

Le 4 saisons



Baie-des-Sables

Édition automne 2021



TABLE DES MATIÈRES

Mot des éditrices p.3
Par Suzy Bergeron et Françoise Vaillancourt, éditrices du journal

Culture p.4
Le Triskell du temps, un roman historique écrit par une jeune auteure de chez nous
Par Gabrielle Trigaux

CinémAlice est de retour avec une programmation complète pour l'automne 2021
Par Mélissa Felix-Séguin, présidente de CinémAlice

Les journées de la culture 2021
Par Mélodie Pardonnet, conseillère en communication et affaires publiques

Ma communauté p.7
Hommage à Rita Nadeau
Par Micheline Bélanger, Cercle de Fermières

Un mot pour Noëlla Claudine Ouellet
Par Monique Roy

Entrepreneurial p.10
Des nouvelles de Projet La Ruche
Par Gabrielle Trigaux, co-proprétaire de Projet La Ruche

Développement local p.12
Les dernières nouvelles du Café La Caisse
Par Odette Simoneau, présidente du CA du Café LA CAISSE

Bon coup p.14
La Fromagerie du Littoral souffle ses 15 bougies!
Par Carole Castonguay et Marielle Beaulieu

Cuisine p.15
Recettes avec les bonnes tomates de saison!
Par Liliane Caron, des Serres René Santerre

Crédit photo page couverture et couverture arrière
Michel Hébert

MOT DES ÉDITRICES

Par Suzy et Françoise, éditrices du journal

Septembre déjà. Touristes, vacanciers, familles et amis se font plus rares dans nos rues. Car ils étaient nombreux encore cette année à visiter et admirer les beautés du village. Parmi les réflexions des voyageurs, les plus fréquentes ont trait à la beauté de la mer, à la paix et au silence qui accompagnent les couleurs du ciel. Un village qui permet le ressourcement que cherchent ceux et celles qui ont vécu une lourde année de contraintes.

On admire aussi à Baie-des-Sables les terrains fleuris : faudrait bien organiser un jour une visite de nos jardins ceux qui se pavent devant mais ceux qui se cachent derrière aussi.

Plusieurs cyclistes se sont enthousiasmés des routes de gravelle qu'ils ont sillonnées.

Plusieurs artistes sont venus découvrir notre coin de pays : auteurs, danseurs, architectes paysagers, chanteurs, réalisatrices. Baie-des-Sables ne déçoit jamais. Point n'est besoin de la faire briller autrement que par ses qualités déjà si bien préservées : le calme, la splendeur d'un coucher de soleil, le chant des oiseaux marins. Le plaisir de la contemplation, voilà ce que les visiteurs découvrent ou retrouvent.

Une saison touristique bien occupée donc et pour nous tous qui vivons ici, le plaisir de recevoir et de partager nos paysages, nos instants de paix, nos histoires de vie, nos bonheurs de tous les jours.

CONCOURS 2021 – PRIX DE 100 \$

Nous souhaitons vous faire un rappel concernant notre concours annuel : « Une personne digne d'intérêt ». Écrivez-nous un court texte de 15 lignes (police de caractère Arial, 12 pt., interligne simple) nous présentant une personne du village que vous aimeriez faire connaître. N'oubliez pas de lui demander la permission de la nommer! On dit facilement dans les petits villages que « tout le monde connaît tout le monde », mais ce n'est sans doute pas exact. Les juges? Le comité de la bibliothèque. Le prix? 100 \$ pour le texte le plus inspirant, drôle, dans un style unique et accrocheur. Quand? Nous recevrons vos textes tout le long de l'année 2021 jusqu'au 5 décembre. Nous dévoilerons le/la gagnant(e) à l'édition d'hiver 2021, le 21 décembre.

PARTICIPATION AU JOURNAL – BESOIN DE PLUS DE CHRONIQUES DE LA COMMUNAUTÉ

Dans les dernières éditions du Journal 4 saisons, il y avait relativement peu de textes de la part de citoyens de Baie-des-Sables. Ainsi nous voulons vous rappeler que ce journal est communautaire et se veut rassembleur et convivial. Chronique culturelle, sportive, entrepreneuriale ou historique, nouvelle, bon coup, recette de cuisine, entrevue, lettre ouverte, opinion libre, dessin, présentation d'une entreprise ou d'un entrepreneur, etc. sont les bienvenus!

Pour proposer un article pour les prochaines éditions ou pour contribuer de quelque manière au journal, communiquez avec Françoise et Suzy :

journal4saisons@gmail.com

Dates de tombée : 5 décembre, 5 mars, 5 juin et 5 septembre.



