

# POINT 9



## L'ONI ET LA FUNESTRE RENCONTRE

LUDOVIC LEROUX

Imaginez-vous en expédition dans une montagne forestière au Japon, avec un petit groupe d'amis. Autour de vous, vous apercevez une multitude d'arbres distordus et des pierres un peu partout. Vous cherchez un coin pour faire une petite pause afin de contempler le paysage à perte de verdure. Une mer verte et magnifique, parfumée d'une petite brise; le paradis pour les amateurs de nature sauvage.

Entre deux grandes respirations sereines, dans un esprit de zénitude, l'un d'entre vous soulève un fait un peu inquiétant! Cette personne a la troublante sensation d'être observée. Un peu mal à l'aise, vous essayez de la raisonner, mais en vain. Soudainement, tous les membres du groupe commencent à entendre des bruits de pas et des craquements. Vous apercevez alors, dissimulée dans l'ombre, une silhouette cachée derrière les arbres, une créature de taille gigantesque aux griffes longues et acérées, une entité à la peau rouge, pourvue de longues cornes tordues pointant vers le ciel.

*Vous venez de faire la rencontre d'un oni. L'oni 鬼 est un des différents yōkai, ce qui veut dire spectre ou esprit dans le folklore japonais. Cependant, le terme oni peut aussi désigner un ogre ou un démon. En effet, l'oni est un ogre démoniaque qui a pour habitude de chasser en montagne ou dans les forêts au pays du Soleil-Levant. Dans la culture populaire, les oni sont représentés dans plusieurs médiums. Entre autres, il a fait son apparition dans les séries : Legacies, saison 2, épisode 4 et Teen Wolf, saison 3. Il est aussi présent dans les animés : Re:Zero et Jackie Chan, saison 4. L'oni est également représenté dans l'univers du jeu vidéo, par exemple, dans Phasmophobia, on le trouve grâce à divers indices dissimulés dans un champ électromagnétique, dans l'écriture fantomatique ou encore dans la boîte d'esprit. Dans Super Street Fighter IV : Edition Arcade, l'oni est un combattant bonus surpuissant qu'il est possible de combattre en suivant une suite de combats très précis. Il est aussi représenté dans la célèbre franchise de Nintendo The Legend of Zelda et l'opus Majora's Mask. Petite information inusitée, il existe une espèce d'étoile de mer qui se nomme Neoferdina oni Mah, celle-ci a comme particularité d'avoir des épines un peu partout sur son corps, ce qui lui donne l'apparence d'un oni.*

Après quelques secondes figées par la peur, le groupe se sépare. Chacun court dans des directions différentes, espérant fuir cette vile créature pour se mettre à l'abri, mais l'oni est un être rapide et féroce. Il se met donc à pourchasser les membres du groupe qui sont des proies faciles pour lui. Il en tue quelques-uns pour se nourrir, les autres pour le plaisir, vous ne voyez pas mais vous entendez. Vous trouvez enfin un lieu pour vous mettre à l'abri. Vous fermez les yeux et bouches vos oreilles, cherchant dans vos souvenirs les images de la forêt verdoyante et de vos amis, pour oublier cette funeste rencontre.

## COVID-19 ET VACCINATION

LA POSITION DE NOS AUTEURS

La vaccination est un-sujet épineux en ce moment qui fait fureur un peu partout dans les médias, il y a des positions provaccins et antivaccins. Personnellement, je ne me considère pas vraiment pour la vaccination ni vraiment contre, je suis plutôt impartial sur ce sujet, je préfère rester neutre, observer et attendre la suite avec patience. Selon moi, oui la vaccination peut être utile pour sauver des vies et combattre certaines maladies infectieuses, pas simplement la COVID-19. Les vaccins sont la version affaiblie d'un virus que nous souhaitons combattre et qui permet de montrer au système immunitaire quoi combattre et comment le faire. Là où je suis contre les vaccins, c'est lorsqu'il y a un manque d'information claire et concrète sur le vaccin en question, comme c'est le cas pour celui de la COVID-19. Cela me fait douter de la réelle efficacité et de la sécurité de ce dernier. Même si je ne doute pas de son utilité pour nous protéger; je suis prudent vu les informations que j'ai à ma disposition. **Je suis Ludovic Leroux.**

Je n'ai jamais eu peur de la COVID-19, mais je ne peux dénier l'impact que celui-ci a sur notre vie de tous les jours. Le gouvernement a tourné autour du pot pendant des mois, laissant les frontières ouvertes et aucune restriction imposée sur la *populace*, il en est résulté une croissance des cas depuis l'an passé. Je crois qu'il est grand temps d'utiliser des mesures radicales afin que la vie retourne à la normale et, à mon avis, une vaccination mandatoriale pour tous les citoyens, ça nous permettrait d'y parvenir rapidement. Selon moi, cette solution plairait aux fanatiques paranoïaques des deux camps opposés, éradiquant la maladie et éliminant du même coup l'obligation de porter un masque. **Je suis Cory Théberge.**

