

## Wow! Quelle fin de saison!

Entre le 27 avril et le 4 juin, à l'occasion des quatre derniers concerts de la saison, trois continents et une dizaine de pays seront « visités » par nos artistes à travers des répertoires qui tirent dans toutes directions; ce sera tout sauf banal.

Le samedi 27 avril, **Carlos Martinez**, un artiste que vous avez adoré lors de son dernier passage chez nous, avait charmé le public avec ses rythmes latins et sa voix chaude, comment ne pas avoir le goût de bouger au son de ces pulsations exotiques qui ont pour nom: flamenco, salsa, bossa-nova et autres rythmes issus de l'hémisphère Sud.

Une semaine plus tard, à peine remis de nos émotions libératrices, **Guillaume Martineau**, un autre musicien que nous adorons et que nous avons surtout entendu dans des

contextes de groupe, nous revient cette fois en solo dans un répertoire tout Beatles... mais teinté de jazz. Qui mieux que ce polyvalent musicien, ancienne révélation Radio-Canada Jazz et, fait rarissime, révélation Radio-Canada classique l'année suivante, donc qui mieux que lui pour fusionner avec bonheur ces deux univers musicaux.

Nous reprenons notre souffle et déjà huit jours plus tard, à l'occasion de la fête des Mères, ce sera au tour de **Buzz Cuivres** de souffler dans leurs cinq instruments à vent, un vent qui



nous provient principalement d'Europe par ces musiques d'une époque charnière où le modernisme artistique du tournant du vingtième siècle frappait un grand coup grâce aux œuvres révolutionnaires et innovatrices des Claude Debussy, Maurice Ravel, Anton Dvorak et autre Katchatouriam.

Pour clore la saison régulière, place à la jeunesse de **Solarium**, un jeune groupe ou un groupe de jeunes qui nous offre un jazz original, magnifique et surprenant de virtuosité sans jamais compromettre la musicalité. Le 4 juin, vous retrouverez avec bonheur le jeune virtuose du saxophone **Louis Plouffe** qui, il y a quelques

années, avait foulé notre scène dans le cadre de la série « Les Jeunes Virtuoses »; ce gradué de l'Université McGill a également occupé la chaise de premier alto dans mon projet multigénérationnel Le RC Jazz Ensemble.

Et comme si ça ne suffisait pas, le 8 juin, dans le cadre d'un concert hors programmation, Diffusions Amal Gamme ouvre sa scène à un sympathique projet musical communautaire: l'ensemble se nomme **Cordélia** (ne pas confondre avec le Duo Cordélia qui se produisait chez nous le 6 avril dernier) et il se compose de onze musiciens amateurs de haut niveau qui sont tous de la

région et qui répètent hebdomadairement dans notre salle. Le répertoire va de l'époque baroque à aujourd'hui. Le groupe est dirigé par le violoniste Jean-François Veilleux et il aura devant lui neuf instruments à cordes frottées et deux flûtes traversières.

Je le disais très justement plus tôt, quelle fantastique saison! D'une part pour la qualité de nos artistes et d'autre part par la magnifique fidélité que vous nous avez témoignée; jamais, je crois, en plus de vingt-cinq ans, n'avons-nous eu autant de salles pleines et enthousiastes. Diffusions Amal Gamme est bien vivant, et c'est grâce à vous. Merci, merci, merci.



## Arrangements en pots branchés et audacieux

Diane Barriault - Une conférence d'Albert Mondor sera présentée sur les **Arrangements en pots branchés et audacieux**, le 24 avril, à 19h15, à la salle Saint-François-Xavier à Prévost

### Un jardin sur son balcon

Que vous viviez en ville, en banlieue ou à la campagne, on observe la même réalité partout: la culture des plantes en contenant sur les terrasses, les patios et les balcons connaît une popularité sans précédent en raison de la petitesse des terrains et de l'espace de jardinage réduit.

Arbustes, vivaces, annuelles, plantes tropicales, plantes succulentes, légumes et fines herbes, toutes sortes de végétaux peuvent être cultivés en pots! En plus de vous proposer de nombreuses idées d'arrangements originaux et inusités, notre conférencier vous apprendra comment rendre vos boîtes à fleurs attrayantes douze mois par année!

### Un conférencier de l'horticulture extrême

Albert Mondor est horticulteur et biologiste. Passionné d'horticulture environnementale et d'agriculture urbaine, il conçoit et réalise des jardins et des aménagements paysagers originaux depuis près de 35 ans. En plus de donner des cours et des conférences à travers le Canada, il a publié douze ouvrages portant sur l'horticulture et l'agriculture urbaine, dont *Potager à l'année* en mars 2022. De plus, il participe régulièrement à diverses émissions de radio et de télévision à titre d'animateur ou de chroniqueur, publie des chroniques dans le cahier CASA du *Journal de Montréal* et du *Journal de Québec*, et tient un blogue sur l'horticulture extrême. Albert



Mondor a reçu plusieurs distinctions, dont le prestigieux prix Henry-Teuscher du Jardin botanique de Montréal, et tout récemment, en novembre 2023, le prix Larry-Hodgson, décerné à un communicateur horticole pour sa contribution à l'avancement du savoir et des connaissances dans ce domaine.

