



Johann Plourde – Afin d'accueillir le printemps et ses plaisirs, je vous suggère une bière particulière fabriquée sur la rive nord de Montréal et qui nous transporte dans le monde des épices, dont une que nous utilisons tous les jours. Une belle découverte, la Microbrasserie Ruisseau Noir. En voilà une qui tire dans le mille!

Bières et épices, un mariage surprenant

La Rousse Poivrée

Une bière qui retient l'attention avec ses arômes de caramel, de pain grillé et de céréales. Une bière forte et bien secondée par le poivre vert qui est de bonne proportion au mélange. Originaire de l'Inde, le poivre vert est très aromatique et plus doux que le noir. Le poivre provient d'un fruit qui pousse à partir de plantes de la famille des linacées qui grimpe le long des arbres et qui produit des grappes de 50 à 60 fleurs, c'est vraiment d'une grande beauté. Étant également le plus grand producteur de poivre au monde, ce serait sur la côte de Malabar que l'on retrouverait le meilleur, ai-je entendu entre les branches.

Revenons à cette bière produite pas très loin d'ici, dans la ville de Terrebonne. Garni d'une belle mousse, son col abondant et crémeux couvre une bière de couleur rouge cuivrée profonde. Non filtrée, elle connaît bien la façon de nous présenter ses extrémités... Je m'explique. Au nez, plusieurs parfums unis, harmonieux, bien caramélisés et légèrement torréfiés. Honnêtement, à l'aveugle, je n'aurais pas nommé le poivre, c'est ce qui m'a enchantée, car elle est

vraiment d'une belle douceur, alors qu'en bouche, comme un vin bien charpenté, on éprouve la sensation de ses tanins, on goûte tous les ingrédients. Désaltérante et d'une surprenante rondeur, elle possède une finale robuste et, bien sûr, poivrée. Possédant une faible amertume, chaque gorgée est agréable. Avec un taux d'alcool raisonnable de 5,5%, aucune lourdeur ne s'éternise en bouche. Une simple rousse avec une touche différente et audacieuse qu'il est important de servir à sa température idéale, entre 7 et 10 degrés; et si vous avez des verres ballons, vous la dégusterez à sa juste valeur. Elle s'accorde avec plusieurs types de viandes et de sauces, rien de trop épicé, car cela accentuerait le goût du poivre et gâcherait du même coup votre repas. Des viandes fumées ou même braisées seraient l'idéal.

Les produits de cette jeune microbrasserie habillent les tablettes de nos épiceries et dépanneurs depuis le printemps 2018. Antoine Dubois, brasseur amateur, nourrit sa passion depuis plusieurs années, notamment en nommant son en-



treprise en hommage au ruisseau noir qui passe sur la terre familiale; certains d'entre vous connaissent peut-être ou fréquentent le club de tir du même nom.

Il est à retenir que cette Microbrasserie brasse plusieurs styles de bières, dont une blonde, une blanche, une noire, ainsi qu'une IPA. Elle vise l'utilisation des produits locaux et vous propose ses bières en canettes, en bouteilles et en cruchons disponibles à leur salon de dégustation.

Malgré la grande tendance des bières fermentées avec plusieurs mélanges d'épices, notons qu'il est apprécié de conserver un goût classique sans toutefois limiter les chatolements de nos papilles gustatives à déguster des produits québécois. – Le prix en canette de ce produit est de 4,59 \$ ml. – Santé et bonne dégustation!

Le CRPF accueille des élèves de Prévost

Une sortie pour les naturalistes en herbe

CLAUDE BOURQUE

«L'humain aime ce qui l'a émerveillé. En outre, il protège ce qu'il aime.» Jacques-Yves Cousteau

Voilà l'esprit du projet éducatif conçu et élaboré par le Comité régional pour la protection des falaises (CRPF) en collaboration avec la Ville de Prévost. Pour sa 5^e édition, le 25 février dernier, les élèves des classes de quatrième année de l'école des Falaises de Prévost ont pu chausser leurs raquettes et faire une sortie de deux heures sur les sentiers de la réserve naturelle Alfred-Kelly (propriété de Conservation de la nature Canada); guidés par des animateurs et accompagnateurs bénévoles du CRPF.

Certains principes de conservation et de protection des milieux naturels ont été abordés pour l'occasion. Il était également question des espèces animales et végétales peuplant nos forêts, de leurs habitudes de vie, et du difficile combat livré par les espèces animales hibernant pour survivre au froid. La fragilité, la précarité de cet équilibre entre la nature sauvage et la «société des

