

Difficile à suivre

SYLVIE D. DAIGNEAULT

Selon le projet de loi 86 modifiant l'organisation et la gouvernance des commissions scolaires, les personnes qui formeront le prochain conseil scolaire le feront bénévolement, tant les parents que l'enseignant et le professionnel choisi. Il sera surprenant que les enseignants acceptent de collaborer bénévolement audit conseil considérant les tensions d'hier et d'aujourd'hui et la disparition du bénévolat enseignant en milieu scolaire.

Le ministre de l'Éducation, François Blais a confirmé son intention d'abolir les élections scolaires ainsi que le comité exécutif, pour le mois d'avril. Dans son projet de loi 86 modifiant l'organisation et la gouvernance des commissions scolaires en vue de rapprocher l'école des lieux de décision et d'assurer la présence des parents au sein de l'instance décisionnelle de la commission scolaire c'est le nom qu'on lui a donné, la disparition du Conseil des commissaires, actuellement en poste, sera effective 15 jours après la sanction de la loi 86. Il s'en suivra la création d'un comité provisoire de sept personnes plus la direction générale.

Le président actuel de la commission scolaire a entre autres le devoir de faire respecter les règles de régie interne, le code d'éthique et les protocoles adoptés par le conseil des commissaires. Dans la nouvelle structure, le directeur général assumera ces responsabilités et devra informer le ministre sur certaines questions relatives à la santé financière de la commission scolaire, et devra, sur demande, rendre compte de sa gestion au ministre.

Un point important est le maintien de la taxe scolaire dans sa forme actuelle, taxe basée sur la valeur des propriétés selon le taux de la commission scolaire. Notons que la région de Tremblant a une commission scolaire qui taxe à un taux beaucoup plus bas (0,1085 du 100 \$) que Rivière du Nord (0,31833 du 100 \$). Le président de la CSRDN déplore que des membres de la communauté n'ayant pas d'enfant à l'école ne pourront occuper un poste sur le conseil, bien qu'ils doivent continuer de payer des taxes scolaires.

Un Conseil scolaire bénévole

Au 1er novembre 2016, le Conseil scolaire sera formé de 6 parents, 2 directeurs d'école, 1 enseignant, 1 professionnel, 6 représentants de la communauté (don 4 de milieux ciblés) et du directeur général de la commission scolaire, pour un mandat de 3 ans.

Les membres du Conseil scolaire ne seront plus rémunérés, sauf par l'octroi d'un jeton de présence symbolique (sans mentionner de montant) et le remboursement de frais de déplacement.

Toutes les personnes qui formeront le prochain conseil scolaire le feront bénévolement, tant les parents que les professionnels. Rappelons-nous que présentement, les employés du milieu scolaire ne font plus de bénévolats, ils ont déjà à leur actif plusieurs jours de grève, sans compter les autres moyens de pression. Alors qu'arriverait-il si un Conseil n'arrive pas à combler tous ces postes, y aurait-il abolition du Conseil des commissaires? De plus, est-ce que le gouvernement sera le premier à ne pas respecter l'équité, en payant les employés de la commission scolaire afin de s'assurer qu'ils seront présents et en remettant un jeton de présence, qui n'aurait pas la même valeur monétaire, aux parents et autres membres du Conseil? Est-ce que les changements proposés amélioreront la réussite des élèves? Je n'ai rien vu qui visait l'amélioration des services directs aux élèves, ou un soutien à l'enseignant afin d'aider les étudiants en difficulté, mais une charge de travail supplémentaire sur la structure la plus proche de l'élève, soit les directions d'écoles et les enseignants.



AVEC ODETTE MORIN

La tourtière revisitée

Je vous propose un grand classique de la cuisine festive québécoise, la tourtière! J'ai attendu longtemps avant de me lancer dans la préparation de tourtières, car je n'ai jamais vraiment aimé cela. Mais, un jour, je me suis dit qu'il y avait sûrement moyen de faire une tourtière qui serait autre chose qu'une simple tarte à la viande dégoulinante de gras.

Alors, j'ai dévalisé le tiroir à légumes, l'armoire à épices et je suis arrivée à faire quelque chose d'intéressant. Cette recette vous offre trois options : à la viande, semi-végétarienne ou végétarienne. Dans tous les cas, vous aurez une tourtière beaucoup moins lourde grâce à l'ajout de plein de légumes. Que ce soit par souci d'économie ou par goût, vous pouvez utiliser par exemple : un mélange de viande, de lentilles, de kacha (grains de sarrasin grillés et concassés), etc. Sachez qu'une livre de viande crue donne environ 3 tasses de viande cuite. La recette requiert une dizaine de tasses de viande cuite ou de substitus de celle-ci. Pour la végétarienne, vous pouvez choisir 3 ou 4 ingrédients par exemple : des champignons, des lentilles, du tofu et du quinoa. Faute d'espace, je ne vous donne pas de recette de pâte, car on en trouve facilement de très potables sur internet. Il y a les abaisses toutes faites vendues congelées ou la pâte fraîche en paquet de 1 kilo qui contient de quoi faire de 4 à 6 abaisses. Vous aurez besoin d'un peu moins de 2 kilos pour faire la recette, avec le reste, vous pourriez faire des pets de sœur! Cette recette vous donnera entre 4 et 6 tourtières.

