

12 avril 2008

BONS BAISERS DU QUÉBEC

La cabane à sucre

Marc Aymon



La tire sur la neige. Ensuite on fait tourner des morceaux de bois sur le sirop pour en faire les meilleures sucettes du monde. LDD

Pour recueillir la sève de l'érable, il faut des variations de températures allant du gel au dégel. Sous les étoiles, l'arbre se contracte et sa sève se charge en sucre. La coulée arrive au matin. Des chaudières (sceaux) en aluminium sont là pour recueillir «l'eau des érables» qui ira ensuite dans des bacs chauffés au bois. Deux cents litres d'eau d'érable bouillie donnent environ quinze litres de réduit. On met ensuite ce réduit dans un chaudron en le chauffant jusqu'à obtenir la consistance désirée. L'eau s'évapore et le sucre se concentre pour devenir du pur sirop d'érable. Aujourd'hui nous sommes dans une cabane à sucre.

On nous offre de la bière Boréale Blonde, on nous fait goûter aux «oreilles de Christ» (morceaux de lards bouillis dans le sirop d'érable), au «creton» (du porc passé dans un moulin à viande cuit avec des oignons) et aux «bines» (fèves au lard).

Je louche sur une motoneige et on me la fait essayer dans un champ «pour pas que tu te crisses la tête dans un arbre». Ici on m'appelle «Mon Suisse» et on me demande «Es-tu l'oncle d'Alain Morisod?».

Dans l'après-midi nous allons «courir» les érables (récolter l'eau) et nous assistons émerveillés à la confection de la «tire sur la neige» (on verse le sirop d'érable encore brûlant sur la neige). Nous «sauçons nos palettes» en trempant une spatule de bois dans ce sirop merveilleux qui se durcit sous l'effet du froid et qui est encore chaud à l'intérieur. Comme les gens d'ici. MARC AYMON

www.marcaymon.com

www.lesastronautes.ch

Retrouvez toutes les chroniques depuis le début de l'aventure sur www.myspace.com/marcaymonmusic