

## Piedmont Country Lodge

Benoit Guérin  
bguerin@journaldescitoyens.ca

Le Piedmont Country Lodge était situé au pied des pentes de l'actuel centre de ski Mont Olympia, à Piedmont. D'abord propriété de la famille Terzi, il a, par la suite, été opéré par Marcel Lafond. Dans une annonce publiée dans la *Gazette* de Montréal en 1951, on décrivait l'hôtel comme suit: 25 chambres modernes, eau chaude et froide courante, «cocktail lounge», foyers, cuisine européenne, remonte-pente à la porte, *sleigh ride*, danse la fin de semaine... vacances reposantes pour ceux qui veulent se détendre. L'hôtel a été détruit par un incendie en octobre 1972.

**Recherché** – Je recherche des photographies anciennes de l'édifice de la Légion Canadienne, au 777, rue Shaw à Prévost (ancienne école primaire) ainsi que du monument en souvenir des soldats morts au combat qui se trouvait devant l'immeuble. Merci de communiquer avec moi.



Carte postale: collection personnelle de l'auteur



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

## Salsa cuite du jardin

**Rien de plus facile que de faire sa propre salsa. Une salsa cuite qui se conserve au frigo pendant plusieurs semaines ou que l'on peut mettre en conserve pour les mois d'hiver ou pour offrir à nos amis.**

Certains l'aiment piquante d'autres pas. Moi, je l'aime bien relevée. Dans cette recette, j'ai utilisé un assortiment de piments forts de mon jardin. J'ai trouvé que ma salsa n'était pas assez piquante, alors j'ai ajouté des flocons de piments très forts de ma récolte de l'été précédent. Les variétés de piments utilisées font toute la différence, car certaines sont nettement plus piquantes que d'autres. Parmi les piments les moins forts, il y a le gorria (ou piment d'Espelette) suivi par le jalapeno (entre 3,000 et 8,000 SHU\*). Ça commence à être sérieux avec les cayennes (jusqu'à 50,000). On atteint le vrai piquant avec les habanero (environ 300,000), les piments thaïs, les *Scotch Bonnet*... et l'on

crache le feu avec le *Carolina Reaper* (grande faucheuse de Caroline!) avec ses 2,2 millions de SHU couronné piment le plus fort du monde, mais récemment détrôné par le *Pepper X* qui décape les muqueuses avec plus de 2,6 SHU. N'oubliez pas de porter des gants lorsque vous manipulez des piments forts. De plus, les graines et les membranes blanchâtres qui les retiennent sont beaucoup plus piquantes que la pulpe, il vaut mieux les enlever. Si vous n'êtes pas surs de votre coup, commencez par en mettre une plus petite quantité (de piments), goûtez au cours de la cuisson et rajoutez-en au besoin.

\* C'est Wilbur Scoville, un pharmacologue américain, qui a créé un système

pour mesurer la force des piments, les *Scoville Heat Units* ou SHU.

### Salsa cuite du jardin

#### Ingrédients

- Tomates\* fraîches en dés, environ 5 tasses, soit 5 grosses tomates
- Poivrons en dés, 2 ½ tasses (environ ½ poivron de chaque couleur : vert, rouge, jaune, orange)
- Oignons en dés, 2 tasses (environ 1 ½ oignon moyen)
- Piments forts épépinés hachés, ½ tasse ou plus au goût
- Ail haché, environ 6 grosses gousses ou plus au goût
- Coriandre fraîche hachée, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Persil haché, 15 ml
- Vinaigre, ¼ de tasse
- Sucre, ¼ de tasse
- Sel, 1 ½ cuil. à thé
- Cumin, ½ à 1 cuil. à thé au goût



- Pâte de tomate, 2 cuil. à soupe ou plus au besoin (facultative)

\*Vous pouvez monder (peler) les tomates. Il faut d'abord les laver, enlever la cicatrice du pédoncule à l'aide d'un couteau d'office et pratiquer deux petites incisions en croix de l'autre côté. Il faut ensuite les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant une trentaine de secondes, puis dans un bol d'eau glacée. Épongez-les avant de les peler. Si elles sont très mures, la salsa peut être trop liquide, alors vous pouvez soit, les égoutter partiellement (dans un tamis) après les avoir taillées en dés ou ajouter un peu de pâte de tomate à la préparation.

#### Préparation

Mettez tous les ingrédients (sauf la pâte de tomate, la coriandre et le persil) dans une casserole genre «fait-tout». Portez à ébullition à feu

moyen pour éviter que la préparation ne colle au fond. Remuez le tout régulièrement et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais encore légèrement croquants. Ajoutez la coriandre, le persil (et la pâte de tomate si nécessaire) et laissez mijoter encore cinq minutes. Remplir les pots (Mason ou Bernardin) préalablement ébouillantés jusqu'à 1 cm du rebord avec la préparation encore très chaude. Mettez aussitôt les couvercles, sans trop les serrer. Une heure plus tard, serrez-les plus fermement. Donne cinq pots de 225 ml. Si vous n'avez ni le temps ni l'équipement pour traiter les pots dans une casserole d'eau bouillante, je vous conseille de conserver la salsa dans le frigo.

Bon appétit!

## Entrevue avec Anagram Lab



### SUITE de la page 2

De plus, l'accès aux subventions représente un casse-tête. «On se heurte souvent à un vide administratif, car on n'est ni vraiment considéré comme du plastique ni comme du textile transformé. Notre projet tombe entre deux cases, et cela complique énormément les choses», détaille Geneviève Langlois. L'entreprise fonctionne ainsi en autofinancement depuis plus d'un an, une situation qui, selon elle, met en lumière le manque de structures de soutien adaptées à l'innovation hors des cadres traditionnels.

Au-delà de la recherche de financement, convaincre des partenaires industriels qui seraient prêts à miser sur la vision de l'économie circulaire demeure un véritable défi. «Trouver des entreprises prêtes à accepter une marge plus faible, pour miser sur l'avenir, n'est jamais facile», reconnaît-elle. Or, pour Geneviève Langlois, le principal frein reste l'absence d'appui politique à la hauteur des enjeux. «Il faut responsabiliser les entreprises, à l'image de la France où les géants du fast fashion sont soumis à une surtaxe. Imposer des contraintes financières est le seul

moyen de provoquer un changement réel », insiste-t-elle.

### Une perspective prometteuse et un changement de mentalité

Après des débuts modestes, «dans leur sous-sol», les fondateurs sentent un vent de changement. «Depuis avril, nous avons commencé à approcher des manufacturiers, et les choses avancent bien. On sent que c'est le début d'un véritable mouvement», se réjouit Geneviève Langlois. Leur ambition est claire: faire en sorte que d'ici 2050, recycler le textile devienne aussi banal que recycler le plastique.

Il existe de nombreuses  
raisons pour consulter  
en chiropratique

**CENTRE  
CHIROPRATIQUE  
VITALITÉ**

Technique douce

Mal de dos  
Mal de cou  
Maux de tête  
Douleurs dans les bras,  
engourdissements  
Maux d'oreille  
à répétition  
Sciatique  
Douleurs dans  
une jambe  
sont des exemples...

Consultez pour un examen  
approfondi, un diagnostic  
et des conseils sur  
les traitements

Prenez rendez-vous:

**450-224-4402**

**D<sup>re</sup> Isabelle Cazeaux**  
Chiropraticienne D.C.

2894, boul. Curé-Labelle  
bureau #104, Prévost J0R 1T0