

UNE POMME TOUT QUÉBEC

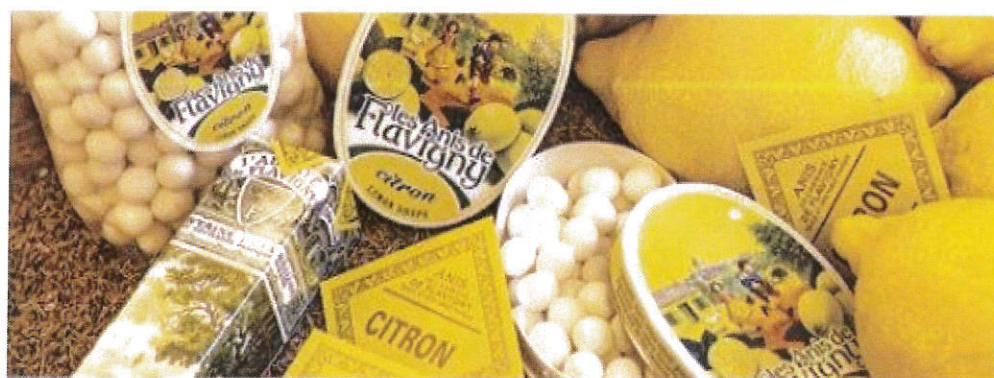
Elle s'appelle la rosinette et elle est le fruit de 20 années d'un méticuleux et patient travail de sélection. Elle est « rouge lavé sur fond jaune crème ». Sa chair blanche, « parfois teintée de rose à maturité », a un goût « sucré et fruité, avec une légère pointe d'acidité ». Créée au Québec par un collectif de pomiculteurs réunis au sein d'un organisme sans but lucratif, La Pomme de demain, elle est pour l'instant produite dans sept vergers des Laurentides, de la Montérégie et des Cantons-de-l'Est. Où l'on a commencé à la cueillir pendant la troisième



MOTS À LA BOUCHE

Un missionnaire, c'est un type qui apprend aux cannibales à dire le bénédicité avant de le manger.

Fred Allen,
acteur
et humoriste
américain
(1894-1956)



L'ANIS, CE DÉLICE

Le nougat est un « vieux bonbon » ? Il y a plus ancien. Fabriqués sans doute depuis le XIII^e siècle dans une abbaye d'un village de Bourgogne, Flavigny-sur-Ozerain, surnommés sous Blanche de Castille « dragées à la reine », les Anis de Flavigny n'ont jamais changé : une graine d'anis vert enrobée de sucre, avec parfois un parfum, fleur d'oranger, gingembre, réglisse, rose ou violette. C'est fin, frais, délicat. Presque immuable. Sauf un changement tout récent : les Anis de Flavigny sont désormais offerts en format mini, Les Petits Anis, à peine plus gros qu'un grain de riz. Une évolution plus qu'une révolution — on ne bouscule pas une aussi longue tradition.