

CONTINUITÉ



ÉTÉ 2019 — N° 161 — 9 \$ — DEPUIS 1982

DOSSIER SPÉCIAL
Patrimoine
semencier
Un legs
à cultiver

Atelier
L'ÉTABLI

ARTISAN DU PATRIMOINE BÂTI

MENUISERIE ET ÉBÉNISTERIE

atelier-letabli.ca
T 514.270.0115

2050, rue Dandurand, local 409
Montréal (Québec) H2G 1Y9



Les semences du batteux

Semences de légumes, herbes et fleurs, écologiques, jardin situé à Beaumont, Bellechasse



www.lessemencesdubatteux.ca

CONTINUITÉ

ÉTÉ 2019 N°161

Le magazine *Continuité* est un trimestriel publié par les Éditions Continuité inc. Fondé en 1982 par le Conseil des monuments et sites du Québec (aujourd'hui Action patrimoine), *Continuité* bénéficie de l'appui d'Action patrimoine, du Conseil des arts et des lettres du Québec, de la Ville de Québec et de la Fondation québécoise du patrimoine. Le magazine reconnaît également l'appui financier du gouvernement du Canada.

Continuité est membre de la Société de développement des périodiques culturels québécois (SODEP) et il est répertorié dans Repère. Les anciens numéros de *Continuité* sont disponibles en ligne à l'adresse erudit.org.

Abonnement (4 numéros par année)

36,79 \$ pour 1 an — 68,99 \$ pour 2 ans

Contactez-nous au 514 397-8670 ou à abonnement@sodep.qc.ca

Conseil d'administration : Guy Drouin (président), France Rémillard (vice-présidente), Martin Imbeault, Éliane Trottier et Mélanie St-Hilaire

Comité de rédaction : Denis Boucher, Jeanne Couture, Renée Genest, Patrice Groulx, Pierre Lahoud, Mélanie St-Hilaire et François Varin

Rédactrice en chef : Josiane Ouellet

Rédaction et révision : Biendit et Blabla rédaction

Correction d'épreuves : Annie Paré et Biendit

Graphisme : Lydie Colaye

Grille graphique : Jean-François Proulx

Publicité : Yves Vallières

Comptabilité : Guillaume Daguet

Service des abonnements : SODEP

Impression : Deschamps Impression

Distribution postale : Les Ateliers TAQ

Vente en kiosque : Messageries Dynamiques

Correspondance :

Éditions Continuité — 82, Grande Allée Ouest, Québec (Québec) G1R 2G6

418 647-4525 — continuite@magazinecontinuite.qc.ca — magazinecontinuite.com



Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives du Canada

ISSN (imprimé) 0714-9476 / ISSN (numérique) 1923-2543

ISBN (imprimé) 978-2-922527-75-9 / ISBN (pdf) 978-2-922527-76-6

Toute reproduction ou adaptation est interdite sans l'autorisation de *Continuité*.

Poste publications n° 0040010902

Port payé à Québec

Les opinions exprimées n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Les titres, chapeaux, sous-titres, intertitres, légendes et le choix des illustrations sont généralement de la rédaction. Le générique masculin est employé dans le seul souci d'alléger le texte.

Le magazine *Continuité* n'est pas responsable de la qualité des services offerts par les entreprises qui s'annoncent dans ses pages.

ACTION
PATRIMOINE



Conseil
des arts
et des lettres
du Québec



FONDATION QUÉBÉCOISE
du patrimoine

Canada

De taille comparable à une pièce de 10 sous, la tomate cerise Petit Moineau a été popularisée vers 1950, dans la région de Châteauguay. Source : Les Jardins de l'Écoumène

Sommaire

5 BILLET

Josiane Ouellet

7 NOUVELLES

10 RESTAURATION

Tenir ferme à l'histoire

Mélissa Mars et Giovanni Diodati

14 MÉTIER

Un savoir-faire encore actuel

Mardjane Amin



38 INITIATIVE

Construis ton patrimoine

Josiane Ouellet

40 CONSERVATION

Don d'organes entre objets

Stéphane Doyon

44 FICHE TECHNIQUE

Protéger le bois à l'extérieur

François Varin

46 PUBLICATIONS

48 POINT DE MIRE

L'affaire de tous!



17 DOSSIER SPÉCIAL
PATRIMOINE SEMENCIER

18 MISE EN CONTEXTE

Jardiner la mémoire

Jeanne Corriveau

24 ENTREVUE

Mission conservation

Valérie Gaudreau

28 SAVOIR-FAIRE

Graine de rebelle

Josianne Desloges

30 MÉMOIRE

Histoire de fruits

Paul-Louis Martin

34 MISE EN VALEUR

Fêter ses racines

Josiane Ouellet



SUR LE WEB

Le potager des Jardins de Métis

Alexander Reford

Des terroirs en héritage

Thibault Renouf



RESTAURATION ET RÉHABILITATION

La Ferme des Quatre-Temps
Hemmingford, Québec

EVOOQ
ARCHITECTURE

evoqarchitecture.com

Atelier de ferblanterie
MBR

- ❖ corniche architecturale
- ❖ toiture à la canadienne
- ❖ toiture à baguettes
- ❖ bardeau de cèdre
- ❖ cuivre
- ❖ toiture à joints pincés
- ❖ ardoise
- ❖ écailles de poisson

Atelier
600, rue Leclerc, bureau 2
Repentigny, Qc, J6A 4X7
Tél.: 514 346 3691
Télec.: 450 657 2863

« Le résultat obtenu est de **grande qualité** et respecte le caractère original des éléments architecturaux. »
- PRIX DE L'ARTISAN 2011



Michel Gilbert Ébéniste-restaureur

Services offerts :

- Restauration mobilier et objets d'art anciens
- Achat, vente, consignation
- Évaluations, successions, conseils
- Transport et livraison

Bienvenue, sur rendez-vous ou par chance

418 253-5128 • 1 888 515-5128

doucine@globetrotter.net

www.michelgilbertebeniste.com

Les récoltes du temps

JOSIANE OUELLET
RÉDACTRICE EN CHEF

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 75 % de la diversité des plantes cultivées a disparu au cours du XX^e siècle. À preuve, l'organisme Semences du patrimoine signale que 86 % des 7098 variétés de pommes qu'on faisait pousser au Canada entre 1804 et 1904 ont été perdues. Avec l'industrialisation, les fruits et légumes ont été développés en fonction de critères comme leur résistance au transport, leur uniformité et leur potentiel de conservation, ce qui a fait beaucoup de laissés-pour-compte.

En enrichissant nos assiettes d'une multitude de denrées, les variétés végétales anciennes font partie de la solution. D'où l'importance non seulement de conserver leurs graines dans des banques de semences, mais surtout de les cultiver et d'en déguster les produits. Enracinées dans nos régions depuis des décennies, ces plantes s'avèrent bien adaptées au terroir québécois. Comme il est possible d'en récolter les graines et de les planter l'année suivante, elles permettent de s'affranchir des grandes compagnies. Sans compter qu'elles favorisent de belles découvertes tant gastronomiques qu'historiques.

Les variétés végétales anciennes favorisent de belles découvertes tant gastronomiques qu'historiques.

Des semenciers artisanaux œuvrent à la pérennité de cet héritage, et le public s'y intéresse de plus en plus. Même les cuisiniers et les maraîchers se mettent de la partie en s'impliquant, par exemple, dans l'opération Gardiens de semences du réseau Arrivage. Cette année, ils sont plus de 50 à participer à l'aventure. Chaque chef choisit une semence rare cultivée par un artisan. Après s'être associé à un producteur qui la fera pousser, il s'engage à utiliser l'aliment récolté dans un de ses plats.

Cela dit, ce patrimoine ne se limite pas à des graines et à des plantes anciennes. Il comprend aussi le savoir-faire des semenciers. Le documentaire *Le semeur* de Julie Perron en témoigne à merveille. S'y révèle le travail minutieux et patient de Patrice Fortier de la Société des plantes, à Kamouraska (Voir « Graine de rebelle », p. 28). Au rythme des saisons et en communion avec la nature, ce passionné pratique un art d'un autre temps par lequel, à l'exemple de nos ancêtres, il sélectionne les plantes pour leur goût, leur beauté...

Cet été, *Continuité* vous invite à explorer ce legs des cultures anciennes, ainsi que les enjeux qui le touchent et les lieux qui le valorisent. Alléchant comme menu, n'est-ce pas ?

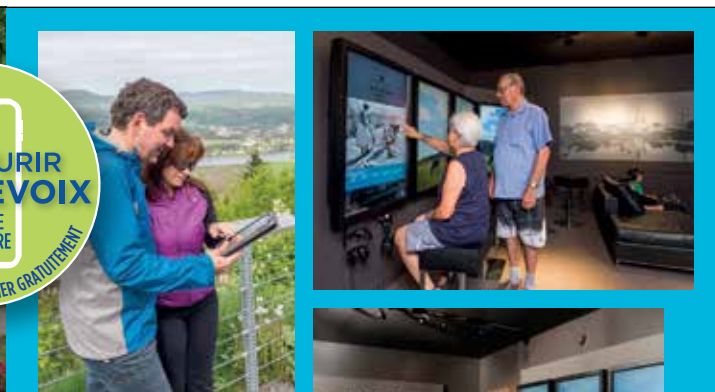
Restauration de l'Archevêché de Sherbrooke



ateliers architecture



75, rue Wellington Nord, suite 400, Sherbrooke
J1H 5A9 (819) 791 5143 | ateliersarchitecture.com



CARREFOUR CULTUREL PAUL-MÉDÉRIC

- Expositions multidisciplinaires
- Visites gratuites
- Activités et événements culturels variés
- **Espace Baie-Saint-Paul-EXPO-EXPÉRIENCE**
Pour tout savoir sur l'histoire, le patrimoine et le dynamisme culturel de Baie-Saint-Paul et des villages environnants
- **Studio TRAD**
Présentation et initiation aux savoir-faire textiles traditionnels de Charlevoix

4, rue Ambroise-Fafard, Baie-Saint-Paul / Tél. : (418) 435-2540

www.baiesaintpaul.com/carrefour
carrefourculturel@baiesaintpaul.com



Heures d'ouverture :

JANVIER À MAI
Du jeudi au dimanche de 10 h à 17 h.

JUN À LA FÊTE DE L'ACTION DE GRÂCES
De mardi au dimanche de 10 h à 17 h.

Ouvert également les lundis de juillet et août.

DE L'ACTION DE GRÂCES À LA FIN DÉCEMBRE
Du jeudi au dimanche de 10 h à 17 h.

Fermé les 24, 25, 26, 31 décembre
et les 1^{er} et 2 janvier.
Ouvert les lundis fériés.

Crédits photos : Louis Laliberté, René Bouchard, François Rivard

LE MOIS DE L'ARCHÉOLOGIE 2019

1 > 31 AOÛT

Partout au Québec
www.moisdelarcheo.com

15^e édition

Découvrez vos racines



Nouvelles

ÉTÉ 2019



Photo : Pierre Lahoud

BANQ AU SEPTIÈME CIEL

Bibliothèque et Archives nationales du Québec vient de faire une acquisition exceptionnelle : celle du fonds de l'historien Pierre Lahoud, qui comprend 250 000 photographies aériennes saisies entre 1985 et 2008 dans l'ensemble des régions de la province. Ces images offrent un point de vue unique sur le territoire québécois et son évolution. Elles aideront divers spécialistes à mieux le connaître et le comprendre. En témoignant des choix qui ont été faits en matière d'aménagement au fil du temps, elles apporteront des informations précieuses sur l'histoire et le développement d'une région, d'une ville ou d'un secteur. On peut consulter ces diapositives à BANQ Québec, situé au pavillon Louis-Jacques-Casault de l'Université Laval.

UNE FONDATION POUR L'AVENIR

Afin d'assurer la pérennité de leur héritage, plus de 20 communautés et organisations religieuses ont créé, en avril dernier, la Fondation archives et patrimoine religieux du Grand Montréal. Leur objectif est de mettre leurs ressources en commun pour fonder un centre d'archives et de patrimoine où leurs collections seront préservées à long terme. Le lieu aura également pour mission de mettre en valeur le legs de ces acteurs qui ont joué un rôle-clé dans les domaines hospitalier, sociocommunautaire, culturel et éducatif.

DES FINISSANTES AU MUSÉE

Inspirante initiative! Dans le cadre du cours Projet de création, huit finissantes en Arts, lettres et communication du Cégep de Rivière-du-Loup ont réalisé des capsules vidéo sur différents sujets abordés au Musée régional de Kamouraska. L'institution utilisera ces courts films (inédits pour l'instant) pour promouvoir le patrimoine local.

MAÎTRES DE LA MISE EN VALEUR

À l'occasion de la remise des Prix d'excellence de l'Ordre des architectes du Québec, deux réalisations ont reçu une récompense dans la catégorie Mise en valeur du patrimoine. D'abord, la réhabilitation du Manège militaire Voltigeurs de Québec. Le consortium A49, DFS et STGM a restauré l'aile datant de 1913-1914, ajouté une section contemporaine à l'édifice, et converti la salle d'exercice en espace multifonctionnel doté d'un foyer. Le jury a apprécié l'intégration et la mise en valeur sensible et durable des vestiges du bâtiment, incendié en 2008. D'autre part, la firme Bélique Legault Thuot Architectes a été saluée pour la conception de l'Hôtel William Gray à Montréal. L'édifice de huit étages, situé dans un voisinage architectural ancien, s'intègre à deux bâtiments d'intérêt patrimonial : les maisons Cherrier et Edward-William-Gray. La réussite de cette insertion urbaine repose notamment sur le recours à la pierre calcaire de Saint-Marc pour revêtir les nouvelles constructions — un matériau local historiquement utilisé dans le Vieux-Montréal.



Source : Hôtel William Gray

SUR LA PISTE DES ETCHEMINS

La publication *Notre patrimoine autochtone. Qui sont les Etchemins?* a gagné l'un des prix du patrimoine décernés par la MRC du même nom. La brochure de 20 pages met en valeur l'histoire des Premières Nations qui ont contribué au développement du territoire. Signée par l'Équipe du pays des Etchemins, elle fait suite à une conférence donnée à l'occasion du 150^e de la paroisse de Sainte-Germaine-du-Lac-Etchemin. On peut la télécharger à lac-etchemin.ca/publications-historiques-patrimoniales.



Photo : Rose-Marie Sénéchal

L'OBJECTIF DES JEUNES

Le concours Capture ton patrimoine invite les jeunes de 10 à 18 ans à se lancer à la découverte de leur héritage culturel munis d'un appareil photo. Cette année, des élèves de 14 régions de la province y ont participé, soumettant 1154 clichés, dont 311 dans le volet Instagram. Le jury a retenu 10 de ces images pour leur pertinence et leur qualité artistique. On peut les voir à actionpatrimoine.ca sous l'onglet Concours de photographie.

DÉCOUVRIR L'ARCHITECTURE AUTOCHTONE

Jusqu'au 22 mars 2020, le Musée canadien de l'histoire accueille *Non cédées - Terres en récit*, une installation multimédia qui a représenté le Canada à la Biennale de Venise en architecture 2018. Elle met en valeur le travail de 18 architectes et designers autochtones de l'île de la Tortue — nom donné par certains peuples à l'Amérique du Nord. On y découvre une architecture qui s'affirme comme une façon de penser, guidée par des principes anciens et des connaissances ancrées dans le territoire. Elle s'appuie notamment sur la sagesse des aînés, le respect des traditions et coutumes de la communauté ainsi que la recherche de l'harmonie avec les forces naturelles.

