

NAME

EP 467 3/12/26.mp4

DATE

March 21, 2026

DURATION

1h 54m 47s

23 SPEAKERS

Del Bigtree

Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

Mark Gorton, President, MAHA Institute

John Leake, Vice President, McCullough Foundation

Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Mary Holland, J.D.

Male Speaker

Female News Correspondent

Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Female Speaker

Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Aran Goldstein, Professional Chef

Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

Lee Bigtree

START OF TRANSCRIPT

[00:00:05] Del Bigtree

Avez-vous remarqué que cette émission n'a pas de publicités ? Je ne vous vends pas de couches, de vitamines, de smoothies ou d'essence. C'est parce que je ne veux pas que des sponsors d'entreprise me disent ce que je peux enquêter ou ce que je peux dire. Au lieu de cela, vous êtes nos sponsors. Ceci est une production de notre association à but non lucratif, le Informed Consent Action Network. Donc, si vous voulez plus d'enquêtes, si vous voulez des victoires juridiques historiques, si vous voulez des nouvelles percutantes, si vous voulez la vérité, allez sur ICANdecide.org et faites un don maintenant. D'accord tout le monde, nous sommes prêts. Ouais.

[00:00:44] Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

Ouais ! Allons-y.

[00:00:46] Del Bigtree

Action. Bonjour, bon après-midi, bonsoir. Où que vous soyez dans le monde. Il est temps pour nous tous de monter sur le Highwire. Eh bien, ça a été une semaine incroyable pour moi. J'ai eu l'opportunité de retourner à Washington, D.C. Le ventre de la bête, si vous voulez, pour l'Institut Maha. Un événement incroyable sur les dommages vaccinaux. C'était vraiment le centre d'attention. Euh, vous savez, vraiment tout sur les dommages vaccinaux, l'attention portée dessus, tous les scientifiques qui l'étudient, tout ce que nous savons, tout ce que nous ne savons pas, un symposium de toute une journée, c'était incroyable. Nous l'avons diffusé en direct. Et au fait, si vous vous êtes inscrit à notre newsletter ou à notre liste de diffusion, vous savez à chaque fois que nous sommes en direct, vous devriez donc vous assurer de vous inscrire si vous voulez connaître les événements à venir. Mais voici juste un avant-goût de ce à quoi ressemblait cet événement.

[00:01:54] Mark Gorton, President, MAHA Institute

Beaucoup de personnes dans cette salle et à travers le pays travaillent depuis des années pour attirer l'attention sur le problème des dommages vaccinaux. Nous avons mené des études, nous avons publié des livres et des films. Des milliers de parents ont parlé de leurs propres expériences. Mais pourtant, les dommages vaccinaux restent un sujet tabou. Les médecins l'évitent. Les journalistes n'osent pas y toucher. Les chercheurs risquent leur carrière s'ils publient des travaux sur le sujet.

[00:02:16] Del Bigtree

Nous sommes abandonnés par la science, et nos enfants sont la représentation d'où nous en sommes. La nation la plus malade au monde, la génération la plus malade que cette nation ait jamais vue. Personne n'a le droit d'être fier dans ces circonstances.

[00:02:30] John Leake, Vice President, McCullough Foundation

On nous dit souvent que les vaccins sont une entreprise purement scientifique, mais en fait, ce sont aussi des artefacts profondément métaphysiques et profondément religieux. Et souvent, la ligne entre la foi et l'évaluation scientifique est fortement floue.

[00:02:46] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

De 1998 à 2002, la quantité de recherches que j'avais effectuées était très préoccupante car pendant que j'étais à l'hôpital, je suis descendu à la bibliothèque et j'ai consulté la littérature, les notices, les manuels, et j'ai vu qu'il n'y avait aucune information sur les ingrédients contenus dans les vaccins et sur la façon dont ils comprennent ce qui se passe lorsqu'ils sont injectés aux enfants.

[00:03:16] Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

J'ai évalué environ 600 enfants atteints d'autisme, soit 23 % de mes patients. En réponse à une question ouverte, qu'est-ce qui, selon vous, aurait pu causer ou déclencher la détérioration de votre enfant ? Diront le vaccin ROR. Nous devrions donc croire les parents quand ils disent cela.

[00:03:36] Del Bigtree

En 1986, lorsque nous avions 11 vaccins, notre taux de maladies chroniques en Amérique était de 12,8 %. Ensuite, la loi de 1986 a supprimé la responsabilité, et soudain le programme de vaccination est devenu une ruée vers l'or, 54 injections, 72 vaccins. Nous sommes passés de 12,8 % de maladies chroniques à plus de 54 % de maladies chroniques. Cela ne se produit avec aucun autre mammifère sur la planète. Seulement le mammifère le plus intelligent.

[00:04:02] Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

Actuellement, 33 millions d'enfants aux États-Unis souffrent d'une forme de maladie chronique, à l'exclusion de l'obésité. Et cela a été multiplié par quatre depuis les années 1980. Et cela correspond directement au calendrier de vaccination. Alors pourquoi le gouvernement fédéral, pourquoi le CDC, le HHS, le NIH, la FDA chercheraient-ils partout ailleurs sauf du côté des vaccinations ?

[00:04:33] Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

Et il ne s'agit pas seulement de protéger contre les maladies. Il s'agit également de blessures. Tout produit médical peut causer des blessures, et vous pouvez vouloir deux choses. Vous pouvez vouloir que les enfants soient en sécurité, mais vous pouvez aussi vouloir des produits sûrs. Et ces deux choses ne sont pas exclusives.

[00:04:47] Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Je pense que la majorité des Américains comprennent que les vaccins contre le Covid 19 sont dangereux. Un sondage Rasmussen est sorti il y a quelques mois et a révélé que, je crois, plus de 56 % des électeurs américains pensent que les injections contre le Covid 19 ont causé des morts massives. Il semble donc que ce soit maintenant la majorité.

[00:05:09] Mary Holland, J.D.

91 % des Américains soutiennent le consentement éclairé, 88 % soutiennent le droit de refuser un traitement médical, 87 % considèrent que le choix médical est un droit humain. Une écrasante majorité de nos citoyens soutient la liberté médicale.

[00:05:25] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Il y a une culture du déni qui se défait, non pas à cause des pédiatres, mais à cause des parents. Ce qu'ils voient est réel et la manipulation psychologique est en train de disparaître, et elle doit disparaître.

[00:05:44] Del Bigtree

La religion se dissout sous nos yeux. Faites preuve de grâce. Nous gagnons. Mais faites-vous entendre et soyez plus fiers que vous ne l'avez jamais été.

[00:05:58] Del Bigtree

C'était tout simplement un événement spectaculaire. Je tiens à féliciter Mark Gorton et son incroyable équipe au Maha Institute. De très excellents groupes de scientifiques, de médecins et de pédiatres se penchant sur ces questions. Une épidémie massive de blessures liées aux vaccins. Et c'est tout simplement absolument incroyable. Si vous voulez revoir cela ou certaines parties, vous pouvez simplement cliquer sur ce code QR ou utiliser le lien bit.ly round table et le regarder. Nous avons, vous savez, enregistré l'intégralité de cet événement vraiment spectaculaire. Plus tard dans la soirée, j'y suis allé et Maha Action a organisé un événement vraiment excellent, similaire à celui dont nous avons parlé ici à Austin. La campagne Eat Real Food se poursuit. Robert Kennedy Junior était présent, ainsi que Kylie Minogue et plusieurs autres intervenants. Rand Paul a parlé de son projet de loi, essayant de, vous savez, remettre la responsabilité sur le fabricant afin que nous puissions ramener les vaccins dans un système de libre marché. Et vous vous asseyez là, vous savez, en écoutant des orateurs, en regardant de vrais politiciens au centre de Washington, D.C., des panels de, euh, vous savez, journalistes de tous les grands journaux. Et je dois juste dire, vous êtes assis là et vous vous dites, oh mon Dieu, quel chemin nous avons parcouru. Et j'ai vraiment aimé que, euh, Mark Gordon et le Maha Institute aient décidé de se concentrer vraiment sur les dommages causés par les vaccins parce que je pense que parfois on a l'impression que, vous savez, Bobby est là-dedans, il travaille pour le gouvernement.

[00:07:24] Del Bigtree

On peut voir qu'il s'est engagé à accomplir autant de choses que possible. Mais ce que cela montre vraiment, c'est l'ampleur du mouvement. Bobby va faire tout ce qu'il peut. J'adore le travail qu'il fait. Marty. Docteur Oz. Mais nous devons poursuivre cette conversation avec tous ceux que nous connaissons et voir un lieu où ces scientifiques pourraient parler de ce qu'ils découvrent, même. Je veux dire, chaque jour apporte une nouvelle découverte et une nouvelle horreur, surtout concernant le vaccin contre la Covid. Donc, un moment tout simplement spectaculaire. Washington, DC et cela nous a vraiment fait réfléchir au fait que nous ne l'avons pas encore dit, mais c'est en fait notre 10e anniversaire pour le travail qu'ICAN accomplit. Et en fin de compte, The HighWire, c'est dix ans d'impact. Nous avons gagné des procès et, vous savez, beaucoup de scientifiques et de médecins citent des études issues de ces procès que nous avons remportés au tribunal. Vous avez rendu cela possible. Pour ceux d'entre vous qui ont fait des dons pour rendre cela possible, il y a une étude dérangeante dont les graphiques et les arguments ont été utilisés par d'autres intervenants. Bien sûr, j'en ai parlé aussi. Mais tout ce travail que nous faisons est axé sur la transparence, ramener la transparence dans la science, et bien sûr, exiger que la méthode scientifique soit appliquée.

[00:08:36] Del Bigtree

Donc, l'une des choses que nous voulons faire, nous avons pensé que ce serait vraiment amusant, c'est que beaucoup d'entre vous m'approchent dans les aéroports ou même lors de cet événement à Washington, DC, vous vous reconnaissez, et vous venez me dire, oh mon Dieu, vous savez, vous avez sauvé la vie de mon enfant. Parfois j'entends, vous savez, mon enfant régressait, vous savez, vers l'autisme. Ça n'avait pas de sens. Puis j'ai découvert The HighWire et soudain, j'ai commencé à recoller les morceaux. Ou nous n'avons jamais vacciné notre enfant parce que nous regardions The HighWire. Ou, vous savez, votre procès m'a aidé à rester dans l'armée. Je veux dire, partout où nous allons, mais nous avons pensé que ce serait vraiment génial de compiler vos histoires personnelles, vos incroyables vidéos sur la façon dont ICAN et The HighWire ont peut-être eu un impact sur votre vie ou celle de votre famille. Nous adorerions donc que vous filmiez une vidéo, en y impliquant peut-être certaines personnes de votre famille liées à votre histoire, que vous vous amusiez avec et que vous nous les soumettiez à info@icon.org. Qui sait, vous pourriez nous voir présenter l'une de ces histoires sur The HighWire, mais nous voulions vraiment nous amuser un peu et vous donner l'occasion de vous exprimer, et peut-être créerons-nous une chaîne pour que les gens puissent voir toutes ces différentes histoires qui existent.

[00:09:43] Del Bigtree

Mais c'est l'une des choses que nous voulons faire, nous nous concentrons cette année sur nos dix ans. Vous savez, quand ICAN The HighWire a commencé, je vous jure qu'on ne pouvait pas prononcer le mot vaccins sans faire leurs louanges. Et si vous ne faisiez pas suivre par « les vaccins sont sûrs et efficaces ». Vous n'aviez pas le droit de dire autre chose. C'était littéralement tout ce qu'il était permis de dire. Si vous alliez jusqu'à les remettre en question, vous étiez exclue de votre groupe de mamans, de votre blog de mamans, ou vos amis arrêtaient de vous parler. Nous sommes dans un tout autre monde. Ces statistiques que Mary Holland lisait, et nous en avons couvertes certaines provenant du Brownstone Institute. Vous savez, en regardant combien de personnes veulent vraiment la liberté médicale, combien croient vraiment au libre choix, combien veulent que la responsabilité incombe de nouveau à l'industrie ? Ce sont toutes des choses dont personne ne savait rien avant que nous commencions ce travail. Nous sommes donc très enthousiastes à l'idée de réfléchir à ce que nous avons accompli. Bien sûr, le travail n'est pas terminé et nous avons plus que jamais besoin de votre aide. Nous nous battons, nous luttons avec acharnement en ce moment même en Virginie-Occidentale. Je crois que j'ai entendu dire dernièrement qu'il y avait quelque chose comme 21 avocats dans le camp adverse qui se battent contre Aaron et son équipe. Je veux dire, représentant différents groupes qui, apparemment, ne veulent vraiment pas que nous ayons la liberté médicale.

[00:10:52] Del Bigtree

Donc ça continue. La Virginie-Occidentale interdit à nouveau les motifs religieux pour les exemptions de vaccins scolaires. Ils tiennent bon. C'est devant la cour d'appel. Nous nous battons pour nos vies et 90 autres affaires à travers le pays. Mais c'est ce que nous faisons. Écoutez, nous aimons le combat. Nous savons que nous y sommes. Personne ne s'attend à ce que nous changions tous du jour au lendemain. Tout cela fait partie de la libération des cinq. Et nous restons concentrés pour y parvenir. Et au passage, repousser toute tentative de supprimer les libertés, notre capacité de refus, les exemptions religieuses et les exemptions pour convictions personnelles à travers le pays. Jefferey y viendra dans une minute. Mais l'une des choses qui nous a vraiment montré que nous avons un gouvernement différent en place a été, si je me souviens bien, l'agence entière pour l'autisme. Qu'est-ce que c'était ? J'oublie le comité de coordination des C qui a réuni certaines des personnes formidables qui ont béni cette scène et ont été ici pour parler soit des problèmes dans leur famille, de leurs propres enfants, de nombreux parents qui se sont battus pour cela, beaucoup qui ont rédigé des lois pour essayer de rendre le monde plus sûr. Et l'une de ces personnes dans ce comité, vous la connaissez ? C'est la guerrière. Maman. Tracey, regardez ça.

[00:12:04] Male Speaker

Notre prochaine intervenante est une coach de santé intégrative certifiée et la fière auteure de Warrior Mom.

[00:12:10] Male Speaker

Tracey Slepcevic est une ancienne combattante de l'armée de l'air, conférencière et coach en santé intégrative.

[00:12:14] Female News Correspondent

Nous nous tournons vers Tracey Sepkovic, auteure de Warrior Mom.

[00:12:18] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Pendant environ 10 à 12 ans, j'ai voulu écrire un livre sur mon parcours pour guérir mon fils. Notre fils a été diagnostiqué autiste. J'aurais pu m'apitoyer sur mon sort, jouer à la victime et me dire : pauvre de moi, mon enfant est autiste, ou bien faire exactement ce que j'ai fait. J'ai ravalé mes larmes, je me suis mise au travail et j'ai commencé à chercher sur Google, car à l'époque, en 2009, lors de son diagnostic, on pouvait chercher la guérison de l'autisme et trouver beaucoup de ressources. Et beaucoup de gens dépensaient des milliers de dollars en avocats pour obtenir 40 heures d'ABA. Alors que moi, j'ai simplement suivi les cours, acheté les livres et je me suis dit : vous savez quoi, je vais apprendre ça par moi-même. Mon objectif et ce que je cherche à accomplir, c'est d'éduquer tous les parents sur la façon de traiter ces affections sous-jacentes associées à l'autisme et à d'autres troubles neurologiques. Mon but principal est vraiment d'atteindre autant de parents que possible et de leur apprendre que la guérison est possible. Mon but est de sensibiliser, et ce, à partir d'un espace d'amour total.

[00:13:34] Del Bigtree

Elle est l'auteure de Warrior Mom. Elle est la fondatrice de l'Autism Health Summit et elle est l'une des nouvelles membres de l'Interagency Autism Coordinating Committee. Pour le gouvernement des États-Unis d'Amérique. C'est un honneur et un plaisir pour moi d'être rejoint une fois de plus par Tracy Slepcevic. Très léger. Et voilà. Très bien. Mes côtes me font encore un peu mal. Le public sait ce que cela signifie. Bref, Tracy. Quelle aventure incroyable vous avez vécue ces deux dernières années où vous nous avez rendu visite. Donc, passer de l'écriture d'un livre sur le fait d'être mère, une mère d'un fils autiste, à se lancer dans la mise en place d'un sommet où des médecins, des scientifiques et d'autres personnes peuvent se réunir et en parler. Mais maintenant, être sollicitée par Robert Kennedy Jr, je veux commencer par là. Comment est-ce arrivé ? Qu'avez-vous ressenti à ce moment-là ?

[00:14:27] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Donc ça a été, ça a été très surréaliste. Et je suis tellement honorée et bénie d'avoir pu ne serait-ce que me présenter. J'ai donc soumis une candidature pour faire partie du comité. Et à partir de là, j'ai reçu un appel téléphonique. On m'a demandé de soumettre, vous savez, un CV mis à jour, une biographie, de répondre à quelques questions. Et en quelques jours, j'ai reçu des appels téléphoniques disant que nous serions ravis de vous accueillir au sein du comité. Et à partir de là, tout a commencé à aller très vite. Et il y a beaucoup de formulaires à remplir parce que techniquement, vous savez, vous travaillez pour le gouvernement. Donc beaucoup de formulaires, des formations et tout sauf, vous savez, remettre mon premier-né. Ouais. Tout va bien.

[00:15:20] Del Bigtree

Eh bien, merveilleux. Euh, quand, vous savez, quand on regarde ce comité, ça doit être quelque chose que vous avez regardé en tant que parent, frustrée par le système, frustrée par, vous savez, vraiment le gaslighting qui a été la seule chose qui soit jamais sortie des États-Unis. gouvernement qui semble concerner l'autisme. Euh, alors qu'en pensez-vous ? Est-ce que ça va, est-ce que ça va faire une différence ? Est-ce que ça peut changer quelque chose ? Vous savez, quand vous regardez les autres membres de ce comité, à quoi pensez-vous ?

[00:15:48] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Je pense que nous avons 21 nouveaux membres très puissants. Nous avons tous été, vous savez, plongés jusqu'au cou dans le traitement des conditions sous-jacentes, vous savez, à nous battre pour nos enfants et pour que les traitements, les thérapies et autres soient pris en charge pour l'autisme dans la communauté. Vous avez tout à fait raison. Ce comité existe depuis 2000, initialement sous le Children's Health Act, puis a été, vous savez, reformulé à quelques reprises. Et maintenant, il est sous l'autism CARES act qui a été réécrit en 2014 et 2019. Mais de toute façon, personne ne savait ce que c'était jusqu'à ce que cette grande annonce sorte, 21 nouveaux membres que Kennedy assigne pour le nouveau comité de coordination inter-agences sur l'autisme.