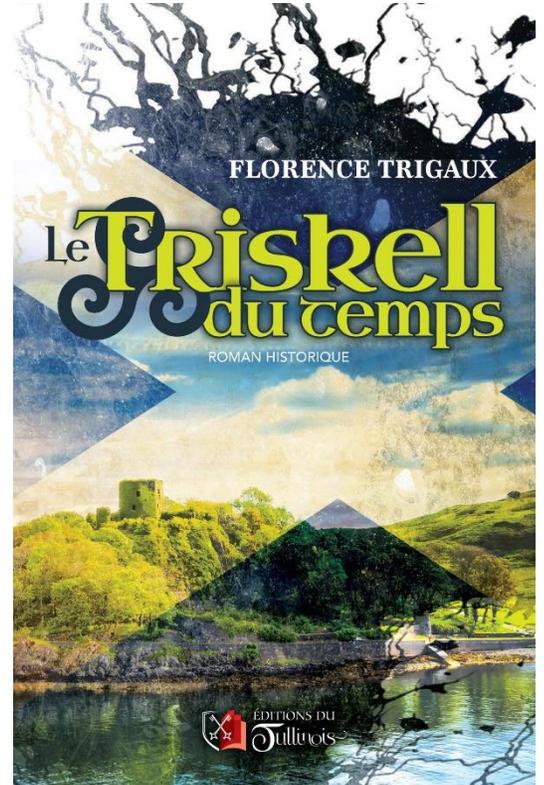
Le Triskell du temps, un roman historique écrit par une jeune auteure de chez nous

Par Gabrielle Trigaux

Florence Trigaux, jeune auteure de Baie-des-Sables, écrit avec passion depuis qu'elle sait aligner des mots en une phrase. À la suite d'un voyage avec sa famille, Florence commence à s'intéresser à l'Écosse. Elle fait de nombreuses recherches et, de fil en aiguille, écrit un roman complet durant ses deux dernières années au secondaire. Âgée de 18 ans, Florence est au Cégep de Sherbrooke où elle étudie la Musique et la Littérature.

« Aucune rencontre n'arrive par hasard. Toutes ont un sens et un but bien précis. Lorsqu'Henry Laurier, historien, quitte Londres pour revenir au Manoir familial, en Écosse, son chemin croise celui d'un vieil homme, James Sinclair. Une allure inhabituelle, un visage intrigant, un regard perçant... le face à face est inévitable, nécessaire. Henry fait la découverte d'un journal intime datant du début du XVIIIe siècle... Celui-là même que James Sinclair recherche depuis des mois. Mais pourquoi? Surtout en sachant que le cahier a appartenu à Abigaël, l'ancêtre en ligne directe de l'historien. Henry est entraîné dans une aventure temporelle des plus imprévisibles. Le contraste est marquant entre la rondeur paisible des paysages d'aujourd'hui et la brutalité des conflits engendrés par les révolutions jacobites de l'époque. Sa rencontre avec James Sinclair est déterminante pour le sort entier d'un peuple. »

Retrouvez le roman de Florence dans une des librairies de la région ou commandez-le : <https://www.leslibraires.ca/livres/le-triskell-du-temps-florence-trigaux-9782898090967.html>



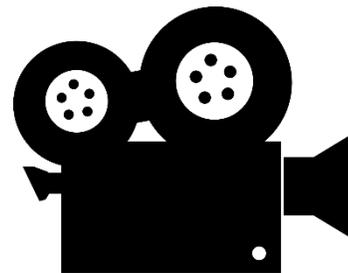
CinémAlice est de retour avec une programmation complète pour l'automne 2021

Par Mélissa Felx-Séguin, présidente de CinémAlice

Après un an d'absence, l'équipe de *CinémAlice* est fière de pouvoir proposer aux cinéphiles de La Matanie une nouvelle programmation diversifiée pour l'automne 2021. Les projections auront lieu au Cinéma Gaieté les lundis, environ une semaine sur deux.

Pour un avant-goût de la programmation complète de l'automne 2021 :

- Lundi 27 septembre 2021 : Comme une vague
- Lundi 18 octobre 2021 : Un divan à Tunis
- Lundi 1^{er} novembre 2021 : Hors normes
- Lundi 15 novembre 2021 : Z-héros
- Lundi 29 novembre 2021 : Préparons-nous à rester ensemble pour une durée indéterminée
- Lundi 13 décembre 2021 : Alcootest



Dans le cadre de sa première projection de la saison, lundi le 13 septembre dernier à 19 h, *CinémAlice* a présenté *Hygiène sociale*, un drame de Denis Côté.