NOTRE IDENTITÉ EXPOSÉE

Le Musée POP de Trois-Rivières, qui s'intéresse à la culture populaire du Québec, vient d'inaugurer une nouvelle exposition permanente dont les thèmes ont été choisis par les citoyens. Pour ce faire, il a réalisé en 2018 un sondage auprès de 1000 répondants vivant partout dans la province. Résultat : *Attache ta tuque!* dresse un portrait socioculturel du peuple québécois en huit points. On y aborde notamment sa musique, son rapport à l'hiver, ses contes et légendes, sa gastronomie, sa passion du hockey, sa langue, son ingéniosité et l'héritage des Premières Nations.

CAP SUR CHARLEVOIX

Cet été, on peut visiter deux nouvelles expositions au Musée maritime de Charlevoix. *Des voiles et des pinceaux* est consacrée au capitaine J.A.Z. Desgagnés, un fondateur des chantiers maritimes de la région, alors qu'*Épisser à tout vent* s'intéresse aux voiles et aux cordages. Curieux d'en savoir plus sur les lieux et les personnages liés à l'histoire du cabotage et des goélettes lors

d'une visite à Saint-Joseph-de-la-Rive? Il est aussi possible de suivre à pied le circuit patrimonial Promenade au village, avec un guide ou l'application mobile Parcourir Charlevoix.

LA REVANCHE DU CROCHET

Au cours des derniers mois, Ès TRAD, centre de valorisation du patrimoine vivant, a initié des résidents de Québec à cinq techniques artisanales : la broderie, le crochet, le crocheté sur jute, le feutre et la paperolle (assemblage décoratif de petites spirales en papier). Les 100 pièces réalisées à l'occasion de ces ateliers ont été réunies pour former une œuvre collective qui sera exposée en divers endroits du Vieux-Québec tout au long de l'été.

Info : cvpv.net



Source : Parc olympique

REGARDER AVEC LES DOIGTS

Les personnes vivant avec une déficience visuelle peuvent désormais apprécier les qualités architecturales du Stade olympique de Montréal. Comment? Grâce à une maquette tactile, premier projet du genre au Québec! L'installation, accessible aux visiteurs du Parc olympique, a été réalisée par l'agence Tactile Studio, spécialiste de l'accessibilité culturelle. Elle comprend trois composantes : un îlot en bas-relief représentant les différents éléments du site olympique, un plan de coupe et une maquette du stade de 40 centimètres. Une initiative qui profitera aussi aux voyants.

ERRATUM

Dans le texte « Intimité préservée » (*Continuité*, printemps 2019), on peut lire que la maison Saint-Gabriel et sa grange maçonnée ont été restaurées par l'architecte Victor Depocas en 1965. C'est le cas de la maison, mais non de la grange, qui a pour sa part été restaurée par l'architecte Pierre D'Anjou en 1991. Nous nous excusons de cette méprise.

DOCUMENTER LE PASSÉ, AU PRÉSENT, POUR LE FUTUR !

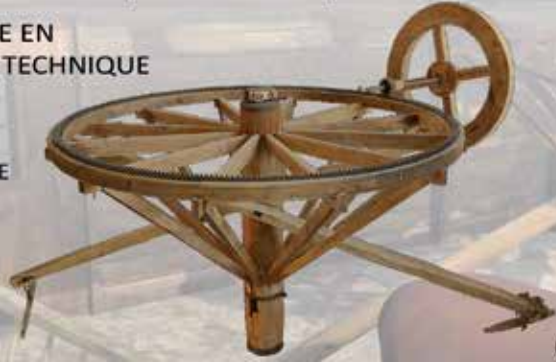
VOTRE PARTENAIRE EN
DOCUMENTATION TECHNIQUE

- SCAN 3D
- PHOTOGRAMMÉTRIE
- PLAN 2D
- BIM 3D
- MONITORING
- SIMULATION



iSCAN
Expertise Laser 3D

expertise@iscan3d.ca
819 519-3358



Marche-à-terre, Musée POP de Trois-Rivières



Depuis 1987

*Entreprise familiale
Toitures traditionnelles*

- ♦ à baguette
- ♦ à joint debout
- ♦ à la canadienne

Cuivre acier ardoise



RBQ 2617 6594 75



www.toile-bec.com

450 661-9737

1212, rue Tellier Laval (Québec) H7C 2H2

UNIVERSITÉ MC GILL
PAVILLON CHANCELLOR DAY
Photographies: QMD

LE PASSÉ GARANT DE L'AVENIR

bgla

ARCHITECTURE | DESIGN URBAIN

50, CÔTE DINAN | BUREAU 101 | QUÉBEC | QC | G1K 8N6 | T. 418 694-9041
1435, ST-ALEXANDRE | BUREAU 400 | MONTRÉAL | QC | H3A 2G4 | T. 514 875-1168
452, ARNAUD | SEPT-ÎLES | QC | G4R 3A9 | T. 418 961-1524



Tenir ferme à l'histoire

En 2015, l'une des plus anciennes maisons de ferme de Hemmingford a fait l'objet de travaux de conservation. Fruits de la collaboration d'architectes, de spécialistes, d'artisans et du propriétaire, les interventions se sont inscrites au cœur du réaménagement du site, un ancien complexe agricole.

MÉLISSA MARS ET GIOVANNI DIODATI

Depuis le début du XIX^e siècle, l'activité agricole est au cœur du développement de la MRC des Jardins-de-Napierville. Cette région qui couvre la Montérégie Ouest, et qu'on surnomme le jardin horticole du Québec, est aujourd'hui reconnue pour la fertilité de ses sols et pour ses conditions climatiques exceptionnelles. Mais avant d'acquérir cette renommée, elle a bénéficié de la persévérance de nombreux immigrants.

Fuyant la Grande Famine et la guerre de Sécession, de nouveaux arrivants britanniques, écossais, irlandais et loyalistes ont défriché progressivement ces vastes terres. Grâce à leurs traditions et à leur savoir-faire, des territoires boisés entourés d'anciennes seigneuries se sont transformés en zones agricoles prospères parsemées de maisons rurales en pierre des champs.

De maison à complexe agricole

Il subsiste des témoins bâtis de cette activité agricole. Parmi eux, la maison de ferme en pierre à moellons nichée au milieu d'une vaste terre en bordure du chemin William, à Hemmingford. Édifiée

vers 1843, elle affiche une typologie singulière et des particularités architecturales propres à ce canton.

Lorsqu'elle a été vendue pour la première fois, en 1964 (elle appartenait jusque-là à une famille irlandaise, les Macleer-Maguire), une petite grange y était adossée. Les nouveaux propriétaires ont rénové l'étage et y ont ajouté des lucarnes pour assurer un éclairage naturel des pièces. Par la suite, dans les années 1980, ils ont déménagé la grange un peu plus loin sur le terrain pour la convertir en garage. Un corps bâti en pièce sur pièce provenant d'une ferme avoisinante a été implanté dans ses traces pour permettre l'aménagement d'une cuisine et d'une salle à manger plus spacieuses.

À ce premier ensemble se juxtapose une troisième partie, réalisée en 1996 par l'architecte spécialisé en conservation Giovanni Diodati. Une nouvelle construction, subordonnée à la maison de ferme tout en s'en détachant par son volume et son revêtement, a alors été édifée selon les méthodes traditionnelles. Inspirée du style architectural Connected Farm de la Nouvelle-Angleterre, elle se distingue par sa charpente traditionnelle en gros bois

d'œuvre et son revêtement de planches à couvre-joint.

Une renaissance toute récente

Par la suite, les terres agricoles entourant la maison sont demeurées en friche pendant près de 20 ans. En 2015, année du rachat de l'ensemble agricole par l'entreprise sociale La Ferme des Quatre-Temps (FDQT), elles étaient utilisées comme pâturage et pour la production de foin destiné à nourrir le bétail.

Consciente de la richesse patrimoniale de ce territoire d'environ 65 hectares et du potentiel de son cadre bâti, la FDQT a demandé à EVOQ Architecture de préparer, sous la direction de Giovanni Diodati, un plan d'ensemble pour son réaménagement.

Accompagnée d'une équipe d'experts et d'artisans expérimentés, la firme a notamment été responsable de la restauration de la maison de ferme ainsi que de l'ajout de certaines dépendances utiles aux activités de la FDQT. Il s'agissait d'ancrer cette nouvelle transition dans l'histoire du site, bien sûr, tout en lui insufflant un concept novateur d'agriculture écologique, qui vise la culture

La clé de la réussite de ce projet ? L'étroite collaboration d'EVOQ Architecture avec des artisans expérimentés à toutes les étapes du processus, de l'analyse à la réalisation en passant par la conception.



Ensemble de la maison de ferme intégrant la maison ancestrale en pierre des champs, le corps bâti en pièce sur pièce et l'ajout avec son revêtement de planches à couvre-joint.

Photos : Marc Cramer

et la transformation des récoltes toute l'année.

Défricher le passé pour s'ancrer dans l'avenir

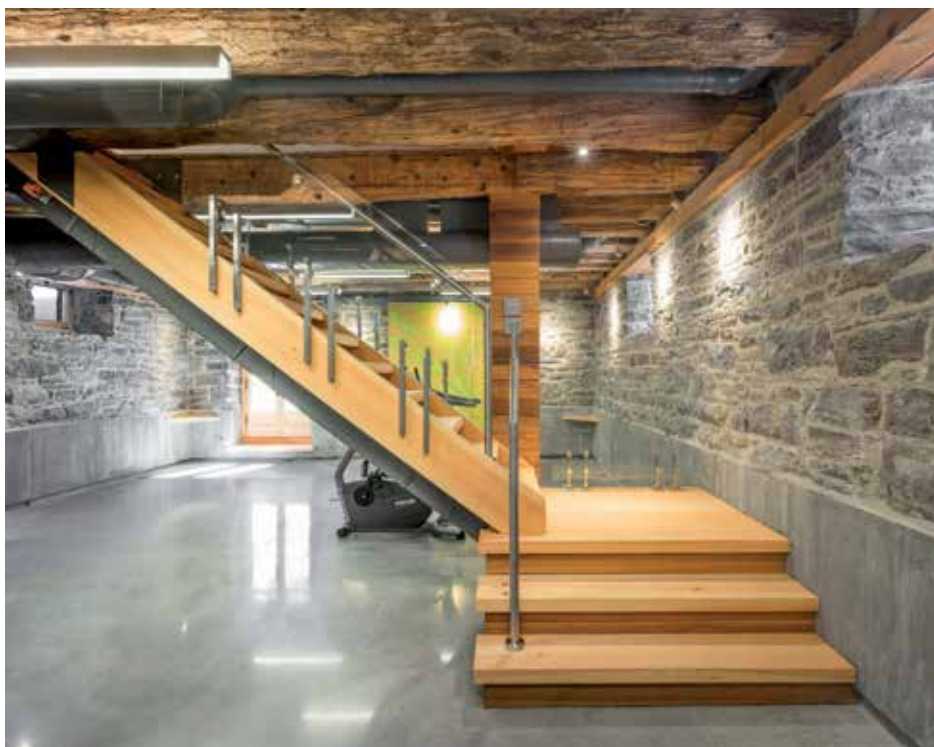
EVOQ tenait à respecter les traits particuliers du site — ses qualités paysagères remarquables, son usage fondateur, son histoire et son architecture singulière. L'équipe a, avant toute intervention, mené des recherches exhaustives sur les techniques de construction de l'époque. En l'absence de plan d'architecte et de documents historiques, elle a effectué plusieurs investigations *in situ*, complétées par la consultation d'archives et de ressources spécialisées. Grâce à une expertise éprouvée issue de projets similaires conduits

à Hemmingford, la firme a pu retracer l'histoire des lieux et définir les éléments caractéristiques à conserver et à mettre en valeur.

Pièce maîtresse et seul édifice en pierre des champs du complexe agricole, la maison elle-même a fait l'objet d'un traitement de conservation minutieux, incluant la restauration et la consolidation de son enveloppe ainsi que la réhabilitation consciencieuse et discrète de ses espaces intérieurs. Un nouveau système de chauffage, de ventilation et de climatisation a également été dissimulé dans les murs et les plafonds. Le sous-sol et les combles ont été réaménagés pour devenir fonctionnels, toujours dans le respect des éléments caractéristiques de leur archi-

tecture vernaculaire. Demeuré presque à son état d'origine, le rez-de-chaussée a pour sa part été restauré.

Quant à l'ensemble agricole, il n'a rien perdu de sa valeur patrimoniale. En plus de marier culture maraîchère, verger, pâturages, étangs, bandes fleuries et haies aux essences diversifiées, il accueille désormais de nouvelles dépendances : deux granges (l'une pour l'entreposage et l'autre pour les animaux), une serre à semis et un laboratoire culinaire. Ces éléments ont été implantés en retrait de la maison de ferme, de manière à conserver la qualité des vues sur ou depuis cette dernière et à préserver sa prédominance au cœur du complexe agricole. Construits en bois et revêtus de ce



Aperçu du sous-sol, des solives et des murs en maçonnerie d'origine, après la réhabilitation. Les nouvelles insertions mécaniques (luminaires, etc.) ont été intégrées entre les solives, dans le même sens que ces dernières.



L'accès au sous-sol a été réaménagé avec de nouveaux murs de soutènement en acier Corten.

même matériau, ils s'inscrivent en continuité avec l'agrandissement de la maison datant de 1996, laquelle conserve sa fonction d'origine.

Une collaboration indispensable

La clé de la réussite de ce projet? L'étroite collaboration d'EVOQ Architecture avec des artisans expérimentés à toutes les étapes du processus, de l'analyse à la réalisation en passant par la conception.

Première illustration de cette coopération indispensable : la restauration des fenêtres. Pour assurer la pérennité de l'enveloppe de la maison, il fallait les remplacer toutes. Mais pas à l'identique, car elles dataient d'une rénovation de 1980 et détonnaient avec les qualités architecturales de la demeure. Heureusement, un cadre de fenêtre d'origine a été découvert dans les combles. Sur la base de ce vestige, l'artisan-ébéniste spécialisé en conservation Octavio Salcedo a retracé la géométrie et les assemblages des fenêtres du XIX^e siècle. Puis, il a reproduit des cadres, des châssis et des fenêtres en bois traditionnels reprenant les détails et les assemblages à tenon et mortaise de l'époque.

Par ailleurs, pour répondre aux exigences de performance et de confort d'aujourd'hui, plusieurs techniques et matériaux contemporains (verre scellé, garnitures d'étanchéité, système de contrepois à ressorts intégré dans les châssis, etc.) ont été conjugués harmonieusement aux techniques ancestrales (verre soufflé, détails d'assemblage, etc.).

La réhabilitation du foyer d'origine dominant le rez-de-chaussée constitue une autre éloquente manifestation de la collaboration. Afin de redonner vie à ce témoin des us et coutumes de l'époque, Lester Toupin, fumiste et spécialiste en restauration de maçonnerie et de foyer des XVIII^e et XIX^e siècles, a entièrement réhabilité son mécanisme. Après le renforcement et la stabilisation des éléments de maçonnerie et du linteau, de nouveaux composants qui assurent le bon fonctionnement du foyer ont été subtilement dissimulés.

Un exemple inspirant

Le projet a présenté d'autres défis, tous relevés dans la coopération. On pense à l'excavation et à la reprise en sous-œuvre des fondations de la maison effectuées pour

y aménager un sous-sol habitable, à la consolidation de la charpente affaissée de la toiture, au remplacement du revêtement métallique du toit par de l'acier inoxydable prépatiné. Sans compter la restauration des murs de maçonnerie, les pierres des champs détériorées ayant été remplacées par de nouvelles pierres compatibles, trouvées sur le terrain ou parmi les vestiges de fondations d'anciennes granges.

