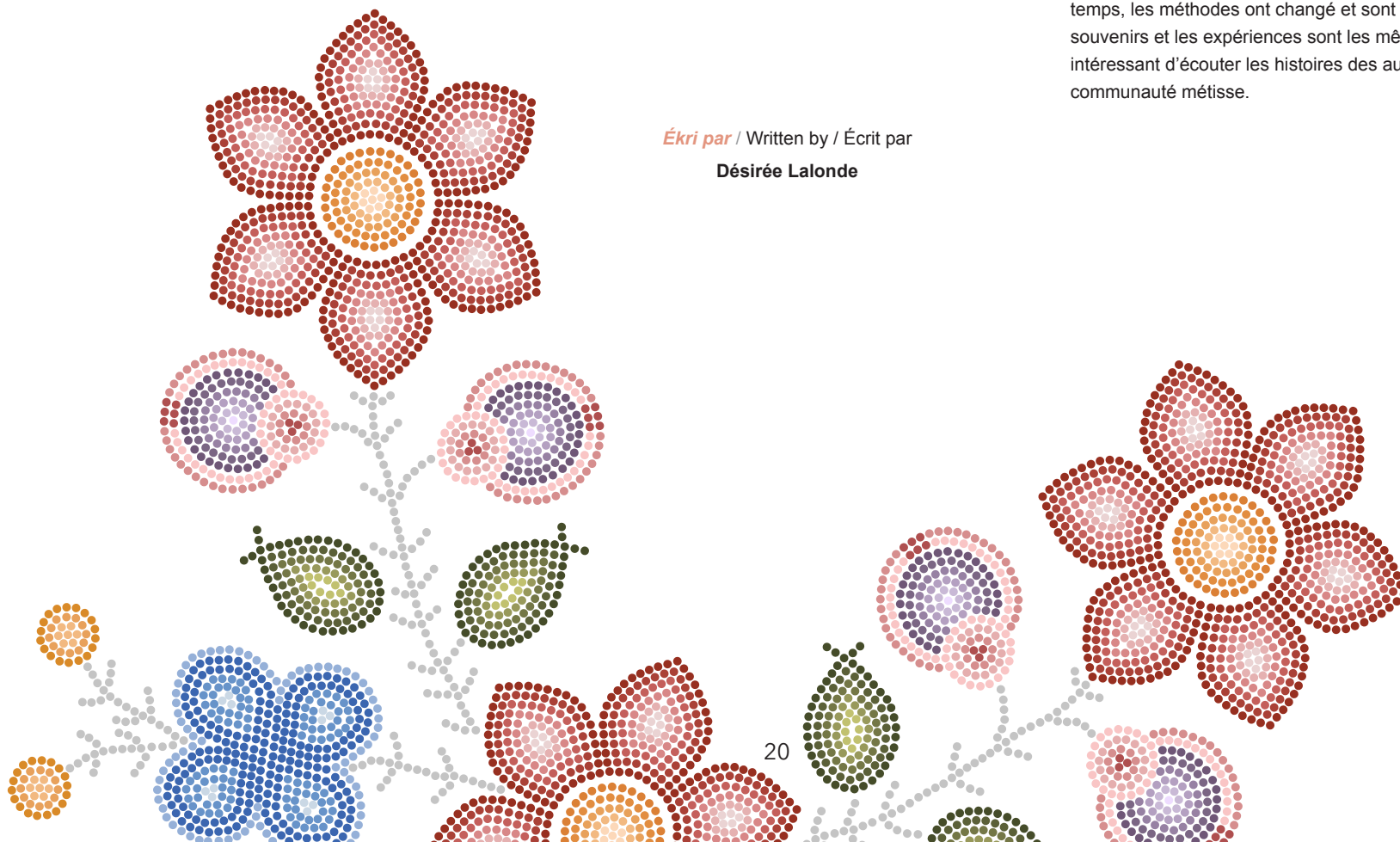
ENGLISH

Now that I am an adult, every spring during the « Partsi dsuk, » I remember my childhood and all the memories with my uncles, my aunts, my cousins, my grandparents, and my great-grandparents. We continue the traditions for future generations. This part of our heritage is very special to the Métis. It is a beautiful tradition to bring together the family while producing a source of sweetener that has a high level of antioxidants. This was very important for our ancestors, who spent long periods in canoes. Maple sugar was used by our ancestors in pemmican for flavor and syrup as a dip for bannock. This golden liquid was indispensable for survival. It's amazing to hear the stories through the years, the methods of harvesting, and the traditions; even if the methods have changed and modernized, the memories and experiences remain the same. It is so exciting to hear the stories of other members of the Métis communities.