[00:16:44] Del Bigtree

Oui. C'est incroyable. Alors, de quoi s'agit-il ? Je veux dire, avez-vous déjà eu une réunion ? Savez-vous ce que vous allez faire ? Est-ce juste un rôle consultatif ? Cela signifie-t-il que vous êtes autorisé à demander une étude sur les vaccinés par rapport aux non-vaccinés, ou êtes-vous autorisé à ouvrir des dossiers ? Regardez ce qu'ils savent. Je veux dire, qu'est-ce que c'est ? Avez-vous une idée de ce que vous pouvez et ne pouvez pas faire ?

[00:17:05] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Pas à 100 %. Mais j'y arrive pour que nous puissions conseiller. Nous sommes donc un comité consultatif fédéral, et nous pouvons conseiller les départements sous l'égide du HHS ou Kennedy lui-même sur tout ce qui concerne l'autisme, n'est-ce pas. La recherche, les problèmes médicaux, les politiques de soins. Nous pouvons conseiller, nous ne pouvons pas rédiger les politiques et nous ne pouvons pas voter sur le financement.

[00:17:36] Del Bigtree

D'accord, donc vous ne vous souciez pas du coût des choses, c'est ça ? Vous savez, nous devons commencer à examiner le vieillissement des adultes autistes. Vous savez, quels systèmes seront mis en place pour eux. Ce sont des choses qui, vous savez, je connais tellement de parents d'enfants autistes qui grandissent maintenant, des adolescents qui évoluent, certains avec un haut niveau de fonctionnement comme votre fils, d'autres moins dans des situations très difficiles à la maison. Mais il y a tellement de choses que ce gouvernement va devoir faire compte tenu de la taille et de l'ampleur de l'autisme aujourd'hui en Amérique.

[00:18:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Les soins aux adultes sont donc une question importante. Vous avez raison. Beaucoup d'entre eux grandissent. Il faut aussi s'occuper, euh, des comorbidités, des conditions sous-jacentes.

[00:18:19] Del Bigtree

Vous l'avez dit plusieurs fois. Qu'est-ce que cela signifie pour quelqu'un qui n'a pas d'enfant autiste ?

[00:18:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

La comorbidité serait comme une combinaison d'affections sous-jacentes. Les affections sous-jacentes, vous savez, pourraient être des problèmes gastro-intestinaux. PANS, PANDAS, une inflammation du cerveau. Euh, nous avons la pré-génétique comme le trouble mitochondrial MTHFR qui joue un rôle. Vous avez la toxicité des métaux lourds. Je veux dire, il y a la moisissure. Il y a toutes ces différentes affections qui sont sous-jacentes. Et c'est, c'est là que j'ai réussi. On m'a appris tôt à traiter ces affections sous-jacentes pour mon fils. Et l'intervention précoce est essentielle. Donc, vous commencez par l'intestin. Si vous ne jetez pas les bases et ne commencez pas par l'intestin, alors ce n'est pas, vous savez, en y jetant des traitements et des thérapies. Vous savez, des traitements coûteux en plus, ça ne marchera pas toujours. Mais, mais le truc avec ça, c'est que beaucoup de ces traitements et thérapies, c'est là, c'est là que je suis passionnée, c'est qu'ils ne sont pas couverts par l'assurance. La plupart de ces traitements et thérapies sont des dépenses à la charge des familles touchées par l'autisme. Prenons les traitements par IgIV pour pour l'encéphalite, l'inflammation du cerveau PANS, PANDAS que Steve et moi avons dû payer de notre poche.

[00:19:49] Del Bigtree

C'est fou.

[00:19:49] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

C'est ça. Pour tous ceux qui ne savent pas combien coûte une IgIV. Un cycle complet coûte environ 22 000 \$, et Noah devait recevoir des quarts de cycle toutes les deux semaines. Et c'est fou. Sinon, je devais prendre le risque que mon fils ait plus d'inflammation dans son cerveau et une plus grande régression. Et, et je n'étais pas prête à faire ça.

[00:20:14] Del Bigtree

Ouah. Donc, quand vous regardez ce problème maintenant dans l'état où nous sommes, le Covid, je pense, a ouvert les yeux de tant de gens sur les dangers des vaccins. Les risques, ça ne correspond pas à ce qu'ils avaient dit. C'est peut-être plus dangereux qu'on ne le pensait. Quand, vous savez, cette conversation sur l'autisme, est-ce que ça change au niveau public ? Avez-vous l'impression, ou vous savez, et je suppose, est-ce que le débat doit encore être résolu ? Cette idée dont vous avez parlé d'autisme régressif, cette idée de régresser vers l'autisme à cause d'une agression environnementale, d'un moment, d'une toxicité environnementale qui fait que l'enfant régresse vers l'autisme. Sommes-nous encore à un stade où vous avez l'impression que nous n'avons pas complètement gagné le débat, qu'on ne naît pas avec l'autisme ? Ce n'est pas présent depuis le début, que ces enfants régressent ? Ou avons-nous dépassé ce stade ? Ou est-ce que la plupart des gens que vous rencontrez disent, oh oui, je comprends que c'est une régression.

[00:21:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Eh bien, les gens dont je m'entoure croient, vous savez quoi, ce qui est vraiment. Alors je dis qu'il faut le voir pour le croire, n'est-ce pas ? Donc j'ai vécu ce que j'ai vécu, c'est mon expérience. Mais j'ai parlé à des milliers de parents depuis que j'ai écrit mon livre, des livres depuis que j'ai fondé mon organisation, qui ont la même histoire. Comment se fait-il que nous ayons tous la même histoire, que nous avons emmené notre enfant pour une visite de routine et qu'il a reçu ? Je veux dire, les principales sont le ROR et la varicelle. Euh, et puis vous avez commencé à voir cette lente régression, la perte de la parole, des capacités motrices. Noah a attrapé la rougeole à cause du vaccin contre la rougeole. Beaucoup d'enfants l'attrapent. Je pense que les statistiques montrent que plus de 50 % attrapent réellement la rougeole à cause du vaccin. Alors, est-ce que ça se sait ? Oui, je crois que ça se sait. Y a-t-il des gens qui sont encore coincés et qui se disent non, c'est la panacée. C'est la bonne chose à faire. Vous avez le choix. Je, je veux que je veux que les gens aient un consentement éclairé. Nous continuons à le crier, n'est-ce pas ? Vous le criez dans votre organisation. Je veux qu'ils sachent ce qui entre dans leur corps. Je veux qu'ils sachent qu'une injection de vitamine K n'est pas de la vraie vitamine K, qu'elle porte la plus grande mise en garde sous forme d'encadré noir. Elle contient de l'aluminium. Il y a tellement de choses dedans que c'est tout. Je veux juste que vous sachiez ce qu'on injecte à votre enfant, vous ne me croyez pas ? Ne savez-vous pas que je n'essaie de débattre avec personne. J'essaie juste de donner les faits pour la sécurité des enfants et des adultes.

[00:22:45] Del Bigtree

Donc. Et vous le faites, je pense, de manière spectaculaire avec, euh, le Sommet sur l'autisme maintenant. Donc c'est pour bientôt. Quelles sont les dates pour le prochain ?

[00:22:54] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Euh, donc notre prochaine conférence est à San Diego, du 24 au 26 avril.

[00:22:58] Del Bigtree

D'accord.

[00:22:59] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Nous avons un vraiment.

[00:22:59] Del Bigtree

Et voilà. Le sommet sur la santé de l'autisme, un voyage vers le bien-être, du 24 au 26 avril à San Diego. Vous pouvez aller sur [a conference.com](https://www.conference.com). Et, euh, donc de quoi s'agit-il ? Pourquoi cette conférence était-elle nécessaire ?

[00:23:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

J'ai donc voulu créer une conférence qui ne suivait pas un narratif, c'était important pour moi de transmettre des connaissances.

[00:23:20] Del Bigtree

Que voulez-vous dire par là ? Ne suivait pas un narratif.

[00:23:24] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Donc je crois qu'il y a, vous savez, une petite minorité qui est, je vais le dire simplement, achetée par Big Pharma. D'accord. Et à qui on dit, vous savez, voilà comment les choses doivent se présenter. Vous devez mettre les points sur les i et les barres sur les t si vous voulez vous intégrer. Et par exemple, je, je n'arrive pas à trouver un terrain d'entente avec le centre régional. Pour que les parents puissent réellement faire payer leur billet par le centre régional. Bien que ma conférence fournisse des informations médicales précieuses pour ces familles. Mais pourtant, ils disent que ce dont nous discutons n'est pas fondé scientifiquement et que nous pourrions mettre ces familles en danger.

[00:24:08] Del Bigtree

N'est-ce pas ? Laissez-moi juste dire que nous avons vu beaucoup de groupes de lutte contre l'autisme se manifester, certains commencent très ouverts d'esprit. Aucun discours comme le vôtre, mais si vous voulez que les gros billets affluent, et nous l'observons. Alors vous devez adopter cette perspective différente, selon laquelle l'autisme est beau. Nous sommes ici juste pour améliorer la vie des personnes autistes, mais nous ne pouvons pas avoir de discussion. Il n'y aura aucune discussion sur les causes de l'autisme, la prédisposition à l'autisme, et certainement rien qui aille du Tylenol aux vaccins ou quoi que ce soit de ce genre. Et franchement, je dois dire que même la leucovorine, ce que, vous savez, je pense que les gens n'ont pas compris quand Robert Kennedy Jr a dit que la leucovorine peut aider à inverser certains des problèmes liés à l'autisme, il n'a pas dit que c'était un remède, mais j'ai eu l'impression que c'était la première fois que le gouvernement des États-Unis disait jamais, vous savez, qu'il y a un moyen de réduire ou d'inverser certains des symptômes de l'autisme. Et ce que les gens ne réalisent pas, c'est que c'est la première fois que notre gouvernement dit que si on peut inverser quelque chose, cela signifie que ce n'est pas un problème génétique d'ADN. Cela signifie qu'il y a une toxine environnementale. Quelque chose s'est mal passé qui peut être corrigé, si ça peut être corrigé. Ce n'est pas génétique à la base. Et donc, je pense que lorsque vous parlez de ce discours, c'est cette idée que l'autisme est génétique. Il a toujours été là. Nous le diagnostiquons juste mieux. Et c'est vraiment difficile de voir plusieurs des groupes qui, je pense, se mettent même sur la bonne voie, puis vous regardez juste leurs dollars être augmentés par de grandes organisations dès qu'ils arrêtent de demander comment nous sommes passés de 1 sur 10 000 à maintenant 1 sur 30 ?

[00:25:55] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Oui. Et à l'origine, mon mari et moi avons lancé la conférence et nous y avons investi notre propre argent, et nous avons perdu environ 40 000 \$ parce que.

[00:26:07] Del Bigtree

Vous aimez jeter l'argent par les fenêtres. Je vous dis, 20 000 pour ce truc pour guérir votre enfant, 40 000 pour informer le public.

[00:26:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Et puis après je me dis, euh, ça va devenir une organisation à but non lucratif. Et donc je continue à faire des collectes de fonds.

[00:26:21] Del Bigtree

Quel est le meilleur moyen de ?

[00:26:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Autism health ou ils peuvent simplement m'envoyer un e-mail directement. Tracy arobase autism health.com. Tracy arobase autism health.com. Mais mon travail à plein temps, c'est l'autisme. La santé, c'est conseiller ces familles. Je prépare le dîner tout en parlant à une famille, puis j'engloutis mon repas pour pouvoir sauter sur un appel Zoom avec une autre famille. Et et je suis épuisé. Je nous n'avons actuellement pas les fonds pour un assistant ou tout autre financement. Donc, euh, nous rédigeons nos propres demandes de subvention et le docteur James Lyons-weiler nous aide, mais j'ai une communauté formidable et je vais me décarcasser. Je ferai autant de collectes de fonds qu'il le faudra. J'en ai une ce week-end chez moi et je ferai tout ce qu'il faut pour aider ces familles, car c'est mon but. J'ai amené Noah à un niveau très fonctionnel.

[00:27:18] Del Bigtree

Ouais.

[00:27:19] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Et il va super bien. Il travaille à plein temps pour pouvoir parcourir le monde tout seul.

[00:27:24] Del Bigtree

C'est absolument incroyable. Dites-moi, euh, quels sont les conférenciers que vous avez le plus hâte de recevoir à la conférence cette année ?

[00:27:31] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Alors vous, bien sûr. Je suis tellement reconnaissante.

[00:27:33] Del Bigtree

J'ai hâte d'y être.

[00:27:34] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Tout votre amour et votre soutien. Ouais. Aaron Siri.

[00:27:37] Del Bigtree

D'accord, super.

[00:27:39] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Le docteur Toby Rogers.

[00:27:40] Del Bigtree

Excellent.

[00:27:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Le docteur Dan Goodenough. Nous sommes également en partenariat avec Edgar Clay, qui viendra prendre la parole.

[00:27:46] Del Bigtree

Fantastique.

[00:27:47] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Et Edgar Clay est le fondateur du Cellular Performance Institute. Et ils font de la thérapie par cellules souches maintenant. Au début, je suis allée le voir et je lui ai dit, faites-vous des thérapies par cellules souches pour l'autisme ? Et il a dit, je ne traite pas les enfants. Et j'ai dit, eh bien, pourquoi ? Et il a dit, parce que je ne sais pas si cela va vraiment fonctionner. Et à moins de savoir que ça marchera, je ne le ferai pas. Ouais. Et j'ai dit, oh, vous devriez faire des recherches là-dessus. Et donc, quelques semaines plus tard, je ne m'y attendais pas. On me rappelle et il me dit, hé, j'ai parlé de ça à mon conseil d'administration et nous voulons financer un essai clinique. Euh, super excitant. Donc ils travaillent actuellement sur quelles sont les causes de l'autisme ? Vous savez, ils font tout un... Et nous nous sommes donc associés à Edgar Clay et son équipe au CPI. Et donc il prendra la parole. Nous avons le docteur Sabine Hazan.

[00:28:40] Del Bigtree

Oh, je l'adore. Fantastique.

[00:28:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Elle travaille également sur le financement d'un essai clinique pour l'autisme. Et elle est à 12 et 12. Je veux dire, elle se débrouille vraiment bien. Donc oui, obtenir ces différents types de traitements qui sont en phase d'essai, n'est-ce pas ? Faire financer des études de recherche et les rendre accessibles aux familles touchées par l'autisme est super important. Et je sens que c'est l'objectif de cet organisme. De, vous savez, ce nouveau comité IoT.

[00:29:16] Del Bigtree

Eh bien, je suis content que vous en fassiez partie. Je suis heureux que vous ayez autant de succès dans le travail que vous accomplissez. Votre dévouement. C'est ce que je n'arrête pas de dire à tout le monde dans le public. Vous savez, je ne connais pas la spécialité de chacun, mais je pense que nous sommes tous en vie en ce moment pour une raison. Vous faites un si bon travail. Donc je veux juste vous remercier de vous être jointe à nous. Je vous verrai dans quelques semaines à l'Autism Health Summit.

[00:29:36] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Oui. Merci.

[00:29:36] Del Bigtree

D'accord. Super. Écoutez, si vous voulez faire un don ou vous impliquer, c'est évidemment une question très importante. Mais plus important encore, si vous avez un ami qui a un enfant souffrant d'autisme, il est vraiment difficile d'obtenir de bonnes informations. Ils se font manipuler par leurs médecins. C'est l'une des choses pour lesquelles vous pouvez simplement dire, hé, je viens d'entendre parler de ce sommet sur la santé de l'autisme et ils parlent de vraiment améliorer la vie des enfants. Je pensais juste que ça pourrait être quelque chose qui t'intéresserait de regarder. Faire passer le mot, c'est comme ça que nous procédons. Il y a des millions d'enfants qui en souffrent aujourd'hui en Amérique et dans le monde entier, si nous pouvons améliorer leur vie. Pour moi, c'est quelque chose dans lequel nous devrions vraiment nous impliquer. Voici la nouvelle promotion pour le Sommet sur la santé de l'autisme. Jetez un œil.

[00:30:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Donc mon rêve depuis probablement une bonne dizaine d'années a été d'organiser un événement sur l'autisme, pour vraiment éduquer ces parents et traiter ces conditions sous-jacentes associées à l'autisme.

[00:30:40] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Et entendre vraiment les meilleurs conférenciers. Aaron Siri. Del Bigtree, docteur. Toby Rogers, Ed Clay, docteur. Dan Goodenough, docteur Sabine Hazan, Tony Lyons, Sienna Sewell et la famille Sewell Dawn, Marie, Gavin et la communauté des épéleurs et tous ces incroyables médecins, scientifiques et parents sur la façon de traiter les conditions biologiques sous-jacentes associées à l'autisme et autres troubles neurologiques. Quand j'ai commencé ce voyage, je me sentais seule. Mais nous nous réunissons. Nous nous réunissons pour nous unir, et c'est la chose la plus importante. Qu'est-ce que vous choisissez de créer dans votre vie ?

[00:31:40] Male Speaker

C'est une expérience unique que vous ne voudrez pas manquer.

[00:32:02] Male Speaker

Il se passe beaucoup de mauvaises choses, et ce qui est presque invisible à l'œil. Ce sont les bonnes choses qui se produisent. Et je crois que nous nous dirigeons vers un bien-être que nous n'avons pas connu depuis de nombreuses décennies ou générations. Il est important cependant, peu importe le genre de pouvoir que nous pensons détenir ou ne pas détenir, que nous comprenions qu'il est impératif que nous fassions tous un pas en avant.

[00:32:25] Female Speaker

Nous devons faire des recherches. Nous devons découvrir la vérité car les personnes qui nous regardent pensent probablement que moi seule, je ne peux pas sauver le monde. Mais si nous rassemblons une communauté, si nous formons un groupe, nous pouvons vraiment avoir un impact sur le monde.