Aujourd'hui, le complexe s'inscrit dans la vision qui l'a vu naître. Il combine le soutien des acteurs et la continuité des intentions, la résilience et la valorisation du territoire, un cadre bâti et son histoire. Exemple en plusieurs points, ce projet de conservation collaboratif a été un pas affirmé vers la reconnaissance et la préservation des maisons centenaires de Hemmingford, uniques et pourtant encore méconnues. ♦

Mélissa Mars est designer d'intérieur spécialisée en patrimoine chez EVOQ Architecture.

Giovanni Diodati est un des directeurs d'EVOQ Architecture et expert en conservation.

17 OCTOBRE
18 OCTOBRE
2019

CONGRÈS 5^e
www.sphq.quebec

7

SPHQ Société des professeurs d'histoire du Québec



Terre Promise
semencière artisanale

SEMENCES DE LÉGUMES
ANCESTRAUX,
RARES ET OUBLIÉS

.....

CULTURE ÉCOLOGIQUE
ET LOCALE

.....

PERMACULTURE,
FORMATIONS ET ATELIERS

TERREPROMISE.CA
514-382-6042





Maisons distinctives sur mesure
Rénovation / Restauration / Patrimoine
Architecture écologique

MARYSE LEDUC
ARCHITECTE + DESIGNER

OAQ / PA LEED
info@maryseleduc.com
MARYSELEDUC.COM | 514 287-1214



MOULURESDEPLATRE.COM

Daniel-Jean Primeau

514-947-8243

RESTAURATION • CRÉATION • CONSEILS EN CONSERVATION

GRAND PRIX OPÉRATION PATRIMOINE MONTRÉAL 2017

Un savoir-faire encore actuel

Le métier de forgeron s'est toujours adapté aux époques qu'il a traversées. Aujourd'hui, comment assurer sa transmission aux nouvelles générations tout en reconnaissant l'héritage collectif qu'il représente ?

MARDJANE AMIN

En septembre prochain, l'ancienne station de pompage Riverside, lieu phare de l'histoire industrielle de Montréal, accueillera une exposition permanente sur le riche patrimoine associé au métier de forgeron. Conçue par Les Forges de Montréal et lancée à l'occasion des Journées de la culture 2019, la présentation lèvera le voile sur les techniques traditionnelles de forge. Le visiteur y découvrira cet héritage artisan encore peu valorisé et ses perspectives d'avenir.

Un héritage millénaire

Le métier de forgeron date d'aussi loin que l'âge du fer (entre 1000 ans avant Jésus-Christ environ et le 1^{er} siècle de notre ère). La découverte du minerai de fer marque un jalon majeur dans l'histoire de l'humanité : celui qui sait le façonner et le transformer devient un acteur essentiel d'avancées techniques importantes, dont l'élaboration d'outils qui facilitent la culture de la terre et la construction. En résultera la transition d'un mode de vie nomade vers le mode de vie sédentaire dans lequel nos sociétés contemporaines s'inscrivent aujourd'hui.

En tant que fabricant d'objets de première utilité, l'artisan forgeron occupe longtemps une place centrale dans le développement des communautés. La forge forme les noyaux villageois au même titre que

les moulins à farine ou les lieux de culte. D'ailleurs, les premiers bateaux qui naviguent vers la Nouvelle-France comptent plusieurs forgerons taillandiers, spécialisés dans la fabrication d'outillage. Leur présence s'avère essentielle au travail des autres artisans et à l'essor des premiers sites d'implantation de la colonie.

Vers la transformation industrielle

Le rôle central du forgeron se maintient jusqu'au début de la période industrielle. À cette époque, il occupe en effet une place de choix dans la hiérarchie des ouvriers engagés par les industries montréalaises. Pour preuve, les anciens relevés de salaire d'établissements situés aux abords du canal de Lachine, berceau de l'industrialisation canadienne, montrent que les forgerons bénéficient d'un salaire annuel plus élevé que d'autres ouvriers.

L'importance de ces artisans au milieu du XIX^e siècle se reconnaît également à la présence fréquente d'ateliers de forge au sein des industries pour assurer la fabrication d'outils et de pièces d'équipement nécessaires au fonctionnement des manufactures. Le monument à Édouard VII érigé en 1914 au square Phillips, à Montréal, témoigne de ce rôle capital du forgeron à cette époque. En effet, c'est un représentant de ce corps de métier qui y figure comme al-

légorie de l'industrie, l'un des principaux champs d'intérêt du roi.

Toutefois, devant les progrès de l'industrialisation, l'artisan forgeron doit revoir ses fonctions. Les machines qui se perfectionnent et la production à grande échelle qui s'optimise dans un contexte de concurrence des entreprises déclassent les processus de fabrication artisanaux. Parallèlement, la division accrue des tâches sur une même chaîne de production entraîne une spécialisation des ouvriers. L'apprentissage des savoir-faire du forgeron se fait dès lors de façon partielle, annonçant une rupture de transmission des techniques traditionnelles de forge. D'artisan, le forgeron devient machiniste : il perd ainsi son contact avec la matière première et, du même coup, sa raison d'être.

Une possible renaissance

Par la suite, le savoir-faire traditionnel du forgeron s'est progressivement effacé de la mémoire collective. De nos jours, rares sont les artisans qui peuvent forger une pince, un marteau ou un couteau, des objets pourtant encore utiles au quotidien. En revanche, les tendances à la production à grande échelle et à la consommation de masse ont entraîné ces dernières décennies une prise de conscience des citoyens. Les partisans d'un système durable et égalitaire



Les forgerons Marc Douesnard, Mathieu Collette et Martin Claudel forgeant en trio une hache pendant le tournage de *Fondations*. Ce film d'Olivier D. Asselin (Argus Films) décrit la mission des Forges de Montréal. Il prendra l'affiche au Québec en août 2019.

Photo : Olivier D. Asselin

sont de plus en plus nombreux à vouloir acheter localement, préserver l'environnement et raviver les identités traditionnelles.

Ce terreau apparaît favorable à la renaissance de la forge. Celle-ci incarne tout à la fois une expression du travail bien fait, de l'utile et du durable, à contre-courant des besoins créés par l'obsolescence programmée qui dirige les marchés de production des multinationales. Basée sur des techniques favorisant une économie de ressources matérielles et énergétiques, la forge défriche les sentiers face aux enjeux collectifs de réduction des impacts sur les écosystèmes. Ainsi cet artisanat peut-il offrir une réponse particulière à une volonté plus globale de changement.

Plus encore, l'artisan forgeron constitue un maillon essentiel de la chaîne des intervenants engagés dans la restauration du patrimoine bâti. Pensons aux outils qu'il fabrique pour permettre à d'autres artisans d'exercer leur spécialité dans le respect des règles de l'art. Du côté de l'agriculture, la production artisanale d'outils manuels tend aussi à être revalorisée, faisant renaître des collaborations anciennes entre forgerons et cultivateurs. Jusque dans les domaines de l'ingénierie et de la robotique, les communautés peuvent bénéficier des connaissances du forgeron, capable de concevoir des prototypes et des pièces sur mesure. D'intérêt collectif, toutes ces utilités

ancrées dans un héritage culturel ancien réactualisent la forge pour relever des défis d'avenir.

Un pas vers demain

C'est sur la base de ce constat et mû par le désir de freiner le déclin entamé de la forge traditionnelle au Québec que Mathieu Collette a créé en 2000 l'organisme à but non lucratif Les Forges de Montréal. Cet artisan forgeron montréalais, formé en France, entreprend au retour de son apprentissage de faire connaître et de retransmettre les savoir-faire ancestraux qui lui ont été légués. L'organisme qu'il dirige agit comme lieu de rencontre pour la communauté forgeronne du Québec. C'est aussi un laboratoire de recherche sur les techniques traditionnelles de forge, une école d'enseignement des pratiques pour débutants et professionnels, un incubateur pour la relève et un espace de diffusion du patrimoine et d'éducation du grand public. Une équipe composée d'artisans, de médiateurs et de spécialistes et passionnés de forge et de patrimoine assiste le fondateur pour incarner la vision de l'organisme.

Près de 20 ans après leur mise sur pied, Les Forges de Montréal continuent d'agir en faveur de la renaissance et de la reconnaissance de ce patrimoine culturel immatériel d'importance pour l'humanité. Elles multiplient ainsi toujours les activités de préservation, de diffusion, de transmission et de réactualisation. L'exposition permanente à venir compte parmi ces initiatives. Réalisée avec le soutien de la Ville de Montréal et du ministère de la Culture et des Communications, elle mettra en lumière ce patrimoine artisan, la richesse de ses savoir-faire, la résilience de ses pratiques et l'utilité de sa transmission. Tenue *in situ* dans l'édifice datant de 1887 réhabilité en ateliers de forge par Les Forges de Montréal, elle montrera le potentiel de réactualisation de la place du forgeron dans nos sociétés et celui de la forge comme outil d'éducation populaire et d'épanouissement collectif. ♦

Mardjane Amin est consultante en patrimoine et chargée de projet aux Forges de Montréal.

En février...



l'agence Anna Goodson a donné au suivant

Ses illustrateurs de partout dans le monde ont offert de leur temps à des organismes de bienfaisance.

L'artiste français Denis Carrier a généreusement accepté de collaborer à *Continuité*.

Le magazine est très reconnaissant de ce soutien à la cause du patrimoine!

MERCI

JARDIN DES ORIGINES

Un hommage au savoir-faire horticole
des femmes autochtones



Au cœur de Montréal
depuis 1668

maisonsaintgabriel.ca

**MAISON
SAINT-GABRIEL**

Musée et site historique



Réaménagement du Square Cabot

AFFLECKDELARIVA

Architecture • Restauration et conservation • Design urbain
T. 514.861.0133 • www.affleckdelariva.com



**MAISON
HENRY-STUART**

Plongez dans l'ambiance raffinée de la
bourgeoisie du début du XX^e siècle.

Visites guidées du 25 juin au 31 août 2019
Du mardi au samedi - Départ chaque heure de 11 h à 16 h

82, Grande Allée Ouest
Québec (Québec) G1R 2G6

maisonhenrystuart.qc.ca



Illustration : Denis Carrier

Un legs à cultiver

DOSSIER SPÉCIAL PATRIMOINE SEMENCIER

Jardini la me



Illustration : Komleva, Shutterstock

L'industrialisation de l'agriculture a entraîné la disparition de plusieurs variétés végétales anciennes. Mais tout n'est pas perdu ! Des passionnés font renaître, cultivent et préservent ce patrimoine au bénéfice de tous.

JEANNE CORRIVEAU

Qu'ont en commun le melon d'Oka, la tomate Mémé de Beauce et le concombre Tante Alice? Ces plantes potagères aux noms évocateurs sont des rescapées de l'histoire qui auraient pu tomber dans l'oubli n'eût été la vigilance de quelques mordus. Les végétaux dits anciens suscitent un regain d'intérêt chez les jardiniers amateurs depuis quelques années, comme en témoigne l'achalandage aux fêtes des semences qui se déroulent chaque printemps dans différentes régions du Québec. Autrefois, les agriculteurs recueillaient leurs semences à la fin des récoltes afin de les mettre en terre l'année suivante. Mais l'industrialisation a bouleversé la production agricole. Le désir de développer des variétés végétales en fonction de leur résistance au transport, de leur uniformité et de leur capacité de conservation a entraîné la disparition de milliers de cultivars de

ner émoire

légumes et de fruits. Ainsi, la planète a connu une diminution de 75 % de la diversité des plantes cultivées entre les années 1900 et 2000, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Les données du Groupe international d'experts sur les systèmes alimentaires durables permettent aussi de déterminer que trois grandes entreprises, dont Monsanto, contrôlent désormais 61 % des ventes de semences dans le monde.

Les survivants des potagers

Heureusement, tous les cultivars anciens n'ont pas été rayés de la carte végétale. Au Québec, plusieurs variétés ont été redécouvertes dans des circonstances parfois étonnantes. C'est le cas de la tomate Mémé de Beauce : un menuisier qui effectuait des réparations dans une maison abandonnée de Saint-Joseph-de-Beauce a trouvé, au grenier, 200 graines de ce fruit.

Le célèbre melon de Montréal s'illustre également au chapitre des destins singuliers. Cultivé au début du XX^e siècle dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce par les familles Gorman et Décarie, ce gros melon à la chair verte et à la saveur musquée était prisé et se vendait à fort prix à New York et à Boston. L'étalement urbain a eu raison de lui. On en a perdu la trace jusqu'en 1996, quand des graines ont été retrouvées à la banque de semences du département de l'Agriculture américain, en Iowa. Une seule a germé, mais cela a suffi pour faire renaître ce melon mythique.

Ce conte de fées horticole a toutefois rapidement suscité la méfiance. Avec sa petite taille, le spécimen contemporain ressemblait bien peu à l'imposant melon de Montréal apparaissant sur les photos d'époque. Des vérifications ultérieures laissent croire que les graines retrouvées aux États-Unis ne provenaient peut-être pas de la plante montréalaise originale.

Le melon de Montréal a cependant un illustre descendant : le melon d'Oka. Celui-ci est né vers 1910 du croisement, par le père Athanase, moine cistercien, du melon américain Banana, à la chair orange, et du melon de Montréal. De

culture moins exigeante que son ancêtre, le melon d'Oka est une vedette des catalogues de graines.

Des générations de jardiniers consciencieux ont transmis et amélioré d'autres semences. « Dans l'histoire du Québec, il y a eu des passionnés de la génétique des plantes. C'est grâce à eux que les semences anciennes se sont rendues jusqu'à nous », explique le semencier Yves Gagnon, cofondateur des Jardins du Grand-Portage à Saint-Didace, dans Lanaudière. « Ce n'est pas dans toutes les régions du Québec que les gens avaient cet intérêt. »

Légumes et fruits, même combat

La transmission des traditions horticoles est aussi indissociable des communautés religieuses. Autrefois, les Récollets, les Jésuites, les Ursulines, les Augustines et les Sulpiciens ont entretenu de précieux vergers et contribué à écrire l'histoire des fruits au Québec.

Or, à l'exemple des légumes anciens, les fruits ont fondu comme neige au soleil au Canada et au Québec. Des 7098 variétés de pommes présentes entre 1804 et 1904 au Canada, environ 86 % ont été perdues, révèle l'organisme Semences du patrimoine. Les pruniers, au nombre de 210 000 sur la Côte-du-Sud du Québec au début du XX^e siècle, ont été réduits à 20 000 individus en 1951, puis à 2000 en 1983, indique l'ethnologue et historien Paul-Louis Martin.

Quand ce dernier a acheté sa propriété de Saint-André de Kamouraska en 1974, il y a découvert une centaine d'arbres fruitiers en mauvais état. La plupart étaient des pruniers de Damas, une variété que cultivait Sifroy Guéret dit Dumont, qui avait établi le verger en 1840.

Fruit oublié, la prune de Damas est considérée comme l'une des plus anciennes prunes d'Occident. Avec sa famille, Paul-Louis Martin s'est affairé à restaurer le verger, une tâche qui a nécessité 20 ans de travail. Très rustique et savoureuse, la prune de Damas a même inspiré Christian Dior, qui utilise sa fragrance pour son parfum J'adore.



Le père Athanase des Cisterciens d'Oka a créé le melon d'Oka au début du XX^e siècle. Après avoir disparu des radars pendant plusieurs années, ce fruit soulève de nouveau les passions avec sa savoureuse chair orangée.

Photos : Yves Gagnon, Les Jardins du Grand-Portage



Le concombre Tante Alice tient son nom de Marie-Alice Laflamme Gosselin, décédée en 2005. La variété est restée vivante grâce à Antoine D'Avignon, à qui la dame avait confié des semences.

