



Je suis née à Shawbridge en 1975, et j'ai habité Prévost, secteur Shawbridge, pour la majeure partie de ma vie. Petite fille, j'étais nostalgique des années 1950-60 que mon père me contait. J'enviais le portrait de l'époque qu'il me décrivait, avec son foisonnement de boîtes à chansons, restaurants, salles de spectacles, que je n'avais pas connu, mais qui semblaient enrichir la vie culturelle, touristique et surtout communautaire de notre village. Je regrettais aussi tous ces bâtiments anciens, disparus avant ma naissance, et que je ne verrais qu'en photos. Je regrettais une époque me ramenant à mes racines. Comment avaient-ils pu tous disparaître?

Jeune adulte, j'ai assisté à une levée de la protection du patrimoine par plusieurs citoyens, qui ensemble ont sauvegardé certains bâtiments ayant une importance significative dans notre histoire, telle que la gare. J'avais espoir que notre village regarde le futur en étant fier de son passé. Quand est venu le moment d'acheter une maison, c'est tout naturellement vers Prévost que je suis revenue. Je me suis impliquée dans la vie culturelle et communautaire. Je construisais mon nid, dans ce bel arbre qu'était notre village.

Avec son petit centre où tout était accessible à pied (vidéo, épicerie, caisse populaire, etc.), et un bon ratio maison/espace vert, avec son golf, son marché aux puces, le parcours dans les montagnes, nul besoin de faire de la route pour trouver des activités à faire. J'appréciais ces éléments que je croyais immuables, que je tenais pour acquis.

Mais voilà que même ces endroits sont menacés : le centre du village a été déplacé plus au sud, on ne peut rien y faire, les commerces vont là où la population est la plus dense, puis j'apprécie bien le IGA, et il nous reste encore les restaurants du faubourg. Mais le golf, que va-t-il lui arriver? Les rumeurs parlent d'un développement immobilier. Le marché aux puces existe encore pour l'instant, mais la plupart des gens de l'extérieur le croient fermé, occasionnant une chute drastique de l'achalandage, entraînant le départ de plusieurs vendeurs. Pourtant, la plupart des villes commencent à avoir des marchés saisonniers, et le marché de Prévost avait bonne réputation même à l'extérieur de la région. Et que dire des falaises? Avec un mouvement pour les sauvegarder (avec un certain succès du côté de Prévost), qu'arrivera-t-il du secteur

de Piedmont, dont une partie, en bas des falaises, aurait, à ce qu'on dit, été achetée par le même promoteur immobilier que le golf? Je réalise que j'assiste présentement à un autre cycle de disparition de notre patrimoine.

Si personne ne réagit, nous allons perdre des piliers de notre patrimoine. Car le patrimoine n'est pas que bâti, il peut être naturel, comme pour les falaises et le golf. Golf qui existe depuis 1923 et qui est un des plus vieux et des plus beaux du Québec. Ses arbres sont magnifiques. La nature belle, et la vie animale diversifiée. J'y ai même croisé un chevreuil en cavale l'autre soir. Doit-on laisser ces monuments disparaître au nom de l'évolution de

notre ville? Je vous rassure, je ne suis pas contre le changement ou contre le développement résidentiel. Notre ville est belle et les gens désirent y habiter. Mais s'ils sont venus habiter ici, c'est pour certains attraits propres à Prévost, pas seulement parce qu'il y avait des quartiers résidentiels. Il faudrait donc être prudent et ne pas détruire ce qui a attiré les gens ici, et qui ne pourra être remplacé. Idéalement, le golf resterait un golf. Mais les lieux pourraient aussi changer de fonction, sauf qu'ils devraient conserver leur intégrité. Par exemple le golf pourrait devenir un parc, un musée, tant qu'il demeure un espace vert accessible aux citoyens.

Ce n'est pas en faisant table rase du passé que nous construirons notre futur, mais bien en conservant des richesses impossibles à acheter autrement, car le cachet de l'âge et l'âme d'un village ne se monnaient pas, il se patine avec les années. Nous devons trouver un moyen de valoriser notre passé afin de faire face au futur sur des bases solides. Et par valoriser, je ne parle pas seulement de mettre des pancartes disant que telle et telle maison date de telle année, mais bien de conserver et créer un lieu, un village, une ville, où les gens auront envie de se promener, de découvrir, et par le fait même, de lire ces petites pancartes.

