

Ch'us

Nous utilisons au Québec un certain nombre de tournures de parole qui étonnent les autres francophones et sont décriées comme appartenant à notre fameux *joual*, équivalent du *slang* étatsunien et du verlan français. Après avoir souligné que des expressions comme notre populaire *ch'us* ne sont toujours pas souhaitables à l'écrit, on peut cependant expliquer un peu la mécanique d'un procédé le faisant apparaître, comme naturellement.

Deux à deux, en effet, pour une même ouverture de la bouche et avec des positions identiques des lèvres, de la langue et des dents, sur une simple projection différente de l'air, on distingue les sons, par exemple, du P et du B. En faire l'exercice avec des mots comme *papa* et *baba*, ou *palais* et *balais*, permet de le constater. Et c'est le cas de deux séries de sonorités particulières ainsi apparentées: les P, T et K, qui s'adoucissent en B, D et G(u); tandis que les F, S et Ch sont liées aux V, Z et J.

À propos de la parenté B-P, on ne s'étonne d'ailleurs pas que le mot *absolu* soit prononcé *apsolu*; ni quant aux T et D, dans *grand arbre*, on entend *grant-arbre*; ni qu'apparaisse un G au lieu du C dans *seconde*. Il est d'ailleurs à remarquer qu'il en est de même pour *prend-il* (entendu *prent-il*), auquel il ne faut pas ajouter le T de *aime-t-il*, lequel ne fait que

mettre en évidence la voyelle muette finale pour éviter le *aime-il*, qui ne serait pas compris.

Parmi les sonorités de l'autre trio, on peut ainsi distinguer le F, auquel se substitue le V dans la séquence du masculin-neutre *veuf* dérivant en genre marqué féminin avec *veuve*; tout comme dans la succession *bœuf/bovin*. La distinction entre le S et le Z est plus connue puisqu'elle oblige à doubler le S entre deux voyelles, pour qu'il ne soit pas prononcé Z et permette d'opposer *poisson* (s) et *poison* (z) ou *cessons* (s) et *saison* (z). Quant à notre *ch'us*, on peut voir qu'il concerne la parenté entre les sons Ch et J, puisqu'il provient du *je suis*, moins normatif quand il est prononcé *j'suis*. La proximité du S entraîne alors le J à se durcir en Ch, pour quelque chose comme *ch'suis*, effaçant bientôt le S encombrant vers un simple *ch'uis*. L'étape suivante voit le I disparaître pour quelque chose comme *ch'us*, dont la graphie *chu* révèle moins l'origine.

Ultimement, l'habitude d'entendre les expressions correctes *il est t'allé* ou *ils sont t'allés* fait dire à certains *ch'us-t'allé*. Comme quoi la pratique de la langue se bâtit sur la capacité (parfois erronée) de transférer une habitude sur une autre...

Pour le 100^e anniversaire de Val-David - La Transmission

Les Jardins du précambrien vous accueillent

Il faut découvrir Les Sentiers de la flore laurentienne, visiter cette terre de roches qui se nomme le précambrien et contempler la flore laurentienne qui pousse.

Les Jardins du précambrien à Val-David seront ouverts du 31 juillet au 11 octobre 2021. La Fondation Derouin est heureuse d'annoncer son symposium pour l'été 2021 en proposant un événement unique à l'occasion du 100^e anniversaire de Val-David qui se déploiera autour des grands thèmes qui ont marqué l'histoire des Jardins du précambrien et que l'on retrouve également au cœur de l'œuvre de René Derouin sur son appartenance au territoire précambrien et un hommage aux pionniers de Val-David.



2009- Projet Contrepoint de Lyndal Osborne – Photo : Élise Benoit



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Délicieuses, les fraises du Québec!

Enfin! La cueillette des fraises locales est bien entamée. Comme d'habitude, on les attendait avec impatience ces petits cœurs vermeils au goût d'été. Quel plaisir de savoir que, grâce aux variétés remontantes, on peut en profiter jusqu'à tard l'automne.



Un peu d'histoire

La fraise cultivée que nous connaissons aujourd'hui est issue d'un croisement d'une variété nord-américaine *fragaria virginiana* et d'une variété chilienne *fragaria chiloensis*, cette dernière était blanche. Le résultat de ce croisement, *fragaria ananassa* est l'ancêtre de la fraise cultivée d'aujourd'hui. Cette rencontre a été rendue possible grâce à Amédée-François Frézier, officier et cartographe du Génie maritime français dans les années 1700.

