

**Place des citoyens**

**Réouverture**

Les artistes sont particulièrement fébriles à l'idée de retrouver leur public avec une programmation déjà bien engagée à la Place des citoyens de Sainte-Adèle.



Daniel Machabée [danielmachabee@journaldescitoyens.ca](mailto:danielmachabee@journaldescitoyens.ca)

Difficile pour un historien de résister à une invitation du rédacteur en chef du *Journal* pour une chronique historique. C'est donc avec plaisir que j'ai accepté de partager avec vous cette chronique dédiée à l'histoire et à ses travers. J'aborderai éventuellement des aspects plus sérieux de l'histoire, mais pour cette entrée en matière je souhaitais offrir un texte plutôt léger qui m'a été inspiré dernièrement par une rencontre tout à fait extraordinaire. Bonne lecture!

**La passion amoureuse selon divers angles historiques**

**Devant l'ennemi qui déferlait par toutes les frontières en septembre 1792, Danton s'élança à la tribune et s'exclama: « Il faut de l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace, et la France sera sauvée! » L'amour de la patrie, l'appel aux patriotes, notions vitales de l'identité nationale qui s'identifie par l'amour indéfectible et passionnel. Qu'en est-il de cette notion de passion amoureuse à travers les civilisations et l'Histoire? Donnons quelques pistes historiques écrites.**

Lafontaine disait qu'on rencontre souvent sa destinée par des chemins qu'on prend pour l'éviter... D'un autre côté, les Grecs disaient que le destin c'est comme la tortue d'Eschyle, qu'il nous tombe sur la tête de façon impromptue. Ils disaient aussi qu'Aphrodite aime bien les sourires! Les Romains, eux, affirmaient que sans Cérès et Bacchus, Vénus a froid... Ovide, dans *Les Héroides*, disait que seules deux choses ne peuvent être cachées à l'œil des mortels: l'amour et la toux. Pourtant, Antiphane le Grec, quatre cents ans plus tôt, disait que ce sont plutôt l'amour et l'ivresse qui ne peuvent rester cachés... Perceptions de civilisations!

Les Hindous disaient que l'amour est un crocodile sur le fleuve du désir; il se tapit sous les eaux calmes, prêt à bondir sur sa proie. Plaute (III<sup>e</sup> siècle av. J.-C.), ce grand penseur romain, affirmait qu'il est plus dangereux de tomber amoureux que du haut d'une falaise! Horace, dans ses *Satires*, a sans doute la définition la plus universelle en affirmant qu'il y a deux mots en amour: la guerre et la paix. Quant aux Arabes, ils affirment que l'amour est une douceur dont le jus est savoureux et la pâte amère. Les Espagnols, ces grands passionnés, sous la plume de Cervantès, nous disent que l'amour est un ennemi que l'on ne peut vaincre corps à corps, mais par la fuite...

Boèce, lui, affirme que l'amour ne connaît pas de lois. Et Molière, dans le *Misanthrope*, dit que la raison n'est pas ce qui règle l'amour! Shakespeare, dans son *Henri VIII*, écrivait que deux dames à côté l'une de l'autre « font froide température ». Ce à quoi répondit soixante années plus tard Lafontaine: « Deux coqs vivaient en paix; une poule survint... »

Tout ça pour dire que le temps et non la volonté met fin à l'amour (Publius Syrus). Ou bien, selon les Italiens, que l'amour fait passer le temps, et le temps fait passer l'amour. La Rochefoucauld, lui, disait qu'il est plus difficile de dissimuler les sentiments que l'on a, que de feindre ceux qu'on n'a pas. Quant aux Anglais, ces êtres flegmatiques à qui la passion est dite étrangère, on trouve chez C. Marlowe (1598) que l'amour rend éloquentes ceux qu'il anime.

Ahhh! Et moi je dis que quand une passion existe, il faut tenter le diable avant de le rejoindre dans l'antichambre de l'enfer!

**Mots et MŒURS**

Gleason Théberge  
[motsetmoeurs@journaldescitoyens.ca](mailto:motsetmoeurs@journaldescitoyens.ca)

**Impôts et préfixes**

Les calculs à effectuer quand arrive le temps des impôts prend généralement l'allure d'un casse-tête, mais c'est aussi l'occasion d'utiliser un vocabulaire particulier.