**Lyne Gariépy, Prévost**



AVEC ODETTE MORIN

## Après la récolte...

**Votre potager vous a comblé cet été ou peut-être avez-vous profité des bas prix au marché ou à l'épicerie du coin? Voici quelques recettes pour faire durer le plaisir encore plus longtemps.**

### Ketchup (aux fruits)

Une recette de grands-mères? Pas nécessairement, car vous pouvez actualiser et personnaliser ce grand classique en y ajoutant toutes sortes de bonnes choses, comme des raisins secs, des fines herbes, des graines de moutarde, des épices entières ou un mélange d'épices, comme le cari, le garam masala, etc. J'ai goûté à un p'tit mélange concocté par une de mes innombrables nièces sur le thème du ketchup. Fait à base de bok-chois, sa recette était sublime! Les ingrédients incontournables qui relèveront le goût seront aussi les agents de conservation, il s'agit du sucre, du sel et du vinaigre. Nos aïeules en mettaient beaucoup, alors le ketchup pouvait être conservé sur les tablettes du garde-manger presque indéfiniment. Je préfère mettre une quantité réduite de ces trois ingrédients et conserver mon ketchup au frigo. Pour le goût, les épices à marinades sont incontournables. On peut les mettre dans une boule à thé ou l'on peut fabriquer un petit baluchon (bien ficelé) avec un carré de mousseline ou d'un autre tissu bien propre. Le premier ingrédient du ketchup est la tomate rouge ou verte. Pour un ketchup vert, on ne prend que des légumes verts ou à chair pâle comme les tomates vertes, les poivrons verts, les pommes ou les poires et l'on met plus de sucre. D'autres légumes peuvent être ajoutés à vos recettes de ketchup. Il y a le poireau, le chou-fleur, le chou, l'ail, la courgette, le piment fort, la carotte, etc.

### Ingrédients

- Tomates fraîches en dés (pelées ou non), 1,8 litre (8 tasses)
- Fruits (pommes, poires et/ ou pêches) en dés, 4 tasses (ex. : 4 pommes et 2 poires)
- Oignons hachés ou émincés, 2 tasses (1 gros oignon espagnol)
- Céleri haché ou en dés, 2 tasses (4 branches)
- Poivrons hachés en lamelles ou en dés, 2 tasses (2 ou 3 poivrons, peu importe la couleur)
- Piments forts hachés très finement, ¼ à ½ tasses, au goût et facultatifs
- Sucre, 450 ml (2 tasses) ou plus au goût
- Sel, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Vinaigre blanc, 225 ml (1 tasse)

- Épices à marinade, 15 ml (1 cuil. à soupe) dans une boule à thé ou une mousseline

### Préparation

Mettez tous les ingrédients dans une grande casserole (idéalement en inox), amenez à ébullition, baissez le feu (à feu doux) et laissez mijoter (sans oublier de remuer régulièrement) le tout pendant environ 1 h 30. Cette recette donne à peu près 1,8 litre (8 tasses) de ketchup.

### Sauce tomate maison

Prenez des tomates de votre jardin ou du marché, idéalement des tomates pulpeuses comme les tomates italiennes, les Brandy Wine ou autres. Pelez-les après les avoir plongés dans l'eau bouillante pendant une minute, puis dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson, ensuite, taillez-les en gros dés. Pour environ 2 litres (une dizaine de tasses) de dés de tomates, vous aurez besoin d'un gros oignon espagnol haché, de 4 à 8 gousses d'ail hachées, d'environ 30 ml (2 cuil. à soupe) d'huile d'olive, de deux feuilles de laurier et d'environ 2 cuillères à soupe d'herbes fraîches ou séchées, comme du romarin, de l'origan, du basilic, de l'estragon, du persil, etc. Vous ferez brièvement revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, puis vous ajouterez les tomates et les herbes. Vous ajouterez un peu de sucre pour couper l'acidité (15 à 30 ml soit de 1 à 2 cuil. à soupe) et du sel (15 ml soit 1 cuil. à soupe). Vous laisserez mijoter le tout à feu doux (remuez régulièrement) et à mesure que du liquide remontera à la surface, vous le prélèverez à l'aide d'une louche. Vous conserverez ce précieux liquide pour le servir comme consommé de tomates ou pour en faire une délicieuse soupe minestrone en y ajoutant des pâtes cuites, des légumes, des légumineuses, etc. Le but de cette démarche, c'est d'avoir une sauce qui a une belle consistance. J'oubliais, pour une belle couleur et une texture homogène, vous pourriez passer votre sauce au pilon à pommes de terre à partir de la cuisson et y ajouter une petite conserve de pâte de tomates (156 ml). Temps de cuisson : au moins une heure.

