

SAINT-GILLES

«Je vous envoie de la graine, que les Hurons nous apportent de ce pays-là, mais je ne sais si votre terroir n'en changera pas le goût. On les apprête en diverses manières: en potage avec du lait et en friture; on les fait encore cuire au four comme des pommes ou sous la braise comme des poires...»

– Lettre de Marie de l'Incarnation (Québec, 1668) à son fils Claude Martin vivant à Saint-Maur, en France.

«Tu peux rêver des allumettes mais la flamme ne s'invente pas.»

– Laure Cambau



Y a pas de soucis

On peut penser ce qu'on veut de ces petites phrases courtes qui en disent long. Philippe Delerm (*La première gorgée de bière*) en a fait un livre qui se déguste comme des mignardises, quelques-unes à la fois. «Je vais passer pour un vieux con», «J'ai fait cinq ans de piano», «Sinon, moi, je peux vous emmener», «La maison n'accepte plus les chèques», «Je vais relire Proust», tout est décortiqué à la loupe sous la plume mordante et parfaitement lucide de ce Delerm mi-philosophe, mi-caustique. Et il écrit si bien la banalité du quotidien: «*Désormais c'est sur le silence du téléphone portable que s'est cristallisée la douleur d'espérer quand quelqu'un ou ce que nous attendons qu'il nous dise nous manque*» («*Vous n'avez aucun nouveau message*»).

Oui, il passera peut-être par un vieux con. Mais un con vieille France, sensible et perspicace. *Je vais passer pour un vieux con – Et autres petites phrases qui en disent long*, Philippe Delerm (Seuil).



Porte-parole des cucurbitacées, Louise Gagnon s'enflamme pour ses crèmes brûlées au thé chaï sous le regard de Joblo, son gâte-sauce. JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Mission citrouille

Pensées d'une cucurbitacée



JOSÉE BLANCHETTE

Elle est un peu toquée, la Louise, la couenne dure mais la chair tendre, d'un naturel placide mais bourrée d'antioxydants. Comme nous, ses protégées. Et elle n'a pas la trouille! Prendre la défense d'un carrosse passé minuit, d'une lanterne d'Halloween rongée par le froid et les écureuils, noircie par les lampions et abandonnée comme une nature morte sur le bord du trottoir le jour de la fête des... morts, c'est du suicide culinaire. En plus, nous arborons des couleurs de bungalow de banlieue des années 60 ou de barrage routier des années 2000. Rien d'atrayant, à vrai dire, même si les spécialistes de la tendance lourde ont prédit le retour de l'orange et du brun depuis quelque temps.

Elle est brave, la Louise Gagnon, de se consumer d'une passion dévorante pour nous, filles de joie, fruits du macadam, d'octobre et des trottoirs, balourdes et encombrantes, bourrées de cellulite et de filaments. Nous sommes les héroïnes d'un film d'horreur qui se termine par des tonnes de gaspillage chaque année, à la même date. *Trick or treat*. Nous ne sommes ni l'un, ni l'autre. Sauf quand Louise Gagnon s'en mêle.

Louise, c'est Mission Citrouille revisitée par Hugo Latulipe et Laure Waridel! L'auteure de *Sous le charme des courges et des citrouilles*, la bible du genre, arrive à nous trouver des qualités et à faire de nous des crèmes glacées au mascarpone ou des tartinades à l'éradie, des gratins dauphinois au céleri-rave délirants et des macarons décadents.

On dirait Cendrillon à l'envers: nous nous métamorphosons en carrosse à crème brûlée au thé chaï ou en buggy à polenta, en caquelon à fondue au fromage, en soupière fumante aux croûtons, à la crème et au gruyère, et même en coquetier.