Mais l'historien a pu prendre la mesure de la difficile mise en marché de ce fruit ancien qui, malgré ses qualités gustatives, ne fait pas le poids devant les prunes de l'Ontario et de la Californie accaparant les étals. Il se souvient d'avoir proposé ses récoltes au supermarché de sa région au début des années 1980. La réponse qu'il a alors reçue le sidère encore. « Je ne peux pas les prendre. Le temps des prunes est fini », lui a expliqué le directeur du supermarché en lui faisant valoir que les prunes importées étaient arrivées le mois précédent et que les consommateurs étaient maintenant passés à autre chose. C'est à ce moment que M. Martin a décidé de transformer lui-même ses produits à La Maison de la prune.

« L'évolution du XX^e siècle a fait en sorte qu'on a cherché à développer des fruits plus résistants au transport, qui mûrissent tous en même temps et qui sont plus gros », dit-il. Cette recherche de la performance a déclassé les prunes de Damas, tout comme bien d'autres variétés de fruits qui sont condamnées à la marginalité. Paul-Louis Martin croit que les grands producteurs devraient participer à la préservation

du patrimoine horticole en cultivant quelques variétés anciennes dans leurs vergers.

Mais qu'est-ce qu'une semence patrimoniale ?

Encore faut-il s'entendre sur la définition d'une plante potagère ou fruitière du patrimoine. À la base, il s'agit d'un cultivar à pollinisation libre, qui se reproduit notamment grâce aux insectes butineurs et au vent. Les plants obtenus demeureront fidèles aux parents du point de vue génétique.

À l'opposé, les hybrides sont des cultivars créés à partir de deux lignées distinctes qui développent des caractéristiques intermédiaires provenant de leurs parents. Ils assurent une production uniforme sur le plan de la taille et de la forme des fruits. En revanche, si on les récolte, les graines de ces plants ne reproduiront pas les caractéristiques des plantes mères, ce qui force le jardinier à se réapprovisionner chaque année auprès d'un grainetier.

Certains semenciers définissent aussi les cultivars du patrimoine comme une plante qui a été cultivée pendant plus de 50 ans dans une région déterminée, mais ce principe donne lieu à plusieurs interprétations. « Il n'y a pas de terminologie officielle, mais on considère comme patrimoniale une variété liée à un individu ou une famille, comme la tomate Savignac, ou une variété identifiée à une région, comme la tomate Mémé de Beauce », explique le semencier Jean-François Lévêque, copropriétaire des Jardins de l'Écoumène à Saint-Damien, dans Lanaudière.

La période à prendre en compte fait aussi débat. Il est généralement admis qu'un cultivar du patrimoine correspond à une plante cultivée avant les années 1950, qui ont sonné le début de la commercialisation des variétés hybrides. Toutefois, les puristes pourraient privilégier le tournant du XX^e siècle, marqué par la famille Vilmorin, célèbre dynastie d'horticulteurs en France, mentionne Jean-François Lévêque. Cette époque (1850-1895) correspond à la publication de l'*Album Vilmorin*, un ouvrage qui comportait 46 planches en couleurs d'illustrations de plantes potagères, une référence pour les amateurs de variétés anciennes.

Apprivoiser les zones grises

Dans notre ère de transformations profondes, l'histoire horticole demeure mal connue, selon Daniel Fortin. Cet ethnologue, ethnobotaniste et horticulteur l'a constaté quand la directrice de la Maison Saint-Gabriel à Montréal lui a demandé de reconstituer un jardin de la Nouvelle-France sur le terrain de la propriété patrimoniale. La tâche qui, à première vue, paraissait simple s'est avérée ardue. Les descriptions de potagers datant de la fin du XVII^e siècle sont rares. « Quand c'est trop commun, les gens en parlent peu. Ils parlent plutôt de l'exceptionnel », relate le spécialiste. Il lui a fallu fouiller dans les manuscrits de Pierre Boucher et du père Louis Nicolas pour débusquer les véritables plantes anciennes tout en évitant les pièges de l'anachronisme.

« La définition d'une semence du patrimoine est un peu floue », admet à son tour le semencier Yves Gagnon. Mais selon lui, le nombre d'années de culture ne fait pas foi de tout.

Une plante du patrimoine en est une qui témoigne de notre passé et qui s’ancre dans la tradition d’une région.



Olivier Légaré, propriétaire des Semences du batteux, dans Bellechasse, croit que le rôle de l’artisan semencier est non seulement de préserver des végétaux anciens, mais aussi de proposer aux jardiniers une variété de graines qu’ils ne trouvent pas dans l’industrie.

Source : Les Semences du batteux

Une plante du patrimoine en est une qui témoigne de notre passé et qui s’ancre dans la tradition d’une région. « Quand on parle de cultivars patrimoniaux qui ont une histoire, on n’a pas besoin de remonter à 200 ans. »

Pour illustrer son propos, il cite le cas de la tomate Savignac. En 1985, quand il visite le jardin du frère Armand Savignac à Joliette, il est séduit par la vigueur de ses plants de tomates roses et par la qualité des fruits. Il en rapporte des graines qu’il cultive maintenant depuis plus de 25 ans. C’est en l’honneur du frère Armand qu’il a baptisé cette tomate la Savignac, parfois aussi nommée Dufresne (voir « Graine de rebelle », p. 28).

La définition d’un cultivar patrimonial comporte non seulement de nombreuses zones grises, mais elle peut prêter à confusion et même être utilisée indûment à des fins de marketing commercial, ajoute Olivier Légaré, propriétaire des Semences du batteux, une entreprise située à Beaumont, dans la région de Bellechasse. « Il existe des variétés modernes meilleures que les anciennes », dit-il.

Selon lui, le travail de l’artisan semencier consiste à la fois à préserver les végétaux anciens dans des conditions de culture biologique et à proposer aux jardiniers une diversité que les grainetiers industriels n’offrent pas.

C’est ainsi que dans son catalogue se côtoient des semences issues de cultivars anciens et des variétés venues d’ailleurs, mais qui sont particulièrement bien adaptées au climat québécois. Il évoque la courgette Grey, qu’il a obtenue aux États-Unis. Par ses qualités — productivité, texture et résistance aux maladies —, elle contribue à diversifier l’offre aux jardiniers amateurs.

Pour l’avenir des semences

Reste que les variétés dites du patrimoine, cultivées de génération en génération, sont souvent mieux adaptées au climat québécois. Leurs adeptes vous garantiront aussi qu’elles sont plus savoureuses que les variétés industrielles. Sachant cela, comment s’assurer de la préservation du patrimoine végétal ?

Des solutions existent à l’échelle mondiale. Par exemple, la Norvège abrite la Réserve mondiale de semences du Svalbard.



Au début du XX^e siècle, on trouvait 210 000 pruniers sur la Côte-du-Sud. En 1983, il n'en restait que 2000. Grâce aux efforts de la famille de Paul-Louis Martin, la prune de Damas a recommencé à prospérer à Saint-André.

Source : La Maison de la prune

Plus d'un million de graines provenant des quatre coins du monde y sont conservées dans le flanc d'une montagne, à 120 mètres de profondeur. Cette banque peut venir en aide aux pays dont les réserves sont à risque en cas de désastre naturel, de conflit armé ou de changements climatiques.

Le Canada, lui, possède sa propre banque nationale de semences à Saskatoon et y conserve près d'un millier d'espèces botaniques, principalement des plantes ayant une importance économique, comme l'orge, l'avoine et le blé, qui représentent les trois quarts de la collection. La réserve comprend aussi des plantes sauvages indigènes du Canada.

Mais la préservation des cultivars du patrimoine repose beaucoup sur l'action citoyenne. Semences du patrimoine, un organisme sans but lucratif, a ainsi mis en place un réseau de jardiniers qui produisent et qui distribuent des semences à pollinisation libre de variétés menacées de disparition.

Jean-François Lévêque croit en la complémentarité des deux approches — chambres fortes de semences et jardiniers —, en précisant qu'il juge indispensable le travail des artisans semenciers. « Je ne suis pas contre les banques de semences, mais nous, on préserve les cultivars de façon vivante, dit-il. C'est un legs fondamental pour la survie de l'humanité. »

Toutefois, malgré le travail méticuleux des semenciers et des jardiniers, plusieurs dangers, tels que la contamination génétique, les maladies et les insectes ravageurs, guettent les variétés patrimoniales. À ces menaces s'ajoute celle des changements climatiques et de leurs effets, encore mal mesurés. La culture de plantes patrimoniales dont on veut perpétuer les semences nécessite également des précautions particulières, prévient Yves Gagnon. Par exemple, pour la tomate, il faut prévoir cinq mètres entre les différentes variétés afin d'éviter la pollinisation croisée. Pour les concombres, la distance sécuritaire est d'un kilomètre.

Au-delà de ces défis, étant donné que l'uniformité de la production industrielle rend les cultures vulnérables, les fruits et les légumes anciens seront peut-être un jour, grâce à leur diversité génétique, appelés à la rescousse de l'alimentation humaine. ♦

Jeanne Corriveau est journaliste au quotidien *Le Devoir*.

Préparez vos valises !



Continuité organise un voyage patrimonial distinctif Marseille-Paris

Du 18 au 28 octobre 2019 | Info : magazinecontinuite.com



ATELIER DE MÉTALLERIE ET DE FERRONNERIE
D'ART RÉFECTION ET RESTAURATION
D'OUVRAGES MÉTALLIQUES ARTISANAUX

mbmetalliers.com | 514 939-6753

RBQ # 5736-5538-01



Hydro
Québec

présente

19^e
festival

La Viree



Promoteur
de l'événement

Carleton-sur-Mer
Du 11 au 13 octobre 2019

Musique et danse traditionnelles
Contes et légendes
Marché public
Expositions

festivallaviree.com

Venez découvrir
Carleton-sur-Mer



CHAUDIÈRE
APPALACHES
À VIVRE POUR VRAI

ART
JARDIN
MOULIN



MOULIN LA LORRAINE
CENTRE D'ARTS

1286, route 277, Lac-Etchemin (Québec)
418 625 4400 moulinlalorraine.ca

DOSSIER
PATRIMOINE SEMENCIER
ENTREVUE

Mission conserver

« Ils nous ont enterrés. Ils ne savaient pas que nous étions des graines. » Ce joli proverbe mexicain, qui apparaît à la fin de chaque courriel de Lyne Bellemare, résume à lui seul la mission de cette semencière passionnée : cultiver des variétés anciennes de semences pour déterrer des histoires. Et provoquer de véritables renaissances.

VALÉRIE GAUDREAU

Photo : Katya Konioukhova

Au bout du fil, Lyne Bellemare est enthousiaste. Derrière elle, en ce beau samedi de mars, ça s'anime, ça bouge. La semencière montréalaise nous accorde un moment en marge d'une fête des semences tenue dans la région de Québec. Un rendez-vous parmi beaucoup d'autres du même genre en cette haute saison de célébration où les passionnés de plantes et de légumes anciens échangent des conseils et des graines. « Ce genre

de rencontres, on en compte 160 au Canada, lance Lyne Bellemare. Pourtant, il n'y en avait que quelques-unes il y a 35 ans. »

Mais justement, il y a 35 ans, en 1984, était fondé Semences du patrimoine. Basé à Waterloo en Ontario, l'organisme est présent dans toutes les provinces. Lyne Bellemare en dirige le volet francophone depuis 2009. Gardien d'une banque de cultivars, voué à l'éducation et au réseautage, Semences du patrimoine permet à ses quelque 1000 membres d'échanger

novation

des graines, « afin de s'assurer que les variétés peuvent être cultivées, testées et adoptées par les jardiniers partout à travers le Canada », peut-on lire sur le site de l'organisme.

Chaque année, celui-ci publie d'ailleurs son catalogue contenant quelque 3000 variétés de fleurs, de fruits, de légumes, de fines herbes et de céréales. Un trésor à l'heure où l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que 75 % de la diversité des plantes cultivées dans le monde a été perdue entre 1900 et 2000.

Semer une graine

Si elle se consacre aujourd'hui à la vitalité des semences artisanales, Lyne Bellemare n'a pas pour autant grandi dans un champ. Cette interprète de formation a eu une véritable révélation au début des années 2000 alors que, par souci tant environnemental qu'économique, elle récupérait les graines des plantes potagères qu'elle cultivait dans un jardin communautaire urbain. « À l'époque, j'habitais un deux et demi dans lequel il y avait plus de plantes que de mobilier ! » illustre-t-elle. Après s'être jointe à Semences du patrimoine, elle a continué à nourrir son intérêt pour cette agriculture pas comme les autres jusqu'à fonder sa propre entreprise artisanale locale, en 2014.

Terre promise produit et vend une vingtaine de variétés de semences écologiques rares qu'elle fait pousser à L'Île-Bizard, dans le nord-ouest de Montréal. Haricots, courges, fines herbes, melons, tomates sont étudiés, testés. Racontés, aussi. En entrevue, Lyne Bellemare multiplie les histoires liées à ces diverses plantes.

Celle du maïs à farine, par exemple. Ce maïs canadien blanc dont l'usage remonte aux Premières Nations n'était plus cultivé avant qu'Antoine D'Avignon le « ressuscite ». L'homme, décédé en 2003, est considéré comme un pionnier de la sauvegarde des semences patrimoniales. L'histoire du maïs à farine s'écrit toujours au moment de rédiger ces lignes alors que Terre Promise lance un appel pour retrouver une certaine Anita Fournier de Nicolet. Son nom apparaît sur une enveloppe de graines dudit légume qui avait été confiée à Antoine D'Avignon. Des récits comme celui-là, aux nombreux revire-

ments, Lyne Bellemare en connaît mille. « J'aurais aimé être archéologue », lance celle qui a joyeusement compensé son rêve initial par sa mission de conservation des semences patrimoniales. « Chaque graine a son histoire. Ce sont des histoires de famille, de transmission. »

Tout est politique

Histoires de famille, oui. Mais les semences anciennes racontent aussi la grande histoire. Celle du territoire, de la nature, de ce qu'on souhaite léguer comme agriculture aux générations à venir. Le parcours des semences anciennes témoigne également des réalités économiques et politiques de notre époque.

« L'industrialisation a mené à la standardisation des variétés et à leur grande réduction, causant une érosion de la biodiversité », note Lyne Bellemare. Des fruits et légumes plus « vendeurs », plus faciles à cultiver ou tout simplement à l'apparence plus flatteuse ont survécu à la sélection bien peu naturelle dictée par les multinationales de l'alimentation. « Tout ça est hyper politique », déplore la spécialiste, qui voit dans le travail des semenciers une question de sécurité alimentaire et de réponse à la menace environnementale. « Si tu preserves l'adaptabilité de tes cultures, tu as moins besoin d'y ajouter des pesticides », indique-t-elle.

Au moment où le recours massif aux productions de géants internationaux fait craindre pour la souveraineté alimentaire partout sur la planète, il s'agit là d'un enjeu majeur. Mais la graine est semée, croit fermement Lyne Bellemare, qui se réjouit de l'intérêt du grand public pour les produits locaux et de la sensibilisation croissante des citoyens à l'importance de connaître l'origine des aliments. Si le combat livré sur l'échiquier mondial est souvent ardu, elle poursuit la lutte. Une graine et une histoire à la fois. ♦

Valérie Gaudreau est rédactrice en chef du quotidien *Le Soleil*.