FRANÇAIS

Maintenant que je suis adulte, à chaque printemps pendant les parties de sucre, je me rappelle des souvenirs de mon enfance avec les oncles, les tantes, les cousins, les cousines, les grands-parents et les arrière grands-parents. On continue les traditions pour les futures générations. Cette partie de notre héritage est tellement spéciale pour les Métis. C'est une belle tradition pour rassembler la famille, en plus le sirop ou sucre d'érable nous fournit une source d'édulcorant qui a un niveau élevé d'antioxydant. Ceci était très important pour nos ancêtres qui étaient pour de longues périodes de temps dans des canots. Le sucre d'érable était utilisé par nos ancêtres dans le pemmican pour ajouter de la saveur et le sirop comme trempette pour la bannique. Ce liquide de couleur dorée était indispensable à leur survie. C'est incroyable d'entendre les histoires à travers les années, des méthodes de récolte et des traditions. Au fil du temps, les méthodes ont changé et sont plus modernes mais les souvenirs et les expériences sont les mêmes. C'est tellement intéressant d'écouter les histoires des autres membres de la communauté métisse.

Ékri par / Written by / Écrit par
Désirée Lalonde





MICHIF

Dno jour, a chak ané jé awt damné mé deu zanfan a lérablyèr. Depwui kon vi an vil, on wawyaj an chawr. Lé zanfan èm bokou lplènèr pi lé fryandziz o siro dérab. Lé zanfan èm enkawr plus antand lé zistwèr kmon pèr ma transmiz. Kan on vwa lé chfo pi lé chawryo, jme souvyin dla manyér tradzisyawnèl kmon pèr antawyé lé zawb a chak ané. Lé zanfan èm antand kawman granpèr ramawsè la sèv avèk sa famiy. Tout lmond ètè law pour édé. Kan ltravay ètè tèrminé sètè ltan dprawfité dèt ansanb. Yavè dé vyawlon dla jig pi bin dla nouritsur a partajé!

ENGLISH

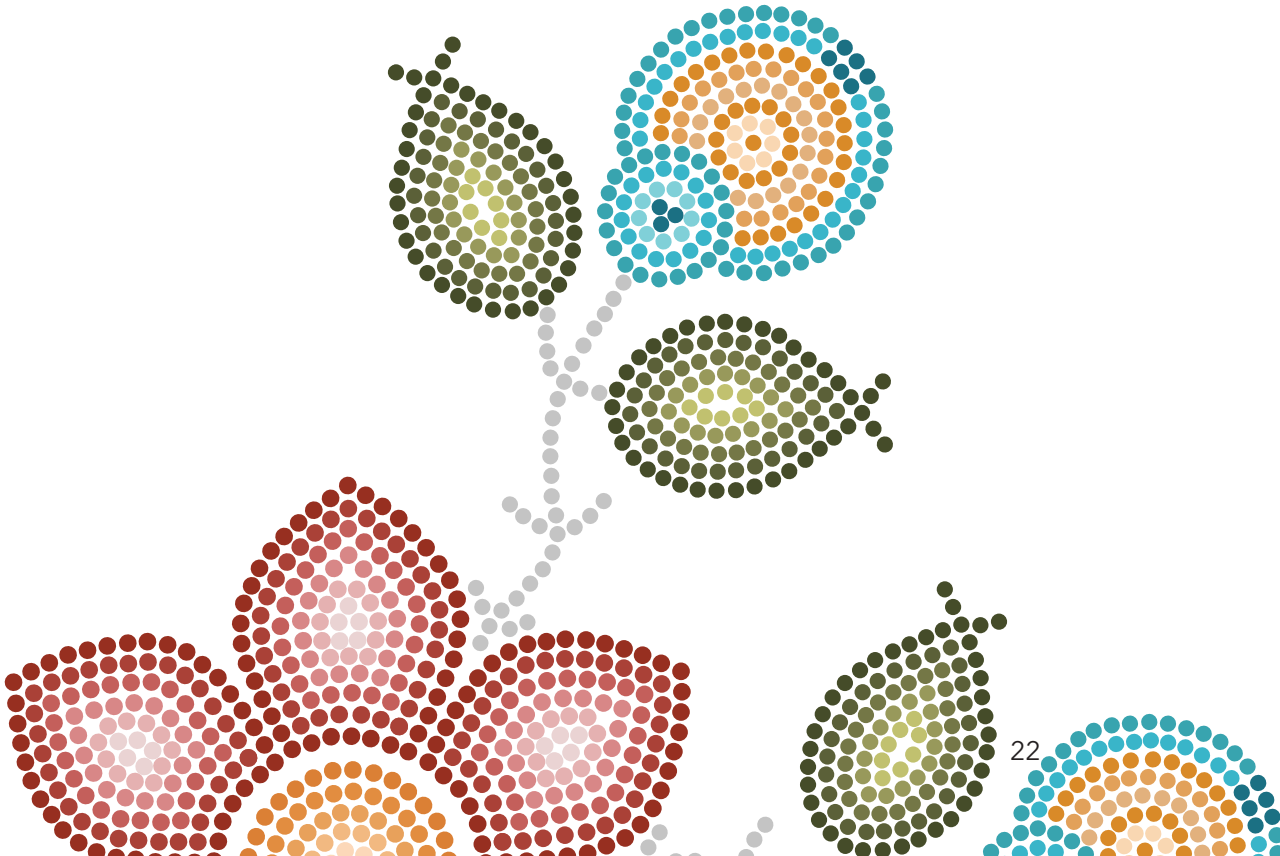
Nowadays, I look forward to bringing my two children to the sugar bush each year. Since we live in the city, we travel by car. The children enjoy the outdoors and the maple syrup treats. Most of all, they like to hear the stories my dad passed down to me. When we see the horses and the wagons, I am reminded of my dad's traditional way of tapping the trees each year. The children love hearing how Grandpa would collect sap with his family. Everyone was there to help. And, when the work was done, it was time to enjoy being together. There was no shortage of fiddle playing, jigging and food to share!