[00:32:45] Del Bigtree

Vous savez, ça m'étonne quand je vais à ces conférences et, vous savez, je serai au Sommet sur la santé de l'autisme et je reviens tout juste de l'événement Maha cette semaine à Washington, de voir qu'il y a encore des médias qui promeuvent cette idée que l'autisme a toujours été là. Nous le diagnostiquons juste mieux. Euh, cet argument à lui seul a été, je veux dire, c'est tellement facile de le démonter car nous savons tous que si nous repensons à notre enfance, nous ne voyions pas cela dans nos écoles. Nous ne voyions pas d'inhalateurs pour l'asthme, peut-être un seul dans toute mon école. J'ai la cinquantaine maintenant. Il y avait un enfant qui devait avoir un inhalateur pour l'asthme et maintenant ils sont, vous savez, 1 enfant sur 12, je crois, ou quelque chose comme ça. L'autisme, 1 garçon sur 12,5 en Californie. Si vous pensez que nous avons toujours eu 1 garçon sur 12,5 atteint d'autisme, alors on peut vous faire croire n'importe quoi. Mais, vous savez, il y a tellement de gens qui n'ont jamais abandonné dans ce domaine. Et commencer vraiment à voir le bout du tunnel, avec de vraies conversations qui ont lieu. Euh, c'est juste une époque incroyable, un moment incroyable autour de ces sujets. Donc je suis heureux d'être au milieu de tout ça. High wire ICAN. C'est vraiment la force avec laquelle nous sommes impliqués depuis les dix années où nous avons cet impact. Bref, à venir, nous allons avoir une super émission ici. Aran Goldstein sera avec nous en studio. Nous allons en fait transformer ce plateau en station de cuisine. Croyez-le ou non, nous y travaillons depuis quelques jours. Voyons si nous pouvons y arriver. Ça devrait être très amusant, tout en parlant de comment mieux cuisiner à la maison. Lui, bien sûr, révolutionne, vous savez, la nourriture dans les écoles du Texas et du pays et même du monde entier. J'ai hâte de lui en parler. Mais d'abord, c'est l'heure du rapport Jaxen. Très bien. Jefferey, qu'est-ce qu'on a au programme cette semaine ?

[00:34:48] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

D'accord. Eh bien, comme nous l'avons vu, et comme vous l'avez montré lors de l'événement de l'Institut Maha au début de cette semaine, les blessures liées aux vaccins sont plus que jamais sous le feu des projecteurs. Les gens veulent un changement de culture. Les gens veulent des réformes et ils les veulent maintenant. Et les médias s'affairent à faire ce qu'ils ont toujours fait, c'est-à-dire à diffuser le message, à essayer de vous vendre l'idée que la protection de la responsabilité pour les sociétés pharmaceutiques, ces produits et leurs méfaits est une excellente idée. Comme cet article juste ici. Regardez ça. « Les litiges sur les vaccins au bord du gouffre. Une vague de cas menace la santé publique. » Ils jouent donc la carte de la peur ici. Il y est dit que lorsque les vaccins ont été contestés, les juges ont toujours affirmé que les États ont la responsabilité de protéger les communautés contre les maladies contagieuses, et que cette responsabilité exige parfois des limites raisonnables aux choix individuels. Eh bien, cela ne fonctionne plus dans l'ère post-pandémique. Nous ne voulons pas de limites aux choix individuels pour imposer des produits, des produits injectables qui causent du tort. Mais l'article poursuit en disant qu'alors qu'une nation fait face à une nouvelle vague de poursuites liées aux vaccins, cet équilibre est mis à rude épreuve de manière sans précédent. Je pense que c'est probablement une bonne chose. Ces dernières années ont produit un volume, une intensité et une diversité idéologique de litiges sans commune mesure depuis la fin du 20e siècle. Le résultat est un environnement juridique qui n'est pas seulement incertain, mais véritablement instable. Et il dit enfin ceci : si un tribunal devait autoriser une plainte pour blessure liée à un vaccin à se dérouler complètement en dehors du VICP, cela pourrait établir un dangereux précédent susceptible de saper le cadre légal conçu pour équilibrer l'indemnisation des blessures avec des protections de responsabilité prévisibles pour les fabricants de vaccins. Il faut donc penser que l'ICAN est là quelque part pour rendre tout cela instable. Nous voulons de l'instabilité dans ce système. Nous voulons qu'ils entendent le changement idéologique qui s'opère parce que nous voulons que ces fabricants soient tenus responsables et fabriquent de meilleurs produits, qu'ils portent à nouveau le poids des forces du marché, tout comme n'importe quelle autre entreprise.

[00:36:47] Del Bigtree

Je veux dire, ils sont juste là, au grand jour, à vous dire essentiellement que si nous étions traités comme n'importe quel autre produit, nous ne pourrions pas être sur le marché. Nous ne pourrions jamais faire face aux procès. Nous pouvons gérer les procès, vous le voyez avec tous les médicaments que nous fabriquons. Et nous y avons très bien survécu. Mais les vaccins, c'est différent. Nous ne pourrions jamais y survivre. La quantité de procès que nous aurions à cause de cela, ça ne peut pas, vous savez, s'inscrire dans les forces habituelles du marché comme n'importe quel autre produit que vous prenez, les vaccins sont différents. Les vaccins ne sont pas testés pour la sécurité. Ils ne devraient pas avoir à être testés pour la sécurité et vous ne devriez pas pouvoir intenter de procès. Je veux dire, tout cela est absurde. Et vous avez raison de le lire. Pouvez-vous imaginer être un journaliste embauché par ce journal ? Et c'est le fait de devoir écrire ce que je dois dire, que les forces du marché libre sont une mauvaise idée, que la possibilité de poursuivre en justice, qui est le principe fondamental d'un système de marché libre et d'une république démocratique. Je veux dire, vous savez, bonne chance avec ça. Ce n'est pas mon truc.

[00:37:39] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Et pendant ce temps, il y a une masse critique de personnes qui révèlent au grand jour le fait qu'il y a beaucoup plus de blessures liées aux vaccins que ce qu'on a appris aux gens à croire et à comprendre. Et donc l'idée que nous sommes dans cette ère post-COVID, l'idée sur le plan législatif, juridique, voire social, ou même les médias essayant de promouvoir ces idées. C'est mort-né. Et passons à la législation État par État. C'est là que se trouvent les champs de bataille en ce moment. Et voici l'Arizona. C'est une grande avancée ici. Il y a beaucoup de victoires en cours. Je vais juste en faire la chronique. "Un projet de loi de l'Arizona permettra aux électeurs de décider si le gouvernement peut rendre les vaccins obligatoires." Il s'agit donc d'un projet de loi qui a été approuvé par la Chambre. S'il est adopté par le Sénat, il sera directement soumis au vote du peuple, de la population de l'Arizona, en novembre. Ce n'est donc pas quelque chose qui va dépendre de la signature ou du veto d'un gouverneur. Cela permet aux gens de voter s'ils veulent des obligations vaccinales, pour les enfants, pour les adultes. Cela pourrait être vraiment intéressant de voir comment cela va se dérouler.

[00:38:34] Del Bigtree

Très intéressant. Ouais.

[00:38:36] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Vraiment, vraiment, le pouvoir au peuple sur ce sujet. Et allons aussi en Floride. Il se passe beaucoup de choses en Floride, mais restons sur le sujet des vaccins ici. Leur projet de loi sur la liberté médicale avance. Donc "Le Sénat de Floride adopte un projet de loi visant à élargir les exemptions de vaccins de la maternelle à la terminale, projet de loi maintenant dans les limbes de la Chambre" adopté par le Sénat, a adopté le Sénat, est à la Chambre, donc il crée une troisième couche. Ils ont déjà des exemptions médicales. Ils ont déjà des exemptions religieuses pour les enfants de la maternelle à la terminale. Il crée maintenant une exemption pour raisons de conscience. Il y a donc trois niveaux de protection ici. Euh mais il glisse aussi cette petite surprise. Il permet aux pharmaciens de prescrire de l'ivermectine en vente libre aux adultes sans ordonnance. Donc, quiconque a glissé ça là-dedans, c'est une petite surprise plutôt intéressante. Bien. Euh, pour, pour, pour des soins supplémentaires là-bas. Donc, aussi maintenant en Caroline du Sud, la défaite s'est produite. Donc les droits religieux, les libertés religieuses remontent vraiment à la surface ici. Les gens relancent cette idée, ils la ramènent. L'idée des droits civiques est tout simplement massive ici. En Caroline du Sud, pendant une épidémie de rougeole qui se produit là-bas, ils ont essayé de faire passer ce projet de loi qui mettrait fin à l'exemption religieuse pour le vaccin ROR pour les enfants, mais il n'a pas été adopté. La Chambre de l'État était bondée de parents et de familles. Préoccupations liées à la liberté religieuse. Synchronisation. Projet de loi sur l'exemption de vaccin en Caroline du Sud. Wow.

[00:39:55] Del Bigtree

C'est incroyable.

[00:39:56] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Maintenant.

[00:39:57] Del Bigtree

Donc ça ne marche pas, n'est-ce pas. L'alarmisme autour de ces épidémies de rougeole en plein centre de cet État n'a même pas pu les laisser passer. Et, vous savez, la suppression de l'exemption pour un vaccin. C'est fantastique.

[00:40:10] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Ouais. Nous ne sommes plus en 2015. Nous avons un espace législatif totalement différent, ce qui est vraiment intéressant à observer. Et pour revenir à la Floride en ce moment, en dehors du domaine des vaccins, c'est un domaine un peu plus vaste ici. Voici le gros titre : « après 67 ans d'interruption, la Floride est peut-être sur le point de légaliser la médecine naturopathique. » Il s'agit du projet de loi SB 688. Il reconnaît et délivre des licences aux médecins naturopathes. Il a passé tous les votes, à la Chambre et au Sénat, des votes presque unanimes tout au long du processus. Donc, cela va maintenant sur le bureau du gouverneur pour être signé ou bloqué par un veto. Alors, tous les regards sont tournés vers cela. Mais c'est vraiment élargir l'idée hors de ce paradigme de la médecine traditionnelle pour permettre aux gens d'avoir d'autres choix, des choix naturopathiques, c'est vraiment intéressant, super excitant.

[00:40:50] Del Bigtree

Et c'est en grande partie ce à quoi je pense que nous devons commencer à réfléchir maintenant : d'accord, nous ne faisons pas confiance à nos médecins, nous ne faisons pas confiance au système médical. Mais où allons-nous ? Tant de gens n'ont vraiment pas été initiés à toutes les options de la santé holistique, que ce soit la naturopathie, l'homéopathie, l'acupuncture, l'Ayurveda, la chiropraxie, euh, des choses qui pour certaines existent depuis des centaines, des milliers d'années, souvent plus longtemps même que les pratiques médicales que nous voyons. En fait, c'est l'un des petits nouveaux, euh, vous savez, euh, si l'on peut dire, la médecine allopathique occidentale a été l'une des dernières choses dans lesquelles nous nous sommes impliqués. Et il y a eu beaucoup d'échecs là-bas, surtout pour garder et rendre les gens en bonne santé. Je serais le premier à dire que j'étais justement aux urgences à Whistler, au Canada, après m'être cassé des côtes. Il y a des moments où j'adore les médecins. J'aime ce qu'ils font, surtout pour vous remettre sur pied. Et même une industrie pharmaceutique qui peut fabriquer un analgésique dont vous pourriez avoir besoin de temps en temps. Mais c'est une question d'équilibre, n'est-ce pas ? Il s'agit de trouver cet équilibre. Et c'est choquant pour la Floride que la naturopathie n'était pas légale, je suppose, ou ne l'a pas été pendant environ 70 ans. C'est donc génial à voir. Espérons que DeSantis signera cela. Et si vous êtes en Floride, vous voudrez peut-être passer quelques coups de fil à ce sujet. Très bien.

[00:42:07] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Oui. Quelque chose qui n'a pas été là depuis 1959, selon l'article. Et il ne s'agit pas seulement de mettre en lumière les maux du système actuel. Il s'agit de construire ce qui vient ensuite. Les gens ont besoin d'une porte de sortie. Et il semble que ce soit à cela que ça va ressembler, ce à quoi nous assistons ici. Et puis nous parlons de justice. Nous voulons parler de réparer les torts du passé. Et c'est ce qui se passe non seulement aux États-Unis mais au Canada. Je veux commencer par Air Canada. C'est leur compagnie aérienne, leur « Air Canada condamnée à payer des pilotes après des refus d'exemption religieuse de vaccination. » Donc encore une fois, dans cette optique d'exemption religieuse de vaccination, il s'agit de sept pilotes. Et dans cette affaire, le juge a déclaré qu'ils ont droit à des arriérés de salaire car ils ont établi une discrimination religieuse au travail, mais cela correspondait également à la Loi canadienne sur les droits de la personne. Donc cela a également été violé par Air Canada et les États-Unis. La nouvelle vient de tomber. United Airlines fait face à une action en justice massive concernant sa politique d'aménagement pour les vaccins. Euh, bien plus d'un milliard d'employés. Les employés en contact avec le public qui avaient des exemptions religieuses ont été mis en congé sans solde. Ils ne leur ont donc pas vraiment accordé d'autres aménagements. Et donc maintenant ils peuvent se joindre à ce recours collectif. Cela va maintenant devant un tribunal. Ce sera décidé par un jury. Euh, l'indemnisation ici et l'effet d'entraînement pourraient être massifs. C'est peut-être l'un des plus grands recours collectifs religieux de l'histoire, euh, pour une affaire de droits civiques. Donc tous les yeux sont rivés là-dessus. Euh, passons maintenant au niveau fédéral. Il y a beaucoup de mouvement ici.

[00:43:38] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Nous l'avons pour la deuxième fois. Vinay Prasad annonce qu'il se retire. Le chef des vaccins de la FDA, le Dr Vinay Prasad, quittera l'agence le mois prochain. C'est en avril. Donc moins d'un mois. Il est à la tête du Centre d'évaluation et de recherche sur les produits biologiques, et il n'a pas publié de communiqué. Cela a été annoncé par Marty Makary, directeur de la FDA, lors d'une interview. Mais, vous savez, tout le monde se demande ce qui se passe. Ce qui se passe ? Je ne pense pas que nous ayons besoin de sources internes qui souhaitent rester anonymes, comme celles qu'utilise CNN. C'était écrit sur le mur. Vinay Prasad a bâti sa carrière dans la médecine universitaire en tant que penseur indépendant qui a remis en question les preuves faibles qui sous-tendent l'approbation des médicaments. Il a apporté cela à la FDA durant son mandat, et il a défié Moderna. Il nous a dit que le vaccin contre le Covid avait tué au moins dix enfants. Il a remis en question les nouveaux vaccins contre la grippe. Il a dit que nous avons refusé. Ils ont refusé d'examiner les vaccins contre la grippe et les données des nouveaux vaccins antigrippaux à base d'ARNm de Moderna, car ils avaient des données faibles, ils ont dit : nous n'allons pas examiner cela. Cela a été annulé par la suite. Mais il a vraiment bousculé les choses. Et je pense qu'en prenant du recul, l'un des héritages de son court mandat a été d'exposer à quel point ce système réglementaire est mauvais pour l'approbation de nouveaux médicaments et de nouveaux vaccins. Et donc ce poste sera un énorme défi à pourvoir. Quiconque occupera ce poste, les gens regardent. Nous voulons que cet élan continue. Nous ne voulons pas d'un retour au statu quo d'avant Kennedy, avant ce bouleversement. Ce sera donc très intéressant. C'est un poste très puissant qu'il occupe à la FDA.

[00:45:08] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

C'est donc évidemment là-dessus que tous les regards sont tournés. Et puis à Boston, l'American Academy of Pediatrics et de nombreux autres groupes professionnels poursuivent le ministère de la Santé (HHS). Monsieur le Secrétaire Kennedy, qu'observons-nous ici ? Nous regardons ceci. "Les politiques anti-vaccins de RFK Jr. sont inattaquables, déclare un avocat du ministère de la Justice au juge." Bon, juste une précision, ici à l'ICAN, nous avons évidemment l'habitude de nous opposer aux avocats du ministère de la Justice, mais pour le coup, ils sont du côté de Kennedy. C'est donc juste une petite mise en garde. En lisant ceci, il est écrit : "Isaac Belfer, avocat du ministère de la Justice des États-Unis, a soutenu que Kennedy dispose de l'autorité étendue pour apporter tous les changements qu'il a déjà effectués, et plus encore. Il a affirmé que l'AAP et d'autres groupes médicaux demandaient au tribunal de superviser la politique vaccinale de manière indéfinie. Belfer, plaidant au nom du ministère de la Santé et des Services sociaux, a déclaré que les organisations médicales cherchaient simplement à utiliser les tribunaux pour promulguer leur politique vaccinale favorite." Et quand on regarde la décision réelle ici et les documents judiciaires, il est dit que cela a été déposé en février. Il est écrit : "l'ACIP qui a mené ces réunions était entièrement composé de membres nommés par le secrétaire après qu'il a renvoyé en bloc les 17 membres précédents de l'ACIP le 9 juin 2025. Pour des raisons fallacieuses, la composition actuelle de l'ACIP viole la loi sur les comités consultatifs fédéraux, qui exige que les comités consultatifs fédéraux soient équitables et ne subissent pas d'influence inappropriée." Donc l'AAP, c'est un comble, dit que nous vous poursuivons parce qu'il y a un déséquilibre injuste et une influence inappropriée sur les membres actuels de l'ACIP. C'est exactement pour cela que Kennedy a rebattu les cartes, en raison de conflits d'intérêts.

[00:46:40] Del Bigtree

Je sais que nous n'avons personne là-dedans qui soit financé par l'industrie pharmaceutique. Ce n'est pas juste. Nous avons besoin de complices financés et soutenus par l'industrie pharmaceutique à l'intérieur. C'est illégal. Ça ne peut pas se passer comme ça.

[00:46:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Exactement. Et donc nos avocats sur lesquels je peux garder un œil parce que c'est à double tranchant. Donc si Kennedy perd ça, d'accord, il y a un précédent juridique. Donc quand Kennedy partira et si quelqu'un revient et dit, nous voulons le retour des anciens membres de l'ACIP, c'est un procès parce que ce n'est ni juste ni équilibré, et il y a un précédent pour ça. Ce sera donc très intéressant de voir comment les choses vont se dérouler. Et maintenant, je veux aborder le problème global. En réalité, ce dont nous parlons ici, le sujet tabou, ce sont les droits fondamentaux, la dignité humaine, la justice, les libertés fondamentales de base pour les droits humains dont nous jouissons. Les gens veulent cela et ils le signalent lorsqu'on les leur retire, lorsqu'on les enfreint. Et parfois, ça commence juste par de simples excuses. Voici le présentateur de télévision australien Karl Stefanovic, et il est très connu là-bas en Australie. Il travaille pour le Nine Network. Et voici Carl lors d'une récente interview. Regardez.