Qu'est-ce qui fait donc pencher la balance en faveur de la vaccination? Comme vous avez pu le constater, les opinions sont partagées. Selon moi, le fait de ne pas être vacciné contribue à mettre de la pression sur le système de santé et sur nos aînés puisque, si nous ne sommes pas tous à risque d'en mourir, les personnes âgées, elles le sont. À mon avis, si ce n'est que pour eux, nous devrions tous nous faire vacciner afin de leur redonner une certaine sécurité. Je suis d'accord aussi avec l'avis des experts selon lequel la vaccination pourrait nous apporter une immunité collective qui nous aiderait à retrouver un rythme de vie plus normal. Finalement, je crois que le vaccin est un moyen pour nous de passer à autre chose et que c'est juste après l'immunité collective que nous pourrions constater l'ampleur réelle des dégâts que la crise de la COVID-19 a eu sur les gens, parce que tout le monde a été touché, que ce soit par la maladie directement ou par le confinement. **Je suis Nikolas Duguay.**

Personnellement, je me considère comme assez neutre par rapport à la vaccination, je ne suis pas pour ni contre. Selon moi, les vaccins permettent de sauver des vies depuis des années et pour cela, je trouve qu'ils sont importants. Toutefois, je trouve que les vaccins contre la COVID-19 ont été faits trop rapidement. Avec si peu de recherches sur les effets secondaires de ces vaccins et avec tout ce qui se passe, je trouve qu'il est difficile de trouver une source fiable d'information sur le contenu et les effets des vaccins proposés. Cependant, si tout le monde acceptait de se faire vacciner, peut-être qu'il y aurait moins de cas de COVID-19 et que nous pourrions enfin passer à autre chose. Voici donc mon avis sur le sujet, comme vous pouvez le constater, je suis partagé et j'apprécie que mon opinion ait été respectée dans le processus collectif de rédaction de cet éditorial. **Je suis Tommy Grenier.**

## À LIRE AUSSI DANS CE NUMÉRO

HISTOIRE DE PÊCHE

LA CUISSON DU BŒUF, UN ART GOURMAND À DÉCOUVRIR

PAGE 1

# HISTOIRE DE PÊCHE

NIKOLAS DUGUAY

Chaque jour de l'été, ils étaient là tous les trois, le chien, le père et le fils, affairés à pêcher sur le bord de la rivière. Comme à tous les étés, ils convoitaient le même poisson, celui-là même qui, au même endroit, se présentait tous les jours sous leurs yeux, le vieux musky balafré. Le trio avaient maintes fois essayé de le pêcher, mais avec pour seul résultat de casser leurs lignes.

Lors d'une de ces journées comme les autres, au moment d'effectuer son dernier lancer, le père décida de tenter le coup avec la meilleure cuillère de son coffre à pêche. Il l'avait soigneusement placée à l'extrémité de son bas de ligne, convaincu que cette fois-ci, c'était la bonne. Après quelques minutes dans l'eau à faire travailler sa cuillère, d'une belle couleur perchaude, le balafré l'a prise en chasse, le combat était commencé. Après un long moment de duel acharné, le père réussit enfin à ramener le poisson vers lui. L'homme et le vieux balafré se regardaient dans les yeux, chacun sachant qu'il ne pouvait y avoir qu'un seul vainqueur à leur combat. Le père hissa le poisson hors de l'eau, il pouvait presque toucher sa magnifique prise, mais au dernier moment, le poisson réussit à casser la ligne, emportant avec lui la cuillère préférée du pêcheur. Ce fut la dernière fois que le trio aperçut le vieux musky balafré cet été-là.

Durant l'hiver qui suivit, le père fut frappé durement par la maladie. Les saisons passèrent et l'été revint enfin, mais le pauvre homme n'avait toujours pas retrouvé la santé nécessaire pour se remettre à pêcher. Après un long moment d'attente, le fils reprit, un peu à contrecœur, sa canne à pêche et retourna à la rivière en compagnie de son chien. Il n'espérait rien de spécial pour sa première pêche de l'été, le même « spot », les mêmes poissons, mais cette fois sans son père. Cela faisait déjà deux bonnes heures, et quelques prises plus ou moins satisfaisantes, qu'il était là, prêt à s'en aller et se faisait la réflexion qu'en l'absence de son père, la pêche lui paraissait beaucoup moins intéressante. Soudain, au moment où il s'apprêtait à ramener sa ligne, l'impossible se produisit! Le vieux musky balafré surgit des profondeurs de la rivière pour dévorer l'appât à pleine gueule. Cette fois-ci, il s'était bien accroché! Le poisson était si lourd et vigoureux qu'il déroulait le moulinet à une vitesse folle. Le fils luttait avec vigueur et doigté, mais il doutait d'en sortir vainqueur. Ce n'est qu'au bout de quelques heures que le combat prit fin. Le fils avait du mal à croire qu'il était parvenu, à lui seul, à sortir ce monstre marin hors de l'eau, mais sa plus grande surprise fut de retrouver la cuillère que son père avait perdue l'été précédent dans la gueule du poisson.

