

Sa mémoire ne sera jamais oubliée

Mots et MŒURS

Jeu de genres

Née sous influence binaire, la grammaire du français ne conserve apparemment que deux genres, le masculin et le féminin. Mais il y en a bien trois si l'on inclut le neutre du *on* de la langue écrite et du *il* utilisé dans des expressions comme *il pleut, il faut* ou *il y a*, dont les pronoms ne représentent ni le masculin ni le féminin. Ils sont précisément dits pronoms impersonnels, et on peut y retrouver le troisième genre latin, qui nommait les choses. On peut cependant y percevoir aussi le germe d'un phénomène actuel où éclate la traditionnelle répartition des individus en homme ou femme.

En accord avec les procédés d'identification sexuelle non genrée, on notera cependant qu'en plus de ces pronoms neutres, le français comporte des mots qui peuvent évoquer à la fois un genre ou l'autre. Comme en allemand, en quelque sorte où avec *Mann* (l'homme) et *Frau* (la femme) on trouve *Kind* (l'enfant) qui est du genre neutre. Or, notre *enfant* aussi peut désigner autant la fillette que le garçon. Cette catégorie de noms appelés *épiciens* (neutres) en contient d'autres comme *artiste* (un grand/une grande artiste), *élève* (un bon/une bonne élève) ou *fonctionnaire, philosophe...*, qui peuvent ainsi conduire leur adjectif à s'accorder au masculin ou au féminin.

D'une manière un peu semblable, nos sociétés occidentales sont depuis peu contraintes de tenir compte de certaines personnes qui se déclarent d'une identité qui

Gleason Théberge

motsetmoeurs@journaldescitoyens.ca

ne correspond pas au code strictement binaire de l'homme ou de la femme. Le phénomène n'est d'ailleurs pas nouveau, car dans certaines sociétés animistes on percevait qu'au lieu de réprimer ce qui pouvait être considéré comme une anomalie on pouvait y voir que l'exception des sexes changeants ouvrait sur des capacités de connexion surnaturelles.

D'une certaine manière, encore plus audacieux, le français n'échappe pas non plus à la possibilité que certains mots puissent aussi changer leur genre. Parmi les plus courants, c'est le cas, quand il s'agit de placer *une poêle* sur *un poêle*, chanter *un hymne* national, mais *une hymne* religieuse; établir *un parallèle* entre deux situations, mais tracer *une parallèle* à une autre ligne; ou porter *un voile* de mariée, mais hisser *la voile* d'un bateau.

Au Québec, à ces usages consacrés, nous ajoutons celui de *la garde-robe*, qui désigne comme dans le dictionnaire l'ensemble des vêtements d'une personne; et *le garde-robe*, l'espace où ils sont conservés. Et la technologie moderne est en train de nuancer de même manière le matériel visuel généralement court produit par le procédé. On peut ainsi visionner de *bons vidéos* produits par des vidéastes, les spécialistes de *la vidéo*, comme on visionne de bons films réalisés par des cinéastes pour le cinéma.