Un peu de chimie

Les fraises de même que les framboises, les bleuets, les mûres, les canneberges contiennent des quantités très élevées de polyphénols anticancéreux, de puissants antioxydants tels que l'acide ellagique, l'anthocyanidine et proanthocyanidine. La variété *L'Authentique d'Orléans*, élaborée au Canada, contient un taux exceptionnel d'acide ellagique ce qui en fait la première fraise « nutraceutique » (de nutrithérapie, thérapie préventive par les aliments). À l'instar des autres fraises qui proviennent de l'île d'Orléans, elles sont plus tardives (presque fin juillet). Les fraises sont riches en vitamine C, 40 à 90 mg par 100g (6 fraises moyennes) et 1 tasse de fraises ne contient que 55 calories (150g ou 8 fraises moyennes).

Plus que du bonbon

Les feuilles de fraisier (sauvage ou de culture biologique), infusées ou bouillies et consommées en tisane,

constituent un bon remède contre la diarrhée au même titre que l'extrait de fraises vendu en pharmacie. Par contre, les fraises mangées en grande quantité peuvent avoir l'effet contraire!

Technique de congélation

Que vous aimiez aller cueillir vous-même vos fraises ou que vous les achetiez au marché, vous serez ravis quand vous irez « récolter » quelques fraises dans votre congélateur. La congélation est une bonne façon de conserver les petits fruits. Lavez toujours les fraises avant de les équeuter, si vous le faites après, elles se gorgent d'eau. Les bleuets sauvages et les framboises ne doivent pas être lavés, juste débarrassés des feuilles ou autres intrus. Étalez les petits fruits (bien essorés dans le cas des fraises) sur une tôle à biscuits en les espaçant pour qu'ils ne se touchent pas et mettez-les au congélateur au moins 2 heures (ils doivent être gelés bien durs). Mettez-les ensuite dans des sacs à congélation ou dans des contenants hermétiques (ayez tout le matériel à portée de la main pour pouvoir les remettre à congeler rapidement). Par la suite, vous pourrez prélever du contenant la quantité exacte dont vous aurez besoin. Les fruits traités ainsi gardent leur forme et peuvent même servir à la décoration. Une autre façon de faire est de les congeler dans le sucre; par ex.: 2 tasses de fraises nettoyées et coupées en deux ou en quatre, ½ tasse de sucre ou de sirop (ou plus au goût), mettre dans des sacs ou contenants.

Vous pourrez les servir sur du yogourt ou de la crème glacée ou encore en faire de la confiture, etc.

Quelques suggestions

Glaçons fruités – mettez des petits fruits dans vos bacs à glaçon, puis ajoutez l'eau.

Limonade rosée – le jus de 2 citrons frais, sucre au goût (au moins ½ tasse), 1,5 l d'eau, quelques fraises ou framboises écrasées et tamisées.

Limonade rosée au thé vert – 2 ou 3 tasses d'infusion de thé vert refroidie que vous ajoutez à la limonade faite avec seulement 1 L d'eau.

Slush maison – 1 tasse de fruits frais ou de pulpe de fruit, sucre au goût, 6 glaçons, 1 tasse d'eau, quelques gouttes de jus de citron si désiré. Broyez le tout au mélangeur.

Coulis de fraises – rien de plus facile, dans la jarre du mélangeur, mettez des fraises (ou autres), du sucre au goût, mixez le tout.

Salsa aux fraises – excellente avec des pétoncles grillés ou des crevettes froides en cocktail: ½ tasse de fraises hachées menues, 1 cuil. à thé de vinaigre balsamique, 1 cuil. à thé de sirop d'érable, poivre de Cayenne ou sauce piquante au goût.

Bon appétit!

AVIS D'INTENTION DE DISSOLUTION

PRENEZ AVIS que la compagnie TRANSIUM, ayant sa place d'affaires au 1264, rue Joseph, Prévost, QC, J0R1T0, déclare son intention de demander sa dissolution auprès du Registraire des Entreprises du Québec. Est produite à cet effet la présente déclaration requise par les dispositions de la Loi sur la publicité légale des entreprises (RLRQ, c. P 44.1).

Prévost, ce 17 juin 2021

Jean-Guy Joubert



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