FRANÇAIS

De nos jours, a chaque année, j'ai hâte d'apporter mes deux enfants à l'érablière. Depuis que nous vivons en ville, nous voyageons en voiture. Les enfants apprécient le plein air et les friandises au sirop d'érable. Par-dessus tout, ils aiment entendre les histoires que mon père m'a transmises. Quand nous voyons les chevaux et les chariots, je me souviens de la façon traditionnelle que mon père entaillait les arbres chaque année. Les enfants adorent entendre comment grand-père recueillait la sève avec sa famille. Tout le monde était là pour aider. Et, lorsque le travail était terminé, il était temps de profiter d'être ensemble. Il y avait amplement de joueurs de violon, des gigues et de nourriture à partager!

Ékri par / Written by / Écrit par

Tanya Glabb





FÈ INPAWRTAN DZU SIRO DÉRAB

- ∞ On bouy 40 galon dsèw pour awèr 1 galon (3.785 litr) dsiro dérab.
- ∞ Lawb mawyin peu prawdzuir 10 galon dsèw par sèzon.
- ∞ Fo kun érab pous 40 an pi awèr un dziamèt de 12 pous (30 santimèt) avan dét antawyé.
- ∞ On brul unn kawrd dbouwaw sèk de 4 pyé dlarj par 4 pyé doteur par 8 pyé dlou (1.2 mètr dlarj x 1.2 mètr doteur x 2.4 mètr dlou) pour fèr bouyir la sèw pi prawdzuir 10 galon dsiro dérab.
- ∞ Lé kalité dzu siro dérab son : « trè klèr, klèr, mawyin, anb, fonsé »

IMPORTANT FACTS ON MAPLE SYRUP

- ∞ 40 gallons of sap required to boil down for 1 gallon (3.785 liters) of maple syrup.
- ∞ The average tree can produce 10 gallons of sap per season.
- ∞ A maple tree should grow for 40 years and be 12 inches (30cm) in diameter prior to being tapped.
- ∞ Burning one cord of dry wood 4'W x 4'H x 8'L (1.2m wide x 1.2m high x 2.4m length) will boil sap to produce 10 gallons of maple syrup.
- ∞ Maple syrup quality standards grades from Extra light, Light, Medium, Amber, Dark

FAITS IMPORTANTS SUR LE SIROP D'ÉRABLE

- ∞ Il faut bouillir 40 gallons de sève pour obtenir 1 gallon (3.785 litres) de sirop d'érable.
- ∞ L'arbre moyen peut produire 10 gallons de sève par saison.
- ∞ Un érable doit pousser pendant 40 ans et avoir un diamètre de 12 po (30cm) avant d'être entaillé.
- ∞ On brûle 1 corde de bois sec de 4' Largeur x 4' Hauteur x 8' Longueur (1.2m large x 1.2m haut x 2.4m long) pour faire bouillir la sève et produire 10 gallons de sirop d'érable.
- ∞ Les qualités de sirop d'érable sont : « Très clair, Clair, Moyen, Ambre, Foncé »

Pti kalkul / Let's calculate / Calculons

1

Kawman de litr dsèw dérab kjé bezwin pour awèr 3.785 litr dsiro dérab aprè kla sèw a bouyi?

