



L'hameçonnage

N'avez crainte, l'hameçonnage n'a rien à voir avec la pêche. Ce mois-ci je vous entretiens donc d'un problème de fraude propre à internet qui se multiplie avec l'augmentation de l'utilisation de la grande toile. Ce sera donc plus une chronique sur la prudence qu'une chronique légale.

L'hameçonnage est une fraude qui sévit sur internet de plus en plus souvent. La technique est somme toute assez simple. Vous recevez un courrier électronique portant l'en-tête de votre banque ou institution financière ou encore d'un organisme particulièrement connu. Ce courrier vous indique par exemple qu'un problème quelconque est survenu dans la base de données de l'organisme en question et que pour s'assurer de l'intégrité des données ou pour toute autre raison comme des problèmes possibles avec votre crédit, vous devez au plus vite transmettre à l'organisme par courriel votre numéro d'identification personnel (NIP) ainsi que le numéro de votre carte de crédit ou de débit. L'image graphique est bien imitée et le tout à l'air tout à fait crédible. Plusieurs mordent alors à l'hameçon (d'où le nom de la technique) et viennent de dévoiler un grand nombre d'informations personnelles permettant entre autres au fraudeur de vider partiellement ou complètement votre compte bancaire ou d'usurper votre identité.

Notez bien que les courriels provenant des fraudeurs ne vous sont adressés personnellement que très rarement car ils sont transmis à un maximum de personnes à la fois. Il n'est pas rare non plus de recevoir des courriels en anglais ou remplis de fautes d'orthographe.

En cas de doute, ne dévoilez aucune information personnelle, ne transmettez aucune information par courriel et communiquez avec l'entreprise par téléphone ou en utilisant une adresse web obtenue d'une source sûre. Vous pourrez alors éviter d'être responsable des pertes qui pourraient survenir suite à l'utilisation illégale de votre carte de crédit ou de débit pour lesquels vous êtes responsables.

Si vous êtes victime et que malgré tout vous avez fourni des renseignements personnels, communiquez immédiatement avec les émetteurs de cartes dont les numéros ont été dévoilés et signalez l'incident au Centre antifraude du Canada (www.antifraudcentre-centreantifraude.ca)

Ce texte ne remplace aucunement les textes de loi en vigueur et ne peut être reproduit sans autorisation.

Levée et lever

Parmi les différentes formes qui finissent les mots, trois peuvent être confondues à l'écrit parce que toutes se prononcent É. Ce sont le formes de l'infinitif des verbes en ER ou leur participe passé en É(s) ou ÉE(s), mais ils terminent aussi des noms, qui en dérivent parfois. Certains reprennent tel quel le ER de l'infinitif, la forme neutre du verbe. *Dîner* est une activité du soir en France et que sous l'influence du *dinner* anglais, le Québec effectue à midi, pour souper (*supper*) en fin de journée. Les exemples abondent, comme dans *faire son devoir* ou *exercer un pouvoir* dont les noms proviennent des verbes correspondants.

Mais pour les noms, il existe aussi une finale en ÉE qui évoque une action, une durée, une quantité... Ces mots peuvent être associés à des verbes, comme la *levée*

d'une séance (qu'on lève parce qu'on y était assis sur son séant), *levée* qu'il ne faut pas confondre avec le *lever* du soleil ou d'un rideau, où l'on constate l'effet plutôt que de le causer. De même catégorie est la *lancée* utilisée dans des expressions comme *continuer sur sa lancée* (poursuivre une démarche) ou *effectuer le lancer d'une balle*.

Et beaucoup de mots en ÉE insistent sur la durée d'un phénomène autrement désigné plus sobrement : *année* (an), *matinée* (matin), *soirée* (soir), *nuitée* (nuit). D'autres insistent sur une étendue, une quantité, un peu à la manière de la douzaine issue du chiffre douze. Souvent associées en quelque sorte à un contenant, telles sont *assiettée*, *brassée*, *chambrière*, *cuillerée*, *cuvée*, *maisonnée*, *pochetée*, *poignée*, *tablée*...

Ont aussi cette finale de nombreux noms désignant des plantes, dont ceux qui désignent leurs familles, comme celle des *orchidacées* (orchidée), les *rosacées* (rose et pommier), les *acéracées* (érable)... Mots tous au féminin, comme ces quelques autres nés de participes passés comme l'*armée*, la *chaussée*, sans qu'ils aient d'équivalents masculins. Il en existe cependant quelques-uns qui, tout en se terminant en ÉE, sont résolument au masculin : parmi les plus connus, on trouve le *trophée* (d'origine latine), le *mausolée* (monument funéraire) ou *Morphée*, dans les bras masculins duquel on sombre, parce que c'est le dieu grec du Sommeil.

Quant aux noms qui se terminent en É, certains évoquent des groupes ou des institutions (la *société*, l'*université*); des attitudes

ou des sentiments, comme la *bonté*, la *charité*, la *générosité*, la *liberté*, la *pitié*, sans avoir de verbes correspondants : personne ne « bonte », ni ne « générosite ». D'autres proviennent d'un participe passé, comme le *marié* (par rapport à la *mariée*); ou comme les noms issus de l'infinitif, qui n'ont pas d'équivalent féminin, comme le *cuivassé* (navire), le *passé*.

Mais gardons-nous de penser que l'*été*, malgré l'expérience que nous en faisons chaque année, proviendrait du verbe *être* pour nous inciter à croire que sa principale définition est celle d'*avoir été*, de passer sans qu'on ait le temps de vraiment s'en apercevoir. Profitons-en plutôt !



AVEC ODETTE MORIN

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

À vos grils!