Lieu : Salle no 1 du Cinéma Gaieté

Admission : 8 \$ (en argent comptant seulement)

Les Journées de la culture 2021

Par Mélodie Pardonnet, conseillère en communication et affaires publiques de la MRC de La Matanie

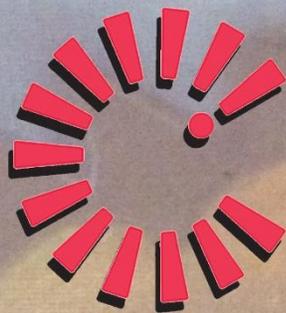
Dans le cadre des Rencontres Hydro-Québec, la MRC de la Matanie se joint au *Jubé de Saint-Léandre* et au *Comité culturel de Saint-Ulric* pour offrir aux Mataniens des activités culturelles variées et gratuites durant *Les Journées de la culture* les 24, 25 et 26 septembre 2021.

Angèle Laferrière, Denis Bélanger, Chloé Lefrançois, François Larocque, Sylvie Prigent, Anick Arseneault, Émilie Couture, Olivier Garot, Gérald Tremblay, Emie Sirois, Roger Lapierre, Alexandre Boyer et Julie Fontaine nous feront vivre un grand moment de culture en Matanie avec des ateliers littéraires et musicaux, des contes, de la musique, de la danse, de la photographie, de l'art pictural, de la poésie, du roman et des créations scéniques.

C'est l'occasion pour les amateurs de culture de sillonner le territoire et de découvrir les talents qui y habitent et les lieux culturels qui font notre fierté. Les jeunes et les aînés seront aussi partie prenante avec des ateliers spécialement préparés pour les écoles et une résidence.

Pour le préfet de la MRC de La Matanie, Monsieur Andrew Turcotte, « les activités culturelles contribuent à célébrer la culture propre à nos communautés, à encourager la production culturelle locale et à l'amener dans le quotidien de nos citoyens. Rien de mieux pour nous rendre fiers d'habiter La Matanie. C'est avec reconnaissance que je salue l'initiative d'Hydro-Québec d'avoir créé *Les Rencontres Hydro-Québec* ».

Notons qu'il s'agit d'un programme qui vise à susciter et à soutenir la production, lors des Journées de la culture, d'activités culturelles et artistiques dans des municipalités de moins de 3 000 habitants. La programmation complète peut être consultée via le site web du *Comité culturel de Saint-Ulric* et sur la page Facebook *Le Jubé*.



Les journées de la culture en Matanie

Dans le cadre de Les **RENCONTRES**
Hydro Québec



Les 24, 25 et 26 septembre 2021

Toutes les activités offertes sont gratuites

- Le passeport vaccinal est exigé pour les activités marquées d'un astérisque (*).
- Il est recommandé de réserver votre place pour les activités marquées d'un (R).
- Surveillez les autres recommandations ou limitations en jaune dans l'horaire
- Pour réserver votre place aux activités de Saint-Léandre : csclejube@gmail.com ; (418) 800-7305
- Pour réserver votre place aux activités de Saint-Ulric : (418) 737-4196

Une présentation de



En collaboration avec



Vendredi 24 septembre 2021

8h à 15h	Ateliers de création littéraire avec Angèle Laferrière	École de Saint-Ulric
13h à 15h	Les cloches qui parlent : Denis Bélanger (Pour les élèves de l'école. Selon les normes sanitaires en vigueur dans l'école)	École de Saint-Léandre
19h à 20h30	Performances littéraires par François Larocque et créations littéraires d'élèves de l'école Mgr Belzile par Angèle Laferrière suivies de : spectacle Les rires de Clémence avec Sylvie Prigent * R (Nombre de places limitées)	Théâtre du Vieux Garage : 115, avenue Ulric-Tessier Saint-Ulric

Samedi 25 septembre 2021

10h30 à 12h	Expo-causerie avec Anick Arseneault, poésie, et Émilie Couture, photographie. Exposition d'une partie d' Expacvide et d' Empreinte – portraits de village avec lectures et échanges * (Nombre de places limitées)	Sacristie de l'église de Saint-Ulric
13h à 15h	Visite libre de l'exposition d'Émilie Couture et des poèmes d'Anick Arseneault * (Nombre de places limitées)	Sacristie de l'église de Saint-Ulric
13h30 à 14h15	Conte en musique : Le père Asselin , de André Lemelin, conté par Chloé Lefrançois et musique de Denis Bélanger *	Sacristie de l'église de Saint-Ulric
18h à 22h	Visite libre de l'exposition d'Emie Sirois (Nombre de places limitées)	Jubé de l'église de Saint-Léandre
18h30 à 19h15	Littérature musicale avec Gérald Tremblay et Gilles Blais * R	À l'église de Saint-Léandre
20h	Flamen'conte avec Roger Lapierre, guitariste flamenco, Olivier Garot, conteur, Alexandre Boyer, percussionniste, et Julie Fontaine, danseuse flamenco * R (Nombre de places limitées)	À l'église de Saint-Léandre

Dimanche 26 septembre 2021

10h30	Les cloches qui parlent : par Denis Bélanger (Pour les résidents et leur famille. Selon les normes sanitaires en vigueur dans la résidence)	Résidence des Sables de Baie-des-Sables
-------	--	---

Hommage à Rita Nadeau

Par Micheline Bélanger, Cercle de Fermières de Baie-des-Sables

Madame Rita a été une femme de performance. Elle s'est rendue presque à 100 ans. Elle a été membre du Cercle de Fermières de Baie-des-Sables pendant 77 ans et oui, elle a pris sa première carte de membre en septembre 1943. Elle a été active et a participé aux activités régulièrement. Elle s'est spécialisée en tissage.

