

LECTURE

MANGEZ QUÉBEC!

Éloges de la terre nourricière

JEAN-FRANÇOIS
CRÉPEAU

Vous connaissez mon engagement par-devers notre littérature et ses artisans. Rien de frileux ni d'étroitesse d'esprit, mais, puisqu'on n'est jamais si bien servi que par soi-même, je laisse aux autres la recension des livres venus d'ailleurs. Ce «provincialisme», je l'applique aussi à la majorité de mes choix alimentaires et, si c'est possible, je favorise l'achat de produits régionaux.

C'est ainsi que je me suis senti interpellé par *Mangez Québec!* (L'Homme, 2016), un ouvrage préparé par l'Association des producteurs maraîchers du Québec avec la collaboration de Lucie Desaulniers. Il s'agit d'abord et avant tout d'une visite guidée chez 25 producteurs installés aux quatre coins du Québec. On nous raconte, en une page, un peu de l'histoire de l'entreprise, généralement familiale, et on s'intéresse à une culture spécifique, la majorité faite d'autres productions maraîchères. On nous propose ensuite quelques recettes utilisant ce fruit ou ce légume documenté.

De la Montérégie à l'Île d'Orléans, des Laurentides à la région de Lanaudière, nous rencontrons

des femmes et des hommes qui ont fait le choix, parfois depuis des générations, de cultiver une variété particulière de légume ou de fruit et de développer ainsi une expertise qui leur permet des productions de qualité supérieure et dont la quantité permet des ventes à grande échelle.

Il m'est impossible de faire une halte chez chacun de ces producteurs. J'en ai quand même retenu quelques-uns, dont la famille Jutras Rajotte de Sainte-Brigitte-des-Saults qui cultive l'asperge, un légume dont la consommation s'est démocratisée chez nous au cours des 25-30 dernières années.

Je me suis aussi intéressé à certains producteurs qui se sont spécialisés dans un type de production qui rejoint de plus en plus de consommateurs. Ainsi, la carotte aux étals du marché a longtemps été monochrome: orange. On trouve aujourd'hui des carottes de couleur – jaune pâle et pourpre, par exemple – comme celles produites par la Ferme H. Daigneault de Sainte-Clotilde-de-Châteauguay.

Puisqu'on parle couleurs, notons le brocoli – comme celui des Jardins Paul Cousineau de Saint-Constant, le plus important producteur de brocolis québécois –, mais aussi le chou-fleur classique, l'orange et le vert cultivé par

les Maraîchers Bec Sucre de Saint-Isidore. Que dire des légumes racines, dont la betterave chioggia, une variété rayée rouge et blanc, cultivée par les Fermes GNC de Saint-Lin des Laurentides?

La production de légumes ne doit pas nous faire oublier celle des fruits. Outre les pommes et les petits fruits traditionnels – fraises, framboises, bleuets, etc. –, on trouve chez nous, à Saint-Jean-sur-Richelieu, la Ferme Granger où on cultive la cerise de terre; à Saint-Louis-de-Blanford (Centre du Québec); la culture de l'airelle des marais ou atoca est faite par Canneberges Québec; à Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans, la famille Gibouveau (Jardins M.G.) fait pousser le cantaloup.

Parmi les productions «exotiques», tous fruits et légumes confondus, on trouve, à Saint-Madeleine, les Palardy (Jardins M.G.) qui cultivent l'aubergine, alors que la famille Trudeau (Marvi/Ferme Trudeau de Saint-Mathieu-de-Beloil) fait pousser une quinzaine de variétés d'aromates et de fines herbes (persil, coriandre, basilic, ciboulette, aneth, etc.). À Napierville, les van Winden produisent, sous le nom de Delfand, l'échalote française et, à Saint-Clet, les Schryve cultivent les endives Diva.

Et je ne vous ai pas encore

VITRINE

DU JARDIN À LA TABLE

(Broquet, 2016)

par Julie Rivard et Manon R. Guérin.



Les familles urbaines envient celles qui vivent à la campagne se sont mises au potager, y semant ou plantant les variétés de légumes et petits fruits qu'elles préfèrent. Or, on le sait, le moindre carré de terre peut rapidement produire une telle abondance qu'on ne sait plus quoi faire de son empressément à bien nous alimenter. Les 75 recettes que proposent ici les auteures vont sûrement dépanner plus d'un jardinier en suggérant une gamme variée de boissons, d'accompagnements et de plats à cuisiner à partir de votre production. Avant de proposer des démarches culinaires simples à comprendre et faciles à suivre, elles fournissent quelques judicieux conseils pour mettre en marche un potager capable de produire des végétaux de première qualité dont chacune des variétés apportera les vitamines et certains nutriments qui manquent parfois à notre alimentation.

MÉTÉOROLOGIE
EN 30 SECONDES

(Hurtubise, 2016) par Adam A. Scaife.