Louise plante des graines partout. Pas étonnant qu'elle ait trouvé son prince charmant, un boulanger-pâtissier qui nous apprête en gâteaux et en pains de ménage. Deux tranches de sa mie avec des singles de Kraft (orange) et vous obtenez là le *grilled-cheese* le plus fluo que vous ayez jamais goûté. On ne s'attendrait pas à autant de simplicité de la part d'une fille qui possède une maîtrise

en nutrition et fuit le snobisme et la rigidité du *Guide alimentaire canadien* comme le *E.Coli*.

Carré orange

Je dirais que c'est peut-être ce qu'elle nous trouve de plus reposant, à nous, les citrouilles: la simplicité. On ne pète pas de broue même si la bière nous va bien, on ne côtoie pas la fleur d'hémérocalte confite dans le sirop ou la truffe blanche prout-ma-chère. Nous préférons les mariages frustes: le gruyère, les épices, le lait de coco, la sauge ou la muscade, le gingembre ou l'érable et le whisky (dans le pudding chômeur!). Et c'est sans parler de la cannelle qui nous a presque tués. Que de souvenirs de tartes aqueuses au goût révoltant devons-nous faire oublier à tous ceux qui nous ont pris en grippe saisonnière.

Partout où elle passe, Louise Gagnon distribue les carrés orange en feutrine, surtout cette semaine, elle n'a pas arrêté, afin de souligner la Semaine québécoise de réduction des déchets. Son carré orange signifie Mouvement écoresponsable pour la réhabilitation des citrouilles injustement sacrifiées (MERCIS). C'est long, mais ça ferait un bon titre de roman jeunesse. Y a bien eu le concombre masqué, pourquoi pas nous?

Selon notre porte-parole, les gens sont contents de porter son carré orange, surtout depuis la disparition des carrés rouges; ils se cherchent une cause. Pas seulement les «*Platoniens de nowhere*», non, mais aussi le monde ordinaire qui est sagement retourné à ses chaudrons, sans bruit.

Louise leur apprend que le gaspillage alimentaire touche 30% de tout leur panier d'épicerie et 50% des fruits et légumes. Imaginez pour les citrouilles... ça frise le génocide, la pourriture orange. Douze tasses de purée perdue, dont certaines laissent un arrière-goût d'artichaut, de pâte d'amande (si, si!), de patate douce, de noix ou de maïs frais. Louise est catastrophée et suggère même de nous jeter au compost plutôt qu'aux poubelles. Un peu de respect pour notre genre végétal et pacifique.

Solidaire comme une citrouille

Et puis, rien qu'à voir, on voit bien que nous brillons dans le noir. Rendre l'âme à petit feu, nous ne faisons que ça. Alors que nous sommes si douces à caresser, si généreuses et peu coûteuses. Sweet dumpling, délicata, buttercup, butternut, poivrée, Hubbard bleue, galeuse d'Eysines, Jack-be-little, nous sommes un légume solitaire et solidaire, quasiment un légume de compagnie.



Le gaspillage alimentaire touche 30% du panier d'épicerie. GAGLOU

Tiens, l'autre jour, Louise Gagnon a offert son carré orange à Françoise David, qui s'est empressée de le porter. Celle-là, on peut compter sur elle pour nous faire une bonne pub. Et comme il n'y a pas de fédération des producteurs de citrouilles, une élue à l'Assemblée nationale, c'est toujours ça de pris. Mieux vaut une cause saisonnière que «cause toujours, tu m'intéresses».

On peut être lobbyiste pour toutes sortes de grosses légumes. Louise, elle, ce sont les courges et les citrouilles. Drôle de passion, tout le monde en convient, et en plus, elle nous défend bénévolement. Ça valait la peine de patienter durant des siècles et d'espérer qu'on nous éclaire aussi de l'extérieur.

