

leNouvelliste

Le sarrasin est béni, place aux célébrations à Louiseville

Par [Éric Faucher, Le Nouvelliste](#)

5 octobre 2024 à 18h55



Plusieurs personnalités de la région ont participé, samedi matin, à la traditionnelle cérémonie de bénédiction du sarrasin, dédiée à l'ancien député Yvon Picotte. (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

Après une première soirée d'activités vendredi, la 45^e édition du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville est officiellement en cours jusqu'au 13 octobre prochain. Plusieurs personnalités de la région ont participé, samedi matin, à la traditionnelle cérémonie de bénédiction du sarrasin, dédiée à l'ancien député Yvon Picotte.



[Funérailles: l'héritage d'Yvon Picotte célébré](#)



«Par l'entremise du Festival, on fête, d'une certaine façon, l'histoire de Louiseville, l'histoire de Maskinongé avec un produit du terroir d'exception qui est le sarrasin. Je pense qu'il faut en être fier», a souligné le député Simon Allaire en prenant la parole lors de la cérémonie.

L'élue caquiste en a profité pour saluer la mémoire de M. Picotte, décédé en mai dernier. «Je pense qu'il mérite amplement qu'on pense à lui et je suis convaincu qu'il va nous le rendre cette semaine avec la belle température», a-t-il lancé.

À la mémoire d'Yvon Picotte

C'était un autre ancien représentant de la circonscription de Maskinongé, Marc H. Plante celui-là, qui animait la cérémonie à titre de Grand Maître de la Confrérie de Sarrasins de Louiseville.

La famille du défunt assistait d'ailleurs à l'activité qui se déroulait sur l'estrade d'honneur de l'hôtel de ville de Louiseville. «C'est un extrême plaisir que j'ai, aujourd'hui, de venir et

d'avoir les souvenirs de comment mon frère a travaillé beaucoup pour ça et de tout ce qu'il a donné à la ville et ce qu'il a donné à la population de Maskinongé», signale Lise Picotte, sœur de l'homme politique.



Marc H. Plante, Grand Maître de la Confrérie de Sarrasins de Louiseville, en compagnie de Marie-Hélène Picotte, fille d'Yvon Picotte. (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

L'ancien ministre du gouvernement Bourassa s'est longtemps impliqué au sein de l'organisation du Festival de la galette. «C'était surtout de voir les gens réunis et de mettre en valeur le terroir, pour lui, c'était important. C'était un homme impliqué auparavant en politique, beaucoup dans l'agriculture, donc le fait de mettre en valeur les produits du terroir, c'est sûr que pour lui, c'était fondamental», mentionne pour sa part son fils Marc-Antoine.

«Ce qu'il voulait profondément, c'est que ça continue, le Festival. Il était fier de ça, il était content, il en parlait régulièrement. Pour lui, c'était une activité très importante pour valoriser le coin. Il s'impliquait à tous les niveaux»

— Marie-Hélène Picotte, fille d'Yvon Picotte

«C'est une belle reconnaissance et je suis sûre qu'il l'entend et qu'il est très content. Je suis ici, et moi, c'est ça que ça me fait revivre. Je revois des choses et je me dis qu'il serait fier de ça. Il serait fier que ça continue, surtout», poursuit-elle.

«Gens du pays, bienvenue!»

Le maire de Louiseville, Yvon Deshaies, participait évidemment aux festivités. Il a lui aussi pris le temps de saluer la mémoire d'Yvon Picotte, qui, avec Jules Baribeau, alias Père Sarrasin, a participé à la création de l'événement qui souffle ses 45 bougies cette année.



Le maire Yvon Deshaies serre la main de Marie-Hélène Picotte devant les membres de la famille du défunt : Marc-Antoine Picotte (fils), Chantal Dupont (conjointe), René Picotte (frère) et Lise Picotte (soeur). (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

Cette édition revêtait une importance particulière pour le premier magistrat, suite aux inondations qui ont frappé la municipalité lors du passage de la tempête Debby, au mois d'août.

«Avec tout ce qu'on a eu ici, le dégât d'eau et compagnie, on s'est remis sur pieds comme si rien ne paraît. Les gens sont fiers, on est heureux et le 45e va très très bien», soutient M. Deshaies.

«Le festival suit son cours, ça va bien. Cette année, ils ont mis tous les spectacles au centre-ville et c'est correct. Il faut faire du nouveau», explique-t-il. «C'est plus proche pour tout le monde, tout se fait au même endroit.»



Yvon Deshaies, maire de Louiseville. (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

Se montrant particulièrement fier de recevoir des gens d'un peu partout pour l'occasion, le maire en a profité pour rappeler le surnom «Hôtesse de la Mauricie» dont la ville est affublée, sans oublier son slogan, «accueillante de nature».

«Gens du pays, gens du comté, gens de Louiseville, bienvenue! Bon 45e, bon festival!»

— Yvon Deshaies, maire de Louiseville

Ils ont des chapeaux ronds...



La délégation bretonne de la confrérie Piperia la Galette. (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

Une délégation bretonne a également fait le déplacement pour participer au Festival de la galette de Louiseville. Regroupés au sein de la confrérie Piperia la Galette, les voyageurs sont eux-mêmes dédiés à la préservation du sarrasin, ou du «blé noir», comme la céréale est appelée en France.

Albert Delamarche, membre fondateur de l'association, était du nombre. «Notre confrérie défend toute la culture du sarrasin et surtout la galette», explique-t-il. «On fait chaque année, une semaine avant Louiseville, un grand concours international de galettes.»

Celui-ci précise que la céréale est devenue populaire en Bretagne à la fin du quinzième siècle, lors d'une importante famine. «Notre duchesse a décidé de faire du blé noir, l'alimentation de l'homme. Avant, ce sarrasin n'était pas utilisé par les hommes, c'était pour les animaux», énonce-t-il. «La galette bretonne date de cette époque-là.»



Albert Delamarche, membre fondateur de la confrérie Piperia la Galette. (Sylvain Mayer/Le Nouvelliste)

«D'un repas qui a sauvé la Bretagne de la famine, on est devenu un plat de luxe maintenant», poursuit M. Delamarche. «Chez nous, elle est apprêtée avec des œufs, avec de la viande, avec plein de choses. On peut vous servir une galette avec des champignons.»

L'homme, qui a découvert le Festival et Louiseville lors d'un passage au pays au milieu des années 2000, constate que de plus en plus, la galette québécoise et sa cousine bretonne se ressemblent. «Le sarrasin a un petit gout différent parce que la terre est différente [...], mais c'est très proche, autrement.»