Trois coups de cœur venus de la terre

Concombre Tante Alice

Considéré par Lyne Bellemare comme une « variété patrimoniale d'exception », ce concombre réputé pour être résistant aux maladies tient son joli nom de Marie-Alice Laflamme Gosselin. « Elle en faisait tremper les graines dans du lait avant de les planter », relate la semencière. La dame, décédée en 2005, n'avait toutefois pas de relève familiale prête à continuer la production de ce concombre. Mais la variété est restée vivante grâce à Antoine D'Avignon. Tante Alice avait confié des semences à ce pionnier de la protection du patrimoine agricole (voir le texte principal).

Courge Canada Crookneck

« Cette courge, ancêtre de la Butternut, était super populaire au début du siècle dernier », lance Lyne Bellemare au sujet d'une cucurbitacée qui tient son nom de sa forme allongée évoquant un cou tordu. Par la suite, cette variété disparaît

pratiquement au profit de courges à l'allure plus standard, estime la semencière. « Elle ne répond pas aux critères du marketing alimentaire, notamment en matière de transport, où l'on préfère des formes plus classiques », précise celle qui adore la courge Canada Crookneck en potage ou encore en remplacement des patates douces.

Melon d'Oka

Si le melon de Montréal a beaucoup fait parler de lui ces dernières années, il ne faut pas oublier celui d'Oka, moins connu. Le père trappiste Athanase, qui dirigeait l'Institut agricole d'Oka, a conçu en 1910 ce fruit à la chair orangée, proche parent du cantaloup Banana. « Mais l'école a fermé en 1962, et personne n'a repris la production », explique Lyne Bellemare, qui a toutefois retrouvé la semence à L'Île-Bizard, où elle possède sa terre. Elle l'y a fait pousser. Et c'était reparti pour une nouvelle vie! (Valérie Gaudreau)

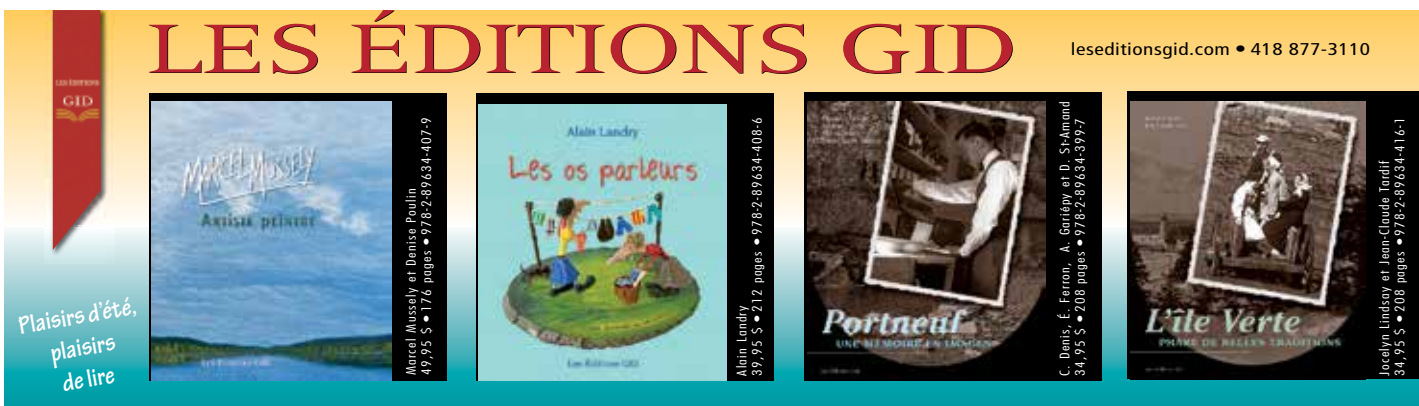


MUSÉE DE LA MÉMOIRE VIVANTE
POUR LA CONTINUITÉ DE LA MÉMOIRE

Ouvert à l'année
7 jours sur 7, de 9 h 00 à 18 h 00

710, ave. De Gaspé O. Saint-Jean-Port-Joli (Québec)
information@memoirevivante.org 418 358-0518 www.memoirevivante.org

LA PÊCHE À L'ANGUILLE
Un patrimoine vivant



LES ÉDITIONS GID leseditionsgid.com • 418 877-3110

Plaisirs d'été, plaisirs de lire

Marcel Mousely et Denise Poulin
49,95 \$ • 176 pages • 978-2-87634-407-9

Alain Landry
39,95 \$ • 212 pages • 978-2-87634-408-6

C. Denis, F. Ferron, A. Gauthier et D. St-Amand
34,95 \$ • 208 pages • 978-2-87634-399-7

Lochlyn Lindsay et Jean-Claude Tardif
34,95 \$ • 208 pages • 978-2-87634-416-1

LE POTAGER

Potager patrimonial • Jardin communautaire

Découvrez

LE POTAGER DE LA MAISON ROCHELEAU!

555, rue Notre-Dame Est, Trois-Rivières
CULTUR3R.COM • 819 372-4623

CONTINUITÉ

Le dirigeable R-100 à l'aéroport de Saint-Hubert en 1930
Source : Musée McCord

Ne manquez pas notre prochain numéro sur l'héritage du ciel
Parution en septembre

OCULUS
RÉVISION • RÉDACTION

Marie-Élaine Gadbois
Révisseuse agréée • Rédactrice spécialisée en patrimoine et en histoire

Le patrimoine conjugué à tous les temps!

www.oculusrevision.com • T 418 999-2404

PATRIMOINE SEMENCIER
Cultiver la connaissance, prendre appui sur le savoir-faire, valoriser le patrimoine bâti.

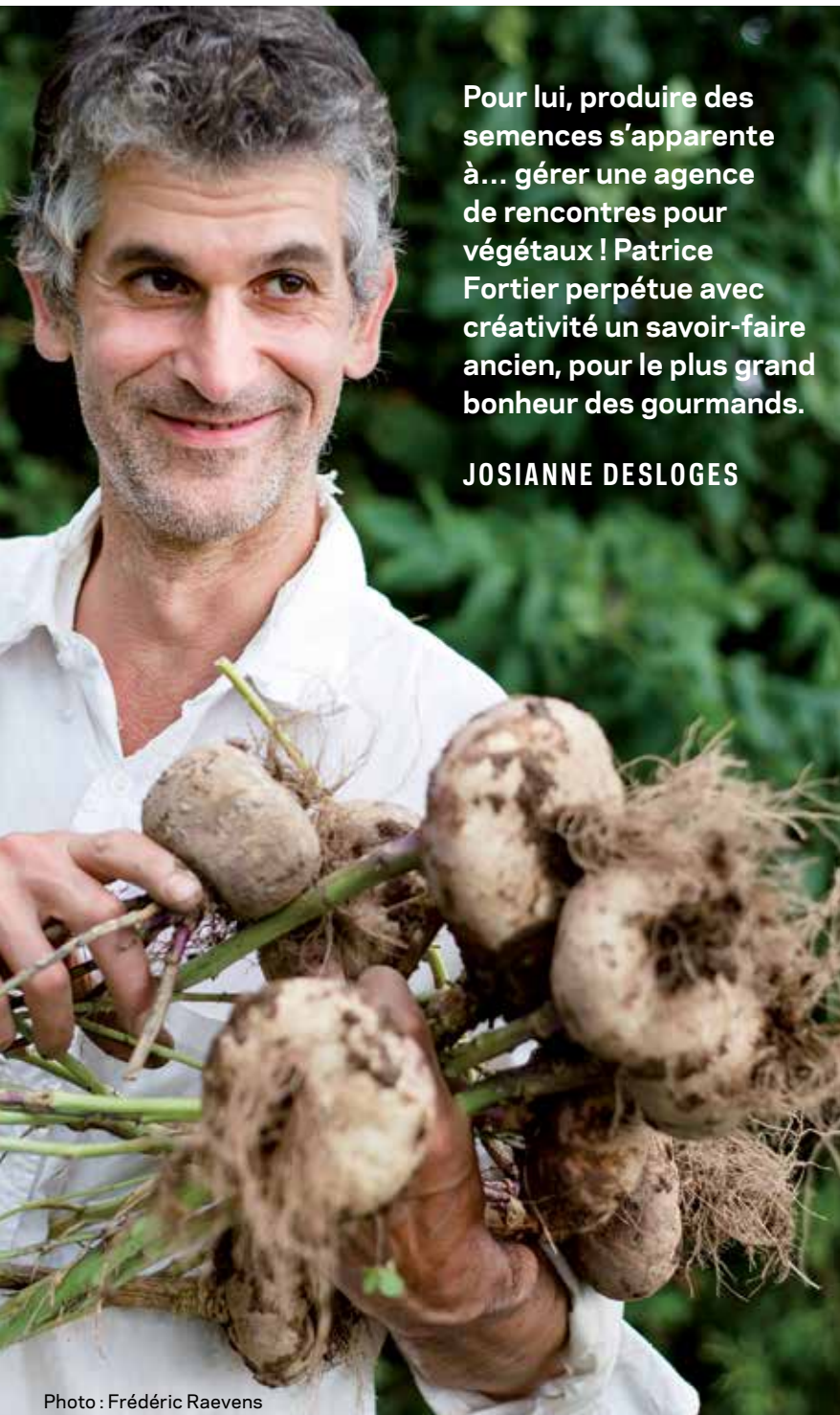
Hangar à grains, Manoir-Papineau à Montebello

-stgm.net

stgm

2980, boulevard Ste-Anne
Québec QC _ G1E 3J3
T 418 626.8224 _ F 418 626.6885

Graine



Pour lui, produire des semences s'apparente à... gérer une agence de rencontres pour végétaux ! Patrice Fortier perpétue avec créativité un savoir-faire ancien, pour le plus grand bonheur des gourmands.

JOSIANNE DESLOGES

Photo : Frédéric Raevens

Quand Patrice Fortier a pris conscience du brutal élagage infligé au patrimoine végétal mondial, il a été atterré. « Les années 1990 ont été l'autoroute de l'uniformisation, la victoire de l'industrie et de l'argent, raconte-t-il. Je voyais le quantitatif l'emporter sur le qualitatif. Dans les catalogues de tomates, on parlait de diamètre et de nombre de grammes. Tout était dépourvu de poésie. »

Ce diplômé en arts visuels a donc déménagé son atelier au jardin. En 2001, il fondait La société des plantes, à Kamouraska, pour produire des semences rustiques adaptées au climat nordique. L'entreprise propose aujourd'hui plus de 300 variétés. Aux légumes anciens ou rares se mêlent des plantes aromatiques, médicinales ou ornementales sauvées des jardins d'antan. Une démarche d'une grande richesse, à découvrir dans le documentaire *Le semeur*, qui suit le jardinier au fil des saisons.

À la source de son projet : le plaisir des sens. « Je choisis des plantes étonnantes qui peuvent nous amener à explorer une tradition culinaire différente », indique cet artiste du vivant. Par exemple, la scorsonère, racine qui ressemble au salsifis, ou le cerfeuil tubéreux, dont le goût fin rappelle le panais. Des spécialités qui divertissent les passants dans les marchés publics... mais qui séduisent les restaurateurs à la recherche de nouvelles saveurs.

Culture du bon goût

Les cultivars patrimoniaux proviennent d'une époque où l'on sélectionnait les aliments pour leur valeur sensorielle plutôt que pour leur tolérance à la récolte mécanisée et au transport par camion. « Ils sont très typés. La betterave Crapaudine, qui vient probablement du Moyen Âge, n'a rien à voir avec les variétés d'aujourd'hui. Elle ne pousse pas de la même façon et possède des arômes uniques de noisette et de rose », note Patrice Fortier.

« Les gens pensent qu'on vient d'un passé où il y avait trois sortes de carottes et deux sortes de patates, alors que les végétaux qu'on mangeait étaient beaucoup plus variés que maintenant ! » Ces légumes représentent d'ailleurs un bagage culturel cher au cœur des amoureux du terroir. En témoignent les confréries comme celle des Compagnons du haricot de Soissons, qui promeut, entre autres choses, la gastronomie intégrant cette légumineuse.

Tout en assurant une plus grande diversité génétique au potager, les semenciers regarnissent le catalogue des graines du domaine public, contrairement aux gros producteurs, qui détiennent des droits d'auteur sur leurs produits. Un paysan du XIX^e siècle aurait trouvé inconcevable de ne pas pouvoir

de rebelle

sauver ses semences et de devoir en racheter chaque année. Ce cauchemar est pourtant devenu réalité, déplore l'entrepreneur.

Patrimoine de demain

En plus de sauvegarder des cultivars ancestraux, le jardinier créatif travaille à les croiser pour en concevoir de nouveaux, qui constitueront le patrimoine de demain. Une tendance qui devient un véritable courant chez les semenciers dits « alternatifs ».

Lors de son cours en production maraîchère, au campus de La Pocatière de l'Institut de technologie agroalimentaire, Patrice Fortier se faisait dire qu'il était impossible de créer des variétés au Québec. Il est allé apprendre auprès d'Yves Gagnon, des Jardins du Grand-Portage, fondateur de la première production artisanale certifiée bio. Ces pionniers se sont regroupés pour faire venir d'ailleurs des semenciers plus aguerris afin qu'ils partagent leur expertise dans des formations. La création de l'association Eastern Canadian Organic Seed Growers Network a changé le portrait du milieu, constate l'ancien apprenti, qui transmet maintenant ses connaissances à ses employés.

« C'est mon engagement social et politique, indique-t-il. Ça vient d'un appétit d'autonomie. Les gens avec qui je travaille commencent à bien posséder le métier : ce serait stupide qu'on meure sans avoir partagé ce savoir-là. »

L'art délicat du semencier

Celui qui exerce son métier depuis près de 20 ans croit qu'il faut un sens de l'observation et du sacrifice pour être un bon

semencier. « L'important, c'est la sélection. Il faut s'attarder à chaque individu et choisir avec assurance, en faisant confiance à ses perceptions. » On doit repérer les plantes qui s'adapteront le mieux au climat et au sol de leur terre d'accueil. Mais surtout, cultiver ses propres talents d'entremetteur pour présenter ces produits méconnus aux jardiniers et aux restaurateurs curieux de les mettre en valeur.

D'ailleurs, gérer une « agence de rencontres pour végétaux » signifie intervenir dans la sexualité des plantes. Le jardinier peut les polliniser à la main ou leur mettre des « ceintures de chasteté » pour prévenir les croisements génétiques spontanés. Il teste aussi de nouvelles combinaisons sur le modèle des « trois sœurs » des Amérindiens, qui faisaient pousser ensemble la courge, les haricots et le maïs pour que ces plantes profitent l'une à l'autre. Il cherche enfin à déjouer les saisons, par exemple en plantant des laitues à la fête du Travail, début septembre, plutôt qu'à l'automne, pour leur donner davantage de temps de gestation.

Patrice Fortier estime la créativité bien utile dans les travaux de culture. Avec ses employés, il se livre à des performances entre danse et arts visuels ou à des séances de chants polyphoniques géorgiens. Ces folies de jardin donnent une touche unique à son travail agricole. Un moyen comme un autre de faire croître le patrimoine vivant. ♦

Josianne Desloges est journaliste au quotidien *Le Soleil*.

Quatre légumes à découvrir

Haricot Beurre à graine noire

Patrice Fortier a mis la main sur cette variété de haricot de l'arrière-pays du Kamouraska grâce à sa voisine Rolande, qui la tenait de son aïeule. Lointain cousin du haricot français Beurre de Rocquencourt, il survit tant à la grêle qu'à la sécheresse.

Chou-navet de Krosno

À collet vert, ce chou-navet se distingue des rutabagas à collet mauve de notre enfance par son goût de cannelle très marqué. Il dormait dans la banque de semences d'une université américaine jusqu'à ce que Patrice Fortier le remette sur le marché.

