

Épices et fines herbes à saveur canadienne

Les épices et les fines herbes relèvent le goût des aliments, stimulent l'appétit et même l'économie.

Les fines herbes et les épices gagnent de plus en plus la faveur des jardiniers amateurs; parallèlement, la culture commerciale de la moutarde, du carvi, de la coriandre et de l'aneth est en expansion au pays. Selon M. Dave Durksen, agent principal de commercialisation pour Agriculture Canada à Ottawa, le fenouil et le fénugrec pourraient également être cultivés au Canada. Étant donné que de grandes superficies sont nécessaires pour rentabiliser ces cultures, la production des épices se concentre surtout dans les Prairies.

Le prix de la moutarde a grimpé de façon spectaculaire au cours des deux dernières années en raison de maigres récoltes en 1983. La demande est si élevée que le produit brut est déjà épuisé. C'est pour cette raison que de plus grandes superficies ont dû être cultivées cette année. Le Canada est le premier exportateur de moutarde au monde. La moutarde blanche, la moutarde foncée et la moutarde noire sont les trois genres cultivés au pays. En 1983, le Canada a produit pour 30 millions de dollars de moutarde et en a exporté la plus grande partie.

Presque toute la moutarde produite au Canada est exportée aux États-Unis, où elle est transformée en condiment à hot-dog.

La moutarde foncée, à saveur très

prononcée, est exportée au Japon, tandis que la moutarde noire est expédiée en Europe où elle sert à la préparation de moutardes spéciales.

Le Canada exporte également une grande partie de sa production de carvi. La plupart des gens connaissent le pain et le fromage au carvi, mais cette épice est également utilisée dans les plats de viandes et de légumes ainsi que dans l'alcool appelé Kummel.

L'anis, dont la production rapporte jusqu'à 1,5 million de dollars aux agriculteurs, est surtout expédié aux États-Unis.

À l'heure actuelle, un groupe d'agriculteurs du sud du Manitoba cultive l'aneth sur une superficie de 400 hectares. Avec l'aide technique de la Station de recherches d'Agriculture Canada à Morden, une distillerie a été construite pour produire de l'huile d'aneth qui vaut près de 250 \$ le kilogramme. Ce condiment relève d'ailleurs très bien le goût des cornichons.

Une entreprise du sud de l'Alberta a mis au point un nouveau procédé qui permet d'enlever à la moutarde son goût piquant au cours de la fabrication de la farine de moutarde. Celle-ci est exportée en Europe et on l'utilise dans les produits de boulangerie, dans le fromage à tartiner et comme allongeur de viande.

Grâce à ce nouveau procédé, on pourra diversifier les débouchés pour la farine de moutarde et accroître la demande pour la moutarde.



Un chercheur d'Agriculture Canada observe des fleurs de moutarde.

Les rats préfèrent l'alcool

Une nouvelle étude de la Fondation de la recherche pour les sciences de l'Ontario a révélé que les rats préfèrent davantage consommer de l'alcool que de l'eau. Des recherches antérieures avaient démontré que ces rongeurs n'avaient aucune attirance particulière pour les boissons alcoolisées. Étendue sur une période d'une année, la nouvelle expérience a cependant prouvé que les rats pouvaient acquérir un goût pour l'alcool. Un chercheur de la fondation ontarienne, le Dr Alexander Stiglick, a expliqué que cette étude aiderait à comprendre pourquoi les êtres humains boivent autant d'alcool. « Comme les rats, ils peuvent acquérir le goût pour l'alcool », déclare-t-il.

Les chercheurs ont donné de l'alcool à des rats pendant des laps de temps allant presque jusqu'à 24 heures par jour. En même temps, on leur offrait aussi de l'eau. Quand l'alcool a atteint une concentration égale à celle du vin, les rats l'ont préféré à l'eau dans une proportion de dix à un. Le Dr Stiglick poursuit ses expériences avec des rats qui ont une prédisposition génétique à l'alcool afin de savoir s'ils développeront une tolérance. « Si les rats y parviennent, nous posséderons alors un modèle animal de l'alcoolisme », de conclure M. Stiglick.

Sur le « toit du monde »

Pour la première fois de son histoire, le Népal participera, en février 85, à une manifestation, intitulée *Rencontre cinématographique sur le toit du monde*, qui se tiendra à Katmandou et sera réalisée avec la collaboration du Festival de Montréal.

Au cours d'une conférence de presse, M. Serge Losique, président-directeur général du Festival de Montréal, et Mme Teeka Simha, présidente et directrice générale de la Royal Nepal Film Corporation, ont annoncé la tenue de cette manifestation qui durera une semaine. Sept des plus célèbres et meilleurs metteurs en scène du monde présenteront donc deux de leurs films les plus prestigieux lors de cette première népalaise.

Selon M. Losique, la sélection définitive de ces grands films sera faite en décembre. Cette rencontre vise surtout à contribuer à la formation de cinéastes népalais. Car, comme le précisait Mme Simha, « le Népal est vraiment limité dans le nombre de ses techniciens du cinéma ».

Aujourd'hui, le Népal, pays de 14 millions d'habitants, n'a pas encore de télévision. Il ne compte que 27 cinémas et les films qui y sont projetés proviennent surtout de l'Inde.