[00:47:43] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Pouvons-nous parler un peu du Covid ? Parce que c'est souvent mentionné dans les commentaires. Comme je l'ai dit, je les lis tous parce que je m'intéresse sincèrement à la façon dont les gens voient les choses. La seule chose qu'ils disent de moi, c'est que j'ai soutenu le vaccin contre le Covid. Voici mon injection.

[00:47:57] Female Speaker

Voici mon injection.

[00:47:58] Male Speaker

Voici mon injection. Allez l'Australie, finissons-en.

[00:48:03] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Et j'ai des regrets de cette époque et je suis vraiment désolé pour le rôle que j'ai joué en ne remettant pas en question la science, en ne remettant pas davantage en question les obligations gouvernementales. Et j'ai l'impression d'avoir isolé des gens à cause de cela. Et je ne pense pas que les médias devraient être impliqués dans ce genre de message. Ce que je crois, c'est que nous aurions dû être là pour offrir une sorte d'éducation, mais nous n'aurions pas dû aller plus loin et faire partie d'une campagne. Et j'en suis sincèrement désolé, car je ne sais pas ce que les gens ont pu ressentir.

[00:48:47] Del Bigtree

Ouah. Eh bien, c'était les excuses les plus complètes que nous ayons vues jusqu'à présent, je crois. Vous savez, certains membres du personnel disaient que c'était un peu trop tard. Je ne sais pas, je pense que plus nous recevons d'excuses, mieux c'est, pour pouvoir recommencer à être honnêtes. Vous savez, une erreur a été commise ici. Il faut l'admettre.

[00:49:06] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Ouais, ouais. La guérison, la guérison. C'est comme ça que ça se fait. C'est une excuse à la fois. Et c'est... nous parlons ici d'un système médical qui fait des choses injustes. Et on dirait que maintenant, chaque fois qu'il y a un soupçon de ça, c'est signalé par réflexe, presque automatiquement, les gens n'en peuvent plus. Qu'est-ce que je veux dire ? Voici le New York Post qui parle de ce qui se passe au Canada. Voici le gros titre. "Le Canada est sur le point de dépasser les 100 000 suicides assistés, soit plus que le nombre de morts du pays lors de la Seconde Guerre mondiale." Ouah. Ce dont ils parlent, c'est du programme MAID. C'est l'aide médicale à mourir. Il n'y a eu aucun reportage positif à ce sujet. Les gens sont tout simplement répugnés par cela. Et qu'est-ce que c'est ? D'accord, donc il y a deux voies pour ce programme MAID au Canada. Le gouvernement canadien passe par le système médical. La première voie, qui est utilisée en ce moment, c'est ça ? C'est pour les personnes dont la mort naturelle est raisonnablement prévisible dans un avenir proche. Donc une sorte de maladie en phase terminale. Ils vont probablement mourir très bientôt. Et c'est une façon d'accélérer cela, vous savez, il y a beaucoup de façons de voir les choses, mais c'est par le biais du système médical et le système médical accélère ce processus pour vous. Euh, voici quelques-uns des gros titres qui ressortent de ce système. Voici : "une femme euthanasiée contre son gré après avoir demandé des soins palliatifs." Donc ce que cela fait, c'est que ça met en lumière un système médical. Rappelez-vous que pendant le Covid, on nous disait de rester à la maison jusqu'à ce qu'on ne puisse plus respirer, puis de venir, qu'on nous mettrait sous respirateur et qu'ils allaient gagner de l'argent s'ils nous mettaient sous respirateur.

[00:50:37] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Et c'est ça le système médical. Nous pouvons passer en revue tous les problèmes du système médical, mais nous leur accordons ce type de pouvoir, qui est un pouvoir absolu ici. Voici une autre tribune : "100 000 morts. Le Canada a ignoré le monde et ça se voit." Il est dit dans cette tribune : "appelons les choses par leur nom, disons la vérité. Un échec systémique déguisé en compassion, vendu comme une option étroite pour les malades en phase terminale. Une rare miséricorde dont la fiction s'est effondrée il y a longtemps. Aujourd'hui. La mort assistée est une issue courante pour les personnes aux prises avec un handicap, l'isolement, la pauvreté et des problèmes de santé mentale. Et quand le monde a regardé ce que nous faisons, il ne l'a pas fait. Avec approbation, il a reculé." Ce dont ils parlent dans cette tribune, c'est de la voie deux. La voie une concerne un décès dans un avenir raisonnablement prévisible. La voie deux, c'est ceci. Nous allons aller directement sur le site web du Canada pour le souligner. Il est écrit "lorsqu'une mort naturelle n'est pas raisonnablement prévisible." Les évaluateurs, ce sont des bioéthiciens dans les hôpitaux, doivent discuter avec la personne souffrante de l'AMM. Euh, qui demande l'AMM. "Les moyens raisonnables et disponibles pour soulager la personne souffrante et déterminer si la personne a sérieusement envisagé ces moyens." Donc cela pourrait être n'importe quoi. Qu'est-ce que ça veut dire ? Cela ne veut rien dire. C'est une zone d'ombre, une immense zone d'ombre. Et c'est là que même les Nations Unies se disent "extrêmement préoccupées. L'ONU demande au Canada d'arrêter la voie deux de l'AMM" et les articles ressemblent à cela maintenant.

[00:51:57] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

La maladie mentale et les limites morales de l'AMM. Il y est dit que l'expansion de l'AMM a été critiquée par des professionnels de la santé mentale, des défenseurs des droits des personnes handicapées et ceux qui s'inquiètent de la façon dont la pauvreté et le manque d'accès à des soins adéquats peuvent influencer la décision d'un patient. Tout cela se passe au Canada et, encore une fois, de manière généralisée par l'intermédiaire de groupes de défense dans les médias. Même les groupes médicaux et les médecins n'aiment pas cela. Ils le soulignent, affirmant que quelque chose est fondamentalement mauvais. Ici, nous en sommes à 100 000 personnes. Nous n'avons même pas approuvé la voie deux, qui étendrait cela à tant d'autres personnes. Et donc, encore une fois, je pense que c'est une chose positive car nous soulignons quelque chose qui a la capacité de déraiper très gravement. Et jusqu'où cela peut-il aller ? Eh bien, il y a des précédents. Et encore une fois, il y a aussi la justice. Peut-être parfois trop tard au Pérou. Nous avons ce gros titre qui vient de paraître. « La Cour interaméricaine déclare le Pérou coupable de stérilisation forcée, de violence reproductive et de déni d'autonomie. » De quoi parlent-ils ? Nous en avons déjà parlé. Il est écrit : « pour la première fois, indique la Cour interaméricaine, le plus haut tribunal de la région a tenu l'État du Pérou responsable de la stérilisation forcée et de la mort subséquente de Cecilia Ramos. » « La décision fait progresser la protection de l'autonomie reproductive des femmes, consolidant le principe selon lequel le droit à la santé est inséparable des droits civils et politiques, et que les États ont le devoir accru de garantir un consentement libre, préalable, complet et éclairé avec une rigueur particulière dans les procédures de stérilisation chirurgicale. »

[00:53:22] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Le gouvernement péruvien, avec l'aide de l'USAID, a mené une vaste campagne de stérilisation il y a plusieurs décennies, et c'est la première fois que cette cour des droits de l'homme se saisit de cette affaire. Et voici ce qu'ils ont dit à ce sujet. Donc enfin, il y a une certaine reconnaissance ici. Et c'est un pas de géant. Et le dernier point que je veux aborder à ce sujet, nous parlons des droits de l'homme, du droit à la vie privée et de ne pas être surveillé par des méga-entreprises. Votre gouvernement est également une chose qui tient particulièrement à cœur aux gens. En fait, à tel point que chaque fois qu'il y a un sondage et qu'on les interroge sur le genre d'oligarques de la haute technologie, Mark Zuckerberg arrive bon dernier. "Les Américains détestent toujours plus Mark Zuckerberg qu'Elon Musk." Il n'arrive tout simplement pas à gagner dans ces sondages. Mark. Euh, et Mark a sorti avec son entreprise Meta et les lunettes Meta, en partenariat avec Ray-Ban. Et c'est l'un des gros titres qui est sorti. Il s'agit d'une enquête menée par une organisation médiatique. Et ça dit ceci : "chers porteurs de lunettes intelligentes Meta, vous êtes également surveillés." Ça dit : "l'enquête a révélé qu'une grande partie des images capturées par les lunettes intelligentes de Meta, dont plus de 7 millions de paires auraient été vendues, est examinée par des travailleurs contractuels d'une société basée au Kenya appelée Sama. Ces travailleurs sont des annotateurs de données chargés d'examiner les images capturées par la caméra des lunettes et de les étiqueter pour aider les systèmes d'IA à mieux identifier ce qu'ils voient."

[00:54:44] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

« Le processus est fastidieux et demande beaucoup de travail, exigeant des travailleurs qu'ils étiquettent méticuleusement tout ce qui peut être identifié à l'écran. » Ils voient tout. Ils voient tout dans votre maison, votre carte de crédit, vos textos, tout. Il n'y a plus aucune vie privée. Et enfin, cet article dit ceci. « C'est déjà assez grave que nous vivions dans un État sous surveillance. C'est encore pire du fait que les entreprises convainquent les gens de payer pour des produits afin de participer à son avancement. » Je veux dire, c'est ça le journalisme. Les gens dénoncent simplement la situation telle qu'elle est. Et encore une fois, en même temps, on nous dit que l'intelligence artificielle est formidable. Elon Musk nous dit que ça va apporter l'utopie. Les gens vont obtenir. L'argent ne signifiera plus rien. Les gens pourront simplement poursuivre ce qu'ils veulent pour être heureux. L'Amérique n'y croit pas. Voici un sondage. « L'IA est l'une des choses les moins appréciées en Amérique, selon un nouveau sondage de NBC. » Il indique que seulement 26 % des électeurs ont déclaré voir l'IA d'un bon œil. 46 % la voient négativement, et 28 % se disent incertains ou n'ont pas d'opinion. Ce qui laisse l'IA avec une favorabilité nette de -20. Et écoutez ça, il est dit dans l'étude que l'IA a été classée moins favorablement que l'Immigration and Customs Enforcement des États-Unis. C'est l'ICE. Le président Donald Trump, l'ancienne vice-présidente Kamala Harris, le Parti républicain et l'animateur du Late Show Stephen Colbert. Nous sommes donc à un tournant majeur en ce moment lorsqu'il s'agit de regarder l'IA et de penser qu'elle est le sauveur, les gens n'y croient tout simplement pas.

[00:56:06] Del Bigtree

Ouah. C'est incroyable. Eh bien, peut-être devrions-nous faire quelque chose à ce sujet et ne pas le laisser continuer à avancer et à accaparer toutes les finances de l'Amérique et d'autres nations à travers le monde. Jefferey, un reportage incroyable. En parlant de reportages incroyables, vous êtes toujours au cœur de l'air du temps, au moment même où nous le vivons. Et une fois de plus, alors que Bobby Kennedy fait le tour du pays avec Eat Real Food, la deuxième partie de votre série documentaire, qui ironiquement, parlait uniquement de nourriture. The Great American Food Fight sort en première le dimanche 15 mars. Alors, parlez-moi de ça. Qu'allons-nous avoir dans la deuxième partie ?

[00:56:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Oui, nous avons vu venir ce moment. Nous l'avions prédit, et nous avons travaillé dur pour que ce documentaire soit prêt à être lancé en ce moment. Donc ce dimanche, c'est la grande, comme vous l'avez dit, la deuxième partie de la Great American Food Fight. Ce sont des solutions. C'est ainsi que nous allons de l'avant. Nous avons parlé dans la première partie de la façon dont nous sommes arrivés à ce système, cette espèce de terrible système alimentaire dans lequel nous sommes actuellement. C'est comment nous avançons. Toutes les solutions, comment préparer de la meilleure nourriture. Nous avons le Chef Aaron avec nous. Nous avons parlé à Vani Hari. Nous avons parlé à Zen Honeycutt. Et nous parlons de ce qu'il faudra faire en tant que pays pour réformer ce système. Nous ne pouvons compter sur le gouvernement fédéral que dans une certaine mesure, mais tout commence avec nos familles et nos communautés. À quoi cela ressemble-t-il ? C'est la grande bataille alimentaire américaine dans laquelle nous sommes engagés en ce moment.

[00:57:22] Del Bigtree

Fantastique. Eh bien, c'est disponible pour vous tous qui, vous savez, donnez quoi que ce soit. Si vous êtes un donateur mensuel de l'ICAN. C'est notre façon de rendre la pareille. L'émission de Jefferey Jaxen sur High Wire Plus. Jetons un coup d'œil à la deuxième partie de la Great American Food Fight.

[00:57:37] Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Au cours des 50 dernières années, les enfants américains vivent de plus en plus dans une soupe toxique de produits chimiques synthétiques.

[00:57:44] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Aujourd'hui marque le début du rétablissement de la confiance envers la FDA et nos institutions réglementaires.

[00:57:52] Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Depuis 2012, les États-Unis n'ont connu aucune augmentation de l'espérance de vie.

[00:57:57] Female News Correspondent

Avant de prendre cette boîte de céréales ce matin, vous devriez peut-être vérifier l'étiquette. Une nouvelle étude affirme qu'un produit chimique présent dans les désherbants a été trouvé dans des céréales populaires comme Lucky Charms et Quaker Oats.

[00:58:07] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Le glyphosate est l'herbicide le plus répandu dans notre approvisionnement alimentaire. Si vous comprenez comment fonctionne le glyphosate, comment il agit, vous comprendrez pourquoi il provoque plus de 40 maladies médicales occidentales différentes.

[00:58:19] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

J'ai lancé une pétition en ligne. Elle a rapidement recueilli 50 000 signatures. En quelques semaines. Nous avons plus de 400 000 pétitions remises à Kellogg's aujourd'hui. S'il vous plaît, laissez-nous entrer. Vous ne pouvez pas tourner le dos à autant de voix.

[00:58:37] Male Speaker

Notre objectif est de remettre la santé au cœur des services sociaux et de santé. Et c'est pour cela que nous sommes tous ici.

[00:58:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

La transition pour s'éloigner des aliments transformés sera-t-elle difficile ?

[00:58:44] Male Speaker

Où cette transition qui se produit en Amérique est-elle un réveil ? De plus en plus de gens comprennent que quelque chose ne tourne pas rond avec notre alimentation.

[00:58:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Vous donnez vraiment la priorité à la vraie nourriture, aux aliments complets et nutritifs. Quels types de changements avez-vous observés chez les enfants ?

[00:58:57] Male Speaker

C'était juste quelques semaines d'alimentation ultra-saine. Un enseignant est venu me voir la première semaine et m'a dit : je n'ai jamais, au grand jamais, vu les enfants aussi attentifs. L'après-midi, après le déjeuner.

[00:59:10] Male Speaker

Revenez à ce que votre arrière-arrière-grand-mère servait pour le dîner, face à cette campagne de manipulation. Et vous le faites un repas à la fois. Vous créez votre culture.

[00:59:19] Male Speaker

Et votre héritage à travers les aliments que vous choisissez de manger.

[00:59:22] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Vous ne voulez aucun poison, aucun pesticide dans nos aliments qui auraient été interdits dans d'autres pays. Et il y en a 85 qui doivent disparaître.

[00:59:29] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

La FDA telle que nous la connaissons est finie. Dieu merci, elle est finie telle que nous la connaissons.

[00:59:39] Del Bigtree

D'accord. Eh bien, c'est incroyable. Euh, si vous voulez regarder toute la série. Je veux dire, il y a eu tellement d'excellentes discussions sur les enquêtes sur la polio que Jefferey Jaxen a menées. S'il vous plaît, devenez simplement un donateur régulier de The HighWire, et regardez. Ce n'est pas facile de faire ce travail. Ce n'est pas facile de ne pas faire appel à de gigantesques organismes de financement comme tout le monde le fait. De dire, hé, voulez-vous être un sponsor de notre émission ? Euh, ce serait super. Vous pourrez voir tous les spectateurs, vous savez, on a des millions de personnes qui regardent à travers le monde. Bien sûr, nous pourrions faire ça. Mais ensuite, lentement mais sûrement, ils diraient : Oh, hé, nous n'avons pas vraiment aimé le sujet. La façon dont vous l'avez traité cette semaine n'a pas vraiment mis l'industrie pharmaceutique sous le bon jour, ni notre entreprise de produits chimiques alimentaires ou même, vous savez, notre usine de traitement des eaux. Quoi qu'il en soit, ou je ne veux pas être associé aux types d'histoires qui disent bla, bla, bla, bla, bla. La seule façon dont nous pouvons faire cette émission, de la façon dont nous la faisons, c'est grâce à vos dons, grâce à votre parrainage. La seule façon dont nous sommes capables de mener des batailles juridiques où il n'y a pas d'argent à gagner. Vous réalisez que la raison pour laquelle ils pensaient tous s'en tirer pour toujours, c'était de se dire qui va se tenir dans les tribunaux contre les agences gouvernementales qui vont les ruiner à petit feu et faire traîner les choses pendant des années. Cela coûtera des millions de dollars. Personne ne va faire ça s'il ne peut pas récupérer son argent à la fin. À moins que vous ayez une idéologie, à moins que vous ayez des gens qui se soucient vraiment des États-Unis d'Amérique.