How many liters of maple sap do I need to produce 3.785 liters of maple syrup?

Combien de litres de sève d'érable est-ce que je dois avoir afin d'obtenir, après l'ébullition 3.785 litres de sirop d'érable?

2

Kawman dérab kjé bezwin pour prawdzuir 3.785 litr dsiro dérab?

How many maple trees are needed to obtain 3.785 liters of maple syrup?

Combien d'érables sont nécessaires afin de produire 3.785 litres de sirop d'érable?

2. Kat érab / four trees / quatre érables

1. 151.4 litr / liters / litres

Répons / answers / réponses





PÈT DSEUR A LÉRAB

INGRÉDZYAN POUR PAWT

2 ½ (deu pi unn demi) de taws de farinn

½ (unn dmi) ptsit kuyèré dsèl

⅔ (deu tsyèr) de taws de beur frèt

POUR FÉR LA PAWT

- Mélanjé la farinn pi lsèl dan zunn bawl.
- Ajouté lbeur mélanjé juska tan kel beur yé gro kawm dé ptsi pouaw.
- Ajouté lo un ptsi peu a fwa juska tan kla pawt sfawrm.
- Séparé la pawt dan deu boul pi lé zanzlawpé èk dzu plastsik.
- Rfrèdzir 30 (trant) minut.
- Chofé lfour a 180°C/ 350°F
(san katr vin/trouaw san sinkant)
- Mèt dla farinn sua tab pi fèr dé karé de 25 a 30cm. (vin sink a trant) cm / 10 a 12 (dzis a douz) pous.

INGRÉDZYAN POUR LA SOS

¼ (un kawr) de taws de beur fondu

¾ (trouaw kawr) de taws de suk dérab

½ (unn demi) taws de pistach, damand, dé pakann ou dot nouaw aché (si tsu veu)

¼ (un kawr) de taws dsiro dérab (fonsé yé mèyeur)

¼ (un kawr) de taws dkrèm

POUR FÉR LA SOS

- Èk un pinso étand lbeur fondu sur la pawt pi fèr parèy èk le suk dérab.
- Roulé lé kawré dpawt pour fèr deu roulo pi lé koupé en rondèl la mèm épèseur.
- Dan zunn taws mélanjé lsiro dérab pi la krèm. Varsé sur lé rondèl de pawt. Kuir o four pour 55 minut a 1 (unn) neur ou juska tan kla pawt séy kuit pi dawré.
- Lèsé rfrèdzir un ptsi peu lé pèt de seur avan dsarvir.

MAPLE NUNS' FARTS

Ingredients for pastry

- 2 ½ cups of flour
- ½ teaspoon of salt
- ¾ cup of cold butter

Instructions for pastry

- Mix the flour and salt in a bowl.
- Add the butter and mix until the butter is the size of small peas.
- Add the water gradually until the dough forms.
- Separate the dough in two and wrap with plastic wrap.
- Refrigerate for 30 minutes.
- Preheat the oven at 180°C / 350°F.
- Roll the dough on a slightly floured surface into two squares about 25 to 30cm/10 to 12 inches.

Ingredients for garnish

- ¼ cup of melted butter
- ¾ cup of maple sugar
- ¼ cup of pistachio, almonds, pecans or other chopped nuts. (optional)
- ¼ cup of maple syrup (dark preferred for its robust taste)
- ¼ cup of cream 35%

Instructions for garnish

- With a pastry brush, spread the melted butter on the dough and follow with the maple sugar. Spread the nut mixture if desired.
- Roll the dough to form cylinders and cut even slices.
- Butter a rectangle baking dish and place the slices flat side by side.
- In a cup, mix the maple syrup and cream. Pour on the slices and bake in oven, 55 minutes to an hour until the pastry is cooked and slightly golden.
- Let cool until lukewarm before removing the farts from the baking dish. Do not let them cool too much.

