

Shawbridge, Que. — Orchard Farm,
Mr. C. L. Girard, Proprietor.

Carte postale
du siècle dernier

Les vergers et la résidence de Charles L. Girard à Shawbridge

Benoit Guérin
bguerin@journaldescitoyens.ca

Date inconnue.

On doit se rappeler que Charles Girard a été signataire avec John W. Kimpton, Joseph Stephens, J.W. Boyd et J W O Matthews de la demande d'érection en municipalité du village de Shawbridge le 27 avril 1909, soit il y a 116 ans maintenant.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Marinades de légumes vite faits

Aujourd'hui, même les restaurants chics nous proposent des «pickles» pour accompagner certains de leurs plats les plus raffinés. Le plus souvent, il s'agit d'une version «express» d'un condiment qui autrefois prenait des heures à préparer.

Ces marinades peuvent être préparées la veille, quelques heures, voire quelques minutes avant d'être dégustés, soit juste le temps de les laisser refroidir. Presque tous les légumes peuvent être marinés selon cette méthode rapide. Les plus dures, comme la plupart des légumes racines, le céleri, le chou-fleur peuvent être blanchis plus ou moins brièvement (selon leur dureté) dans le liquide à marinade avant d'être transférés dans un bocal (avec assez de liquide pour les couvrir). Plus les morceaux seront minces, moins ils auront besoin d'être blanchis. Dans le cas des légumes tranchés à la mandoline, cette étape peut s'avérer inutile si vous voulez préserver leur côté croustillant. Vous n'avez qu'à verser le liquide bouillant sur les légumes que vous aurez mis dans un bocal. Vous pourrez créer des mélanges de légumes colorés et aromatiser le liquide à marinage avec vos épices ou condiments préférés. Les marinades ainsi préparées ne sont pas faites pour être conservées pendant des mois, mais plutôt quelques semaines au frigo. Vous utiliserez la même technique pour les légumes comme les concombres libanais tranchés, les poivrons en lanières fines, les radis

tranchés minces, les oignons en rondelles minces. Pour une version quasi instantanée, déposez les légumes dans un cul de poule et ébouillantez-les avec le liquide à marinade. Mettez la préparation au congélateur juste le temps de la refroidir.

Le liquide à marinade

Ingrédients

Vinaigre blanc ou de riz, de cidre, 190 ml (¾ de tasse)
Eau, 625 ml (2 ½ tasses)
Sucre, 30 à 60 ml (2 à 4 cuil. à soupe) ou au goût
Sel, environ 5 ml (1 cuil. à thé) ou au goût
Mélange d'épices à marinades, 5 ml (1 cuil. à thé) dans une mouseline ou une boule à thé (facultatif)
Feuille de laurier, anis étoilé, piment fort, graines de fenouil, de carvi, de moutarde, etc. au choix (facultatifs)

Tranches d'ail et/ou de gingembre (facultatifs)

Préparation

Mettez les ingrédients dans une casserole et portez le tout à ébullition. Laissez mijoter de 5 à 10 minutes. Donne un peu plus de 800 ml soit environ 3 ¼ tasses de liquide à marinades. Si vous en avez de trop, mettez-le au frigo dans un bocal propre pour une future recette.

Marinade de radis et oignons rouges

Pas seulement délicieuse, cette préparation prendra une belle coloration rose fuchsia.

Ingrédients

- Radis rouges, 6 à 8 gros tranchés minces
- Oignon rouge, la moitié d'un moyen (ou plus) en demi-lamelles minces
- Liquide à marinade, assez pour couvrir les légumes

Préparation

Mélangez les tranches de radis et d'oignon, déposez-les dans un bocal et versez assez de liquide (bouillant) pour bien les couvrir. Pour la version instantanée, mettez les légumes dans un cul de poule, couvrez-les de liquide bouillant et mettez-les à refroidir au congélateur.

Bon appétit!



Histoire et Archives Laurentides

Un prix prestigieux

Salle de presse

Histoire et Archives Laurentides s'est vu décerner le prix Léonidas-Bélanger 2025, lors du congrès annuel de la Fédération Histoire Québec (FHQ), qui avait lieu du 30 mai au 1^{er} juin à Montmagny.

Cette prestigieuse reconnaissance a été remise à HAL pour la commémoration du centenaire du monument au curé Labelle à Saint-Jérôme, qui a été souligné de belle façon l'automne dernier. Pour commémorer les 100 ans de l'emblématique monument au Roi du Nord, HAL avait organisé plusieurs activités, dont la production de cinq capsules vidéo, des articles dans son bulletin «Espace mémoire» et, le 20 octobre, lors d'une cérémonie officielle, la présentation du spectacle *Sur les traces du Roi du Nord* du conteur Marc Sauvageau, racontant de façon ludique les grandes étapes de la vie du célèbre prêtre colonisateur des Laurentides.

HAL vous invite d'ailleurs à visionner les cinq courtes capsules vidéo qu'ils ont réalisées à ce sujet en collaboration avec la Télévision des Basses-Laurentides.

Le prix a été remis lors du congrès de la FHQ, dont sont membres quelque 360 sociétés d'histoire, de généalogie ou du patrimoine, musées, centres d'archives et associations citoyennes

qui jouent un rôle majeur dans la préservation de notre héritage collectif.

Quatrième prix en quatre ans

Le travail d'Histoire et Archives Laurentides et de ses artisans est régulièrement récompensé au congrès annuel de la Fédération Histoire Québec.

En 2022, HAL avait obtenu la 2^e place au prix Léonidas-Bélanger, attribué cette année-là pour l'excellence d'une publication, avec son ouvrage *Le Roi du nord trois fois couronné*, consacré au curé Labelle.

L'an dernier, dans cette même catégorie, HAL avait terminé au 3^e rang pour *Prisonniers du temps à Prévost*, une bande dessinée doublée d'un ouvrage historique réalisée dans le cadre du 50^e anniversaire de la fusion ayant donné naissance à cette ville.

Et en 2023, le Prix du bénévolat Honorius-Provost avait été remis à notre vice-présidente, Suzanne Marcotte, pour son profond engagement et sa très longue implication dans la société d'histoire jérômiennne.