[01:01:06] Del Bigtree

À moins de créer une organisation à but non lucratif qui dit simplement, nous sommes là, nous envoyons Aaron Siri se tenir dans votre tribunal aussi longtemps qu'il le faudra jusqu'à ce que nous gagnions pour le peuple. Cette expérience où l'organisme de surveillance de la santé publique de l'Amérique. Cette expérience a été incroyablement couronnée de succès. Pouvons-nous combiner la défense des droits dans les médias. Vous savez, des victoires juridiques devant les tribunaux et la législation, tout cela ensemble de manière à commencer à faire bouger les choses ? Cela fait dix ans d'impact maintenant, et je vous le dis, nous sommes même en avance sur là où nous pensions être lorsque nous avons commencé tout cela. Mais pouvez-vous imaginer si nous pouvons garder le pied au plancher pendant encore dix ans, où nous pourrions être si nous pouvions repousser la prochaine pandémie quand ils essaieront à nouveau ? Si nous pouvions gagner des procès pour dire, hé, vous ne voulez pas traverser ce que United a vécu, vous ne voulez pas nous forcer à porter des masques à nouveau, n'est-ce pas ? Parce que ça n'a pas marché pour vous la dernière fois. Vous réalisez que ces victoires juridiques, même si l'OMS et le FEM essaient de vous retirer vos droits à nouveau, gagner au tribunal crée un précédent afin que cela ne puisse plus jamais se reproduire. Nous irons directement aux institutions et dirons, vous avez perdu ce procès la dernière fois, et nous allons faire encore plus grand cette fois-ci. C'est ce qui se passe dans les 90 affaires devant les tribunaux à travers l'Amérique. Nous nous battons pour notre avenir, mais nous nous battons aussi pour mettre des piliers dans ce château de vérité et de liberté et notre droit à la vie, à la liberté et à la recherche du bonheur.

[01:02:31] Del Bigtree

Je ne connais aucun autre réseau qui fonctionne comme celui-ci. Je ne connais aucun autre réseau qui vous prend en tant que spectateur et vous dit, hé, pourquoi ne pas nous réunir tous, prendre ce château d'assaut et changer le système ? C'est ce qui se passe. J'espère donc que si vous ne faites pas déjà partie des formidables parrains qui rendent tout cela possible, vous rejoindrez notre équipe, rejoindrez l'Informed Consent Action Network et deviendrez un donateur régulier. Vous pouvez cliquer sur l'onglet en haut de votre page. Nous demandons 26 \$ par mois pour 2026. Allez. C'est comme un déjeuner chez Panda Express. Renoncez, vous savez, à un seul repas et allez-y, faites un don à ICAN pour faire une différence dans ce monde. Nous allons vous faciliter la tâche. Vous pouvez simplement envoyer un SMS au numéro si vous écoutez en ce moment et que vous ne pouvez pas le voir, sortez votre téléphone et envoyez un SMS au numéro 72022. Et écrivez simplement le mot faire un don. Et je vous répondrai personnellement pour vous faciliter la tâche afin que vous puissiez rejoindre notre équipe. Ils sont, vous savez, ils regardent ce que nous faisons. Ils examinent nos comptes. Ils jettent toujours un œil pour voir, vous savez, ce que fait ICAN cette année ? Et nous continuons à les voir. Ouais. Vous savez, nous sommes sur une lancée, nous gagnons beaucoup. Continuons sur cette lancée car il y a beaucoup de pression à venir. Comme nous en avons parlé, vous avez, vous savez, Donald Trump et ce décret, vous savez, qui couvre le glyphosate. Je vais en parler un peu plus tard. Mais tout cela fait partie de notre alimentation.

[01:03:53] Del Bigtree

Tout cela fait partie de notre approvisionnement alimentaire. Si ce ne sont pas les enjeux les plus importants de notre vie, alors qu'est-ce qui l'est vraiment ? Bien sûr, nous pouvons nous laisser distraire par des escarmouches, des guerres ou peu importe comment vous voulez appeler cela, mais pendant ce temps, ils empoisonnent nos enfants. Ils les forcent à consommer, à s'appliquer et à ingérer des produits qui détruisent leur vie et les privent de la vie que nous avons connue en grandissant. Cela doit changer. C'est ce que nous faisons ici. Merci donc à tous ceux qui rendent The HighWire possible et à tous ceux qui font des dons. Cette année encore, nous fêtons vraiment l'événement. Alors envoyez votre vidéo, allez sur. Envoyez-la simplement à info@icon.org. Faites une vidéo et racontez-nous votre histoire. Comment ICAN a-t-il eu un impact sur votre vie au cours des dix dernières années ? Nous aimerions partager et célébrer tout ce que nous accomplissons ensemble dans cette grande et merveilleuse famille. Eh bien, en parlant de famille, quand vous envoyez votre enfant à l'école, la seule chose que vous souhaitez vraiment, c'est qu'on lui dise qu'il est brillant, incroyable, dynamique et qu'il est un cadeau pour ce monde, mais vous voulez aussi qu'il sache, qu'il sache que ce temple, qui est son corps, est nourri. Qu'il est nourri avec les meilleurs aliments pour qu'il puisse être le meilleur possible, pour qu'il puisse atteindre son plein potentiel. Ce n'est pas ce qui se passe dans la plupart des écoles de ce pays. Beaucoup de personnes différentes y travaillent. Et l'une d'entre elles est Aran Goldstein.

[01:05:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Je suis l'enfant du milieu sur cinq, né dans une famille qui adore la nourriture. Je me souciais toujours de ce qu'il y avait pour le dîner, de ce que papa allait ramener à la maison ou de l'endroit où nous allions manger le week-end. Mes tout premiers souvenirs culinaires impliquaient très certainement des œufs, vous savez, casser des œufs avec maman. Chaque fois que je casse un œuf avec mon enfant, cela me ramène à ma propre relation avec mes parents. Dans la cuisine, la nourriture était en quelque sorte primordiale. En tant qu'enfant dans les années 80 et 90, le problème était que ce qui était omniprésent n'était tout simplement pas bon pour moi.

[01:05:57] Male Speaker

Quand vous commandez un McChicken et une grande frite, vous recevez un dessert gratuit : un cornet, des cookies, une tarte ou un sundae. D'accord.

[01:06:03] Aran Goldstein, Professional Chef

Il y avait plein de McDonald's, de pizzas à emporter, de biscuits de supermarché, des Doritos, des sodas et du Gatorade. Les bonbons. Après l'école.

[01:06:12] Male Speaker

Tu as gagné.

[01:06:13] Aran Goldstein, Professional Chef

Je n'avais aucun filtre. Je n'avais aucun guide. Cela m'a définitivement conduit sur cette voie de surpoids croissant et, en arrivant au collège, je pesais plus de 200 livres, le pédiatre a dit que j'étais obèse. J'ai en quelque sorte commencé à jouer le rôle du gros, et je n'aimais vraiment pas ça. J'ai commencé à remarquer les magazines de santé pour hommes. Cela m'a poussé sur cette voie où je faisais plus attention à ce que je mangeais. J'ai commencé à me sentir bien. La nourriture me donnait définitivement de la force. Et donc, vers la fin de mes études universitaires, j'ai rencontré un gars qui était allé dans une école de cuisine dans le Vermont. Une semaine plus tard, j'y étais pour visiter. Je savais que c'était ce que je devais faire. J'ai commencé l'école de cuisine au New England Culinary Institute. J'ai rencontré cette femme qui aidait à diriger une école de cuisine en Toscane. J'ai fréquenté cette école pendant deux mois. Ils vous placent pour faire des stages dans différents restaurants. En Italie. J'ai travaillé dans trois endroits différents. Ils avaient tous une étoile Michelin. J'ai déménagé à New York. J'ai trouvé un travail en tant que sous-chef. J'ai commencé à donner des cours de cuisine, j'ai ouvert cette école de cuisine, puis nous avons été assez fous pour ouvrir un restaurant. Et j'étais le chef de ce restaurant.

[01:07:27] Aran Goldstein, Professional Chef

Mais ensuite, notre fils est né. Je savais que la nourriture allait être ma carrière, que c'était ma passion. Je n'allais jamais tourner le dos à ça, mais je devais trouver un moyen de garder un équilibre et de rester un père de famille. L'été du Covid, un de mes amis m'a appelé et m'a dit : je lance cette école dans le nord de l'Italie, dans le Piémont, et nous cherchons un cuisinier. Nous cherchons quelqu'un pour nourrir les enfants. J'ai fait partie de ce projet incroyable. J'ai eu l'occasion de nourrir ces enfants tous les jours. J'allais chez le boucher, j'entraîs et il y avait des poumons, du foie, de la rate et de la viande prêts pour que j'en fasse ce que je voulais. Nourrir ces enfants et voir certains d'entre eux commencer à s'épanouir. J'ai tout de suite su en cuisinant là-bas que je voulais faire ça, je ne savais pas que je serais invité à ouvrir un autre programme au Texas, mais c'est là que je me suis retrouvé. Bienvenue au programme de repas scolaires. Le thème d'aujourd'hui est le Burrito Bowl. Chipotle n'arrive pas à la cheville de ce pain, je vous le dis. Oh, regardez comme c'est beau. Ce magnifique curry végétarien avec de l'huile de coco ou du lait de coco. Et un peu de pâte de piment jaune.

[01:08:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Je suis à Austin et on m'a maintenant demandé d'ouvrir deux autres programmes après celui-ci. Mon approche de la nourriture dans ces programmes est donc la même qu'à la maison. Je me concentre sur la protéine principale. D'abord, ajouter des produits de saison. Prenons des céréales. Ouais. Et ensuite, arrêtons de nous inquiéter des détails superflus.

[01:08:59] Male Speaker

Oh ouais.

[01:09:00] Aran Goldstein, Professional Chef

Faire simple. Mais ensuite, vous ajustez vos systèmes. Vous nouez ces relations avec les fermes, vous arrêtez de gaspiller de l'argent pour des choses qui ne nous apportent aucune valeur nutritionnelle. J'offre essentiellement quelque chose à ces enfants et à ces familles, quelque chose que j'aurais adoré qu'on m'offre quand j'étais enfant. C'est délicieux. Mhm.

[01:09:22] Del Bigtree

Eh bien, je sais que vous êtes assis là à vous dire : mec, je serais ravi si je savais que c'était le déjeuner scolaire que mes enfants recevaient quand ils étaient à l'école. Pour en discuter plus en détail, comment allons-nous avancer vers cet avenir ? Je suis. C'est un honneur et un plaisir pour moi d'être rejoint en ce moment par Aran Goldstein.

[01:09:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Merci. C'est un honneur.

[01:09:38] Del Bigtree

C'est un plaisir de vous avoir ici. Euh, la nourriture pour enfants n'a probablement jamais fait l'objet d'un débat aussi vaste qu'en ce moment en Amérique avec Robert Kennedy Jr. Il vient de lancer sa campagne Eat Real Food, ce que je trouve super cool. Je sais que lorsque je travaillais avec Maha au début, euh, c'est là que quand nous essayions de réfléchir à, vous savez, par où ? Si vous voulez vraiment rendre l'Amérique de nouveau saine, par où commencer ? Où aurions-nous le meilleur retour sur investissement, le plus d'impact ? Et nous nous sommes tous un peu dit, mince alors, les cantines scolaires, vous savez, euh, et vous le faites. Donc. Alors, qu'en est-il de nourrir les enfants ? Est-ce difficile ? Sont-ils difficiles ? Y a-t-il des choses auxquelles vous devez penser qui sont différentes du métier de chef dans un restaurant ?

[01:10:24] Aran Goldstein, Professional Chef

Eh bien, commençons peut-être par essayer de recadrer les choses. Et nous, vous savez, vous commencez par parler de la nourriture pour enfants. Et je ne crois pas vraiment qu'il devrait y avoir de nourriture pour enfants. Je pense que nous devrions simplement avoir de la nourriture. Je pense que nous devons normaliser, vous savez, ce qu'est la nourriture, n'est-ce pas ? Et créer un exemple vraiment sain de ce que c'est en tant que parents et dans un cadre institutionnel, c'est sûr, et simplement normaliser la nourriture, n'est-ce pas ? Pour que nous puissions nous la réapproprier. Et la voie à suivre doit passer par les institutions. Elle doit passer par les écoles. Je pense donc que c'est un point de départ incroyable, mais cela doit aussi se faire à la maison. Vous savez, ce travail doit se faire à la maison, dans les écoles, en tandem, espérons-le dans un cadre communautaire où les parents sont intégrés dans le processus scolaire et vice-versa. Et je vois cela se jouer à travers le monde, en fait. Ouais. Ouais.

[01:11:07] Del Bigtree

Alors. Alors, dans quelle mesure ce problème est-il lié à cela ? Je veux dire, est-ce que nous, les parents, ne cuisinons plus autant ? La société change-t-elle ? Je ne sais pas vraiment. Par exemple, nous cuisinons plutôt bien dans notre famille. Ma femme cuisine, vous savez, presque tous les repas, elle prépare les déjeuners à emporter le matin. Mais est-ce que ça a changé ? Parce que je n'ai pas vraiment prêté attention à quel point, à quel point c'est dramatique ?

[01:11:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Oui, oui, je regardais justement des données il y a quelques jours. Ça n'a cessé de diminuer depuis des décennies. Et de manière intéressante, comme nous le savons, où vont les maladies chroniques, vous savez, ces dernières décennies. Et je pense qu'une grande partie remonte à la Seconde Guerre mondiale, vous savez, avant la Seconde Guerre mondiale, il y avait tellement de petites fermes. La nourriture était plus intégrée dans la communauté, n'est-ce pas ? Nous préparions notre propre nourriture et cela a tout simplement disparu. Et regardez, les industries nous ont vendu ça comme si elles allaient nous faciliter la vie, n'est-ce pas ? On s'occupe de vous. Vous savez, aux deux parents. Allez-y. Allez sur le marché du travail. On s'occupe de tout. Et d'une certaine manière, ça nous a libérés dans un sens, n'est-ce pas ? Et je pense que nous avons en quelque sorte atteint ce point de basculement presque 100 ans plus tard, où nous n'avons nulle part d'autre où aller que de retourner dans nos propres cuisines. Et je pense que c'est le moyen ultime de retrouver notre souveraineté. Et je pense aussi qu'au-delà de ça, au-delà de ce processus de récupération, c'est la meilleure façon de recommencer à vivre une belle vie. Vous savez, je pense que beaucoup d'entre nous aspirent à cela, n'est-ce pas ? C'est pourquoi vous voyez ce mouvement vers les fermes familiales, n'est-ce pas ? Et les gens cherchent des propriétés, comme s'ils voulaient juste s'approprier cet aspect de nos vies. J'y aspire. N'est-ce pas ? Même si j'ai toujours un pied dans ce monde réel et que j'aime toujours être dans une ville, n'est-ce pas ? Euh, et peu importe où nous sommes, même si nous vivons en ville, nous pouvons avoir notre propre micro-exemple de cette souveraineté en choisissant très soigneusement et délibérément la nourriture que nous préparons et surtout la nourriture que nous préparons pour nos enfants.

[01:13:04] Del Bigtree

Quand on regarde, je veux dire, avez-vous étudié ce que sont généralement les programmes de repas scolaires ? Je veux dire, dans, vous savez, maintenant je pense que vous en êtes à votre deuxième ou troisième école qui commence à ouvrir. Êtes-vous déjà allé voir à quoi ressemblent les programmes de repas des écoles publiques ?

[01:13:18] Aran Goldstein, Professional Chef

Eh bien, j'en ai été témoin moi-même. D'accord. Je veux dire, j'étais un enfant qui allait à l'école publique, au collège, en septième et huitième année. Eh bien, on me préparait un déjeuner, mais je voyais ce que mangeaient les enfants qui recevaient, euh, oui, le repas gratuit à mon école primaire. Et j'avoue que j'échangeais souvent le sandwich à la dinde que mes parents préparaient contre, disons, le hot-dog dont je me souviens encore. Il fallait en déchirer le plastique, n'est-ce pas ? Et je peux encore.

[01:13:42] Del Bigtree

Donc, c'était réchauffé à l'intérieur du plastique.

[01:13:43] Aran Goldstein, Professional Chef

C'était livré depuis une cantine centrale, vous savez, dans la ville. Je peux encore sentir l'endroit où cette nourriture était livrée dans la, la vieille, la vieille école primaire. Genre, ça avait cette odeur un peu stérile, comme la nourriture d'hôpital, n'est-ce pas ? Ouais. Euh, mais ça avait aussi un certain attrait, n'est-ce pas ? C'était un hot-dog chaud contre mon sandwich à la dinde plutôt ennuyeux. Donc je comprends. Donc j'ai vécu ça. Au collège, le collège sous-traitait à une chaîne de pizzerias locale, et j'ai mangé cette pizza presque tous les jours pendant deux ans, avec un Hawaiian Punch ou des chips ou une barre Snickers du distributeur automatique. Et c'est la période où j'étais vraiment obèse, genre vraiment en surpoids.

[01:14:24] Del Bigtree

Ouais, bien sûr. Je veux dire, ça devait l'être.

[01:14:25] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais.

[01:14:26] Del Bigtree

Incroyable. Je me souviens que j'avais un ami à l'école primaire. Je crois qu'on était en CE2, il a commencé à aller au 7-Eleven pour prendre un Big Gulp après l'école. Et je veux dire, c'était un gamin maigre comme un clou. Et je me souviens l'avoir vu devenir complètement obèse en l'espace de six mois. Et le seul changement que je l'ai vu faire, c'était ça après l'école, vous savez ? Mais c'était genre le Big Gulp. Il devenait de plus en plus gros, à tel point qu'il lui fallait un plongeur sur le côté. Ouais, mais c'est incroyable. Nos enfants, quand on voit que l'obésité est aujourd'hui un problème si majeur. Le prédiabète, vous savez, les chiffres sont tout simplement effarants. Je veux dire, on fonce tout droit vers une situation où la moitié de nos enfants seront en surpoids ou obèses. Et, vous savez, Bobby Kennedy n'arrête pas de dire que ce n'est pas un problème de mode de vie. C'est en fait une question de nourriture. C'est qu'ils sont en train d'être empoisonnés. Euh, alors, à quel point est-ce difficile ? Je veux dire, est-ce que vous ne pourriez préparer que des repas comme ça ? Je veux dire, de toute évidence, ça ressemble à des écoles plutôt élitistes. On dirait que vous êtes dans des écoles privées. Y a-t-il un espoir que le système des écoles publiques change la façon dont il prépare les repas ? Est-ce que c'est cher ? Je suppose que c'est ma question.

[01:15:45] Aran Goldstein, Professional Chef

C'est donc un point intéressant. La dépense ou le coût, n'est-ce pas. Et je dirais qu'il est moins cher de préparer simplement de la vraie nourriture, n'est-ce pas ? On pourrait simplement servir de la viande hachée avec un fruit ou une salade de roquette, et on pourrait probablement littéralement effacer une grande partie de cette maladie chronique rien que par cette seule intervention, non ? Et on n'a pas forcément besoin de tous les artifices, n'est-ce pas ? Et si on regarde, je prends un peu de recul et je recadre presque toute la discussion.