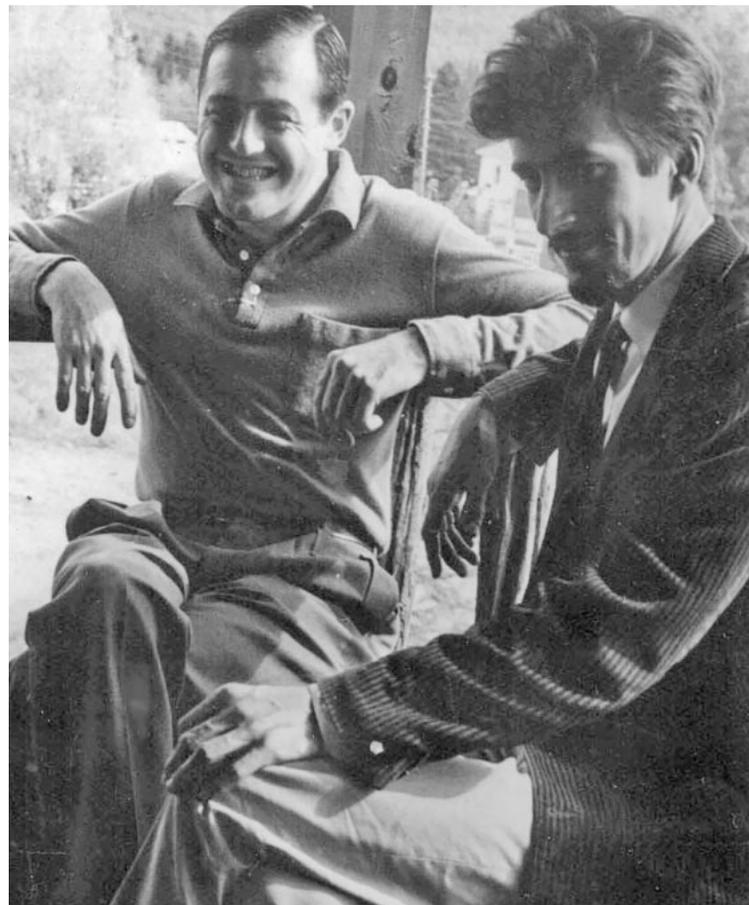
Qui a dit que le français ne savait pas jouer avec les genres grammaticaux?

Nicole Deschamps

« Dans les années 1960 à son retour de Paris, grâce au chansonnier Christian Larsen, j'ai rencontré Raymond Lévesque chez le chansonnier Serge Deyglun. Je lui ai demandé de venir chanter à la Butte en 1961 et il a accepté de faire trois revues d'actualité. Finalement il en a fait pendant 12 étés, six soirs par semaine, et il a habité presque tous les étés dans un de mes chalets de la Butte. », témoigne Gilles Mathieu.

Raymond Lévesque en composant *Quand les hommes vivront d'amour*, ne pensait pas que sa chanson deviendrait un hymne à l'amour. Il l'a chantée plusieurs fois dans sa longue vie ainsi qu'à la fin des spectacles en rappel à la Butte. Les gens lui demandaient la chanson *Quand les hommes vivront d'amour*. Il me disait entre deux joyeux sacres: « J'en ai composé d'autres. Et les gens me demandent toujours la même! »

Le grand Raymond était un homme très généreux et en amour avec son public. Il a même conduit des spectateurs à leur domicile. Il n'a jamais refusé de se faire photographier ou de signer des autographes, toujours prêt à discuter avec les gens du public. Il était considéré comme un « ouvrier » de boîtes à chansons à travers le Québec et un des plus grands compositeurs du Québec.



Raymond Lévesque et Gilles Mathieu, vers 1961 à la Butte à Mathieu.— Collection Musée de la chanson québécoise et de La Butte à Mathieu, photographe inconnu

Sa mort laisse dans le milieu de la chanson québécoise un grand vide. Mais ses chansons seront toujours éternelles. Sa mémoire ne sera

jamais oubliée. Un bon *Bozo les culottes* péquiste et un grand pionnier de la Butte.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Recettes printanières

À l'arrivée du printemps, j'ai toujours très hâte de pouvoir enfin cuisiner avec des produits frais de chez nous. Idéalement, je les cueille dans le potager. Les cadeaux de la nature sont cueillis dans le pré ou sur le bord de la rivière. Quant aux autres variétés, je me contente de les cueillir au supermarché si les marchés d'agriculteurs ne sont pas encore ouverts. Aujourd'hui, je vous propose des recettes faites à partir de légumes printaniers, mais d'abord, un petit rappel sur la préparation des têtes de violon.

Les têtes de violon

N.B. Afin de ne pas compromettre sa pérennité, ne jamais cueillir plus de 40% des nouvelles pousses d'un plant de fougère. La fougère à l'autruche (*Matteucia struthiopteris*) est la variété que l'on peut consommer.