Parler de culture maraîchère oblige à traiter de météo, toute culture de ce type ayant ses exigences météo. Ce nouvel essai de la collection «... en 30 secondes», sans répondre à toutes les questions, nous fait découvrir sept aspects de cette science qui, on le sait trop bien, n'est pas exacte, mais tend à plus de précision. Les visiteurs, venus pour faire du tourisme ou pour s'installer chez nous, sont étonnés de l'importance que nous accordons «au temps qu'il fait sur mon pays». Rapidement, ils constatent que, certains jours, nous pouvons passer d'une saison à l'autre en quelques heures. C'est là aussi une raison de s'intéresser de plus près aux questions de météorologie comme le font les auteurs du livre en en considérant divers aspects, dont les éléments qui la composent, le rôle du soleil et certains de ses phénomènes extrêmes. ■

parlé des 75 recettes! Non, il faut découvrir de nouvelles cultures décidément que vous mettiez sorties de chez nos jardins la main sur *Mangez Québec!* pour maraîchers. ■

WEEK-END

MUSIQUE

Un nouvel album du crooner synthétique

GILLES LÉVESQUE
gilles.levésque@tc.tcTHE COLOUR IN ANYTHING
JAMES BLAKE

CHANSONS: 17

GENRE: électro, soul, pop

À TÉLÉCHARGER: I Need A Forest Fire



Nous étions au Métro-opolis de Montréal, le 6 mai 2013, pour assister au spectacle de James Blake, un jeune artiste du Royaume-Uni qui demeure l'unique représentant d'un univers qu'il a créé à mi-chemin entre le dubstep, la pop et la soul. Ce jeune crooner synthétique était parvenu à nous ensorceler avec sa voix mystifiante et son aisance sur scène. C'était à croire qu'il venait de l'au-delà!

Trois ans plus tard, ce jeune homme de

27 ans vient de lancer un troisième album qui est à la hauteur de son immense talent. C'est vrai que ses chansons se ressemblent beaucoup d'un disque à l'autre, mais la maturité acquise lui permet d'enrichir ses atmosphères musicales et de figurer ses chansons.

La presse britannique dit de lui qu'il est l'un des artistes les plus originaux et les plus talentueux de sa génération, ce qui est vrai. Son style requiert une bonne période d'apprivoisement, mais une fois cette étape complétée, on tombe vite sous le charme de cet artiste qui est unique en son genre. On reconnaîtrait sa voix et son approche musicale parmi des milliers d'autres. C'est vous dire.

Lorsqu'on a un tel talent, on peut se permettre bien des choses. Comme de lancer un appel à Bon Iver, Frank Ocean et Connan Mockasin pour leur demander de collaborer à ce nouvel album, ce qu'ils ont fait avec empressement, a-t-on pu lire à ce sujet.

Lorsqu'on a un tel talent, on reçoit aussi des invitations surprenantes. C'est ce que vient de faire Beyoncé, d'où la présence de James Blake sur son dernier CD qui est encensé par les critiques du monde entier. On peut aussi y entendre Kendrick Lamar, The Weeknd et Jack White. Méchant virage!

Pour en revenir au dernier album de

Blake, précisons que ses mélodies savoureuses et ses rythmes lancinants s'étirent sur plus d'une heure et seize minutes. C'est un peu long, mais lorsque vous l'aurez découvert, vous ne devriez pas vous en plaindre.

BEST SELLER
DJ CHAMPION

CHANSONS: 13

GENRE: électro-rock

À TÉLÉCHARGER: I Can't Let Go



ans, voilà qu'il renoue avec ses racines avec un nouveau CD qu'il a ironiquement intitulé *Best Seller*.

Ce multi-instrumentiste raconte qu'il a recyclé des chansons qu'il avait mises à la poubelle lors de l'enregistrement

de *Résistance*. Il en a écrit d'autres qui semblent provenir du même moule. Ça nous vaut de l'électro-rock qui n'est pas aussi percutant qu'à ses débuts, mais qui devrait néanmoins plaire à ses fans de la première heure. Son approche est plus minimaliste, plus singulière par moments.

Fidèle à ses bonnes habitudes, Maxime Morin a recruté des chanteuses dont la voix met en valeur ses compositions élaborées à partir de lignes de guitare en boucles. Ça nous vaut la trop courte présence de Betty Bonifassi pour la pièce d'ouverture intitulée *I Can't Let Go*. Il peut aussi compter sur Lou Laurence, Marie-Christine Depestre et Anne France Meyer pour reprendre là où il avait laissé avant d'être frappé par la leucémie.

Il y a de très bonnes chansons sur ce CD, mais aussi quelques compositions qu'il aurait dû mettre à la poubelle pour de bon. On pense entre autres à *Money Money Money*, une pièce insupportable qui vous donne le goût de passer à autre chose. Fort heureusement, c'est l'une des dernières de l'album. On lui pardonnera.

Cela dit, le groupe Red Hot Chili Peppers vient de lancer un premier extrait d'un album à paraître en juin. Eric Clapton en a fait autant dernièrement. C'est sans oublier cette nouvelle composition de Justin Timberlake, *Can't Stop The Feeling*, qui pourrait bien être la chanson de l'été. On s'en reparle. ■