[01:16:11] Del Bigtree

D'accord. Ouais.

[01:16:12] Aran Goldstein, Professional Chef

Ce que nous, en quelque sorte, ce que nous devons faire, c'est fondamentalement reconstruire. Nous devons démolir les systèmes et reconstruire. Si vous prenez un peu de recul et regardez cette terre incroyable, n'est-ce pas ? Et regardez les systèmes que nous avons construits au cours des 100 dernières années. Ça ne correspond tout simplement pas. Vivre une vie incroyable, n'est-ce pas ? Tous les fast-foods, vous entrez dans un McDonald's, à quoi ressemble l'expérience ? C'est comme si vous pouviez, je peux sentir les savons, les savons chimiques dans les toilettes de ces endroits. Et j'ai juste ça. Je ne veux tout simplement rien avoir à faire avec ça. N'est-ce pas ? Pour moi, pour ma famille. Alors, à quoi cela ressemble-t-il de simplement faire marche arrière ? Et je ne suis pas, vous savez, je ne vais pas dire que la vie était nécessairement tellement plus facile et tellement meilleure à tous points de vue. Mais cette partie-là, le rituel plus lent autour d'une table à manger, rentrer chez soi à pied, ou entrer dans une maison où quelqu'un prépare un repas avec amour, n'est-ce pas ? Et cette personne sait exactement d'où vient cette nourriture, qu'elle est digne de confiance, qu'elle nous parle, qu'elle a une résonance, qu'elle vient des membres de notre communauté. Genre, n'est-ce pas ce que nous voulons ? N'est-ce pas cela, vivre ici ? Vrai ? Ouais. Et je n'imagine tout simplement pas, je ne peux pas imaginer comment nous pouvons continuer à construire une nouvelle communauté. Et c'est juste une autre rangée de vos chaînes de restaurants et de votre, vous savez, ce genre de même expérience ennuyeuse qui n'est plus seulement aux États-Unis, mais maintenant vous pouvez prendre un Starbucks, n'est-ce pas ? Vous pouvez traverser le pays, vous pouvez prendre un vol à travers le monde, et puis vous vous posez et il y a un autre Starbucks quand vous atterrissez, n'est-ce pas ?

[01:17:48] Del Bigtree

Je sais, c'est incroyable.

[01:17:49] Aran Goldstein, Professional Chef

Je ne veux pas d'un monde comme ça. C'est vrai. Et alors, comment le récupérons-nous ? Nous revenons simplement à la vraie nourriture. De la vraie nourriture. Ça l'est. C'est presque absurdement simple, n'est-ce pas ? Mais que signifie vrai ?

[01:18:00] Del Bigtree

Eh bien, vous avez bien préparé ça. Eh bien, regardons Robert Kennedy Jr. Juste à Austin, au Texas. Euh, je crois qu'il y a environ une semaine, euh, sur sa nouvelle campagne Mangez de la Vraie Nourriture. Jetons un coup d'œil à ceci.

[01:18:11] Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

Le gros problème aujourd'hui dans notre pays, c'est que tout le monde a oublié comment cuisiner. Plus personne ne cuisine. Et, euh, vous savez ce que nous devons faire dans notre agence et ce dont nous parlons, c'est de sortir et de commencer à apprendre aux gens comment cuisiner, comment, comment s'y prendre. Ils n'ont pas de couverts, ils n'ont pas de couteaux et ils n'ont pas, ils n'ont pas de planches à découper. Ils ne savent pas comment faire les courses. Et les gens doivent réapprendre cela. Et c'est tellement essentiel. Vous savez, Jason a parlé du malaise spirituel que nous avons dans ce pays. L'un des points de départ de cela, pour nous restaurer spirituellement dans ce pays, est de recommencer à manger et à cuisiner ensemble, car c'est un rituel sacré depuis le début de l'histoire humaine qui a rassemblé les gens. Et nous devons recommencer à nous réunir, et nous devons poser les téléphones portables pendant quelques heures pour nous retrouver autour d'un repas, pour des repas en famille. Donc, une partie de ce que nous allons faire est de vraiment encourager les gens, d'encourager les Américains à recommencer à cuisiner. Et si vous cuisinez, vous pouvez manger pour beaucoup moins cher que d'aller au restaurant. Même dans les fast-foods.

[01:19:25] Del Bigtree

C'est assez rafraîchissant. Ça semble si simple, n'est-ce pas ? Je veux dire, juste comme, vous savez, mais c'est ce que vous dites. Nous devons revenir en arrière. J'ai vraiment trouvé ça choquant. J'étais dans la pièce quand il a dit ça, que les gens ne cuisinent plus. Ils n'ont même pas de couteaux. Ils n'ont pas de couverts chez eux. Euh, vous savez, donc nous avons évidemment adopté ce genre de restauration rapide à un rythme effréné. Nous ne faisons que croiser nos familles. Et aussi, la nourriture est vraiment l'endroit où nous vivons et nous souvenons de nos propres cultures, n'est-ce pas ? Même si nous sommes une famille multiculturelle, la nourriture est en quelque sorte la façon dont cela s'exprime. Oh, grand-mère a préparé ça ou c'est un repas, nous perdons vraiment le contact avec nos origines. N'est-ce pas une grande partie de ce qu'est la nourriture ?

[01:20:10] Aran Goldstein, Professional Chef

À peu près 100 %. Et ce que Bobby vient de dire et de l'entendre utiliser le mot sacré. Les rituels sacrés, les rites de passage. Ouais, c'est ça. Vous savez, l'odorat est tellement lié à notre mémoire et à notre expérience vécue. Et j'y pense très souvent. Je me souviens d'être rentré chez ma mère avant même d'avoir ouvert la porte. Ma mère est à l'intérieur en train de préparer le dîner. Mais avant d'ouvrir la porte, je sens la soupe au poulet qu'elle préparait si bien. Et quand je ferme les yeux et que je pense à cette odeur, je ressens littéralement l'amour de ma mère, vous savez ? Et j'emporterai cela avec moi dans ma tombe. Et je pense à ça. Je crée cette même expérience pour mes enfants. Je serai parti depuis longtemps, ils vieilliront et ils se souviendront de ce que c'était, de ce qu'ils ressentaient et sentaient dans leur maison. Et quand je parle de choisir cette vie, cette expérience et la texture de cette vie, ne choisirions-nous pas cela ? Pensez à cette odeur et à la création de cette expérience pour nos enfants et nos lignées, parce qu'ensuite cela se transmet littéralement par nos lignées sanguines, n'est-ce pas ? Et en ce moment, nous risquons de perdre cela, où nous transmettons plutôt l'ouverture du sac en plastique, vous savez ? Euh, et cette expérience plus stérile, qui a une certaine odeur et qui, d'ailleurs, s'accompagne de tous les désinfectants chimiques dans nos cuisines et des parfums et des odeurs artificielles dans nos bougies et des choses comme ça, notre maison ne sent plus comme elle le devrait. Ce n'est plus une expérience humaine, n'est-ce pas ? Qui soutient la vie, n'est-ce pas ?

[01:21:42] Del Bigtree

Je me souviens que ma mère avait du mal à cuisiner. Elle avait l'habitude. Je pense que c'était peut-être la faute des enfants. Vous savez, genre, oh, maman. Oh, qu'est-ce que c'est ? Nous étions aussi totalement végétariens macrobiotiques, ce qui n'est pas une façon facile de cuisiner, surtout pour les enfants. Je me souviens du boulgour. Ouais, je ne sais pas, comme le taboulé, c'est ça. Mais genre, j'avais juste un tas de boulgour. Je me disais, qu'est-ce que c'est que cette horrible

[01:22:07] Del Bigtree

Et moi, vous savez, mes biscuits aux pépites de caroube faits avec du blé entier, par exemple, j'allais à une vente de pâtisseries et j'avais une pile de pierres sur lesquelles vous ne pouviez pas, vous pouviez vous casser une dent. Oh mon Dieu, c'est humiliant.

[01:22:21] Del Bigtree

Tous les autres enfants ont une assiette vide. Et toutes mes pierres avec lesquelles je suis arrivé sont encore là. Ça n'a pas rapporté le moindre sou pour le projet de l'école. Mais pour quelqu'un comme ça, pour, je pense pour, euh, les parents qui ont jeté l'éponge, trop de ah, trop de. Genre, je juste, et ils n'ont pas l'impression d'avoir du talent. Ouais, je n'ai pas l'impression d'avoir du talent ici. Ce n'est tout simplement pas une blague. Je suis occupé. Quelle serait votre recommandation ? Y a-t-il un point de départ ? Au lieu de réinventer votre façon de voir la nourriture, la façon dont vous la cuisinez. Simplifiez-la d'une certaine manière.

[01:22:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais, ouais. Je pense qu'on réfléchit trop. On se pose tellement trop de questions. Et je comprends pourquoi aussi. Parce que c'est tellement excitant et on pourrait cuisiner n'importe quoi à tout moment, n'est-ce pas ? Et une grande partie de la beauté de l'industrialisation, l'industrialisation du monde, c'est que nous pouvons avoir, vous savez, de l'huile d'olive d'Italie ou de Grèce ou, vous savez, de la sauce soja du Japon. Et c'est juste là. Ça peut être accablant. Du genre, je pourrais préparer tout ça de façon incroyable.

[01:23:20] Del Bigtree

C'était plus facile si on n'avait pas, genre, on a juste sa propre nourriture culturelle. Exactement. Et c'est, vous savez, tellement d'options.

[01:23:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Et c'est de là que nous venons. Nous venons de petites fermes, de propriétés familiales ou de quartiers où il y avait juste ces, vous savez, ces ingrédients qui étaient régionaux. Mais de manière intéressante, vous savez, aux États-Unis, je pense que nous sommes dans un endroit intéressant où nous perdons nos liens culturels avec notre propre passé, notre expérience individuelle qui vient très souvent d'une autre partie du monde, n'est-ce pas ? Et donc, beaucoup de nos ancêtres sont arrivés il y a environ 100 ans, peut-être, ou au cours des dernières décennies, et nous avons en quelque sorte été assimilés dans un nouveau monde. Et donc nous n'apprenons plus de grand-mère ou de grand-père, vous savez, leurs rituels et leurs recettes. Et donc maintenant nous sommes un peu perdus et nous essayons en quelque sorte de comprendre tout cela, n'est-ce pas ? Et nous allons devoir nous tourner vers ce dont parle Bobby. Nous allons devoir nous tourner vers quelqu'un pour acquérir ces compétences, n'est-ce pas ? Mais si les parents sont ici aujourd'hui et qu'ils n'ont pas ces compétences, qu'allez-vous faire ? Ouais. Il vaudrait mieux que nous nous les réappropriions maintenant. Et c'est là qu'est la passion de ma vie, vous savez, préparer les gens à la réussite, préparer les parents à la réussite, leur faire réaliser que prenez un couteau bien aiguisé, prenez une planche à découper, attrapez un oignon, et vous pouvez tout simplement y aller, apprendre quelques trucs, apprendre quelques techniques et d'ici à ce que vous... Vous vous retrouvez engagé dans ce processus. Des semaines. Des mois. Tout devient tellement intuitif. Vraiment, ça l'est. Mais nous devons avoir cet engagement. Nous devons commencer à tracer une ligne dans le sable et dire que c'est ainsi que nous voulons vivre. Et que c'est la vie que mes enfants méritent. C'est vrai, c'est vrai. Et je vais être présent de cette manière pour eux. Peu m'importe à quel point c'est difficile parce que j'ai signé pour ce travail, n'est-ce pas ? Avoir des enfants. Ouais, je suis là maintenant. Je ne vais pas sous-traiter ça à quelqu'un qui s'en moque ou qui ne pourrait pas aimer mes enfants autant que moi. Ouais.

[01:25:13] Del Bigtree

Vous savez, c'est intéressant dans l'histoire de fond que nous avons faite avec vous, vous aviez mentionné que vous aviez vu un changement presque immédiat chez certains de ces enfants. Et, vous savez, alors que les repas scolaires dans lesquels vous vous êtes impliqué ont commencé à leur donner ces aliments complets. De quels changements parlez-vous ?

[01:25:30] Aran Goldstein, Professional Chef

J'ai eu un parent, après quelques semaines dans la première école à Austin, qui m'a pris à part et m'a dit : mon enfant a de l'eczéma dont je n'ai pas pu me débarrasser depuis des années. Et deux semaines après le début de ce programme, elle a dit : c'est parti. C'est parti. Et c'est juste comme, c'est un exemple parmi tant d'autres de problèmes de comportement, c'est sûr. Ouais. Euh, que je n'arrête pas de recevoir, je n'arrête pas de recevoir ça. Et je viens d'en être témoin avec mes propres enfants aussi. Euh, et la nourriture est-elle tout, vous savez, comme il y a tellement de composants émotionnels. Bien sûr. C'est vrai. Euh, ce dont je pourrais parler éternellement, vous savez, le psycho-spirituel dans nos têtes et le langage que nous utilisons autour de la nourriture avec nos enfants et l'énergie que nous maintenons autour comme étant aussi importants que les ingrédients eux-mêmes. Mais si nous pouvons simplement supprimer et nettoyer et n'avoir que de vrais ingrédients, vous découvrirez, je pense, que la plupart de nos maux disparaîtront d'eux-mêmes.

[01:26:25] Del Bigtree

Et voyant cela, je connais beaucoup de gens qui parlent de la façon dont la nourriture guérit tant de problèmes auto-immuns différents, vous savez, et des choses comme ça. Quand vous savez, quand vous êtes arrivé à l'école. Quand vous commencez, faut-il un certain temps pour apprendre aux enfants à manger certaines de ces choses ? Parce que je veux dire, je pense que les parents ont vraiment du mal. Genre, puis-je faire manger des légumes à mon enfant ? Et nous avons eu ce problème avec notre fils, ma fille. Pas de problème. Elle mangera de la salade, n'importe quoi. Mon fils, vous savez. Ouais. Comment résolvez-vous ces problèmes, surtout au niveau du groupe ?

[01:26:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Oui. Eh bien, il y a beaucoup de dynamiques différentes. Chaque enfant a une relation différente avec la nourriture. Ils viennent d'un foyer différent. Certains exemples étant que les parents étaient végétaliens à la naissance de l'enfant, ils ont commencé végétaliens. Ensuite, les parents ont en quelque sorte commencé à introduire de la viande. Mais l'enfant a eu une certaine relation basée sur la façon dont il est venu au monde, n'est-ce pas ? Les végétariens, les différentes pratiques culturelles, casher ou halal. J'ai connu tout cela. C'est vrai. Oui. Euh, des problèmes sensoriels chez certains enfants. Mon approche a toujours été d'aller dans une école pour créer un environnement où ils ne ressentent aucune pression. Et je pense que nous pouvons adopter cela à la maison. Imaginez être un enfant, s'asseoir à table et ressentir la pression de manger quelque chose à table. Aimerez-vous cela en tant qu'adulte ? Genre, aller dîner ? Vous ne savez même pas ce qui est servi. On vous l'apporte et on s'attend à ce que vous le mangiez. Et les parents sont sur le qui-vive, genre, vous savez, comment ça va. C'est bon ? Genre, tu vas manger ça, ou la fameuse phrase 'il faut manger tes légumes'. Je n'adhère pas à ça, vous savez ? Je veux que l'environnement soit naturel. Je veux que les enfants se sentent et soient pleinement souverains dans ces décisions. Et donc mon approche à ce sujet est de me dire : d'accord, eh bien, puis-je au moins contrôler l'environnement à la maison de façon à être fier de servir à mes enfants tout ce qui y entre ? N'est-ce pas ? Donc si, par exemple, mon fils vient de rentrer après avoir fait du vélo pendant trois heures, que son corps a très chaud et qu'il ne veut pas d'un certain aliment, peut-être que j'ai personnellement servi, je l'invite toujours à aller dans le frigo et à prendre un bol de yaourt, car parfois il veut juste quelque chose de plus frais, n'est-ce pas ? Et je suis ravi de le faire.

[01:28:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Et ce n'est pas l'approche de tout le monde. Mais ce n'est pas facile. Je ne serai jamais à table en train de les forcer à goûter quelque chose. Tu dois manger ça. Cela me semble tellement faux et contre nature. Et je ne vais certainement pas récompenser leur repas avec un dessert, n'est-ce pas ? Je pense qu'une grande partie de ce que nous devons briser, c'est cette logique de récompense et de punition, d'accord ? Parce qu'ensuite, cela les conditionne à vouloir toujours plaire aux autres, n'est-ce pas ? Et puis, qu'est-ce qu'ils ressentent vraiment au fond d'eux, n'est-ce pas ? Nous voulons que nos enfants grandissent, apprennent à se connaître et trouvent leur propre vérité, mais comment allons-nous faire cela si nous créons constamment des récompenses et des punitions en tant que parents ? Et je pense que le terrain de jeu vraiment intéressant pour faire cela, c'est à table.

[01:29:09] Del Bigtree

Ouais. Est-ce que cela aide dans un cadre scolaire que chaque enfant voie que nous mangeons tous la même chose ?

[01:29:15] Aran Goldstein, Professional Chef

C'est ça. Ouais. Donc, pour en revenir au cadre scolaire, il y a beaucoup à dire sur ce genre de camaraderie, n'est-ce pas ? Et la normalisation de ce que mangent les camarades, c'est sûr. Euh, c'est encore le, les dynamiques se jouent encore de manière intéressante, non ? Parce que cela ouvre aussi la voie à d'éventuels aspects négatifs, car nous avons eu des enfants qui ont été victimes de moqueries, n'est-ce pas ? À cause de certaines relations avec la nourriture et de certaines croyances, n'est-ce pas ? Mais c'est une opportunité pour une très bonne école et de très bons professeurs de pouvoir laisser de l'espace à ces dynamiques. C'est vrai. Et pour cette conversation. Euh, mais j'ai vu, euh, dans cet environnement, des enfants commencer à se sentir à l'aise pour s'exprimer alors qu'au début, peut-être les deux premières semaines, ils ne voulaient pas venir dire, vous savez, Chef Aaron, je n'aime pas ce que vous avez servi aujourd'hui. Quand je crée cet environnement de, hé, si tu n'aimes pas quelque chose, viens me voir. Je peux toujours te préparer des œufs. Je peux toujours aller dans le frigo et voir ce que nous avons comme fromage au lait cru. Nous avons des fruits. N'est-ce pas. Et c'est toujours le bienvenu. Et donc, c'est aussi exercer leur voix, s'exprimer, accepter de décevoir quelqu'un et dire, voilà, je n'aime pas ça. C'est ça. Ça, je pense que c'est une opportunité vraiment puissante.