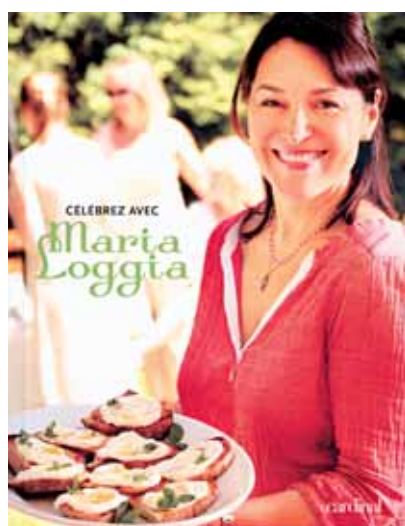
Mais nous avons tout l'automne à nos pieds, tant d'orange en camaïeu pour nous tenir compagnie. Nous sommes d'un naturel optimiste. Peut-être ne l'aviez-vous pas remarqué? Nous sourions à pleines dents.

cherejoblo@ledevoir.com
Twitter.com/cherejoblo

D Voir aussi · La vidéo «Exercice de défilement: citrouille et marteau» et la vidéo «Égrainer la citrouille avec Louise Gagnon», sur ledevoir.com.

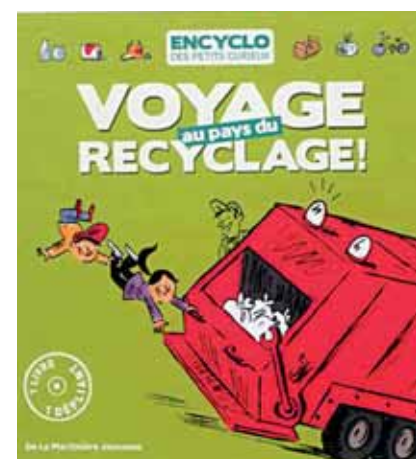
Visité le blogue *Bouchées doubles* auquel participe Louise Gagnon. Pour ses trucs d'évidage, sa recette de sorbet à l'anis étoilé et citrouille (succulent, j'y ai goûté) et une foule d'autres avenues telles que la route des citrouilles cartographiée par Louise Gagnon afin de pratiquer l'autocueillette. Mais en premier lieu, un immense souci de ne pas en gaspiller une graine: <http://boucheesdoubles.net/2012/10/decore-ta-citrouille-et-mange-la>. Louise Gagnon rédige également une chronique culinaire dans le magazine *Châtelaine* et y donne ce mois-ci la recette de ses graines de citrouilles apéritives.

Noté que le marché Jean-Talon accueillera l'activité «Complètement citrouille» demain de 9h à 15h, organisée par Louise Gagnon. Concours de décor de citrouilles, distribution de carrés orange, combat des chefs, dégustations de biscuits, expo d'art visuel, kiosque de sensibilisa-



«Sauve ta bouffe» sera présent au marché du Vieux-Port de Québec, demain aussi. À midi, on cause citrouilles. Sauvetabouffe.org.

Salivé devant le livre *Célébrez avec Maria Loggia* (Cardinal). Menus saisonniers avec une manne de fruits et légumes à l'italienne. La cuisine familiale de Maria Loggia fleurit bon la sauge et l'ail, le piment séché et l'huile d'olive. De jolies trouvailles, comme ces bruschettas au chou noir de Toscane (kale), son minestrone à la pomme de terre douce (on peut la remplacer par de la citrouille), son gâteau aux marrons glacés à l'érable, sa pizza à la crème de champignons et truffes et son assiette de fruits d'automne, un régal pour l'œil. Et une fois que vous aurez fait connaissance, vous ne pourrez plus passer du fer à pizzelle, ces gaufrettes italiennes parfumées à l'anis, au citron ou à la vanille. Cadeau d'hôtesse et de Noël très apprécié.



Lu *Voyage au pays du recyclage* (De la Martinière Jeunesse), une aventure éducative au pays des déchets en compagnie de Louis et Louise. À mettre dans les mains de tous les enfants pour apporter en classe et partager. On y apprend où vont les déchets et comment on les recycle. Et, bien sûr, on suggère des façons de les réduire et de ne pas gaspiller.