Je vous ai dit qu'elle était performante. Rita était capable de tisser une catalogne dans une journée avec son amie Yolande, Yolande Béland.

Elle avait de la force comme pas une, seule elle était capable de déplacer le métier Clément de 100 po sur une distance de 3-4 pi en tissant. Quand le métier s'était trop rapproché, étant rendu tout de travers, elle se levait, le replaçait avec l'aide de sa compagne de tissage et elles recommençaient à tisser, elle avait plus de 90 ans à ce moment-là. Parlez-en à Isabelle Hélie et à Lise Roy. Nous, on a de la misère à le déplacer.

Juste avant de partir pour Sept-Îles, elle se faisait aider à monter son métier de linges à vaisselle pour être capable de tisser en arrivant au printemps. Une année, alors qu'elle était toute prête pour son hiver, elle s'est dit, je vais tisser un peu en attendant de prendre le bateau. Eh bien, quand elle est partie le jeudi, tous ses 40 linges étaient tissés, ayant commencé le lundi.

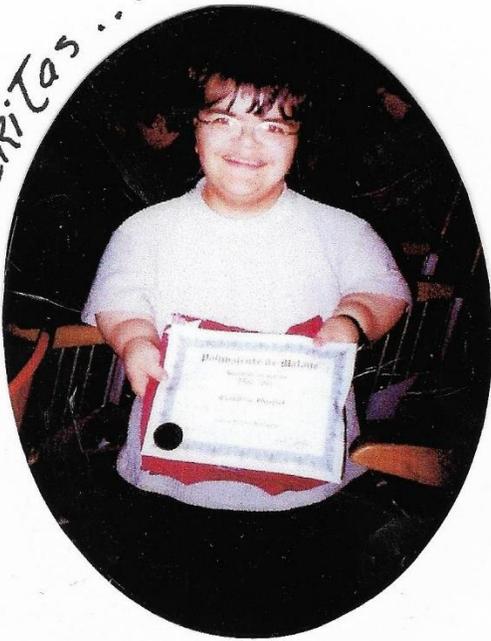
Performante, oui, mais patiente aussi. Pendant l'hiver, elle taillait des retailles de flanellette en petites longueurs de 3 à 10 po maximum. Elle les cousait à la main en alternant les couleurs, assez pour faire parfois 4-5 catalognes pour grands lits. Ces dernières années, elle en a préparé 3, 2, puis une qu'elle faisait tisser. Elle n'a pas failli à la tâche cette année encore, à 99 ans. Elle a même fait 2 boules supplémentaires après le 20 juillet.

Patiente et vaillante. Elle nous a gâtés avec ses petits pains et ses grillades de lard. Elle a montré à tisser à d'autres Fermières. Elle était toujours souriante et dynamique. Une petite boule d'énergie avec en plus un grand jardin et un grand terrain de framboises.

Rita, merci pour tout ce que tu nous as donné, merci pour ton exemple et ta générosité.



Meritas...



LA PETITE GRANDE OU LA GRANDE PETITE?

Son vrai nom est : Noëlla Claudine Ouellet. Elle est née le 26 décembre 1983 lors d'une terrible tempête de neige. *À cette occasion, même la déneigeuse a dû s'en mêler pour aider à ouvrir le chemin.*

Elle était une fille, une sœur, une belle-sœur, une marraine, une voisine, une amie exceptionnelle.

Malgré sa grandeur, elle savait se débrouiller, la preuve : chaque matin, elle était la première rendue à l'étable. Elle trayait ses propres vaches, faisait boire les veaux et aidait à d'autres tâches dans la maison.

Claudine avait son permis de conduire et sa propre auto. Elle conduisait même son 4-roues et avait « sa »

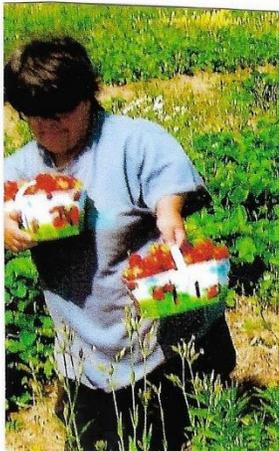
tondeuse que Michel Otis avait adaptée pour elle. Claudine était toujours avec nous pour faire le bois de chauffage ou les foin. Elle faisait son possible comme elle disait souvent! Elle travaillait dans le jardin quand il n'y avait rien d'autre à faire.