Déjà, le terme *impôt*, par exemple, est parfois utilisé pour décrire le rapport annuel qu'il faut présenter sur ses finances personnelles. Or, contrairement à l'usage courant, il ne s'agit alors pas de produire un *rapport d'impôt*.

C'est plutôt une *déclaration de revenus* que nous avons à soumettre. Selon le résultat de nos calculs, l'impôt c'est la part que l'État nous réclame sur ce que nous avons gagné durant l'année, tout comme dans nos sociétés catholiques, l'Église demande sous le nom de *dîme* l'équivalent symbolique du dixième de nos avoirs. Or, s'il y avait un *rapport d'impôt* à présenter, ce serait au gouvernement qu'il reviendrait de le faire sur ce qu'il perçoit, en regard des services qu'il nous rend ou pas.

Le mot *impôt*, quant à lui, provient du verbe *imposer*, dont le IM- qui s'ajoute au *poser* donnait jadis au mot le sens de « placer dans », comme dans *importer* (porter dans un autre endroit, faire venir dans son pays).

Le verbe a ensuite dérivé vers un synonyme d'*obliger*, comme dans *imposer* son opinion, sa volonté. Il s'agit là du jeu des préfixes, ces quelques lettres placées au début des mots qui en modifient le sens.

Ce IM-, aussi formulé IN-, est un préfixe particulier, puisqu'il sert aussi à contredire, entre autres, quand il fait partie de mots comme le *impossible* ou le

*inapplicable (nul)* de certaines rubriques de notre déclaration, où le IM-/IN- nie la possibilité ou la pertinence.

C'est d'ailleurs aussi le cas du DÉ d'avoir des effets contradictoires: il peut ainsi renforcer le sens du même *poser*, dans le *déposer* qui nous fera émettre le paiement d'une somme que le gouvernement *déposera* dans ses comptes.

Dans le fait de *déclarer* nos revenus (imposables), le DÉ- sert aussi à renforcer le *clarer*, de même racine que *clair*, c'est-à-dire « vrai ». *Déclarer*, c'est ainsi préciser de quels revenus nous disposons et en affirmer que l'information est exacte.

Pourtant, pour ce faire, il faut *démêler* revenus et dépenses, pour en arriver aux stricts résultats nets; or, comme pour le IM-, ce DÉ- qui apparaît dans *démêler* porte cette fois le verbe à indiquer l'action inverse de *mêler* (fusionner). Tout comme *défaire* signifie le contraire de *faire* (sa déclaration).

Ces deux préfixes ne sont pas les seuls à être ambigus, mais heureusement d'autres préfixes le sont moins. C'est notamment le cas des deux formes équivalentes PER (*perforer*: trouer complètement) et surtout PAR (*parfaire*: faire totalement).

Dans *percevoir* (voir clairement) il conduit à signifier « récupérer une somme précise ». C'est ce que fait l'État *percepteur* (celui qui perçoit l'impôt), mais aussi le contribuable quand il a le plaisir de *percevoir* une somme qui lui est rendue pour avoir trop payé d'impôt.



Avec Odette Morin

[odemorin@journaldescitoyens.ca](mailto:odemorin@journaldescitoyens.ca) • [www.journaldescitoyens.ca](http://www.journaldescitoyens.ca)

**Patates rôties et sels assaisonnés**

**Qui n'aime pas les patates rôties?** On les apprécie au petit déjeuner, mais elles accompagnent avec brio toutes sortes de plats des plus simples aux plus élaborés. Avec le sel assaisonné vous amèneriez la patate rôtie à un niveau supérieur de plaisir gustatif!