Tourtière : à la viande, semi-végétarienne ou végétarienne

Ingrédients

- À la viande: viande hachée, 3,5 lb (1,5 kg) un mélange de veau, porc, bœuf, volaille, gibier ou autres au choix (donne une dizaine de tasses de viande cuite)
- Végétarienne: une dizaine de tasses de mélange de champi-

gnons hachés, lentilles cuites, tofu ou végépaté émietté, quinoa cuit, millet cuit, kacha cuit ou autres au choix

- Pommes de terre, 2 moyennes ou 1 grosse en petits dés
- Patate douce, 1 moyenne en petits dés (ou 2 carottes)
- Oignon, 1 gros haché
- Céleri, 2 branches en petits dés
- Poivron vert ou de couleur au choix, 1 en petits dés
- Ail, 5 (ou plus) gousses hachées menues
- Épices : poudre de cari, mélange cajun ou garam masala 10 m (2 cuil. à thé), piment de la Jamaïque (4 épices) ou 5 épices chinoises 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé), poivre et/ou flocons de piment 3 ml (1/2 c. à thé)
- Fines herbes : thym, sarriette ou origan 5 ml (1 cuil. à thé), persil frais haché 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)
- Sel, tamari ou sauce soya japonaise (Kikkoman), au goût
- Farine, 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Bouillon ou eau, 225 ml (1 tasse)
- Huile, 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe)
- Pâte à tarte maison ou du commerce, assez pour 4 à 6 tourtières soit 8 à 10 abaisses (un paquet de 1 kg donne entre 4 et 6 abaisses)
- Jaune d'œuf, 1 mêlé à 15 ml d'eau (1 cuil. à soupe) (pour la dorure) facultatif

Préparation

Dans une assez grande casserole genre « fait-tout » ou un très grand poêlon, faites revenir les légumes (pommes de terre, patate douce,

oignon, céleri, poivron, ail) dans l'huile, ajoutez la viande (feu moyen haut ou haut). Pour la végétarienne, ajoutez les champignons et n'ajoutez les éléments déjà cuits qu'après la cuisson des légumes en même temps que les épices, etc. Salez (3 à 5 ml), poivrez et laissez cuire le tout entre 15 et 20 minutes (ou jusqu'à cuisson de la viande) en remuant souvent. Ajoutez les épices, les fines herbes et la farine, remuez le tout et ajoutez le bouillon. Laissez cuire à feu doux quelques minutes en remuant occasionnellement. Goûtez et ajoutez du sel (ou sauce soya) à la préparation, au besoin, puis laissez-la refroidir presque complètement avant de la mettre sur les fonds de pâte (elle refroidira plus rapidement si vous la transférez dans un bol à mélanger ou sur une grande plaque à biscuits). Préparez au moins 4 abaisses de pâte et déposez-les dans des moules à tartes légèrement enfarinées. Mettez-y environ 550 ml (2 tasses) de préparation. La contenance de vos moules et ce qu'il vous reste de préparation déterminera si vous faites une ou deux autres tourtières. Préparez les abaisses du dessus et à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, humectez légèrement (avec le jaune d'œuf ou juste de l'eau) le rebord de l'abaisse du fond pour que celle du dessus y adhère bien. Installez l'abaisse du dessus, écrasez le contour (avec une fourchette) pour la souder à celle du bas. Pratiquez quelques ouvertures à sa surface en guise de cheminée. Coupez le rebord des abaisses en suivant le contour avec le dos d'un couteau. Badigeonnez de mélange de jaune d'œuf/eau. Les tourtières cuiront pendant 35 à 45 minutes dans un four préchauffé à 400 °F. Bien refroidies et bien emballées, vous pourrez les conserver congelées pendant environ 4 mois. Bon appétit!

Auberge du Mont-Gabriel

BENOIT GUÉRIN

Des chèvres « tondent » le gazon du toit de l'Auberge du Mont-Gabriel maintenant à Mont-Rolland. Date inconnue, vers 1954.

Un petit clin d'œil... Un toit végétal pour des écologistes avant l'heure ou pour amuser les touristes. Notez bien qu'à cette date, Mont-Gabriel était une ville à part entière de 1954 à 1981. Joyeuses fêtes!

Merci à Gordon Cooke pour la carte postale de l'auberge du vieux sapin de Sainte-Anne-des-Lacs.

Carte postale originale: collection privée de l'auteur.