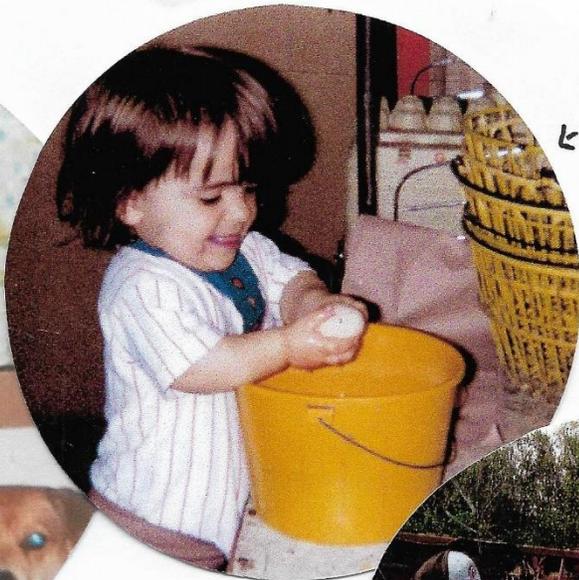
Rachel Bouffard, son professeur de maternelle se souvient qu'à l'arrivée de l'autobus scolaire, son père Raymond la prenait dans ses bras pour la déposer dans l'autobus. Au retour de l'école, il l'attendait au bord de la route. À l'école, les autorités avaient préparé sa venue : rampe, chaise et tribune à grandeur...*ce n'était pas exactement ce qu'elle avait désiré, elle voulait être « comme les autres... »!* Elle était respectée par tous les élèves et ceux-ci la protégeaient. Claudine était souvent la lectrice à la messe et faisait partie de la chorale *Claudine voulait tout essayer...elle avait du caractère!*

De son côté, Lise Beaulieu voisine, a de beaux souvenirs de Claudine. Elle se rappelle les péripéties et les réussites : ses cours de conduite, son permis de conduire et enfin la victoire : l'achat d'une belle auto et le retour avec une telle fierté! Mais, il fallait l'adapter, cette voiture : après de nombreux aller-retours à Mont-Joli et à Rimouski un nouveau monde s'ouvrait...Souvenir d'un spectacle à Québec pour aller voir son chanteur préféré, tout dans une même journée car les animaux ne prennent pas de vacances. L'alternance s'est faite pour conduire l'une en montant l'autre en revenant de nuit tout en écoutant un nouveau CD...quelle aventure! Lise ajoute : Claudine m'a confirmé que l'on pouvait persévérer, apprendre, se dépasser et qu'à travers une limitation on pouvait réussir et traverser les embûches...

Claudine, tu es partie beaucoup trop vite....

aux
fraises...



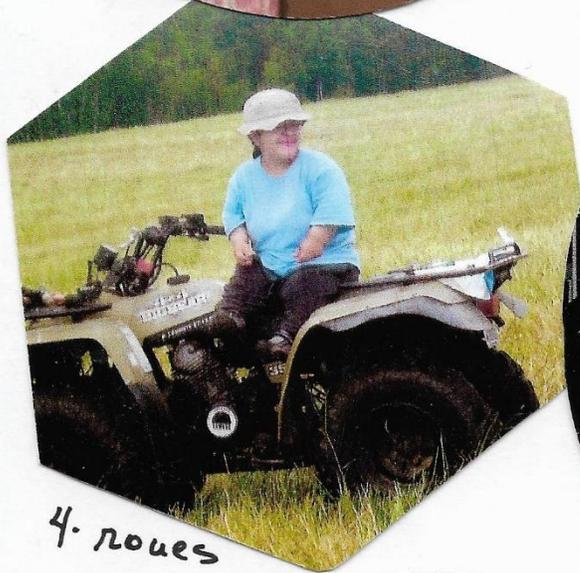


à la cuisine ...