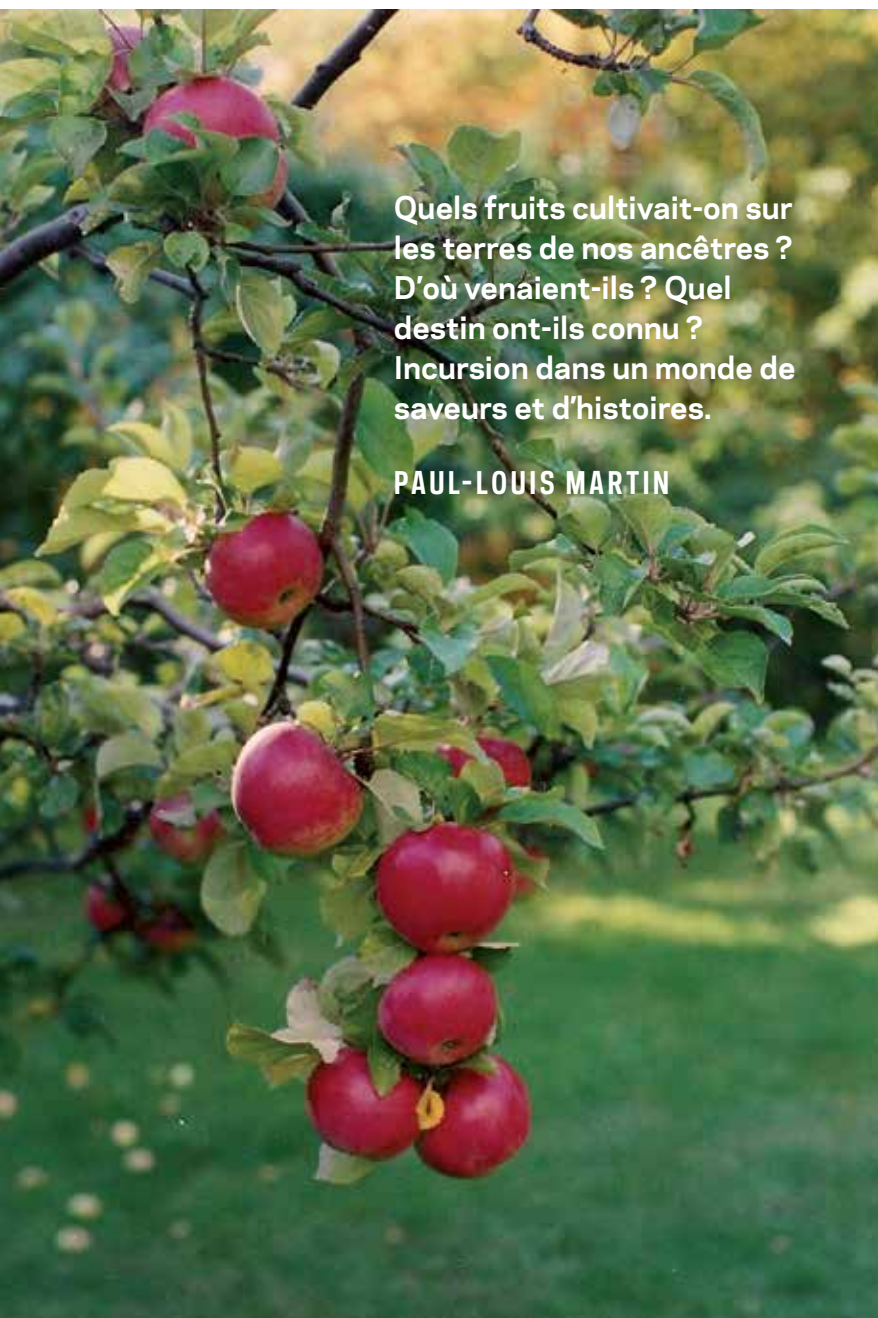
Tomate Dufresne

Cette tomate rose-rouge québécoise fait l'unanimité chez les producteurs, qui la couronnent reine du jardin. Nommée en l'honneur du cultivateur qui en a fourni les graines, elle a gagné en popularité grâce à Yves Gagnon des Jardins du Grand-Portage, qui l'a fait connaître.

Carotte Blanche de Küttingen

Explosion d'arômes épicés, cette carotte blanche se démarque par sa productivité et sa régularité, fruit d'une sélection méticuleuse des individus qui ont perpétué l'espèce. (Josianne Desloges)

Histoire



Quels fruits cultivait-on sur les terres de nos ancêtres ? D'où venaient-ils ? Quel destin ont-ils connu ? Incursion dans un monde de saveurs et d'histoires.

PAUL-LOUIS MARTIN

Originaire d'Ukraine, la pomme Alexandre doit son appellation au tsar de Russie du même nom.
Photo : Charles de Blois Martin

La Suète. C'est le nom d'une poire bien sucrée dont le sort est lié à celui d'une très vieille rue, une côte située dans l'arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge de Québec, qui arrivait autrefois de L'Ancienne-Lorette, plus au nord. La montée, longue et abrupte, a dû faire suer beaucoup de nos ancêtres, d'où ce nom évocateur. Les premières concessions de terres et les quelques maisons qui s'y sont alignées remontent sans doute au Régime français. Puis, au milieu du siècle dernier, la circulation régulière y disparaît peu à peu et la côte devient une simple rue de banlieue comme ses voisines. Peu de témoins matériels subsistaient encore sur cet ancien axe de communication, il y a 40 ans, à l'exception d'un très vieil arbre fruitier.

En 1982, je reçois un appel de Pierre Morisset, professeur de biologie à l'Université Laval : il a reçu la visite d'un résident de La Suète, un homme assez âgé, d'origine polonaise, établi depuis longtemps sur une ancienne parcelle de la côte où il a trouvé un très vieux poirier, un arbre plus que centenaire, prétend-il, dont il a toujours profité des fruits. L'homme est dans tous ses états, fébrile et anxieux, car il vient de vendre sa maison et le nouveau propriétaire va couper le vieux poirier pour y installer sa piscine. Il faut, c'est urgent, dit-il, sauver ce poirier : ce serait un crime de perdre ces excellents fruits d'autrefois. Peu outillé pour donner suite à une telle urgence, mon ami Morisset me propose de répondre à cette demande, sachant que je suis déjà en voie de restaurer mon verger de pruniers à Saint-André (Kamouraska) et que je procède aussi à la multiplication de certains arbres par des greffes. Prélevés sur le vieux poirier avant son abattage, quelques scions sont aussitôt greffés sur des racines de *Pyrus communis*. Ils me donneront cinq beaux sujets.

Le seul de ces poiriers qui a réchappé des aléas de la transplantation et du climat se dresse, 37 ans plus tard, au milieu de mon verger, solide, ouvert à tous les vents et toujours très productif. Il donne chaque année de bonnes grosses poires, qu'on appelle doyennes parce qu'elles mûrissent tard, presque avec les premières neiges de la fin d'octobre. Ce sont des fruits à la chair dure, sucrée et bonne à cuire, qu'on peut garder au frais jusqu'en décembre. Le Verger patrimonial de la Côte-du-Sud, fondé par Ruralys à Sainte-Anne-de-la-Pocatière (voir « Fêter ses racines », p. 34), prélève et greffe chaque année le bois de ce poirier, maintenant nommé La Suète, pour remettre en marché les rejetons de ce vieux témoin de l'histoire fruitière.

e de fruits



La poire Beauté flamande, venue de Belgique, a été introduite à Boston en 1834.

Photo : Charles de Blois Martin

Continuité... et identité normande

La plupart des partisans de la conservation des anciennes variétés fruitières partagent cet objectif : offrir une continuité de vie à nos précieux compagnons du monde végétal, et cela, pour des raisons aussi diverses que leurs qualités intrinsèques, leur valeur pratique ou leur association particulière à l'histoire de la société. Ainsi en va-t-il des pommiers.

On ne connaît malheureusement pas tous les noms des variétés de pommes, qui furent pourtant les premiers fruits de haute volée introduits au pays en 1617 par Louis Hébert. Nommer les fruits pour les distinguer les uns des autres n'était pas encore un usage très répandu. On peut néanmoins penser

qu'il se trouvait parmi ces pommes, souvent embarquées depuis les ports de Normandie, des Calvilles rouges ou blanches, des Reinettes, des Jaunes transparentes et surtout des Grises, comme celle dite de Montréal, particulièrement appréciée par la baronne von Riedesel, femme du gouverneur du poste militaire de Sorel, en 1781.

La pomme Bourassa, qualifiée d'excellente par la même baronne, reste encore mystérieuse pour les chercheurs, tout autant que l'origine précise de la Fameuse, que la colonie du Bas-Canada exportait en Angleterre par pleins barils au début du XIX^e siècle. Issue sans doute de cultivars venus de France, cette dernière, d'un beau rouge vif et brillant, comme

La conservation des anciennes variétés fruitières permet de maintenir la diversité génétique, mais leurs qualités gustatives et leur histoire leur valent certainement une place dans nos mémoires et sur nos tables.

le carmin, avait une chair blanche comme neige, tendre et juteuse, au parfum de fraise et d'épices. Appréciée pendant 300 ans dans l'est du continent, depuis le Maine et le Vermont jusqu'aux Grands Lacs, la Fameuse se trouvait déjà autour des postes de Détroit, de Kaskaskia, du Missouri, de l'Illinois et de l'Ontario sous le Régime français.

Une véritable famille issue de croisements a d'ailleurs vu le jour à sa suite, dont la plus connue est la McIntosh. Au milieu du XX^e siècle, la Fameuse a fini par céder sa place aux variétés moins sensibles à la tavelure, aux fruits plus gros et à la chair plus dure, résistant mieux à la manutention et au transport.

C'est aussi le destin qu'a connu une autre variété ancienne, la pomme Alexandre, du nom du tsar de Russie, qui aurait été importée de l'Ukraine via l'Angleterre en 1817. Signalée aux États-Unis en 1824, elle se retrouve dans les vergers du Québec vers le milieu de ce siècle. Il s'agit d'une pomme très grosse, ronde, à la peau d'un rouge profond, coriace et lisse, offrant une chair ferme, mi-sucrée et un peu acide. L'abbé Léon Provancher rapporte avoir obtenu, en 1861, une pomme Alexandre de 36 cm (14 po) de diamètre dans son jardin de Saint-Joachim. L'arbre est toutefois peu vigoureux, ne produisant en alternance annuelle qu'à peine deux centaines de pommes; en revanche, ses beaux fruits sont parfaits, sans aucune tavelure et presque jamais attaqués par les insectes. Ces caractères fort peu rentables, qui ont écarté l'Alexandre des vergers commerciaux, deviennent aujourd'hui autant de qualités que l'on apprécie dans les petits jardins fruitiers. On la trouve encore, tout comme la Fameuse, dans de très vieux vergers de la région de Hemmingford, en Montérégie.

Pommes blanches, pommes d'été, pommes de garde, pommes de cuir, pommes à cidre : les 1000 pommiers de la cité celtique d'Avallon étaient censés offrir les secrets de la vie éternelle, d'où cette vieille association entre la pomme et la bonne santé. Une pomme par jour..., dit l'adage.

Des saveurs d'Italie

Garder une poire pour la soif est une expression évoquant la prudence. Couper la poire en deux rappelle le partage et l'équité. Que voilà un fruit à haute valeur symbolique ! Et davantage encore quand la plus connue au XVII^e siècle a été baptisée Bon-Chrétien, un nom de nature à plaire à toutes les communautés religieuses. De fait, des poiriers de cette variété apparaissent dans les vergers des Sulpiciens à Montréal

dès la fin du XVII^e siècle, et aussi, dans la même ville, dans les jardins des Récollets dont on vante la grande beauté. Les chroniques de l'époque rapportent que le climat de Québec semblait moins favorable aux poiriers que celui de Montréal où, en 1720, le jardin des Frères hospitaliers en compte six. Un siècle plus tard, Joseph Bouchette rapporte que les poires des dames de la Congrégation Notre-Dame figurent parmi les plus beaux fruits du pays. De leur côté, les Jésuites auraient implanté cette variété aussi loin qu'à leur mission de Sainte-Marie-au-pays-des-Hurons, sur les berges du lac Huron, selon les travaux récents de chercheurs ontariens.

Mais d'où vient ce nom de Bon-Chrétien ? C'était le surnom d'un célèbre ermite du Moyen Âge, François de Paule, qui vivait aux environs de Naples. Appelé par le pape Sixte IV à se rendre au chevet du roi de France Louis XI, gravement malade, le bon ermite apporte au monarque un petit poirier d'Italie, lui enjoignant de le tailler avec soin, de le mettre ainsi à fruits et d'en consommer les poires susceptibles de le soulager de « ses maux d'eczéma et de ses douleurs d'entrailles ». Le moine avait sans doute compris que la conduite et l'éducation d'un arbre fruitier auraient autant d'effets thérapeutiques sur l'esprit du roi que la consommation encore lointaine des fruits. Le roi mourut malgré cela un an plus tard, en août 1483, sans avoir pu goûter à ces fruits qu'il croyait miraculeux. La poire Bon-Chrétien serait plus tard la plus estimée de toutes par nul autre que Jean de La Quintinie, le jardinier de Louis XIV. Elle a, depuis lors, pris le nom de Williams, ou Bartlett.

D'autres variétés de poires ont marqué notre histoire fruitière, notamment la Beauté flamande ou Belle de Flandres, introduite à Boston en 1834 par l'agronome belge Jean-Baptiste Van Mons. Elle pénètre ensuite au Québec par le réseau des pépiniéristes. Cette grosse poire jaune pâle, à la joue cramoisie, a une chair fondante, granitée et délicieuse. Le père Léopold, professeur d'arboriculture à Oka, en 1914, la plaçait en tête des variétés bien adaptées à notre climat. Quant à la poire Savignac, elle a été développée par un membre des Clercs de Saint-Viateur, le frère Armand Savignac (1898-1994), à Joliette, à partir d'un greffon recueilli dans un ancien jardin de Montréal. Aujourd'hui, on la retrouve surtout au verger Ferland à Compton (Estrie).

Deux autres fruits venus d'Italie ont été introduits en Nouvelle-France : la prune Reine-Claude et la pêche de Montréal. La prune porte le nom de la femme de François I^{er} à qui elle a été offerte, en 1523, par le botaniste Pierre Belon.



Le Verger patrimonial de la Côte-du-Sud, à Sainte-Anne-de-la-Pocatière, réunit plusieurs variétés anciennes de pommes (Fameuse, Alexandre, etc.), de poires (Suète, Beauté flamande, etc.) et de prunes (Reine-Claude, Damas, etc.). L'endroit a pour mission de protéger et de valoriser cet héritage.

Source : Ruralys

En Italie, on la nommait *Verdacchio rotondo*. C'est une belle prune ronde, à la peau jaune teintée de vert, à la chair juteuse et parfumée, bien dégagée du noyau. Comme pour la griotte, petite cerise surette, on accole souvent à cette prune le nom de Montmorency. Il s'agit non pas d'une référence à la chute de la Côte-de-Beaupré, mais plutôt à la commune et aux vergers du Val-d'Oise, près de Paris.