PETS DE SŒURS À L'ÉRABLE

Ingédients : Pâte brisée

- 2 ½ tasses de farine
- ½ cuillère à thé de sel
- ¾ de tasse de beurre froid

Étapes : Pâte brisée

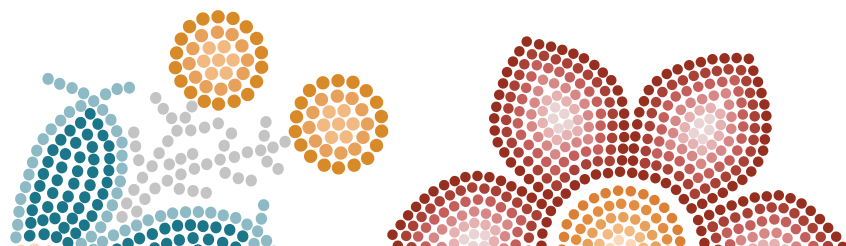
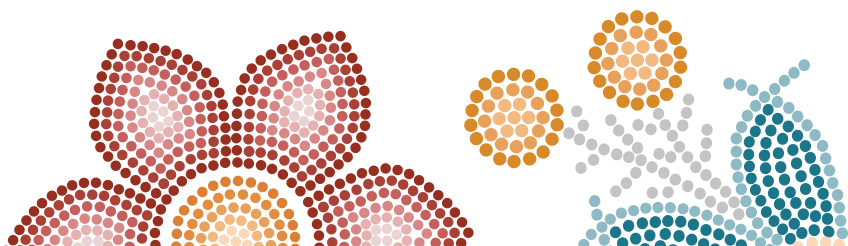
- Mélanger la farine, le sel dans un bol.
- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois.
- Ajouter l'eau graduellement jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- Séparer la pâte en deux boules et les envelopper d'une pellicule plastique.
- Réfrigérer 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C / 350°F.
- Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte en un carré d'environ 25 à 30 cm/10 à 12 pouces.

Ingédients : Garniture

- ¼ tasse de beurre fondu
- ¾ tasse de sucre d'érable
- ½ tasse de pistache, d'amandes, de pacanes ou d'autres noix hachées (facultatif)
- ¼ tasse de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- ¼ tasse de crème 35%

Étapes : Garniture

- A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, répartir du beurre fondu sur la surface des deux carrés de pâte, puis faire de même avec le sucre d'érable. Saupoudrer du mélange de noix, si désiré.
- Rouler les deux carrés de pâte sur eux-mêmes de façon à former deux cylindres. Couper chaque cylindre en rondelles de même épaisseur.
- Beurrer un plat de cuisson rectangulaire. Déposer les rondelles de pâte à plat côte à côte.
- Dans une tasse, mélanger le sirop d'érable et la crème. Verser sur les rondelles de pâte. Cuire au four de 55 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et légèrement dorée.
- Laisser tiédir avant de retirer les pets-de-sœur du plat de cuisson. Ne pas les laisser trop refroidir.



Parèy, paw parèy / Same, not the same / Pareil, pas pareil

Unn imaj dan ranjé kyé paw parèy dsèl a goch. Peu tsu la trouvé?

In each row, only one image is different from the one on the left. Can you identify it?

Dans chaque rangée, une seule image est différente à celle de gauche. Peux-tu l'identifier?



feuy dérab
maple leaf
feuille d'érable



chèyér
pail
chaudière



kabann a suk
maple sugar shack
cabane à sucre



tsir dérab sua nèj
maple taffy on snow
tire d'érable sur la neige



chalumo / goudrèl
spiget/spiles
chalumeau/goudrelle



chfal
horse
cheval



Charh pi trov / Search and Find / Cherche et trouve

Peu tsu trouvé lé zimaj dzu baw dla paj dan listwér?

Can you find all the images at the bottom of the page throughout the storybook?

Peux-tu retrouver toutes les images du bas de la page dans cette histoire?