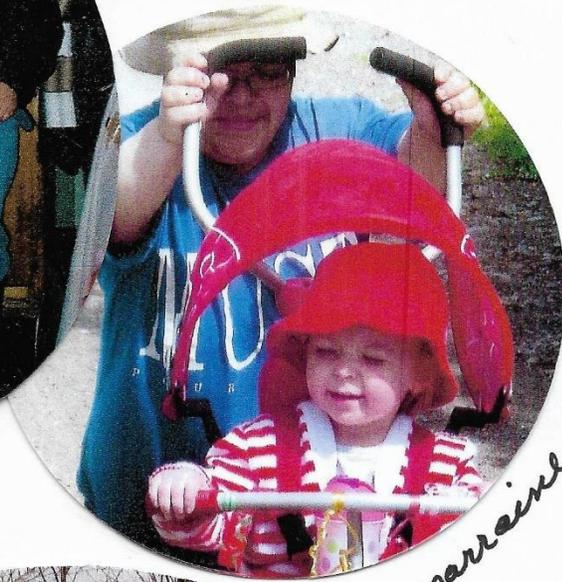
aux foins ↓



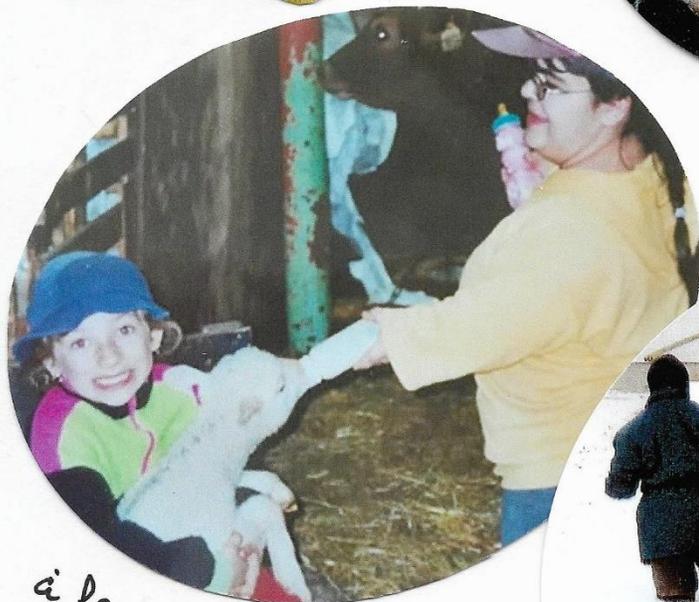
Halloween!



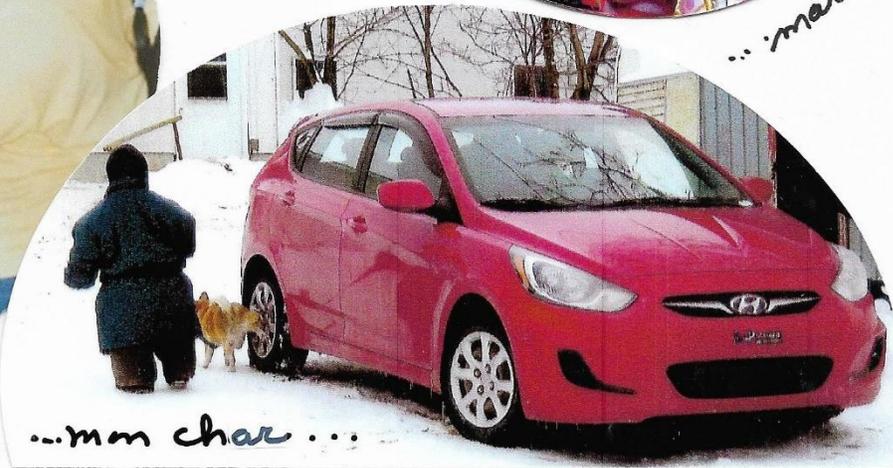
4. roues



...marrant ...



à la grange ...



...mm char ...

Des nouvelles de Projet La Ruche

Par Gabrielle Trigaux, co-proprétaire de Projet La Ruche

Vous devez sans doute commencer à connaître notre entreprise familiale, Projet La Ruche. Si ce n'est pas le cas, vous avez probablement déjà goûté au miel de Thierry Trigaux! Eh bien, je suis sa fille, Gabrielle, et depuis plus de 2 ans maintenant, la ferme se nomme Projet La Ruche et intègre non seulement le volet apiculture, mais également plusieurs autres activités. Depuis l'été 2020, nous offrons le service de paniers de légumes sous forme d'abonnement. Cette année, 24 familles des environs sont venues récupérer leurs légumes pendant 12 semaines directement à la ferme.

Ça en fait ça de la visite en un seul été! Vous

avez peut-être également ouï dire que nous étions en train d'ériger une construction. Si oui, c'est bel et bien le cas et nous avons très hâte de pouvoir vous y accueillir! Cette bâtisse au design solaire passif est une construction hautement performante et écologique. Quatre chambres y seront disponibles en location, en plus de la table champêtre qui mettra en valeur nos productions agricoles ainsi que celles des producteurs locaux. L'ouverture étant prévue pour juin 2022, nous vous tiendrons informés de l'avancement des préparatifs d'ici là.



