

Poète officiel du Canada

YVAN GLADU

Peu de gens le savent, mais le Canada possède son poète officiel depuis 2002. On pourrait être tentés de tourner cette fonction à la blague et d'en faire une espèce d'Assurancetourix mais si on y réfléchit quelque peu, en lisant les différents blogues sur Internet, on est plutôt mal placés pour tourner en dérision une fonction destinée à promouvoir l'importance de la littérature, de la culture et de la langue.

À cela il n'est pas le seul puisque les États-Unis et l'Angleterre possèdent le leur depuis longtemps. Cette fonction a été créée pour encourager la littérature, la culture et la langue et en promouvoir l'importance au sein de la société canadienne en attirant l'attention du public sur le rôle que joue la poésie, écrite ou orale, dans la vie des Canadiens, ainsi que sur sa nature et son caractère essentiel.

Toutes les provinces du Canada, sauf le Québec et le Manitoba, possèdent leur poète officiel. On en

retrouve même qui remplissent cette fonction dans treize villes au Canada.

Quel est le rôle du poète officiel? Rédiger des œuvres de poésie, notamment pour des occasions importantes au Parlement; il peut aussi parrainer des séances de lecture de poésie, conseiller le bibliothécaire parlementaire sur la collection de la Bibliothèque et les acquisitions propres à enrichir celle-ci dans le domaine de la culture, assurer des fonctions connexes à la demande du président du Sénat ou de la

Chambre des communes ou du bibliothécaire parlementaire. Le poète est libre, dans le respect des paramètres établis, de décider de la nature de ses activités.

Au Canada, le processus de nomination la fonction de poète se déroule tous les deux ans. Les candidats au poste de poète officiel doivent répondre à des critères d'admissibilité et de sélection. Afin de refléter équitablement les deux langues officielles du Canada, le poète officiel est choisi alternativement dans les communautés litté-

raires francophone et anglophone. Les artistes littéraires de la tradition orale sont également admissibles. Les poètes qui ont occupé ce poste furent George Bowering, de 2002 à 2004, Pauline Michel, de 2004 à 2006 et John Steffler de 2006 à 2008. En avril 2009, un nouveau poète officiel francophone occupera la fonction jusqu'en 2010.

Le poète reçoit un traitement annuel de 20 000 \$, auquel s'ajoutent des frais de déplacement d'un maximum annuel de 13 000 \$ et un budget ayant pour objet de couvrir

les frais de programmation, d'administration et de traduction/adaptation d'une partie de son œuvre dans l'autre langue officielle du Canada.

À la lumière de ces informations, devrait-il se créer différents postes similaires dans le domaine des arts pour la musique, la peinture, la sculpture, la chanson? Prévost aura-t'il bientôt son poète officiel qui pourrait ouvrir et fermer les assemblées municipales par un petit poème harmonisateur? Le débat est ouvert!



George Bowering, 2002-2004



Pauline Michel, 2004-2006



John Steffler, 2006-2008



AVEC
ODETTE
MORIN

pourleplaisirdupalais@hotmail.com www.journaldeprevost.ca

Les légumes racines

Au fil du temps certains aliments se sont démarqués pour avoir sauvé des peuples entiers de la famine. Les légumes racines occupent une place d'honneur dans ce palmarès qui nous rappelle de bien tristes événements de l'histoire de l'humanité.

Qu'ils soient de véritables racines, des tiges ou des racines tubérisées, ces légumes ont beaucoup à nous offrir et devraient faire partie de notre alimentation quotidienne. Leur bas prix, leur culture facile et la possibilité les conserver pendant plusieurs mois, font en sorte qu'ils soient incontournables. La production locale de légumes racines est particulièrement bien adaptée à notre climat et nous garde de devoir dépendre des produits d'importation. Bien pourvus en vitamines et en minéraux ces légumes sont riches en fibres et ont des propriétés anticancéreuses, certains contiennent des quantités appréciables de protéines. Il n'y a que des bonnes choses à dire de ces légumes, mais surtout il y a le plaisir de les manger

Saviez-vous que :