Pour une bonne bouffe entre amis et surtout pour apprécier le savoir-faire qui provient d'ailleurs, voici de délicieuses recettes à faire sur le grill.

Kefta à la libanaise

Le kefta est une préparation de viande hachée à base de bœuf ou d'agneau et parfois de poulet. La viande est mélangée à des aromates, montée sur des brochettes, en lui donnant la forme d'une saucisse, puis grillée sur la braise. Le kefta est aussi façonné en boulettes rondes ou aplaties qui peuvent être cuites dans un ragoût, en tajine, grillées dans la poêle, au four ou sur le grill. Il est excellent servi dans un pain pita tiède avec de la sauce tzatziki ou du toum (voir la recette plus bas), de la laitue, des tomates, des oignons verts, etc. On peut le servir sur un riz pilaf ou un couscous avec une petite salade de tomates ou de concombres du jardin et la sauce de son choix. Donne environ 6 brochettes.

Ingrédients

- Viande hachée, environ 454 g (1 lb) agneau, bœuf/agneau, veau/agneau au choix
- Oignon, ½ haché très finement ou râpé
- Ail, 4 gousses hachées très finement ou râpées
- Persil ou un mélange de persil et d'autres herbes fraîches, environ 110 à 170 ml (1/2 à 3/4 de tasse) hachés finement
- Menthe fraîche, environ 75 ml (1/3 de tasse) hachée finement
- Épices en mélange, 5 à 10 ml (1 à 2 cuil. à thé) au choix : cari, curcuma, cumin moulu, coriandre moulue, paprika, flocons de piment, etc.
- Sel, 2 à 5 ml (1/2 à 1 cuil. à thé) et poivre

- Huile d'olive, pour badigeonner les boulettes avant la cuisson

Préparation

Mélangez tous les ingrédients à la main. Divisez la viande en 5 ou 6 parties puis, sur une brochette, façonnez des boulettes en forme de saucisses. Badigeonnez-les d'huile d'olive et cuisez-les sur le grill ou au four préchauffé à 425°F pendant une quinzaine de minutes.

Toum (ou sauce toum)

Une mayonnaise pour les amateurs d'ail qui sont allergiques aux œufs. Un aïoli typique à la cuisine libanaise. Pour les puristes, cette sauce se fait dans un mortier, pour les autres, le mélangeur fait bien le travail. Certains estomacs fragiles blanchissent les gousses d'ail (moins de 1 minute dans l'eau bouillante) pour en atténuer de la force.

Ingrédients

- Ail, 8 gousses
- Sel, ½ cuil. à thé
- Huile, d'olive, au moins 110 ml et plus au besoin (½ tasse ou +)
- Jus de citron, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus selon le goût et la texture

Préparation

Passez l'ail et le sel au mélangeur, ajoutez l'huile en filet mince, comme pour faire une mayonnaise, puis le jus de citron.

Marinade à l'orientale

Ingrédients

- Sauce soya japonaise (Kikkoman) ou tamari, 30 ml (2 cuil. à soupe)



- Huile d'olive, 30 ml
- Sirop d'érable (ou miel), 30 ml
- Ail et gingembre hachés finement, 5 à 10 ml (1 à 2 cuil. à thé) de chacun
- Poivre ou flocons de piment au choix
- Mélange d'épices genre garam masala, cari, cajun ou autre, 5 ml

Brochettes de filet de porc façon orientale

Voici une recette inspirée des sates* (satay) indonésiens, des petites brochettes parfois très épicées cuites sur le grill. On peut aussi les cuire sous le grill (broil) du four en les retournant une fois. Attention! Elles cuisent rapidement. Pour cette recette, on taille la viande en tranches minces (3 ou 4 mm) dans le sens de la fibre musculaire, donc sur la longueur. Après avoir fait mariner les tranches, on les monte sur la longueur, comme en zigzag, sur des brochettes de bambou.

*Sate ou satay : prononcé « saté », c'est aussi un mélange d'épices et une sauce.

Ingrédients

- Brochettes de bambou, trempées dans l'eau froide pendant 1 heure (environ 12)
- Filet de porc, 1 moyen (pour environ 6 personnes)
- Graines de sésame, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) (facultatifs)
- Recette de marinade à l'orientale, 1

Préparation

Coupez le filet en deux, puis taillez-le sur la longueur en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur. Déposez les tranches dans un grand bol ou dans un sac à congélation, versez-y la marinade, remuez délicatement et laissez macérer au moins 30 minutes. Enfilez les tranches sur les brochettes en piquant en alternance comme en zigzag. Déposez les brochettes sur une tôle à biscuits et saupoudrez-les de graines de sésame des 2 côtés. Cuire sur le grill environ 1 minute de chaque côté. Pour la cuisson au four, préchauffez-le à 435°F. Une minute avant d'enfourner, allumez le grill. Cuire les brochettes sous le grill (à l'étage supérieur du four) pendant plus ou moins 1 minute de chaque côté.

Brochettes de tofu irrésistibles

J'ai vu des gens qui disaient ne pas aimer le tofu avaler ces brochettes avec appétit!

Ingrédients

- Brochettes de bambou, trempées dans l'eau froide pendant 1 heure (12)
- Tofu ferme en cubes de 2 cm (1 po) de côté, 450 g
- Recette de marinade à l'orientale, 1

Préparation

Déposez les cubes et la marinade dans un bol ou un sac à congélation, remuez et laissez macérer le tout pendant une heure ou jusqu'à 24 heures. Montez les cubes sur les brochettes, puis cuisez-les sur le grill ou dans un four très chaud (435°F) pendant 2 ou 3 minutes.

Bon appétit!