### L'équipe des bénévoles vous attend

Joignez-vous à nous, le mercredi 24 avril, à 19 h 15, à la salle Saint-François-Xavier au 994, rue Principale, à Prévost. La conférence est gratuite pour les membres et le coût est de 5 \$ pour les non-membres. Des prix de présence seront tirés durant la soirée. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet au <http://shpqc.ca>

### Venez aussi assister à la dernière de nos causeries printanières

Le 27 avril - *Élever des poules chez soi: avantages et bien-être animal*

Ces causeries ont lieu le samedi, de 10h à 12h, au pavillon Léon-Arcand, à Prévost. Vous devez vous inscrire à l'avance. Le nombre de places est limité et le coût est de 10\$. Consultez notre site Internet pour plus de détails.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

## De quoi épicer notre quotidien!

**Avec les épices, on peut transformer la grisaille des pluies d'avril en voyage grisant au royaume des saveurs.**

De nos jours, plus besoin de s'embarquer pendant des mois, voire des années à bord de rafiots infestés de rats pour se procurer ces exotiques denrées. Plus besoin, non plus, de déboursier l'équivalent d'une année de salaire à un revendeur véreux pour mettre la main sur un petit sachet de poivre de Malabar! Une simple visite chez notre « épicier » et le tour est joué! Alors voici quelques mélanges d'épices pour mettre du goût dans notre assiette.

### Duqqa

Un mélange d'épices et de noix dans lequel on fait trempette après avoir trempé notre bout de pain (ou de pita) dans l'huile d'olive. Mélangé à l'huile, il peut aussi servir à tartiner une croûte à pizza ou à badigeonner une pièce de viande (poulet) avant la cuisson. Le duqqa est très populaire dans les marchés d'Égypte où il est vendu dans un petit cornet.

### Ingrédients

- Poivre, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel, 5 ml
- Cumin, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Coriandre, 15 ml
- Thym, 15 ml
- Graines de sésame, 60 ml (4 cuil. à soupe)
- Amandes ou avelines ou pistaches, 250 ml (1 tasse)
- Huile d'olive, pour faire trempette

### Préparation

Faites griller les amandes (dans un poêlon) à sec à feu moyen de 3 à 5 minutes, mettez de côté à refroidir.

Si vous utilisez des graines non moulues de cumin et de coriandre, faites-les griller avec le sésame à feu moyen jusqu'à ce qu'elles libèrent leur arôme (quelques minutes). Passez tous les ingrédients (sauf l'huile) au robot jusqu'à consistance sableuse.

### Zaatar

Un délicieux mélange de thym, de sésame et de sumac que nous connaissons maintenant grâce à nos concitoyens d'origine libanaise. Le duqqa (ou dukka) est souvent appelé duqqa zaatar, on le consomme de la même façon.

### Ingrédients

- Graines de sésame, 2 mesures
- Thym séché, 1 mesure
- Sumac, 1 mesure (facultatif, mais disponible au Moulin aux épices)

### Préparation

Moudre grossièrement tous les ingrédients.

### Mélange d'épices cajun

### Ingrédients

- Poivre, 10 ml (2 cuil. à thé)
- Cayenne, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Curcuma ou poudre de cari, 5 ml
- Poudre d'oignon, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Poudre d'ail, 15 ml
- Paprika, 15 ml
- Thym, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé)
- Origan, 3 à 5 ml

### Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Utilisez comme «dry rub», un genre de marinade sèche, en frottant le

mélange sur vos grillades. Pour assaisonner les sauces, ragoûts, etc.

### Mélange genre « épices à steak »

Je ne mange presque jamais de steak, alors j'utilise ce mélange sur pratiquement tout ce qui est destiné à être grillé: viandes, légumes, tofu, saumon, etc. Très bon mélange pour faire une marinade sèche (dry rub). Le sel y est facultatif, on peut l'ajouter juste avant la cuisson (si désiré).

### Ingrédients

- Graines de moutarde (jaune), 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Poudre d'oignon, 30 ml
- Poudre d'ail, 30 ml
- Poivre en grains, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Graines de coriandre, 15 ml
- Graines de céleri, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Graines de fenouil ou d'aneth, 5 ml
- Flocons de piment, 5 à 10 ml
- Origan ou thym séché, 10 ml
- Sel, 7 ml (1 ¼ cuil. à thé) (facultatif)

### Préparation

Pour libérer les arômes des graines de moutarde, de coriandre, de céleri, de fenouil et des grains de poivre, vous pouvez les faire griller à sec (dans un poêlon à feu moyen) pendant 1 à 3 minutes. Dans un moulin à café ou un mélangeur, moulez les graines et les flocons de piment, mais pas trop finement. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez le tout. Conservez le mélange dans un pot de verre à l'abri de la lumière.

Bon appétit!