Crédit photo : Atelier Camion



Le 9 septembre dernier avait lieu le dévoilement des boursiers du FIDEL de la Matanie 2021. Projet La Ruche fut récipiendaire de la première bourse *Grands Bâtisseurs Bertrand-Rioux* d'un montant de 30 000 \$. C'est avec beaucoup de fierté, et surtout le sentiment que cette reconnaissance souligne le travail des dernières années, que nous avons reçu cette précieuse aide.

Nous souhaitons profiter de cette tribune pour remercier nos clients des paniers de légumes qui ont été fidèles au poste à tous les lundis, et ce, depuis le 5 juillet. Nous vous rappelons qu'il vous reste encore quelques jours pour participer au concours des *Saveurs de La Matanie*. Pour savoir comment participer et courir la chance de remporter l'un des prix parmi les 500 \$ en chèques-cadeaux qui seront remis aux gagnants, visitez le www.saveursmatanie.com. Cette invitation s'adresse à tous ceux qui ont visité une entreprise membre durant l'été!

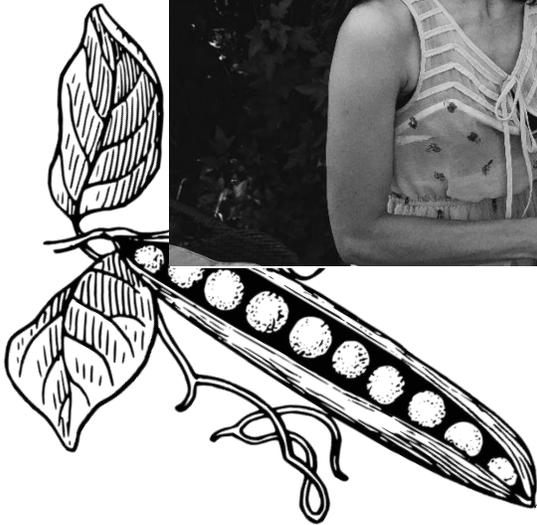
Le 3 octobre à 13 h 30, nous serons à la *Bibliothèque FTQ de Matane* dans le cadre d'une conférence portant sur les sujets de l'autonomie alimentaire, l'entrepreneuriat et la vie familiale. L'activité est gratuite, mais les places sont limitées. Une inscription auprès des organisateurs est nécessaire pour participer.

Au courant du mois d'octobre, l'ouverture de notre site Internet et de la boutique en ligne vous permettront de naviguer sur notre plateforme virtuelle, vous donnant ainsi un avant-goût de l'esthétisme, de l'authenticité et de l'énergie ressentis à notre auberge. D'ici là, vous pouvez vous inscrire à l'infolettre au www.projetlaruche.com

Toute la famille vous souhaite un bel automne !



Inscrivez-vous à notre infolettre dès maintenant pour ne rien manquer de l'actualité de l'entreprise -> www.projetlaruche.com ou visitez nos pages [Facebook](#) et [Instagram](#) pour plus de contenu du quotidien!



Crédit photo : Atelier Camion

Les dernières nouvelles du Café LA CAISSE

Par Odette Simoneau, présidente du CA du Café LA CAISSE

Bonjour tout le monde!!!

Quel bel été nous avons eu! Nous avons été choyés par la belle température, beaucoup de visiteurs souriants, de la musique, de la danse, des marcheurs, des enfants partout, des familles en visite, de belles récoltes!

Au Café LA CAISSE, il a été important pour nous d'y contribuer et c'est pour cela que nous avons eu le plaisir d'organiser quelques événements musicaux et de danse. Nous avons aussi été présents à la journée du 15^e anniversaire de la Fromagerie du Littoral, merci de nous avoir invités! Nous avons aussi été présents au marché aux puces du Comité pour la sauvegarde du quai. Belle initiative!

De plus, nous avons organisé notre premier tournoi de golf bénéfique, sous la présidence d'honneur de René Landry. Et les bénéfiques ont été au rendez-vous grâce aux nombreux bénévoles, joueurs, donateurs et commanditaires! Avec le dernier décompte, ce sont 7 925\$ récoltés! Quel beau succès et merci à tous! Le tournoi de golf de l'année prochaine aura lieu le samedi 20 août 2022. À inscrire à votre agenda tout de suite!



Avec septembre, le conseil d'administration se prépare pour un automne bien rempli. Beaucoup de démarches administratives et financières sont au programme. Tout avance rondement mais ce n'est pas fini tant que ce n'est pas terminé! Nous sommes très encouragés par les bons résultats de toutes nos démarches, ce qui nous confirme encore une fois que le projet est bon et bien accueilli. L'équipe de bénévoles qui a restauré les chaises du café

se remet à l'ouvrage et débutera la restauration des tables du café dans les jours à venir. Si vous voulez vous joindre à une équipe dynamique, vous êtes les bienvenus. Contactez Denis Boudreault au 1-581-991-6289.