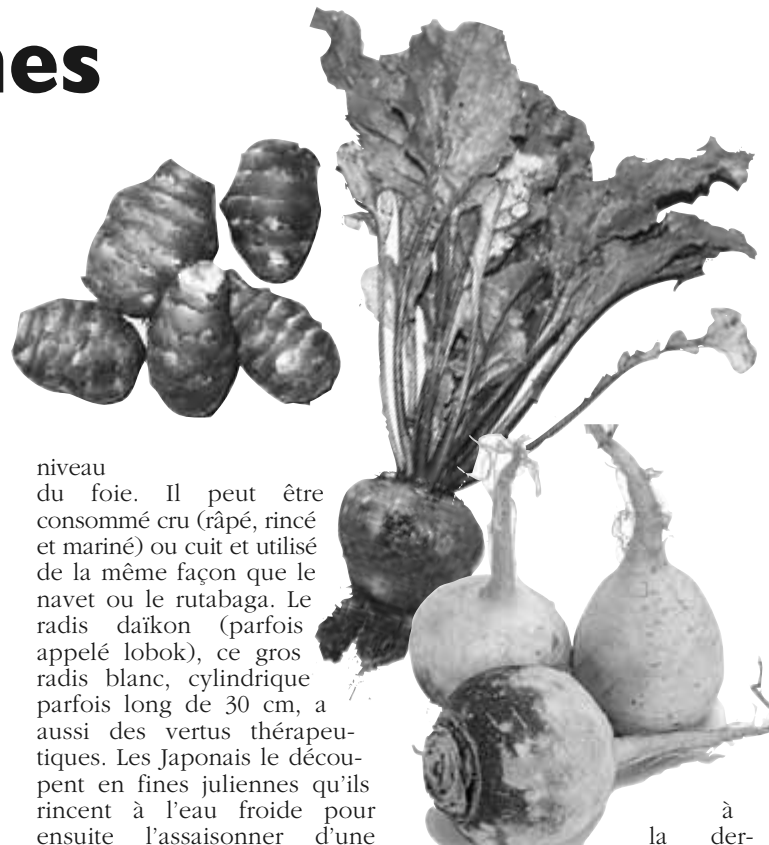
- Les **carottes** de couleur (blanche, rouge, jaune, pourpre) ne sont pas une nouveauté, au contraire. Au XVI^e siècle, pour démontrer leur fidélité à la Maison d'Orange, des hollandais croisèrent des carottes à chair rouge avec d'autres à chair blanche dans le but d'obtenir des carottes à chair orange. Les carottes orange eurent la faveur des sélectionneurs qui se mirent à en développer toutes sortes de variétés. Les carottes de couleur furent alors quelque peu négligées, mais aujourd'hui elles retrouvent leurs lettres de noblesse.
- Il paraît que c'est Samuel de Champlain qui aurait introduit le **topinambour** en France vers l'an 1613. Champlain savait que les Amérindiens cultivaient les topinambours, un légume originaire de l'Amérique du Nord, ils les

consommaient en période de disette. De culture très facile, il pensa que ce légume s'adapterait bien au climat français et pourrait empêcher la famine lorsque les récoltes traditionnelles seraient mauvaises. Lors de la Deuxième Guerre Mondiale, entre autres, le topinambour (que l'on nomme aussi artichaut de Jérusalem) sauva maintes vies pour être ensuite délaissé et relégué au rang de «nourriture du pauvre». Novembre est le mois des récoltes de topinambour au Québec. Si vous pouvez en trouver, essayez-les, ils peuvent être apprêtés comme les pommes de terre et plus.

- L'hiver 1916 / 17, durant la Première Guerre Mondiale en Allemagne, fût surnommé «l'hiver du rutabaga» ou «Steckrubenwinter». La population due s'en remettre au **rutabaga** pour survivre. Les gens en gardèrent un très mauvais souvenir et finirent par délaissé ce légume de « famine ». Il faut dire que ces rutabagas, de qualité fourragère, étaient filandreux et coriaces, rien à voir avec ceux que nous ne consommons aujourd'hui.
- Après avoir remporté un concours lancé par le roi Louis XVI pour trouver une nourriture de remplacement pour nourrir le peuple en cas de disette, c'est Parmentier qui, pour inciter la population à adopter ce légume, fit monter une garde (légère) autour d'un champ de **potatoes de terre**. Bien qu'ils furent d'abord réticents à en consommer, les paysans crurent alors qu'il s'agissait d'un produit rare et cher destiné aux nobles et

s'empressèrent d'en voler, de les cuisiner et, bien sûr, de les apprécier. « La France vous remerciera un jour d'avoir inventé le pain des pauvres », de dire Louis XVI à Parmentier en guise de félicitations.