[01:30:30] Del Bigtree

Eh bien, très cool. Je sais que je vous ai confié l'idée de, pourriez-vous transformer ce studio en une sorte de cuisine ? Et je pense que l'une des questions est de savoir jusqu'à quel point nous pouvons rendre cela simple ? Et donc vous allez nous montrer comment préparer un repas dans une seule poêle. C'est bien ça ?

[01:30:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Une seule poêle. Je pense que nous pouvons le faire en moins de dix minutes aussi.

[01:30:48] Del Bigtree

Faisons ça. Allons-y. D'accord. Très bien. Qu'est-ce qu'on a là ? Cuisiner des viandes et des légumes, ça a l'air plutôt simple.

[01:31:01] Aran Goldstein, Professional Chef

Oh, il y a un tablier.

[01:31:02] Del Bigtree

Super. Qu'est-ce qu'on prépare aujourd'hui ?

[01:31:06] Aran Goldstein, Professional Chef

Très bien. On va faire de délicieux wraps de steak dans des feuilles de laitue.

[01:31:09] Del Bigtree

Quelque chose que je n'ai jamais fait chez moi. En fait, c'est drôle, maintenant que tu le dis, je commande genre, je prends un burger. Sans pain. Pouvez-vous le mettre dans une feuille de laitue ? Mais je ne fais jamais de wraps de laitue à la maison. C'est drôle. Je ne sais pas pourquoi. Alors d'accord.

[01:31:22] Aran Goldstein, Professional Chef

C'est l'un de mes incontournables, tu vois ? C'est le genre de repas qu'on peut préparer un mercredi soir. Tu n'as même pas prévu le coup, mais tu as de la viande, des légumes, et quelques trucs de ton garde-manger.

[01:31:31] Del Bigtree

Et tu peux le faire. Juste une.

[01:31:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Juste une poêle.

[01:31:33] Del Bigtree

La viande et les légumes.

[01:31:34] Aran Goldstein, Professional Chef

La viande et les légumes. On a de la sauce. On aura un beau plateau pour faire nos wraps de laitue, des herbes fraîches, d'inspiration un peu vietnamienne et thaïe. J'adore les sauces savoureuses pleines de sel, d'umami sucré, de saveurs dynamiques, avec des piments en option pour les adultes. D'accord. Ou peut-être que les grands enfants s'y mettent aussi. Bon, d'accord, commençons par faire chauffer une poêle. Très bien. Très souvent, même quand je ne sais pas quoi faire, je me dis qu'il vaut mieux préparer une poêle. D'accord. La faire chauffer. C'est ça. Parfois, c'est de l'eau bouillante.

[01:32:00] Del Bigtree

Même maintenant, tu vois, j'ai grandi avec tout qui cuisait toujours à feu moyen. Maman disait, mets juste ça à feu moyen, mets ça à feu moyen. Maintenant que je vieillis, le chef dit, non, non, non, il faut saisir à poêle très chaude. Genre, y a-t-il un... oui, y a-t-il des règles établies ?

[01:32:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Vous savez. Ça, ça dépend. Ça dépend de beaucoup de choses. D'accord. C'est ça. Euh, avec celui-ci, avec le steak et cette coupe maigre en particulier. Donc il y a en fait quelques coupes différentes ici. Nous avons de la bavette et un rond de gîte, n'est-ce pas ? D'accord. Elles sont toutes les deux plutôt maigres en fait, surtout le rond de gîte. J'aime bien la saisir à feu vif. Lui donner un peu de couleur. Surtout que ce sont des steaks fins. Si ce n'est pas assez chaud, ça va trop cuire et devenir gris. Vous voyez ce que je veux dire.

[01:32:37] Del Bigtree

Donc en fait, une chaleur plus basse la cuit plus à cœur. C'est ça ?

[01:32:42] Aran Goldstein, Professional Chef

Non, avec une chaleur plus basse. On ne va pas obtenir une belle couleur. Et ça va être un peu comme cette chaleur lente et ennuyeuse et ça ne va pas bien caraméliser. D'accord. Moins délicieux.

[01:32:51] Del Bigtree

Que veut dire caramélisé pour quelqu'un ?

[01:32:52] Aran Goldstein, Professional Chef

Comme ça. Imaginez comme une pub pour la sauce à steak A1 et ce côté beau, brillant, genre, ouais, les marques de gril et comme ça, là où la viande change et commence à scintiller et à prendre cette belle couleur acajou. C'est ce que nous recherchons. D'accord, mais commençons à cuisiner. Très bien, donc on a du suif de bœuf. Regardez ça, c'est bon pour la cuisson à feu vif. Très bien. Si je n'utilise pas de suif de bœuf.

[01:33:14] Del Bigtree

Trouvez-vous du suif de bœuf dans les supermarchés maintenant ? Je n'en ai pas vraiment vu.

[01:33:17] Aran Goldstein, Professional Chef

Vous pouvez même. Ouais. Les supermarchés. Et on voit d'ailleurs que le monde des chips. S'y met. Ouais. Et maintenant, j'en vois partout. Ouais. Très bien. Mettons-en un peu. Pas trop, trop. On n'en a pas besoin de beaucoup, n'est-ce pas ?

[01:33:29] Del Bigtree

Ouais.

[01:33:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Poêle en acier inoxydable. Ça va fumer un peu. Enlevons ça d'ici. Super. Je vais baisser un peu parce que cette poêle chauffe vraiment beaucoup. Ce brûleur. D'accord ? C'est ça. Mais d'abord, on doit assaisonner cette viande. D'accord. Ok. Je vais utiliser mes pinces car nous n'avons pas d'évier ici. Je vais assaisonner assez généreusement. Je vais utiliser cette partie fine de la bavette. La bavette est un morceau beaucoup plus grand. C'est ça.

[01:33:54] Del Bigtree

D'accord.

[01:33:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Assaisonner par au-dessus.

[01:33:57] Del Bigtree

C'était du sel ? C'était...

[01:33:58] Aran Goldstein, Professional Chef

Du poivre ? C'est juste du sel. Du vrai sel. D'accord. D'accord. Et ensuite, on met tout dans la poêle. D'ailleurs, il faut toujours, surtout si vous faites un steak, le déposer en l'éloignant de vous. D'accord, pour éviter les éclaboussures, surtout si les enfants sont dans le coin. D'accord, donc ça cuit, vous pouvez entendre le grésillement. Donc, pour cette idée de poêle unique, nous allons simplement ajouter les légumes. Et il y a de la place ici, n'est-ce pas. Bien sûr, vous savez, augmentez les proportions si vous avez une grande famille, une plus grande poêle. Mais vous pouvez aussi simplement allumer le gril, vous savez, et faire cuire le steak sur le gril. Mais juste pour l'exemple, comme nous allons faire des roulés de laitue et que je veux contenir ces petits paquets. Oui, je vais les cuisiner, couper ces asperges légèrement en biais, d'accord ? Comme ça. Et je vais juste les mettre directement dedans.

[01:34:38] Del Bigtree

Je cuis toujours mes asperges à la vapeur. J'ai toujours peur de ne pas pouvoir les cuire complètement quand elles sont dans une poêle.

[01:34:44] Aran Goldstein, Professional Chef

Oui, vous pourriez tout à fait. Je veux dire, elles viennent tout juste d'arriver. Oui. Ce sont les premières asperges locales. Donc elles vont facilement devenir tendres. D'accord. Euh, et vous pouvez aussi les manger crues, vous savez. C'est vrai. J'aime bien quand c'est un peu croquant plutôt que des asperges trop cuites. Oui, pas tellement. D'accord. Très bien. Donc, les légumes cuisent, la viande cuit. Préparons une sauce. Très bien, donc on a ça. On a de la sauce de poisson.

[01:35:08] Del Bigtree

Ma fille est accro aux sauces. Moi aussi. Et le vinaigre, elle aime vraiment ce genre de choses.

[01:35:14] Aran Goldstein, Professional Chef

On a ces deux choses. Alors. D'accord, voyons ça. Ça, c'est la sauce de poisson, n'est-ce pas ? C'est bon.

[01:35:19] Del Bigtree

C'est quoi la sauce de poisson ? Je ne l'utilise jamais.

[01:35:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc ça, ça vient d'anchois salés, fermentés et pressés, en gros. Ils utilisent aussi du calmar. Euh, on va en prendre un peu. C'est du vinaigre de xérès. D'accord. Ça pourrait aussi être du citron vert, du jus de citron, du vinaigre de cidre. Et ça, c'est de la sauce coco aminos. D'accord. En gros, la très belle sève de coco naturelle et sucrée. Bon, je vais enlever ça d'ici. Juste pour faire un peu de place. Donc à partir de là, je vais garder un œil dessus car je sais que ce steak va cuire assez vite. Ouais. Et on peut revenir à la sauce dans une seconde. Je vais juste vérifier et voir nos couleurs. Vous voyez cette belle couleur ? Ouais. Et et un steak. Si léger, en fait, parce qu'il n'est pas si lourd. Vous voudrez peut-être appuyer un peu pour que la surface soit bien en contact. Je fais ça aussi avec le poisson. Si jamais vous voyez que le poisson a tendance à se recroqueviller en touchant la poêle, vous devez l'appuyer juste un peu. D'accord. Très bien. Donc ça cuit. Au fait, qu'est-ce que j'ai oublié de faire ? J'ai oublié d'assaisonner mes asperges. Très bien, un peu de sel. Ok, donc ça c'est en cours. Ajoutons d'autres trucs sympas. Tu veux couper un peu de ça ?

[01:36:22] Del Bigtree

Bien sûr. Ouais.

[01:36:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc aussi en biais, j'aime les couper en deux juste pour accélérer les choses. Et ensuite je les aligne. Et quand je dis en biais, je veux juste dire avec un angle. Ça rend vraiment bien. De belles tranches fines. Et on peut en utiliser pour la garniture. On peut en utiliser pour notre sauce. Je vais juste en mettre un peu ici. Ça va être vraiment beau.

[01:36:44] Del Bigtree

Ajoutons ça là-dedans aussi.

[01:36:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais. Ça peut aller directement là-dedans. D'accord, ça suffira ici. Super. Je vais prendre du gingembre. Un beau morceau de gingembre. Et juste pour montrer aux gens à la maison avant de bouger, ces asperges commencent à être un peu grillées. Je vais les retourner. Ouais. Et voilà.

[01:37:01] Del Bigtree

Sympa.

[01:37:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Très bien, alors quand je m'attaque au gingembre à la maison, j'aime utiliser ce couteau à bec d'oiseau qui donne une très belle dextérité et montre à quelle vitesse on peut gérer ça. Certaines personnes aiment utiliser. Je vais garder ce morceau juste là, le dos de la cuillère pour un peu éplucher. Vous pouvez faire ça aussi. D'ailleurs.

[01:37:21] Del Bigtree

D'accord.

[01:37:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Mais je trouve qu'avoir ce petit couteau, ça me fait un peu penser à ma grand-mère. Elle coupait toujours avec un couteau d'office vers elle-même. Épluchant les pommes de terre comme ça. Et regardez comme on peut bien nettoyer le gingembre. Donc le gingembre, tout en gardant un œil sur notre nourriture là-bas. Je vais faire une belle julienne ici. D'accord, donc je vais prendre mon temps. Nous n'en avons pas besoin d'une tonne pour cette quantité.

[01:37:45] Del Bigtree

Ouais.

[01:37:46] Aran Goldstein, Professional Chef

Et ensuite je vais les aligner. Et c'est un thème que j'enseigne aussi souvent, n'est-ce pas ? Comme dans ma communauté Substack, les compétences en maniement du couteau. C'est ce qui s'appelle se faciliter la vie. Si vous êtes habile avec un couteau, que vous êtes rapide et que les choses ne semblent pas difficiles. Ça va juste être plus facile de préparer le dîner, n'est-ce pas ? Ouais. Alignez-les et regardez le beau résultat qu'on obtient.

[01:38:04] Del Bigtree

Ça sent super bon. Au fait. Il y a un truc. Avec le gingembre. C'est juste que j'oublie toujours, je ne le cuisine pas assez, parce que quand ça sort, on se dit, oh mon Dieu. Et regardez comme c'est joli.

[01:38:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais, regardez comme c'est joli là-dedans. Ouais. Alors une chose qu'on a oubliée. Voulez-vous presser un peu de miel là-dedans pendant que je vérifie ? Bien sûr.

[01:38:20] Del Bigtree

On met quelle quantité ? Une cuillère à café. Une cuillère à soupe.

[01:38:22] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais. C'est bon. Du miel brut local. Donc pour moi, c'est du bon. Ok, donc personnellement, je veux sortir les asperges d'ici. Et j'ai en fait de la bonne eau propre. Je vais juste ralentir un peu la cuisson de mes asperges, d'accord ? Parce que je suis d'accord avec vous. Je ne veux pas que ce soit trop carbonisé. Très bien, je vais les sortir juste ici, et je vais vous montrer quelque chose d'amusant parce que notre steak est pratiquement prêt. Et regardez comme c'est rapide. Ouais. D'accord.

[01:38:53] Del Bigtree

Ouais, c'était littéralement juste avant.

[01:38:55] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais. Donc je vais mettre ça de côté pour plus tard. Une belle coloration. Regardez, on peut encore voir qu'il y a du croquant, mais avec une belle couleur. Donc même si c'est un peu la rencontre de l'Orient et de l'Occident, n'est-ce pas ? Je vais écraser de l'ail en chemise. En gousse, n'est-ce pas ? Ok, je vais l'écraser juste ici. Du thym frais. Ça va prendre tout son sens avec ce plat, je vous le promets. Et ensuite du beau beurre local, et en bonne quantité.

[01:39:22] Del Bigtree

D'accord.

[01:39:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Je pense que c'est une idée fausse de croire que nous devrions surveiller notre consommation de beurre. Je vous le dis, je me sens toujours en pleine forme. Je me sens toujours rassasié. Et j'adore donner du beurre à mes enfants. Ouais. Ça me semble juste naturel.

[01:39:35] Del Bigtree

D'accord, j'adore. Convincez-moi pour le beurre.

[01:39:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc vous pouvez écouter ce crépitement et attendre que les arômes se dégagent. Et ensuite, nous allons juste arroser avec notre thym à l'ail. Maintenant. Du beurre au thym, en gros. Très bien. Et vous pourriez préparer.

[01:39:51] Del Bigtree

Cet ail, même avec la peau, continue vraiment d'ajouter de la saveur.

[01:39:56] Aran Goldstein, Professional Chef

C'est pour infuser cette odeur. Juste parce que nous l'avons, nous l'avons juste légèrement écrasé. C'est ça. Et ce magnifique beurre moussieux. D'accord, c'est suffisant. Ça sent juste divinement bon.

[01:40:08] Del Bigtree

Ouais.

[01:40:08] Aran Goldstein, Professional Chef

Niveau supérieur. D'accord, donc ce que j'aime faire pour laisser reposer le steak ici.

[01:40:13] Del Bigtree

Ouais. C'est amusant. Ça va sentir comme à la maison pour les prochaines semaines.

[01:40:16] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc c'est, c'est un steak très fin, n'est-ce pas ? Donc ça va probablement cuire vite, surtout celui-ci, ce qui ne me dérange pas avec la bavette. Généralement, il y a cette partie plus fine.

[01:40:24] Del Bigtree

Est-ce un morceau moins cher ? Parce que je sais qu'une des choses, c'est que la viande peut être très chère. Ça peut l'être.

[01:40:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc la bavette, même si c'est, je pense, un morceau de luxe. C'est à un prix au kilo beaucoup, beaucoup moins élevé que, disons, une entrecôte ou un faux-filet. Exact. L'autre exemple que.

[01:40:40] Del Bigtree

Ma femme, tout comme ma fille, elles aiment le filet mignon. Pas de gras. Mon fils et moi aimons l'entrecôte. Ouais. Où est-ce qu'on se situe en termes de réflexion...

[01:40:49] Aran Goldstein, Professional Chef

C'est un morceau qui plaît à tout le monde car il a assez de gras et de saveur pour satisfaire les amateurs d'entrecôte, mais il est assez maigre pour que votre fille qui aime le filet mignon l'adore aussi. D'accord, donc j'aime le laisser reposer comme ça sur une grille si possible, vous voyez ? Ouais, ça permet à l'air de circuler. Pour que le dessous ne soit pas, vous savez, trop cuit. C'est ça. Une chose qu'on a oubliée et que je voulais montrer, c'est une pâte d'ail rapide qu'on va ajouter à notre sauce. D'accord, donc on a notre viande. On n'a plus besoin de ce beurre. Et je voulais montrer ça parce que ça s'infuse vraiment bien dans cette sauce. D'accord, donc j'ai écrasé cet ail, je l'ai arrosé d'un peu de sauce, n'est-ce pas ? Et puis je vais juste écraser cet ail dans la poêle et ça va vraiment s'infuser à merveille. Et vous êtes en fait.

[01:41:32] Del Bigtree

Un peu de sel et d'ail, c'est ce que c'est.

[01:41:34] Aran Goldstein, Professional Chef

Et en le salant, ça va s'adoucir. Même si ça va dans une sauce salée, ça va adoucir l'astringence de cet ail, n'est-ce pas ? D'accord, donc là-dedans, et ça va aussi fondre un peu dedans. Donc on va fouetter tout ça. Nous y avons mis notre miel. Nous avons notre vinaigre. Nous avons nos aminos de coco, qui sont aussi doux, et notre sauce de poisson. Et c'est prêt. En option, vous pourriez ajouter des piments ici. C'est ce que je ferais. Mais je pense qu'on devrait les mettre à part. Mais il y a en fait encore une chose que je veux vous montrer maintenant que je le regarde. Des échalotes. Je trouve que les échalotes sont tellement sous-utilisées et j'adore les biscuits. Oui, elles sont juste tellement bonnes. Il y a une élégance dans les échalotes que j'adore. Et j'adore préparer des plats et montrer les anneaux. Il y a quelque chose dans le fait de voir les anneaux dans un plat qui fait dire, regardez comment ça ressort. C'est tellement joli. Et une grande partie de cela, vous savez, c'est créer de la beauté pour nos enfants et pour nos familles.