C'était bel et bien le vieux musky balafré qu'il avait vaincu aujourd'hui et il avait entre les mains une preuve irréfutable pour le démontrer quand il alla retrouver son père pour lui raconter sa légendaire histoire de pêche.

## LA CUISSON DU BŒUF, UN ART GOURMAND À DÉCOUVRIR

TOMMY GRENIER

**La cuisson du bœuf est un art à maîtriser, surtout si, comme moi, le steak est votre pièce de viande préférée.**

Il existe plusieurs types de cuisson pour le bœuf, comme :

- Au barbecue
- Sous vide
- Sur la cuisinière

### La cuisson au barbecue

Pour qu'un steak soit parfait, il doit être tendre et juteux. L'aspect juteux dépend de la cuisson, alors que la tendreté dépend de la coupe et de la qualité de la viande. Les meilleures coupes pour une cuisson au BBQ sont : la côte, le filet, le contre-filet, le faux-filet et l'aloyau (T-bone). La bavette est aussi un bon choix, à condition de ne pas trop la cuire.

Il est très important que votre feu soit très chaud avant de commencer la cuisson. Que vous cuisiez au charbon de bois, aux briquettes ou au gaz, votre gril doit atteindre 300°C (600°F). Si vous n'avez pas de thermomètre pour BBQ, placez votre main environ 3 po au-dessus de la grille, vous ne devriez pas pouvoir la laisser plus de 2 ou 3 secondes. Si l'espace de votre gril vous le permet, préparer aussi une zone de cuisson à faible intensité, celle-ci vous sera utile pour terminer la cuisson des steaks très épais ou pour mettre à l'abri votre pièce de viande en cas de grosses flammes.

Déposer la viande sur le gril et cuire le nombre de minutes nécessaires par côté, selon l'épaisseur de la viande et la cuisson désirée. Par exemple, pour un steak de 1 po d'épaisseur, il faut cuire 4 à 5 minutes chaque côté pour obtenir une cuisson mi-saignante alors que 6-7 minutes sont recommandées pour ceux qui préfèrent leur steak bien cuit. Je vous suggère de vérifier la cuisson en cours de route puisque selon la puissance de votre gril, le temps de cuisson peut varier.

Laisser reposer votre viande pendant 5-10 minutes, c'est une étape essentielle pour que votre steak soit bien juteux. Déposez-le sur une planche à découper et couvrez-le d'un papier d'aluminium. Ne fermez pas les côtés pour laisser la vapeur sortir.

### La cuisson sous vide

Utilisée depuis longtemps par les grands chefs, la technique de cuisson sous vide est de plus en plus populaire dans nos cuisines. Elle est d'ailleurs très simple à réaliser et elle assure une cuisson parfaite à tout coup. Le principe est simple, il suffit de sceller votre steak dans un sac en plastique, d'en retirer l'air et de l'immerger dans un bain d'eau chauffé à la température que vous souhaitez que votre steak atteigne une fois qu'il sera cuit.

Ce qu'il y a de merveilleux avec cette technique c'est que, même si on oublie notre aliment dans l'eau, il n'y a aucun danger pour qu'il soit trop cuit puisque l'eau est à la température finale recherchée...

à votre disposition un thermomètre électronique pour contrôler la température de l'eau. Déterminer le temps de cuisson est l'élément le plus complexe de cette technique, vous pouvez vous référer à des guides de cuisson accessibles sur Internet. Pour un steak de 1 po d'épaisseur, vous pouvez prévoir environ 1 heure de cuisson.

### La cuisson sur une cuisinière

Premièrement, sortez votre steak du réfrigérateur de 30 à 60 minutes avant de le cuire et séchez-le, afin d'obtenir une meilleure croûte. Juste avant la cuisson, saler les deux côtés de votre pièce de viande avec ¼ de cuillère à thé de sel. Utilisez une poêle à fond épais adaptée à la taille de votre steak et chauffez-la jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Ajouter un filet d'huile et une cuillère à soupe de beurre. Lorsque le beurre ne mousse plus, déposez-y la viande. Retournez le steak au moment voulu, selon la cuisson désirée, et arrosez-le avec le gras de cuisson qui se trouve dans la poêle. Déposez dans une assiette et laissez reposer 3 minutes.

Pour vous aider à évaluer la cuisson de votre steak, voici un petit truc que j'utilise et qui ne rate jamais. Comparez la texture de votre viande à celle de votre main :

- Pour une viande saignante, la viande doit être aussi molle que la base intérieure-inférieure de votre pouce.
- Pour une viande médium, la viande doit avoir une rigidité semblable à l'intérieur de votre paume de main.
- Finalement, pressez de votre index la partie extérieure (c'est-à-dire sur le côté) de votre paume, à la base de votre petit doigt : vous aurez un steak BIEN CUIT!

BON