Nous préparons une campagne de financement pour cet automne et pour le temps des fêtes. De belles surprises sont à venir. Nous vous rappelons que nous avons toujours des cartes-cadeaux disponibles si vous cherchez quelque chose d'original à offrir pour un anniversaire, cadeau d'hôtesse, récompense, prix de présence, cadeau des fêtes, etc. En choisissant cette option, vous ferez des heureux et contribuerez au succès du Café LA CAISSE.

Nous gardons toujours le cap sur l'échéancier établi soit faire l'acquisition du bâtiment en début d'année 2022 et débiter les travaux de transformation dès que nous aurons les clefs. Vous nous verrez nous activer en venant au guichet automatique ou au bureau de poste. L'ouverture est prévue en juin 2022.

Si vous souhaitez vous joindre à l'équipe, nous sommes toujours heureux d'accueillir du nouveau monde. Votre contribution peut être régulière ou occasionnelle, selon vos disponibilités et vos intérêts. Monsieur Denis Boudreault se fera un plaisir de vous guider.

Pour nous suivre :

Facebook : Café la caisse

Instagram : @cafelacaisse

Site internet : cafelacaisse.com

Gofundme : Café la caisse

Courriel : cafelacaisse@gmail.com

Pour tout autre renseignement ou information contactez Odette Simoneau, présidente du conseil d'administration par courriel ou au téléphone : 1 418-380-7275

On vous souhaite un bel automne!!!



La Fromagerie du Littoral souffle ses 15 bougies!

Par Carole Castonguay et Marielle Beaulieu, de la Fromagerie du littoral

C'est le 15 août dernier que la Fromagerie du Littoral a ouvert ses portes afin de souligner son 15^e anniversaire d'existence. Pour cette occasion, la Fromagerie a accueilli les différents producteurs de la région pour promouvoir leurs délicieux produits. Patates, tomates, huile de cameline, ail, saumon fumé et bon café se sont joints au rendez-vous gourmand!

Différentes activités ont également eu lieu pendant la journée: dégustation de fromages, jeux gonflables, prise de photos souvenirs, DJ et chansonnier, casse-croûte avec de bonnes poutines locales, bar à gâteaux au fromage et sans oublier la fameuse mascotte de vache qui animait petits et grands.

Plus de 1 000 personnes se sont jointes à cet événement marquant de l'histoire de la Fromagerie. En espérant que l'engouement et le soutien de la communauté des dernières années continuent d'être un gage de réussite pour les 15 prochaines années à venir.

Toute l'équipe de la Fromagerie du Littoral tient à remercier tous ceux et celles qui ont participé à la réalisation de cet événement ainsi que tous ceux qui ont participé à la fête. Ce fût, sans contredit, un grand succès!



Recettes avec les bonnes tomates de saison!

Par Liliane Caron, des Serres René Santerre



Crédit photo : Serres René Santerre
Saveurs de La Matanie

Confiture de tomates vertes

Ingrédients

3 tasses de tomates vertes passées au mélangeur
3 tasses de sucre
1 paquet de jello (fraise, framboise ou orange)

Étapes

Faire mijoter les tomates et le sucre 25 minutes
Retirer du feu et ajouter le jello
Faire dissoudre complètement. Bien mélanger
Laisser refroidir

C'est tout simple! Et délicieux! Excellent sur des
toasts au petit déjeuner ou sur des galettes.

Sauce aux tomates maison

Donne 1,5 litres (6 tasses)

Ingrédients

2 kg (4 lbs) de tomates coupées grossièrement
2 gousses d'ail
250 ml (1 tasse) d'oignons verts coupés grossièrement
1 carotte tranchée
2 branches de céleri coupées grossièrement

$\frac{3}{4}$ de c. à thé d'estragon
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de thym
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sarriette
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre

Étapes

Enlever le pédoncule des tomates et les passer au robot culinaire avec l'ail, les oignons verts, la carotte et le céleri. Verser le tout dans une grande casserole. Ajouter l'estragon, le thym et la sarriette. Amener à ébullition à feu vif. Réduire la chaleur et laisser mijoter environ 2 heures ou jusqu'à ce que la sauce ait une belle consistance. Saler et poivrer. Passer la sauce au mélangeur environ 500 ml (2 tasses) à la fois. La verser dans des petits contenants d'environ 125 ml (1/2 tasse) et la conserver au congélateur. Elle se dégèle très rapidement au micro-onde ou sur la cuisinière, à feu doux.

Notes

La meilleure sauce aux tomates est celle que l'on cuisine soi-même à la maison au moment de la récolte. Elle est beaucoup moins salée que celle que l'on trouve dans les commerces. Elle est donc meilleure au goût et pour la santé. On peut facilement doubler la recette si on le désire.

Bon temps des récoltes !