☐

chèyér
pail
chaudière

☐

chfal
horse
cheval

☐

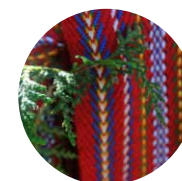
drapo Métis
Métis flag
drapeau Métis

☐

tsir dérab
maple taffy
tire d'érable

☐

chalumo
spiget
chalumeau

☐

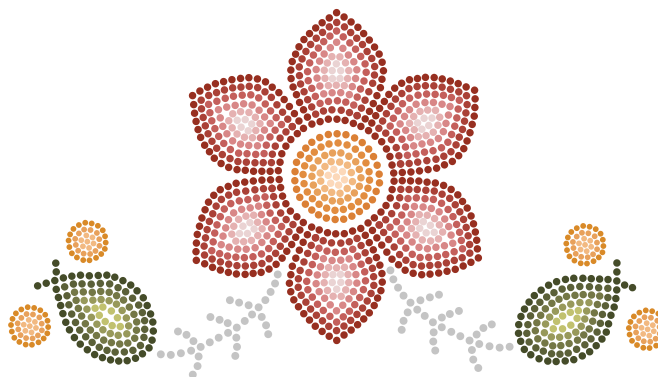
sintsur fléché
sash
ceinture fléchée

☐

siro dérab
maple syrup
sirop d'érable

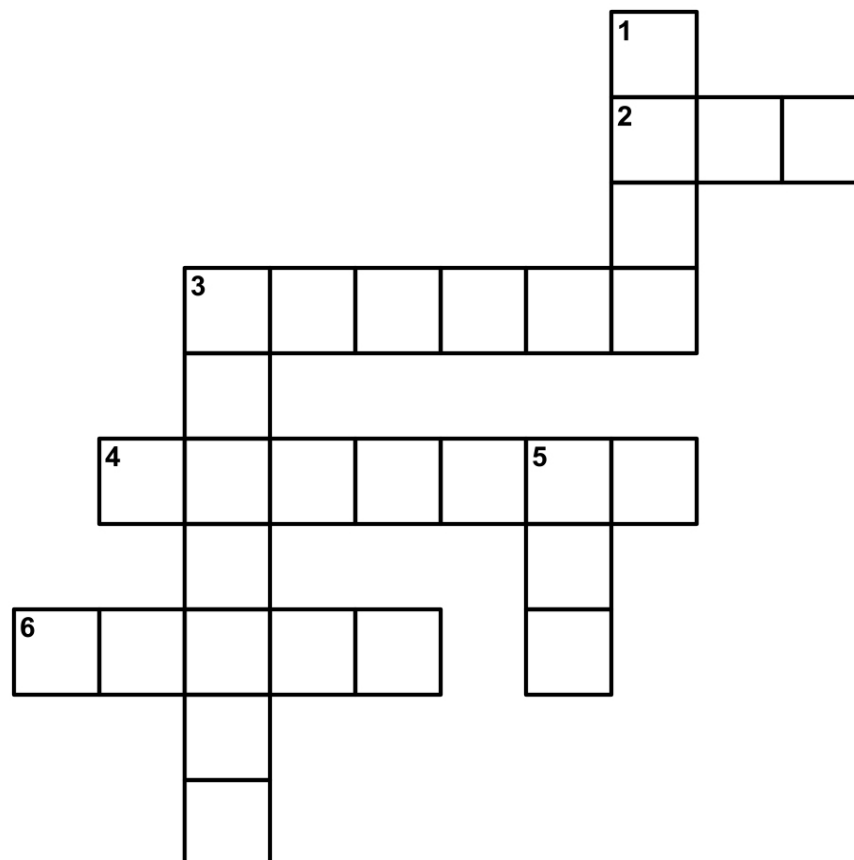
☐

feuy dérab
maple leaf
feuille d'érable



UNN PARTSI DSUK

Mo fléché michif / Cross Word puzzle / Mots fléchés



Awrizontal / Across / Horizontale

- [2] Avèk kwa kon fè dzu siro dérab dla ____
 [3] Aprè kon naw antayé lé zérab on akrawch
 unn ____aprè lawrb
 [4] Tsiré par lé chfo, unn ____
 [6] Kèl sawrt de soup kon manj a kabann a suk ____

Vèrtsikal / Down / Verticale

- [1] Kwa kon manj kyé roulé sunn palèt de bouaw ____
 [3] Kan on antay lé zérab on mè un ____dans lawrb
 [5] On koul Isiro cho sua ____

Répons / Answers / Réponses : 1. TSIR, 2.SÈV, 3.(Awrizontal) CHÈYÈR, 3.(Vèrtikal) CHALUMO, 4. WAWGINN, 5. NÈJ, 6. POUAW

Par / by
Métis Languages Initiatives Team and Language Advisory

La Nawsyon 
dé Métis de l'Ontario

Métis Nation
of Ontario 

Nation Métisse
de l'Ontario 

Suite 1100 - 66 Slater Street | Ottawa | K1P 5H1 | **metisnation.org**
ISBN 978-1-998262-01-4