Quant à la pêche de Montréal, venue elle aussi d'Italie, son histoire est fort ancienne. Des pêcheurs figurent très tôt dans plusieurs vergers montréalais : dans le jardin du curé de Ville-Marie, décédé en 1682, le locataire Pierre de Chanterau se voit tenu de réserver au curateur « les fruits des pêcheurs qui s'y trouvent ». Les Sulpiciens en possèdent eux aussi dans leurs jardins du fort des Messieurs et dans ceux de leur mission du Sault-au-Récollet, où le voyageur Pehr Kalm note, en 1749, que ces arbres fragiles reçoivent la protection d'un lit de paille pour l'hiver. La production de pêches se poursuit ainsi tout au long du XIX^e siècle, sur l'île de Montréal et à Laval, mais aussi à Stanstead (Estrie), à Joliette (Lanaudière) et même à L'Islet (Chaudière-Appalaches), jusqu'en 1891. Elle s'effondre radicalement par la suite avant de disparaître des recensements, 10 ans plus tard. S'agit-il de ce fruit depuis longtemps oublié ? Nous avons récemment retrouvé l'illustration d'une pêche Noire de Montréal dans l'album *Pomona Britannica* publié à Londres en 1812. Cette pêche d'origine italienne aurait porté là-bas le nom de Pavie de Pomponne. C'est la plus ancienne représentation d'un fruit cultivé au Québec.

Un parfum du Moyen-Orient

La prune de Damas figure parmi les fruits les plus appréciés des Romains, nous apprend Pline l'Ancien dans son *Histoire*

naturelle, vers l'an 79 de notre ère. Introduite un peu partout en Europe par les derniers croisés, vaincus devant Damas en 1148, cette prune violette se répand d'abord en France, surtout dans l'ouest. En 1542, Jacques Cartier compare la prune sauvage que lui offrent les Amérindiens à « nos prunes de Damas » en raison de leur petite taille. Au printemps de 1624, Champlain signale la belle floraison des pommiers et des pruniers transportés à Québec depuis la France. On retrouve ensuite la prune de Damas dans les vergers des Ursulines et des autres communautés religieuses, d'où elle s'échappe pour gagner ceux de l'île d'Orléans, de la Côte-de-Beaupré et de la Côte-du-Sud. Elle y a prospéré en grand nombre jusqu'au début du XX^e siècle alors qu'elle a dû s'effacer devant l'invasion des fruits plus hâtifs et plus gros, venus de l'Ontario et de la Californie. Renommée pour son parfum et son goût mi-sucré et mi-acidulé, elle se cultive encore sur la Côte-de-Beaupré et dans le comté de Kamouraska.

La conservation de ces toutes anciennes variétés fruitières permet certes de maintenir la diversité génétique, mais leurs qualités gustatives et leur histoire étroitement liée à la nôtre leur valent certainement une place autant dans nos mémoires que sur nos tables. ♦

Paul-Louis Martin est historien et ethnologue. Il a publié *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douces de la table* aux Éditions du Septentrion. Il est copropriétaire du verger-musée La Maison de la prune, à Saint-André.

Plusieurs lieux d'interprétation du patrimoine mettent en valeur des variétés anciennes de plantes cultivées dans des jardins historiques. Des activités et des publications en ligne célèbrent aussi cet héritage. Aperçu

JOSIANE OUELLET



Connaissiez-vous les « trois sœurs », ce mode de culture mis au point par les Premières Nations? Il consiste à faire pousser ensemble maïs, haricot et courge ou citrouille. Le premier sert de tuteur au second, qui nourrit la terre, tandis que la troisième conserve l'humidité et combat les mauvaises herbes en étendant ses grandes feuilles au sol.

Les « trois sœurs » sont aussi l'un des thèmes du jardin des Origines de la Maison Saint-Gabriel, à Montréal. Inaugurée en juin 2017, cette parcelle de terrain qui rend hommage à la contribution des femmes autochtones propose d'autres thèmes encore, comme les plantes médicinales et le sous-bois. Sur place, le visiteur peut récolter de l'information grâce à une application mobile.

Acquise par Marguerite Bourgeoys en 1668 et devenue un musée en 1966, la Maison Saint-Gabriel offre de plus une visite guidée de son jardin de la Métairie, recréé en 2001 dans l'esprit de la Nouvelle-France. On y présente les arbres fruitiers, les fleurs et les légumes mentionnés dans les écrits de Pierre Boucher, un des personnages les plus importants de l'histoire de l'époque. Navets, rutabagas, choux, topinambours, salsifis, carottes, betteraves, haricots, oignons et poireaux y côtoient une vaste sélection de fleurs et de plantes aromatiques dans un foisonnement de couleurs et d'odeurs.

Trois jardins historiques s'épanouissent également dans Lanaudière, à l'Île-des-Moulins, un site témoignant du développement de la seigneurie de Terrebonne aux XVIII^e et XIX^e siècles. L'un est consacré aux céréales, l'autre aux plantes médicinales autochtones et à celles du XVIII^e siècle,

es racines



et le troisième est un potager du XIX^e siècle. On y propose une visite guidée qui comprend un volet dégustation. Le guide explique non seulement quelles plantes étaient alors cultivées et pourquoi, mais aussi ce que l'agriculture nous apprend sur la société de l'époque et sur les échanges entre les groupes qui occupaient le territoire. Le jardin des céréales, par exemple, témoigne de l'agriculture de subsistance que pratiquaient presque tous les habitants de la Nouvelle-France. Ceux-ci cultivaient principalement du blé ainsi que des légumes racines offrant un bon rendement et une longévité appréciable après la récolte, tels les oignons, les carottes et les navets.

Le concept est tout autre du côté de Trois-Rivières, à la Maison Rocheleau, dite Manoir des Jésuites. L'équipe de Culture Trois-Rivières a eu l'idée d'y créer un hybride du potager patrimonial et du jardin communautaire. Ce projet lui

De gauche à droite :

Le potager patrimonial du Vieux Presbytère de Batiscan rassemble des variétés cultivées au milieu du XIX^e siècle.

Source : Vieux Presbytère de Batiscan

Un potager où poussent plusieurs légumes anciens loge au cœur du parc Marie-Victorin. Il fait l'objet d'une animation continue comprenant un volet dégustation.

Source : Parc Marie-Victorin

Le Jardin des curiosités du Domaine Joly-de-Lotbinière illustre bien la tendance du *foodscaping*. Des plants de tomates y côtoient des capucines, des fines herbes, des hémérocailles, des rosiers, des fraisiers, des cardons, des amarantes, etc.

Photo : Pierre Boucher



Typique des jardins de la noblesse montréalaise du XVIII^e siècle, le jardin du Gouverneur du Château de Ramezay accueille des espèces hybrides très proches de celles cultivées à l'époque.
Photo : Michel Pinault, Château de Ramezay — Musée et site historique de Montréal

permet d'aborder, sous l'angle de l'alimentation, le mode de vie des habitants de cette demeure datant de 1742, tout en tissant des liens avec les gens du coin. Les citoyens peuvent fréquenter l'endroit gratuitement, s'impliquer dans l'entretien du potager et repartir avec leur récolte. De plus, les légumes, les fines herbes et les fleurs comestibles sont plantés dans des bacs pour qu'il soit plus facile de s'en occuper, notamment pour les personnes âgées. S'y trouvent un potager français avec laitues, concombres, fèves et légumes racines, dont la gourmane Petite du Lac et le rutabaga Fortin, ainsi qu'un potager anglais avec des légumes arrivés ici plus tardivement, comme la betterave Bull's Blood.

Destination : XIX^e siècle

Depuis 2015, le Vieux Presbytère de Batiscan (Mauricie) propose un potager patrimonial composé de variétés cultivées au milieu du XIX^e siècle, soit au moment où ont vécu les personnages principaux de son exposition permanente, le curé Fréchette et sa ménagère Adéline. À cet endroit où se termine la visite du presbytère, les guides donnent quelques trucs de jardinage ancestraux, en plus de détailler les caractéristiques des variétés anciennes. Il est possible de goûter aux légumes, parfois de repartir avec certains et même de se procurer des semences à la boutique (citrouille algonquaine, maïs Mohawk Red, haricot Héritage doré, pois Saint-Hubert, etc.).

D'autres jardins du XIX^e siècle accueillent le public, cette fois à Saint-Denis-De La Boutellerie (Bas-Saint-Laurent). En 2003, l'équipe de la Maison Chapais, une demeure victorienne construite en 1833, a reconstitué le jardin de fleurs de Georgina Dionne, femme de Jean-Charles Chapais. Le verger de leur fils Jean-Charles, considéré comme un pionnier de

la culture fruitière, de l'agronomie, de l'horticulture et de la foresterie au Canada, a bénéficié des mêmes soins. Aussi sur place : un potager où l'on peut découvrir et goûter diverses variétés anciennes de légumes. Les visites guidées de la maison incluent les jardins, que des panneaux d'interprétation mettent également en valeur.

Dans tous les lieux mentionnés, les jardiniers font affaire avec des semenciers artisanaux spécialisés dans les variétés d'autrefois. Comme au Domaine Joly-De Lotbinière, où l'on travaille avec ces experts depuis 22 ans. D'ailleurs, plusieurs des 2400 variétés de plantes qui égayent les platebandes de ce grand domaine du XIX^e siècle sont ancestrales. Au départ, ces plantes patrimoniales se concentraient dans le potager et le jardin des curiosités, mais avec l'avènement des aménagements paysagers à visée nourricière (*foodscaping*), où l'on mélange légumes, fleurs comestibles ou non et graminées, elles ont envahi plusieurs des 11 jardins thématiques du site. Des visites de groupes (scolaires ou de 15 personnes et plus) permettent d'en apprendre davantage sur ces plantes, et certaines activités proposent des dégustations.

Pour sa part, la Seigneurie des Aulnaies, à Saint-Roch-des-Aulnaies (Chaudière-Appalaches), présente des activités sur l'horticulture ornementale et fruitière d'antan. Ce domaine, aménagé entre 1852 et 1865 par le dernier seigneur de l'endroit, Paschal-Amable Dionne, comprend une pinède, un verger, des jardins floraux anciens (dont une roseraie historique) et un potager. Encore aujourd'hui y poussent plusieurs arbres fruitiers plantés par Auguste Dupuis, célèbre horticulteur de l'époque et conseiller du seigneur. De plus, les responsables de la boulangerie établie sur le site, en collaboration avec l'équipe de la Seigneurie, cherchent actuellement à redonner vie à des variétés de blé du XIX^e siècle telles que le Red Fife, le Marquis et le Huron.

D'autres sites proposent aussi des jardins du XIX^e siècle, notamment le lieu historique national de Sir-Wilfrid-Laurier, à Saint-Lin-Laurentides (Lanaudière). De ce côté, la particularité réside dans le réaménagement du potager pour respecter les principes de la permaculture, un choix fait en 2016.

Saveurs du potager

Entre 1926 et 1958, Elsie Reford, jardinière avant-gardiste et collectionneuse de plantes rares, crée les Jardins de Métis, à Grand-Métis, dans le Bas-Saint-Laurent. Son premier potager, transformé en pinède dans les années 1960, a été reconstitué en 2008. On y cultive surtout des fleurs comestibles et des fines herbes d'exception, qui sont servies aux clients du restaurant de la villa Estevan et des cafés présents sur les lieux. Les Jardins rappellent l'intérêt d'Elsie et de son mari, Robert W. Reford, pour les plantes potagères (pour en savoir plus, on peut lire l'article d'Alexandre Reford publié dans le site Web de *Continuité*). Il est possible de les visiter en compagnie d'un guide-animateur afin de découvrir saveurs et parfums. Aussi à voir sur place : un musée d'outils de jardinage.

Le parc Marie-Victorin, à Kingsey Falls (Centre-du-Québec), propose quant à lui un potager santé réunissant une grande variété de légumes anciens ainsi que des plantes aromatiques

et médicinales. Ce jardin botanique offre une animation en continu grâce à laquelle les visiteurs peuvent non seulement en apprendre plus sur ces végétaux étonnants, mais aussi goûter fleurs, légumes et infusions au gré des récoltes.

Fruits d'une riche histoire

Né en 2004, le Verger conservatoire de la Côte-du-Sud de Sainte-Anne-de-la-Pocatière (Bas-Saint-Laurent) travaille à sauvegarder, à faire connaître, à mettre en valeur et à pérenniser l'héritage fruitier de cette région. Entre 2005 et 2007, Ruralys, l'organisme gestionnaire du projet, a fait des recherches qui lui ont permis de retrouver 34 variétés historiques de pommes, de poires et de prunes. Certaines ont ensuite été retenues pour leur ancienneté, leur rareté, leur saveur ou leur rusticité, et les arbres sélectionnés ont été reproduits pour la mise en marché. Afin de valoriser ce legs, Ruralys a publié, en 2008, *Cultiver un patrimoine oublié. Les variétés anciennes d'arbres fruitiers de la Côte-du-Sud* (disponible gratuitement à ruralys.org/projets). Le projet a pris de l'expansion en 2016, alors que l'ensemble de l'ancienne Ferme expérimentale fédérale, dont une parcelle était consacrée au Verger conservatoire, est devenu le Verger patrimonial de la Côte-du-Sud.

Dans la même région, le site de La Maison de la prune, à Saint-André de Kamouraska, comprend un verger datant des années 1840, un centre d'interprétation relatant l'histoire du lieu et de la culture fruitière sur la Côte-du-Sud ainsi qu'un magasin (ouverts les vendredis, samedis et dimanches, du 1^{er} août au 30 septembre). À l'époque de son acquisition par la famille De Blois-Martin, en 1973, le verger comptait 100 pruniers. Il rassemble désormais un millier d'arbres, comme à ses origines. On y cultive notamment les prunes de Damas bleues et jaunes ainsi que la Lombard (voir « Jardiner la mémoire », p. 18).

À Pohénégamook, ce sont les variétés de pommes ancestrales (Melba, Jaune transparente, Cortland, Duchesse d'Oldenburg, etc.) qui tiennent la vedette au Verger patrimonial du Témiscouata, grâce aux efforts d'une équipe de passionnés. Celle-ci s'active depuis 2015 à donner une nouvelle vie au verger Maison-Notre-Dame-des-Champs, créé en 1933-1934. Il est possible d'y accéder à certaines occasions (auto-cueillette, Journée champêtre, Fête de la récolte, etc.).

Un grand verger, le seul de cette ampleur à Montréal, se dresse également au fond du jardin du monastère des Religieuses hospitalières de Saint-Joseph. En 1860, ce jardin comptait 1021 arbres fruitiers ; aujourd'hui, il en reste une cinquantaine, dont des pommiers d'une douzaine de variétés différentes. Les lieux abritent aussi un petit potager témoin de celui, beaucoup plus vaste, que les sœurs cultivaient pour répondre aux besoins alimentaires de la communauté et de l'hôpital. On y fait notamment pousser le melon d'Oka. Sans compter que de très vieux lilas et une vigne centenaire y étendent toujours leurs racines. Tous les dimanches jusqu'au 8 septembre, le Musée des Hospitalières de l'Hôtel-Dieu de Montréal offre des visites commentées du jardin et de l'ensemble conventuel.



La visite guidée des trois jardins historiques de l'Île-des-Moulines permet d'en apprendre beaucoup sur les plantes cultivées autrefois, mais aussi sur la société d'antan.

Photo : Olivier Lamarre

Branché sur les jardins

Pour compléter l'expérience sur le terrain, il y a aussi de l'information en ligne. Par exemple, pourquoi ne pas préparer son passage au jardin du Gouverneur du Château Ramezay, à Montréal, en explorant le site Web de ce dernier ? Il y est entre autres question des cultures amérindiennes, de l'histoire des jardins, du potager, du jardin ornemental et du verger en Nouvelle-France ainsi que des végétaux qui les composent. Une fois sur place, on déambule dans un aménagement recréé en 2000 non pour reproduire l'original, mais plutôt pour témoigner du style et du contenu des jardins de la noblesse montréalaise au XVIII^e siècle. Y poussent des hybrides très proches des espèces cultivées sous le Régime français.