[pourleplaisirdupalais@hotmail.com](mailto:pourleplaisirdupalais@hotmail.com)  
[www.journaldescitoyens.ca](http://www.journaldescitoyens.ca)



### Sauce piquante maison

Pas nécessaire de se brûler la langue au troisième degré pour apprécier les piments. Cette recette a comme base le poivron rouge doux et vous y ajoutez la quantité de piments forts qui correspond à votre seuil de tolérance personnel. Si comme moi vous avez eu la bonne idée de cultiver ce cadeau du Ciel que sont les piments d'Espelette, vous savez qu'ils ne sont pas très piquants. En passant, ce fut chez moi une année exceptionnelle pour la culture des piments. Je les plante dans de gros pots de plastique noir, car ces légumes sont des amateurs de sol chaud. De cette façon, les piments et aussi les poivrons mûrissent plus tôt. Pour la recette qui suit, j'ai utilisé 3 piments d'Espelette et ½ piment de Cayenne long. Cela donne une sauce très conviviale qui laissera sur leur appétit les vrais amateurs de « piquance ». Il faut être prudent avec les piments que l'on trouve au supermarché, car certains d'entre eux, comme les « habaneros », vous donneront un avant-goût de l'enfer!

N.B. Avec les piments forts, il est préférable d'enlever toutes les graines de même que les membranes blanchâtres qui les retiennent. Je vous conseille fortement de porter des gants chirurgicaux.

### Ingrédients

- Poivron rouge (pelé ou non), 1 haché
- Piments forts, de 15 à 100 ml (1 cuil. à soupe à ½ tasse) selon la variété et votre goût
- Ail, 4 à 6 gousses hachées
- Vinaigre blanc, 75 ml (1/3 de tasse)
- Sucre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Sel, 5 ml (1 cuil. à thé)

### Préparation

Mettez tous les ingrédients dans une casserole, portez à ébullition et laissez mijoter (à feu doux) pendant 7 à 10 minutes. Passez la sauce au mélangeur. Cette sauce se conserve au frigo. Cette recette donne environ 335 ml (1 ½ tasse) de sauce.

**Bon appétit!**

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS, SAQ SÉLECTION SAINTE-ADÈLE



**Septembre, le mois de la rentrée! Retour au travail, retour aux études, retour à la routine et pour moi, septembre est synonyme de vacances!**

Mais c'est aussi un retour aux découvertes, puisque l'automne nous amène son lot de nouveautés, soit des nouveaux produits, soit des classiques sur des nouveaux millésimes.

C'est donc avec plaisir que je déguste le Château St-Roch 2010, Côtes-du-Rhône, en blanc! Un vin élaboré avec des cépages qui sont essentiellement rhodaniens : Grenache blanc (60%), clairette (30%) et bourboulenc (10%). Ce vin ne subit aucun élevage sous bois mais sa structure pourrait facilement le supporter. Il en résulte un vin blanc à la robe très pâle, limpide et brillante. Au nez, les arômes floraux et de fruits exotiques (ananas) sont très invitants. En bouche, nous avons droit à une belle acidité, une certaine profondeur et des notes florales (acacia) en rétro.

Un vin très plaisant à prendre en apéritif, sur une entrée d'escargots au fromage de chèvre et tomates séchées, un plat de pâtes servi avec une sauce mornay aux courges grillées! **Château St-Roch 2010, Côtes-du-Rhône à 17,35\$ (10678181)**

En rouge, nous connaissons bien le sangiovese de la Toscane, là où ce cépage est roi et la base de plusieurs grands vins comme le Chianti Classico, le Vino



Nobile di Montepulciano et le Brunello di Montalcino. Peu d'amateurs connaissent l'Émilie-Romagne, en fait cette région est surtout connue pour ses vins vedettes comme le Liano ou le Moma et l'association avec la région d'origine reste souvent un mystère pour les consommateurs de ces vins. L'Émilie-Romagne fait partie de la zone nord de l'Italie, cette région traverse le pays d'Est en Ouest, les amateurs de voitures y retrouveront les écuries Ferrari, Masareti et Lamborghini. Les amateurs de bonne bouffe se régaleront avec le jambon de Parme, le saucisson de Bologne et le vinaigre balsamique de Modène. Les curieux feront la découverte du sangiovese sous un autre jour avec le Scabi 2010, Sangiovese di Romagna.

Ce vin à la robe rubis aux reflets violacés est limpide et brillant.

Au nez, nous avons de la confiture de fruits rouges des champs et en bouche, un vin avec de l'ampleur présentant un très bel équilibre tanin/acidité. Nous avons même droit à une touche de poivre en rétro. Un excellent vin à prendre avec un mijoté de bœuf ou les « pastas al ragu bolognese » **Scabi 2010, Sangiovese di Romagna à 16,70\$ (11019831)**