[01:42:30] Del Bigtree

Des citrons ici.

[01:42:30] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais. Mettons du citron aussi.

[01:42:31] Del Bigtree

D'accord.

[01:42:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Mettons du citron aussi. Et c'est là que vous voyez qu'on s'amuse ici. Ouais. Si tu veux bien presser la moitié d'un citron ici.

[01:42:37] Del Bigtree

Bien sûr.

[01:42:39] Aran Goldstein, Professional Chef

Ouais. Et c'est tout. Regarde comme c'est joli. J'aime ça sur nos roulés de laitue. Ça va être incroyable. Très bien, préparons nos roulés de laitue. Oh, parfait. Mangeons. Je commence à avoir faim.

[01:42:49] Del Bigtree

Je meurs de faim. Tu tombes à pic aujourd'hui. Très bien, j'en ai besoin ce matin.

[01:42:53] Aran Goldstein, Professional Chef

Regardez cet assortiment. Très bien. Et c'est comme ça que j'adore préparer les repas pour mes enfants. D'accord, mais il y a encore quelques garnitures que je veux faire. Je vais mettre ma sauce de côté. D'accord. Le steak est là. Asperges, carottes, les carottes ressortent vraiment magnifiquement. Donc je vais éplucher rapidement cette carotte. Je veux vous montrer à quelle vitesse on peut faire une julienne. Non pas que nous soyons pressés, mais je veux que vous puissiez faire les choses rapidement. Vous savez, non pas que nous y soyons obligés. Très bien, prenons celle-ci. Coupons chaque extrémité. Et ce n'est pas obligé d'être une julienne parfaite. Mais encore une fois, j'aime revenir sur ce biais et faire de belles coupes fines comme ça. D'accord. Et ensuite, vous pouvez juste aligner ces coupes. De façon rustique. Ce n'est pas obligé d'être parfait, n'est-ce pas ?

[01:43:34] Del Bigtree

Comme je vois toute cette couleur qui fait ça. Est-ce que ça en fait partie ? Les enfants ont-ils besoin de plus de couleurs ? Est-ce que ça a de l'importance ?

[01:43:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Je veux dire, qui n'aime pas avoir plus de couleur dans sa vie, n'est-ce pas ? Ouais. Et qui n'aime pas s'asseoir à une table avec tout ça ? Juste de la beauté. C'est de la beauté. Littéralement. N'est-ce pas ? Ouais. Alors voici notre magnifique carotte. Regardez comme c'est beau. Et nous allons juste ajouter ça à notre tas et nous expliquerons ce qui se passe ici. Nous allons juste prendre ceci. Personnellement, je ne trouve pas difficile de vivre sans manger épicé.

[01:44:03] Del Bigtree

D'accord.

[01:44:04] Aran Goldstein, Professional Chef

Piment rouge épicé. Aimez-vous ce qui est épicé ?

[01:44:07] Del Bigtree

Un peu. Je suis quelqu'un qui aime moyennement épicé. Je n'en utilise pas beaucoup. Ma femme est Madame Doux. Il lui faut tout. Très bien, donc le piment va en dernier dans mon assiette, si jamais il y en a. Maintenant, qu'en est-il, genre, toujours avec les piments ? Les graines ?

[01:44:20] Aran Goldstein, Professional Chef

Non, les graines seront plus épicées. Ouais. D'accord. Si vous voulez épépiner et enlever l'intérieur, ce ne sera pas aussi épicé. Ouais. Donc parfois, vous savez, on peut juste s'arrêter là pour vous. D'accord. Très bien. Donc enfin, je vais mettre ceux-ci près des carottes. Très bien. Donc une préparation très fréquente, et je vous le dis, très souvent je fermente des piments et je les mets dans un bocal à part. Donc c'est juste comme.

[01:44:40] Del Bigtree

C'est quoi ce processus ?

[01:44:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Juste le saler. C'est un certain ratio de sel, de la saumure en gros, puis un certain temps à température ambiante, à peu près jusqu'à ce que ça commence à se décomposer par fermentation lactique. Et c'est incroyablement bon. De très bonnes bactéries bénéfiques pour nos intestins. D'accord, donc pour finir, la mangue, j'adore jouer avec les fruits car mes enfants adorent ça, c'est délicieux, amusant et nourrissant. Donc je vais éplucher juste un morceau de cette mangue pour qu'on puisse commencer. Très bien. Et ça va aussi être tellement logique. On n'a pas besoin de tout. Avec cette bouchée. D'accord, donc je vais en quelque sorte préparer à nouveau juste un peu. Ceci est juste un exemple, une julienne de mangue. Et vous verrez pourquoi ça va être un excellent ajout. D'accord, donc nous avons de belles tranches fines de mangue. Préparons ça. Et ensuite la dernière place. Ceux-ci sont.

[01:45:31] Del Bigtree

Je pense que vous avez quelques trucs sucrés ici. Et les enfants doivent adorer ça. Juste un peu de douceur j'imagine.

[01:45:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Donc, d'après mon expérience, toutes ces années à cuisiner pour les enfants, mes propres enfants, les enfants en milieu scolaire, ils sont toujours attirés par la viande et les fruits, n'est-ce pas ? Et certains légumes comme les concombres, ils aiment tous les concombres pour la plupart. Et donc je m'adapte à cela et je le respecte. D'accord. Très bien, donc tout ce que nous avons à faire est de couper notre steak et ensuite nous allons en préparer quelques-uns. Laissez-moi débarrasser ça pour que nous puissions nous concentrer, d'accord ? C'est donc un bon morceau pour s'entraîner sur cette bavette parce que nous pouvons voir. Avez-vous déjà entendu parler de couper à contre-fil ?

[01:46:09] Del Bigtree

J'en ai entendu parler. Je peux clairement voir le fil.

[01:46:11] Aran Goldstein, Professional Chef

Vous pouvez voir la fibre. C'est donc un excellent morceau pour s'entraîner, n'est-ce pas. Donc, à contre-sens, c'est comme ça, pas dans le même sens. Si nous devons le couper, par exemple si on le coupe comme ça, ça va être long. Des brins un peu coriaces, vous voyez ? D'accord. Nous voulons aller à contre-sens pour les raccourcir. Pour que ce soit plus tendre sous la dent et plus facile à mâcher, n'est-ce pas ? C'est juste plus agréable. Nous allons donc le trancher. Nous avons ce magnifique, oh, ça fait saliver. Nous allons faire de belles tranches fines. Nous avons un rose magnifique. Nous avons fait du bon travail ici. Ouais. Voilà donc notre cuisson à point. Et bien sûr, vous savez, si vous l'aimez plus saignant, si vous l'aimez plus. Bien cuit, faites avec. Vous pouvez voir à quel point ce steak est juteux. D'accord, donc je vais l'aligner. Je vais mettre ce super, en fait je vais utiliser ceci juste là et remettre le steak directement dedans et le laisser reposer dans ce jus. Ouais. Vous savez, en option, nous pourrions ajouter de la fleur de sel si nous n'avions pas une vinaigrette aussi salée et délicieuse. Mais comme ça, ça va être magnifique. Voilà donc à quoi pourrait ressembler le dîner pour nos familles. Et regardez avec quelle rapidité nous avons préparé cela. Et qui n'a pas envie de s'installer à table et de plonger là-dedans ? Très bien, c'est ce que j'adore faire. Nous avons donc la laitue pommée. Le radicchio, c'est sympa. C'est aussi super coloré. Un peu plus amer. Certainement beaucoup plus amer. Coriandre, menthe, ciboule. Nous avons nos carottes. Nous avons nos piments, toujours de la choucroute et des aliments fermentés dans mon frigo, faits maison ou achetés en magasin. Il y a de très bonnes entreprises qui font des trucs géniaux, de bonnes bactéries, bonnes pour la flore intestinale. Vraiment délicieux. Genre vraiment, vraiment délicieux. N'est-ce pas ? Donc des cornichons et deux Bobby différents.

[01:47:43] Del Bigtree

Bobby ne mange que du steak et des aliments fermentés en ce moment. Ouais.

[01:47:46] Aran Goldstein, Professional Chef

Tellement bon. Je veux dire, vraiment, tellement bon. Ouais. Donc si tu veux, on peut s'amuser avec ça, on peut l'utiliser pour le steak. Et voilà ce que je propose de faire. D'accord. Compris. Un beau roulé de laitue. On va les composer nous-mêmes. En voilà un pour toi. On va glisser ça par ici. Ouais, le petit juste ici. Tu peux utiliser ça pour le steak. Et puis on peut juste utiliser nos mains. Complètement. C'est ce que mes enfants vont faire.

[01:48:08] Del Bigtree

Tu vois ce petit morceau juste là ?

[01:48:09] Aran Goldstein, Professional Chef

Très bien, on a ça. Je vais prendre un peu de steak, moi aussi. J'aime bien le prendre juste comme si c'était un taco. Tu peux même prendre ça aussi. Je vais y ajouter quelques piments.

[01:48:20] Del Bigtree

Je peux déjà, je me sens comme un gamin en ce moment. En le préparant. Je parie qu'ils adorent manger avec les mains cette petite nourriture.

[01:48:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Cébettes.

[01:48:27] Del Bigtree

Taco.

[01:48:28] Aran Goldstein, Professional Chef

Le basilic pour moi, ça rend le tout, pour moi, c'est comme.

[01:48:33] Del Bigtree

Un grand fan de coriandre.

[01:48:34] Aran Goldstein, Professional Chef

Pareil, pareil.

[01:48:35] Del Bigtree

Comme c'est frais.

[01:48:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Et puis la menthe, je pense, est aussi tellement sous-estimée. Et ça pousse, littéralement comme de la mauvaise herbe, ça pousse trop facilement. Et puis on a notre sauce. Oh, on a nos asperges.

[01:48:47] Del Bigtree

Oh, ouais.

[01:48:48] Aran Goldstein, Professional Chef

Un peu d'asperges. Et c'est comme, je peux t'en préparer un peu ?

[01:48:51] Del Bigtree

Parfait.

[01:48:52] Aran Goldstein, Professional Chef

Et ensuite, je vous laisse le soin de vous approvisionner comme bon vous semble. Mais vous savez, à la maison, vous pourriez même, genre, faire ces, genre, petits tacos et tremper dans la sauce.

[01:49:01] Del Bigtree

Ouais.

[01:49:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Mais ensuite, vous avez cette merveille.

[01:49:03] Del Bigtree

Je vais prendre la sauce. C'est bon. Oh, d'accord.

[01:49:09] Aran Goldstein, Professional Chef

Prêt ?

[01:49:10] Del Bigtree

Très bien, allons-y. Santé. Santé.

[01:49:13] Aran Goldstein, Professional Chef

Mhm.

[01:49:15] Del Bigtree

Oh, mec, c'était délicieux.

[01:49:19] Aran Goldstein, Professional Chef

Tellement frais et croquant.

[01:49:21] Del Bigtree

Je vais faire ça ce soir à la maison. Acidulé. Doux. Salé.

[01:49:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Et voilà. Genre. Et ensuite vous continuez pour d'autres tournées. Je ne peux pas vous dire combien de repas différents nous pourrions faire comme ça, n'est-ce pas ? Ouais, ça pourrait être la soirée tacos, et on fait juste la même chose, non ? Ça pourrait être une sorte de soirée antipasti italiens. Nous avons des poivrons marinés et vous avez de la viande ou de la viande. Comme, j'adore l'idée du style familial pour nos enfants. Pour qu'ils se sentent tout à fait autonomes. Ils se sentent impliqués. Et c'est juste amusant, vous savez ?

[01:49:49] Del Bigtree

Oh, c'est vraiment incroyable. Aaron, merci beaucoup. Je vais je vais en préparer un autre, Mais pour ceux d'entre vous qui nous regardent, euh, on va beaucoup plus s'amuser avec cette émission, n'est-ce pas ? Vous n'adorez pas la cuisine ? Je pense que nous pouvons faire plus de choses comme ça. Mais regardez, vous voulez que vos amis regardent l'émission. Vous voulez qu'ils partagent toutes les informations que vous obtenez ici. La meilleure façon de le faire est de lancer une conversation, comme sur votre poitrine ou sur votre chapeau. C'est comme ça qu'on fait chez Highwire.

[01:50:15] Male Speaker

Bonsoir. Place à Highwire.

[01:50:23] Lee Bigtree

Nous l'avons demandé et vous l'avez fait, en nous montrant comment vous vivez Highwire.

[01:50:28] Female Speaker

C'est comme ça qu'on vit Highwire.

[01:50:29] Female Speaker

C'est comme ça qu'on vit Highwire.

[01:50:31] Lee Bigtree

L'équipe Highwire est représentée partout dans le monde.

[01:50:35] Female Speaker

Arborant nos nouveaux vêtements Highwire dans l'État libre de Floride.

[01:50:38] Male Speaker

Quand je porte cette casquette, je me sens fier.

[01:50:40] Female Speaker

Je suis doula et éducatrice en accouchement et j'adore porter mon t-shirt Get Factsinated.

[01:50:46] Lee Bigtree

Parfois, ce n'est pas seulement ce que l'on porte, c'est aussi les personnes que l'on rencontre en le portant.

[01:50:50] Female Speaker

Quand je portais cette chemise hier, un touriste s'est approché de moi et m'a dit : j'adore cette chemise.

[01:50:54] Male Speaker

Depuis 2020, quand je me suis réveillé de la Matrice, je parle aux voisins, je crée des liens avec des groupes locaux.

[01:51:00] Female Speaker

Il y a beaucoup de gens qui hésitent un peu à aborder le sujet de la vaccination, et le fait de porter ce t-shirt leur permet de m'aborder, et je sais exactement où les envoyer.

[01:51:10] Lee Bigtree

Que vous déposiez les enfants à l'école ou que vous défiliez lors de rassemblements partout dans le monde. Nous voyons votre dévouement, nous ressentons votre soutien. Et maintenant, il est plus facile que jamais de rejoindre le mouvement, car nous organisons notre plus grande vente à ce jour. Nous voulons voir des millions de diseurs de vérité montrer au monde comment ils vivent Highwire. Rendez-vous sur Thehighwire.shop pour soutenir notre mission et faire le plein de vêtements pour toute la famille.

[01:51:34] Female Speaker

Merci beaucoup. Continuez comme ça.

[01:51:36] Male Speaker

Merci de diffuser la vérité.

[01:51:38] Female Speaker

On vous adore, les gars. Merci pour ce que vous faites.

[01:51:43] Del Bigtree

Très bien. Eh bien, une occasion parfaite d'utiliser cet équipement se présentera le 27 avril. Nous allons continuer à parler du peuple contre le poison. Cela se passera à l'extérieur de la Cour suprême à Washington, D.C., où aura lieu l'audience officielle pour décider d'accorder ou non une protection de responsabilité à l'un des pires poisons pulvérisés sur 80 ou 90 % de nos cultures en Amérique, si cela vous importe. J'espère que vous ferez le voyage jusqu'à Washington, D.C. ce devrait être une très belle période de l'année pour y être. Et bien sûr, nous le diffuserons aussi sur The HighWire. Pour ceux d'entre vous qui ne pourront pas venir. Mais je pense vraiment que cet événement, c'est l'une de ces opportunités. Je pense que nous pouvons sortir de cette politisation actuelle. Cela traverse, vous savez, tous, vous savez, tous les spectres politiques. Je ne pense pas que quiconque souhaite vraiment voir une protection de responsabilité. Même les sondages le montrent à propos des vaccins. Pouvez-vous imaginer où nous en sommes quand nous parlons des herbicides et des pesticides pulvérisés sur nos cultures ? Nous devrions avoir le droit d'intenter un procès si ces choses nous empoisonnent. Et nous devrions avoir, vous savez, une force, une force de marché qui dit, vous savez, à ces gens qui fabriquent ces produits de faire un meilleur produit, de faire un produit qui ne nous empoisonne pas. De quoi parlons-nous ici ? Quoi qu'il en soit, cela pourrait être un excellent moyen de tendre la main à, vous savez. Vos amis et votre famille, comme je l'ai fait là-bas. Vous savez, de retour sur la, la gauche environnementale d'où beaucoup d'entre nous viennent, nous pourrions tendre la main de l'autre côté de l'échiquier politique et dire, hé, faisons cela ensemble.

[01:53:01] Del Bigtree

Je pense que nous pouvons être d'accord là-dessus, n'est-ce pas ? Pourquoi ne pas tous marcher ensemble ? Euh, je pense qu'il est vraiment temps de mettre de côté la rhétorique politique et de se concentrer sur ce qui affecte nos vies. Vous savez, nous sommes tous des êtres humains. Nous sommes frères et sœurs sur cette planète. Euh, et essayons de, vous savez, trouver des points communs partout où nous le pouvons. Quoi qu'il en soit, quel excellent repas. J'espère que vous avez apprécié ce segment avec Aaron. Aaron, merci de vous être joint à nous aujourd'hui. Et puis bien sûr, il s'agit vraiment d'élargir vos horizons. Pensez à tout ce que nous faisons, prendre le temps de manger, prendre du temps avec votre famille. J'adore cette déclaration que fait Robert Kennedy. Cela m'a touché, même en courant partout. Et nous sommes plutôt doués pour prendre un repas. Mais c'est l'une des choses les plus importantes que nous ferons jamais pendant ces quelques années. Vos enfants sont à la maison. Ne voulez-vous pas qu'ils aient des souvenirs d'un bon repas fait maison préparé par leur mère ou leur père ? Peut-être que toute la famille le prépare ensemble, mais c'est un si bon moment pour entendre ce qui se passe dans leur vie. Avoir des conversations sur ce qu'ils voient peut-être dans le monde. Nous nous croisons sans penser qu'ils doivent aussi être affectés par tout ce qui se passe dans l'actualité. Alors, euh, rendez ce repas important dans votre vie. Je pense que c'est une grande partie de notre expérience sur cette terre et, euh, faites de très bons repas cette semaine et je vous verrai la semaine prochaine sur The HighWire.

END OF TRANSCRIPT

THE HIGHWIRE