**Irrésistibles patates rôties au four**

- Ingrédients**
- Pommes de terre moyennes, 5 taillées en quartiers ou en gros dés (2 cm)
  - Huile d'arachides, 45 à 75 ml (3 à 5 cuil. à soupe)
  - Sel assaisonné, au moins 5 ml (1 cuil. à thé) ou plus au goût

**Préparation**  
Faites bouillir les pommes de terre pendant 5 minutes afin de les pré-cuire légèrement. Drainez l'eau de cuisson et rincez à l'eau froide 2 ou 3 fois pour bien les refroidir. Égouttez le tout, puis déposez dans un bol tapissé d'un linge de cuisine ou d'es-suie-tout. Retirez le linge et passez-le sous les pommes de terre au fond du bol de manière à enlever le plus d'humidité possible. Enlevez le linge, versez l'huile et remuez bien le tout\*. Préchauffez le four à 450°F. Ajoutez le sel assaisonné de votre choix et remuez la préparation. Étalez les pommes de terre sur une plaque de cuisson de 10,5 par 15 pouces (27 par 38 cm). Mettez la plaque au centre du four et laissez cuire une bonne dizaine de minutes. Passez au mode grill (broil) et laissez dorer les pommes de terre pendant au moins 5 minutes.

Lorsqu'elles sont dorées à souhait, vous pouvez les égoutter sur des essuie-tous pour enlever l'excédent d'huile et ajouter un peu de sel avant de servir, si désiré.

\* Les pommes de terre peuvent attendre ainsi pendant environ une heure, tandis que vous préparez les autres éléments du repas.

**Sel assaisonné style BBQ**

Sa saveur rappelle celle des épices BBQ du commerce, mais en bien meilleure. Il est sans pareil pour assaisonner les collations telles que le popcorn, les arachides, les noix, les croustilles maison, etc. Avec un peu d'huile d'olive, il rend irrésistibles les légumes grillés au four ou sur le grill. Il donne beaucoup de goût aux brochettes de tofu grillées (préalablement badigeonnées d'huile d'olive). Ce sel assaisonné est idéal pour faire une marinade sèche (*dry rub*) pour les grillades. Pour les côtes levées, vous pouvez mélanger 30 ml (2 cuil. à soupe) de ce sel avec 30 ml (2 cuil. à soupe) de cassonade ou plus au goût. Si vous laissez macérer vos viandes enrobées de ce sel pendant plus de huit heures, il aura le même effet que le saumurage.

- Ingrédients**
- Sel, 45 ml (3 cuil. à soupe)
  - Sucre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
  - Sel de céleri, 15 ml
  - Poudre d'ail, 60 ml (4 cuil. à soupe)
  - Poudre d'oignon, 60 ml
  - Poudre de cari, 30 ml (2 cuil. à soupe)
  - Paprika, 75 ml (5 cuil. à soupe)
  - Poivre, 15 ml



- Cayenne moulu, 15 ml
- Fines herbes séchées, 15 ml (assaisonnement italien ou persil, thym, origan, basilic, herbes de Provence, etc.)

**Préparation**  
Mélangez tous les ingrédients. Donne environ 1 tasse et 1/3 de mélange.

**Sel assaisonné aux légumes déshydratés**

Plus subtil et moins piquant que le sel de style BBQ, ce délicieux mélange peut servir à assaisonner des plats plus délicats comme les sauces blanches, le poisson et les fruits de mer. Toutefois, il assaisonne merveilleusement les patates rôties, les légumes, les grillades, etc.

- Ingrédients**
- Légumes déshydratés broyés, 60 ml (4 cuil. à soupe)
  - Sel de mer, 60 ml
  - Sucre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
  - Sel de céleri, 5 ml (1 cuil. à thé)
  - Poudre d'ail, 15 ml
  - Poudre d'oignon, 15 ml
  - Piments broyés (Cayenne ou autres), 5 ml ou plus au goût
  - Poivre moulu, 5 ml
  - Fines herbes séchées, 10 ml (2 cuil. à thé) (assaisonnement italien ou persil, thym, origan, basilic, herbes de Provence, etc.)

**Préparation**  
Mélangez tous les ingrédients. Donne environ 3/4 de tasse.

Bon appétit!

**LES SENTIERS**.ca  
CIMETIÈRE NATUREL

MAGNUS POIRIER .COM  
AMBASSEUR

**En tant qu'ambassadeur de services Magnus Poirier, Les Sentiers cimetièrre naturel propose tous les produits et services funéraires dont vous avez besoin lors d'un décès. Planifions ensemble.**

**2480, boul. du Curé-Labelle, Prévost, Québec JOR 1T0**  
**450 565-6464**