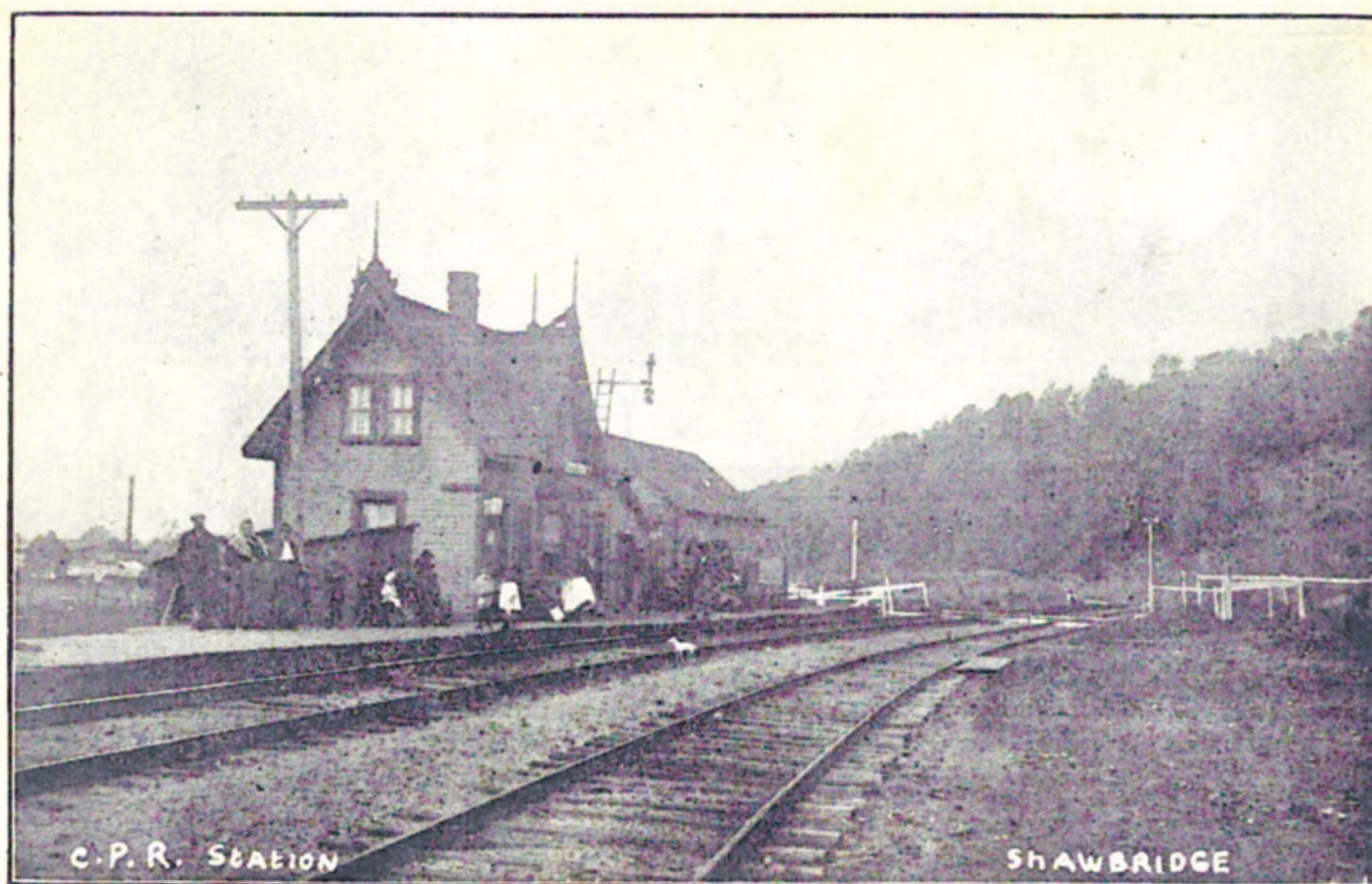
hommes» était également au programme. Tel que mentionné par Marc Boudreau, «À en juger par les regards émerveillés et par les nombreuses questions pertinentes des naturalistes en herbe, le projet atteint ses objectifs de sensibilisation et d'éducation.»



Invités à relever toute manifestation naturelle sur le terrain, ici, près du lac Paradis, les élèves observent, en présence d'Audrey Bernier, ce qui se révélera être une piste de raton laveur.



Fourrures animales comme points d'intérêt, Pierre Henrichon suscite la curiosité des jeunes.



COME AND SPEND YOUR HOLIDAYS AT THIS POPULAR RESORT. SHAWBRIDGE, QUE. No. 4

Carte postale du siècle dernier

La gare de Shawbridge

BENOIT GUÉRIN

Après 35 ans, le comité de la gare de Prévost, créé en 1985 pour empêcher la démolition de cet édifice patrimonial et procéder à sa restauration, tire sa révérence. C'est la fin d'une belle histoire répartie sur plusieurs décennies.

Merci à tous ceux et celles qui se sont mobilisés pour protéger cette gare qui a été au centre de la vie et du développement de notre village. Cette carte postale est pour remercier ces bénévoles pour leur implication.

Le mois dernier :

Lac Guindon 1955. Merci à Annie Bélanger, Pierre Gelgoot, Robert Saint-Aubin et Denis R. Bertrand pour les informations. La photographie a été prise sur la rue des Cèdres, près du chemin Sainte-Anne-des-Lacs. On voit en haut à gauche, l'auberge du Gros Sapin.