- La **betterave**, très riche en fer, a un effet tonifiant sur le sang et augmente la capacité d'absorption de l'oxygène par les cellules. Les Tsiganes de Roumanie utilisaient son jus pour soigner les personnes anémiées. Les feuilles de la betterave sont comestibles et, personnellement, je les trouve meilleures que celles de la bette à carde. Durant la belle saison, on peut prélever régulièrement une ou deux feuilles à la betterave sans nuire à sa croissance. On les apprête comme les épinards qui font d'ailleurs partie de la même famille, les chénopodiacées. La betterave est excellente crue, râpée après l'avoir pelée.
- Il paraît que la **patate douce**, racine des régions chaudes, peut maintenant être cultivée dans le sud du Québec, on aurait développé des variétés adaptées à notre courte saison. La patate douce a sauvé des millions de gens de la famine à la suite de catastrophes humanitaires notamment en Afrique, en Chine et au Japon. En Afrique elle porte le nom de « cilera abana » ou « protectrice des enfants ». La patate douce à chair orange est considérée comme une des meilleures solutions pour contrer les carences en vitamine A (résultat de la malnutrition) et ce, même prise en petite quantité. En Afrique subsaharienne, 3 millions d'enfants de moins de 5 ans souffrent de xérophtalmie, une maladie oculaire entraînant la cécité, attribuable à cette carence.
- Le **radis noir** est bien connu pour son action bienfaitrice au



niveau du foie. Il peut être consommé cru (râpé, rincé et mariné) ou cuit et utilisé de la même façon que le navet ou le rutabaga. Le radis daikon (parfois appelé lobok), ce gros radis blanc, cylindrique parfois long de 30 cm, a aussi des vertus thérapeutiques. Les Japonais le découpent en fines juliennes qu'ils rincent à l'eau froide pour ensuite l'assaisonner d'une vinaigrette à base de vinaigre de riz. Ils l'utilisent aussi dans toutes sortes de préparations cuites ou ils le font simplement braiser dans un bouillon au miso ou à la sauce soya japonaise (shoyou) et au bouillon dashi (à base d'algues et de flocons de bonite).

- Le **feuillage de plusieurs légumes** est comestible en particulier celui des légumes de la grande famille du chou (radis, navet, rutabaga, etc.). Le feuillage (les fanes) peut être consommé en salade, pour les plus tendres, mais surtout dans les soupes, potages, ou pour remplacer les épinards.

Il y a encore d'autres variétés de légumes racines dont le **céleri** (céleri rave) qui fait une excellente purée et, râpé dans le céleri rémoulade, une délicieuse salade. Le **panais**, délicieux en purée, en gratin ou rôti au four. Le céleri et le panais s'oxydent rapidement au contact de l'air, on les prépare

à la dernière minute ou on les fait attendre dans un bol d'eau froide. Il y a les crosnes, le salsifis et la scorsonère sûrement délicieux, mais, je vous avouerais, ne pas avoir encore eu le plaisir d'en préparer.

Si vous combinez plusieurs variétés dans une même recette vous devrez couper les légumes en pensant à leur temps de cuisson respectif : petits, moyens, gros morceaux, légume entier. Les légumes les plus tenaces gagneront à être taillés en morceaux longs et étroits, vous sauvez temps et énergie. Pour vous donner une idée (approximative) voici la liste des légumes racines les plus courants en commençant par le plus long à cuire : rutabaga, betterave, carotte, navet, panais, pomme de terre, topinambour, céleri, patate douce.

Le mois prochain des recettes :

- Racines rôties au four
- Gratin dauphinois
- Salade de racines râpées