Il est très important de souligner que les têtes de violon contiennent une toxine qui cause des symptômes similaires à ceux de la gastro-entérite. Le fait de consommer des têtes de violon crues ou cuites inadéquatement (sautées brièvement) déclenche ces symptômes. Les têtes de violon doivent être débarrassées de leur petite membrane rousse (en les secouant dans un sac). On doit tailler le bout des tiges noircies, puis les laver très soigneusement à grande eau.

Quelle que soit la recette, on doit toujours les faire bouillir au moins 5 minutes (eau bouillante additionnée ou non de sel ce qui aide à garder la

couleur). Personnellement, je les fais bouillir une première fois 3 minutes, je jette l'eau, puis je les refais bouillir encore 3 minutes. Je les égoutte puis je les plonge dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Une fois égouttées et épongées, les têtes de violon sont prêtes à être utilisées dans les salades, les sautés, etc. Elles sont si bonnes sautées brièvement dans du beurre à l'ail!

Le radis

Quel bonheur que de croquer dans un radis frais! En rondelles ou en petites juliennes, le radis ajoute de la couleur et une délicieuse touche de piquant à nos plats. Mais, saviez-vous que les fanes (feuilles) de radis sont comestibles lorsqu'elles sont bien fraîches? On peut en faire un excellent potage du genre « potage parmentier »: faites revenir des oignons hachés et des dés de pommes de terre. Ajoutez du bouillon de légumes ou de poulet et laissez mijoter le tout jusqu'à cuisson des pommes de terre. Ajoutez les fanes juste avant la fin de la cuisson. Passez la préparation au mélangeur et rectifiez l'assaisonnement.

La rhubarbe

Ici, nous utilisons la rhubarbe surtout en tant que fruit, mais en Inde, on l'utilise comme légume dans la préparation d'un cari de lentilles et de patates douces avec des oignons, de l'ail, du gingembre et du miel. Comme fruit, sa grande amertume fait que l'on doit lui ajouter une grande quantité de sucre, par contre il paraît que si l'on fait préalablement tremper les cubes de rhubarbe dans de l'eau salée, on diminue de beaucoup la quantité de sucre à y ajouter.

On peut en faire une excellente compote au gingembre: faites tremper 4 tasses de gros dés de rhubarbe dans de l'eau salée (10 ml (2 cuil. à thé de sel par litre d'eau) pendant au moins 10 minutes. Rincez sommairement, égouttez et mettez les dés dans une casserole avec plus ou moins 15 ml (1 cuil. à soupe) de gingembre finement haché, 1 à 2 tasses de sucre (ou au goût). Amenez à ébullition et laissez mijoter le tout jusqu'au niveau de cuisson désiré.

L'asperge verte

Plante majestueuse, pousse nutritive, c'est le « turion » de l'asperge qui nous apporte autant de plaisir au printemps. Nul besoin de peler les asperges vertes, car cuites à point, elles craqueront sous la dent. Commencez par les laver soigneusement. Pliez le bas de la tige (3 à 6 cm) et celle-ci devrait casser net (tranchés en fines rondelles, les bouts peuvent aller dans une soupe). On peut manger les asperges crues, en salade en les taillant en rubans à l'aide d'un économètre. Assaisonnées et légèrement badigeonnées d'huile, elles peuvent être mises telles quelles sur le barbecue ou grillées au four. On peut les cuire à la vapeur très brièvement (1 minute ou moins) ou dans une poêle à frire dans 1 cm d'eau sur un feu maximum (1 minute). Si vous ne les mangez pas immédiatement, plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Une fois bien épongées, vous pourrez les manger en salade avec votre vinaigrette préférée ou les réchauffer plus tard pour les servir en accompagnement.

Bon appétit!

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 J0R 1T0

450 565-6464