



# RIZ SAUVAGE du "Chief Saskatchewan"

La **Saskatchewan** région du Nord-Ouest du Canada dont la capitale se nomme Régina, est aussi une rivière longue de 560km de la prairie sauvage Canadienne formant d'immenses étendues d'eau qui rejoint le lac Winnipeg.

Le vrai riz sauvage Canadien est très prisé en Amérique du Nord : 90 % de la production est exportée vers les U.S.A. Cette tendance se maintient malgré la concurrence de la forme cultivée industriellement en rizières dans certains Etats. Ce dernier riz, qui n'a de sauvage que le nom, se reconnaît de prime abord par sa moindre taille de grain, ensuite par son goût insipide : c'est le produit de l'agriculture moderne avec ses fertilisants chimiques, ses pesticides et herbicides.



La variété « *Zizania Aquatica* » du Canada surnommée « Caviar des Indiens » est très différente. Nous avons choisi le meilleur de la récolte du Nord Canadien pour satisfaire les Gastronomes.

Le riz sauvage **CHIEF SASKATCHEWAN** est le plus long, le plus noir, et le plus pur ; il a le goût le plus délicat quand il est simplement préparé (bouilli pendant une heure), comme le faisaient les Indiens de naguère. Il vient des lacs du Nord où il pousse à l'état sauvage, sans la pollution due à l'agriculture.

L'orignal, la sarcelle, le rat musqué et les merles ont leur part de la récolte ; seuls les nénuphars contrôlent les mauvaises herbes sans besoin d'herbicides. La récolte se fait de façon traditionnelle, et jusqu'à vingt passages sont nécessaires pour que seuls les grains murs soient ramassés dans les barques à fond plat, sans endommager la plante.

Le riz **CHIEF SASKATCHEWAN** contient plus d'éléments nutritifs que n'importe quelle céréale et par sa pureté il figure comme un aliment diététique de choix. (Contrôlé par l'O.C.I.A., organisme canadien de contrôle et certification de l'agriculture biologique).

En revanche, les techniques de transformation du riz sauvage **CHIEF SASKATCHEWAN** sont très modernes : séchage, décorticage, calibrage (il s'agit du meilleur : grade A1) et emballage sont effectués avec un équipement modèle dans une usine moderne avec des contrôles de qualité très stricts. Il ne reste ni impuretés ni poussières, ce qui rend inutile le rinçage préalable à la cuisson que recommandent la plupart des marques américaines.

## LES RECETTES DU RIZ SAUVAGE CHIEF SASKATCHEWAN

250 g peuvent servir 10 personnes en garniture d'assiette. La préparation de base est très simple, et certainement semblable à celle que pratiquaient les Indiens, coureurs des bois et autres découvreurs de continents. Il faut se méfier des recettes qui recommandent plusieurs rinçages, elles ne s'appliquent qu'à des riz sauvages cultivés de piètre qualité.

Couvrir la quantité à cuire avec trois fois son volume d'eau, ajouter du sel, amener à ébullition et faire frémir pendant 20 à 30mn puis mettre sur plaque de cuisson pendant au moins 30mn jusqu'à ce que tous les grains éclatent. Le riz **CHIEF SASKATCHEWAN** reste ferme mais tendre, contrairement à celui qui est cultivé. Si un riz est rapide à cuire, cela signifie soit qu'il n'est pas mur, qu'il a fermenté, qu'il a été précuit en étuvage, ou qu'il est très court. Dans tous les cas, sa qualité est inférieure. Les mélanges du commerce contiennent environ 15% d'un riz qui n'a rien de sauvage.

Il faut cuire le riz sauvage **CHIEF SASKATCHEWAN** extra long séparément si on a l'intention de le mélanger avec du riz blanc (américain ou basmati). On peut le faire cuire à l'avance, il se gardera au frais plusieurs jours et se réchauffera très bien, au micro-ondes par exemple.

La saveur du riz **CHIEF SASKATCHEWAN** est inégalable ; on risque de la dénaturer en voulant l'enrichir. Les meilleures recettes sont les plus simples. Rinçages, trempages, bouillons de base, ajouts d'épices, ne font qu'émousser l'ineffable saveur de noisette qui emporte l'adhésion des connaisseurs du monde entier.

## RIZ SAUVAGE CHIEF SASKATCHEWAN « A LA MACKENZIE »

Faire revenir une poignée de pignons (ou de graines de tournesol) dans un peu d'huile d'olive. Quand ils sont dorés, on jette le riz déjà cuit dessus, c'est une manière de le réchauffer. Un accompagnement parfait pour ce qui est gibier, pintades, cailles, et même des poissons comme la truite ou le saumon.