Enfin, le blogue Potagers d'antan, tenu par Michel Richard, un ancien artisan semencier spécialisé dans les variétés patrimoniales, réunit des articles sur divers sujets (céréales du patrimoine, curiosités au potager, fleurs alimentaires ancestrales, fruits et légumes du Québec, etc.). Il donne en outre beaucoup de références (organismes, producteurs de semences patrimoniales, blogues sur le jardinage, etc.).

À vous, maintenant, de vous lancer à la découverte des variétés anciennes de plantes cultivées. Et sachez que, si vous avez envie de mettre la main à la pâte, certains spécialistes offrent des formations. Un exemple : l'organisme Jardins du Grand-Portage, qui fête son 40^e anniversaire cette année, propose un atelier sur la conservation des semences du patrimoine, le 7 septembre à Montréal. Restez à l'affût! ♦

Josiane Ouellet est rédactrice en chef de *Continuité*.

Construis ton patrimoine

Une restauratrice de biens culturels a créé un atelier original afin d'initier les enfants à la richesse que constituent les maisons ancestrales de l'île d'Orléans. Quand le jeu éveille la curiosité.

JOSIANE OUELLET

Isabelle Paradis a conçu le projet Les maisons de l'île d'Orléans m'ont raconté... pour montrer aux enfants la beauté qui les entoure. Son public serait-il réceptif? Elle l'ignorait. « Une des premières fois que j'ai donné l'atelier, une petite fille m'a dit : "Moi, c'est mon rêve de me construire une maison comme celle-là" », se souvient-elle. Voilà qui confirmait la pertinence de sa démarche, entreprise avec le soutien de la Fondation François-Lamy.

C'est en fréquentant la garderie et l'école de ses enfants, à l'île d'Orléans, que cette restauratrice de biens culturels a réalisé l'importance de faire découvrir le patrimoine aux petits. Leurs parents percevaient parfois le sujet de manière négative en raison des obligations légales qu'il implique. « Pour moi, c'est tellement passionnant et riche. Je trouvais dommage que les jeunes, qui vivent dans un véritable musée à ciel ouvert, ne soient pas conscients de leur chance », explique-t-elle. En effet, le site patrimonial de l'île d'Orléans compte plus de 650 maisons ancestrales, dont certaines ont plus de 300 ans.

Elle a donc eu l'idée de concevoir une activité originale spécialement pour eux. Sa particularité? Les participants montent eux-mêmes la maquette d'une maison en

pièce sur pièce, c'est-à-dire un bâtiment dont le premier étage est constitué de morceaux de bois superposés à l'horizontale et retenus aux quatre coins à l'aide de queues d'aronde. Des assemblages à coulisse forment l'encadrement de la porte et des fenêtres. Dans ce cas, les pièces horizontales s'emboîtent dans la rainure d'un poteau, fixées par des chevilles de bois.

« Je voulais atteindre les enfants avec quelque chose de ludique, d'accessible, de constructif, poursuit-elle. Leur faire assembler une maison, c'est super concret! Ils montent un gros "Lego" et, pendant ce temps, je leur explique les techniques et les outils traditionnels. »

Reconstruire le passé

Après une brève mise en contexte portant sur les caractéristiques architecturales et les matériaux des maisons de l'île, le jeu commence. Les jeunes forment quatre équipes. Chacune construit une face de la maquette, dont toutes les pièces sont identifiées par une couleur et numérotées. Il faut ensuite coordonner les efforts : placer les pièces numéro I de chaque côté pour créer la base de la structure, puis les pièces numéro II, et ainsi de suite. Les petits doivent parfois donner quelques

coups de maillet pour bien insérer un morceau. D'abord hésitants, ils prennent vite plaisir à jouer les bâtisseurs.

Comme la charpente s'avère plus complexe à monter, Isabelle Paradis accomplit une partie du travail en amont. Mais les participants en font assez pour bien mesurer l'ingéniosité de cette structure, dont ils découvrent les différents éléments, de la sablière (base) au faitage (sommet). Chevrons, pannes, poinçons, entrants, demi-croix de Saint-André... À la fin, les enfants apposent des étiquettes portant le nom des pièces et des assemblages.

« Souvent, je donne l'atelier à la maison Drouin. Quand les jeunes la visitent, après, ils la voient d'une autre façon parce qu'ils viennent d'en monter une semblable », se réjouit-elle.

Un modèle de l'île

La maquette reproduit la maison Bégin, construite à Beaumont en 1720, puis déménagée à Saint-Pierre-de-l'île d'Orléans dans les années 1970. Un modèle classique du Régime français dont la structure est restée complète. Isabelle Paradis y avait facilement accès puisqu'elle connaît bien le propriétaire de la demeure, Jean Dubois. « Elle est très représentative de



Représentative de l'architecture française, la maquette de la maison Bégin compte 155 morceaux.

Photo : Isabelle Paradis

l'architecture française. Petite, mais assez complexe, elle compte 155 morceaux », précise-t-elle.

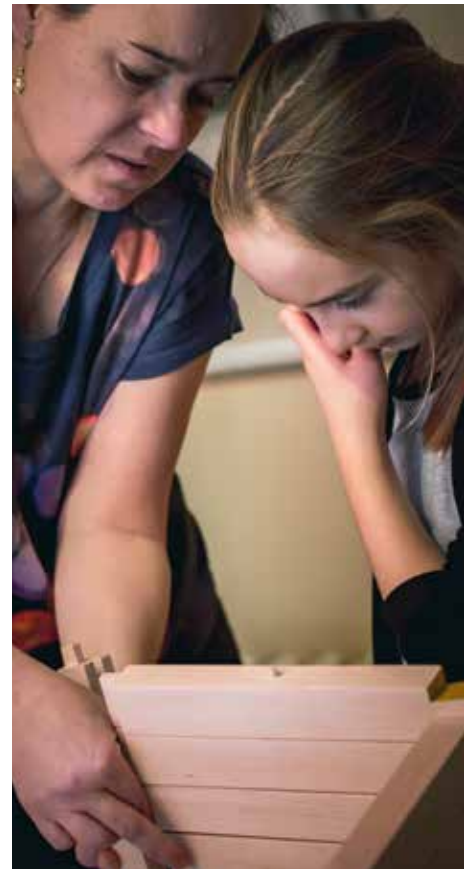
Qui a réalisé toutes ces pièces en miniature ? Son conjoint, le menuisier Pierre Laforest. « On voulait une maquette très fidèle, mais sachant qu'elle serait montée et démontée à répétition, on a choisi de la faire en érable, un bois utilisé pour la fabrication des jouets », indique-t-elle. Les maisons en pièce sur pièce étaient principalement construites en pin blanc, en pin rouge ou en cèdre. De même, le couple a renoncé à doter les poutres d'un fini donnant l'impression d'avoir été équarri à la hache, comme dans la réalité, pour éviter d'exposer les petites mains aux échardes.

En tout, Isabelle Paradis a mis un an et demi à concrétiser ce projet. Des recherches lui ont permis de compléter les connaissances acquises lors de la restauration, avec son conjoint, de leur maison datant du début du XIX^e siècle.

Un savoir-faire qui impressionne

Jusqu'à présent, la restauratrice a donné son atelier dans des écoles de l'île et à la maison Drouin. Souvent, les jeunes n'ont jamais vu une queue d'aronde. Ils découvrent avec fascination les étapes de construction d'une résidence d'antan, à commencer par la coupe du bois dans la forêt, son transport en traîneau et sa transformation à l'aide d'outils comme la scie de long, utilisée pour fabriquer des planches. « Je leur montre le savoir-faire derrière les maisons », résume-t-elle.

À l'école de l'île-d'Orléans située à Sainte-Famille, une petite fille a reconnu dans le livret remis aux participants la maison en colombage pierroté de son grand-père. Un des premiers bâtiments de la Nouvelle-France sur l'île ! Isabelle Paradis lui a alors expliqué ce type de construction datant du Moyen Âge. Il s'agit d'une structure composée de poutres de bois verticales, aux espaces remplis d'un mélange de pierre et de mortier, qu'on recouvre d'un enduit



Isabelle Paradis montre à une jeune participante le fonctionnement d'un assemblage à coulisse.

Photo : Sébastien Girard, Fondation François-Lamy

de chaux, de planches ou de bardeaux de bois. Il ne reste que deux ou trois demeures de ce genre au Québec. « La fillette a vraiment découvert quelque chose. Plusieurs des enfants connaissent les maisons patrimoniales de l'île ; ils passent devant tous les jours. Grâce à l'atelier, ils se rendent compte que ces bâtiments ont une histoire incroyable », conclut-elle.

Même si l'activité a été conçue pour les enfants, elle éveille également la curiosité de leurs parents et grands-parents. Isabelle Paradis souhaiterait maintenant l'exporter ailleurs au Québec afin de sensibiliser le public à ce riche héritage. Son projet pourrait bien durer longtemps, comme l'architecture qu'il fait découvrir ! ♦

Josiane Ouellet est rédactrice en chef de *Continuité*.

Don d'organes entre objets

Après avoir trié le grain pendant des décennies, un moulin à vanner a eu droit à une restauration minutieuse. Il s'est même fait greffer quelques pièces d'un de ses semblables.

STÉPHANE DOYON

En 2015, le musée François-Pilote de La Pocatière, alors en voie de devenir le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation, demandait au Centre de conservation du Québec (CCQ) de restaurer une machine agricole aujourd'hui peu commune : un moulin à vanner de marque Chatham ou Chatham Fanning Mill.

Très en vogue au tournant du XX^e siècle, ce type d'appareil représente à l'époque une avancée technologique importante. Il fait économiser temps et argent aux fermiers en séparant mécaniquement les grains des résidus de paille et de la poussière. Les grains nettoyés peuvent ensuite être acheminés vers la meunerie ou le marché.

Versés dans le haut de la vanneuse, les grains non triés sont soumis à l'action d'un ventilateur mû par une simple manivelle. C'est ce ventilateur qui accomplit le premier tri en expulsant les débris plus légers à l'arrière du moulin. Le mouvement engendré par la manivelle est aussi transmis à une tige située de l'autre côté de la machine. Cette tige agite latéralement l'ensemble des tamis disposés en angle, favorisant ainsi la descente des grains. Une fois leur parcours terminé, les grains tamisés à plusieurs re-

prises sortent au bas de l'appareil, sous la cage du ventilateur.

De l'équipement optionnel est proposé par le fabricant, notamment une poulie pouvant remplacer la manivelle. Un tel accessoire permet de recourir à une autre force motrice, par l'utilisation d'une trépineuse mue par un cheval, par exemple. On offre également une ensacheuse à grains permettant d'automatiser la dernière étape de la production.

Malgré les couleurs vives de sa peinture qui lui confèrent une apparence d'orgue de foire, le moulin à vanner acquis par le Musée en 1974 est avant tout une machine utilitaire robuste et efficace ayant servi pendant plusieurs décennies.

Mesurer les dommages...

À son arrivée dans les locaux du CCQ, la vanneuse montrait des signes évidents d'utilisation prolongée, dont une usure généralisée et une épaisse couche de poussière et de débris nichée à l'intérieur de l'appareil. Un mélange de terre et de poussière s'était aussi déposé sur les surfaces extérieures. Ce voile grisâtre obscurcissait le fini peint au point de rendre difficile la lecture des inscriptions.

L'objet était en outre incomplet. Il lui manquait des éléments importants, comme la manivelle. Il était également instable par endroits en raison de fentes qui fragilisaient certains assemblages. Enfin, des ferrures étaient fendues, alors que d'autres avaient été remplacées par des pièces inappropriées.

... et les réparer

Au départ, la demande transmise au CCQ par le Musée indiquait de « refaire les motifs de peinture et les couleurs, [de] vérifier le mécanisme [et de] s'assurer qu'il fonctionne correctement ». Sans répondre exactement à cette commande, le traitement de restauration a rendu à cet objet son lustre initial et stabilisé sa structure. Des pièces disparues ont aussi été remplacées.

Les restaurateurs ont d'abord réalisé des tests et conclu qu'un nettoyage délicat, combiné à des retouches discrètes, permettrait de rendre les inscriptions plus lisibles sans refaire la peinture. Cette approche respecte l'éthique de la restauration.

Après un premier dépoussiérage général, l'équipe du CCQ a démonté l'objet en sections afin de faciliter les interventions.

Le traitement de restauration a rendu au moulin à vanner son lustre initial et stabilisé sa structure. Des pièces disparues ont aussi été remplacées.



Cage du ventilateur avant et après le traitement. Cet élément en métal peint porte le nom de l'appareil, de son fabricant et de son lieu d'origine : « The Chatham Mill — Manson Campbell — Chatham, Ont. ».

Photo : Jacques Beardsell

Lors de cette étape, elle a noté la présence de grains de blé dans des interstices, témoignage du type d'utilisation de ce moulin.

Les restaurateurs ont ensuite nettoyé consciencieusement la peinture, ce qui a restitué l'éclat d'origine du fini ancien. Ils ont retouché minimalement les zones usées et effacées afin de redonner sa clarté à l'ornementation peinte, ainsi qu'aux inscriptions situées sur la cage en tôle du ventilateur.

Les spécialistes du CCQ ont également corrigé tous les bris de la structure de bois. Comme c'est souvent le cas en restauration, ils ont utilisé une colle animale entièrement réversible pour réparer les fissures et faire tenir les greffes de bois. Après cela, ils ont effectué des retouches afin d'intégrer visuellement le bois neuf.

La dernière étape a consisté à nettoyer les parties métalliques et à installer des pièces semblables à celles qui manquaient. Pour ce faire, le Musée a acquis

un second moulin à vanner du même fabricant, plus endommagé que le premier, mais plus complet. La manivelle en fonte de fer avec sa poignée en bois, les ferrures de certains assemblages ainsi que des languettes de tôle peintes en ont été prélevées puis installées sur le premier moulin. Fait intéressant, la vanneuse acquise plus tardivement venait avec un jeu de tamis de calibres différents, ces éléments amovibles permettant de traiter divers types de grains et de légumineuses.



Sur cette gravure publicitaire, on voit le moulin à vanner Chatham combiné à l'ensacheuse optionnelle.

Source : Catalogue de 1914 de la compagnie William Gray Sons - Campbell Limited



L'intervention du CCQ a permis de redonner leur lustre d'antan aux lignes et aux volutes du décor peint du moulin à vanner Chatham, qui met en valeur les designs nommés Pinstriping et Scrollwork.

Photo : Jacques Beardsell

L'objectif des interventions n'était pas de rendre le moulin de nouveau fonctionnel, comme demandé à l'origine, mais plutôt de faire en sorte qu'on puisse l'actionner sans danger pour sa structure et ses composantes.

Une belle pièce de musée

En 2017, le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation a récupéré cet appareil singulier, fabriqué par Manson Campbell (1856-1927). Inventeur et homme d'affaires prospère natif de Port Perry, près de Toronto, M. Campbell a fondé son entreprise en 1868, dans la ville ontarienne de Chatham. Son produit

s'adressait à un public rural et agricole. La compagnie misait sur la vente par catalogue ainsi que sur la distribution par train de ses moulins à vanner, qu'elle expédiait en pièces détachées. Vingt-cinq ans après ses débuts, l'entreprise avait vendu plusieurs dizaines de milliers de ses vanneuses à travers le Canada et les États-Unis.

Le moulin à vanner Chatham du Musée a maintenant fière allure. Il démontre de façon éloquente ce que peut apporter un nettoyage soigné et minutieux. Si la plupart de ses traces d'usage ont été conservées, le retrait d'une bonne partie de la saleté liée à son usage a permis de mettre en valeur une

polychromie remarquable pour un objet utilitaire. Grâce à son traitement, les restaurateurs et conservateurs comprennent également mieux le fonctionnement d'un appareil qui a marqué l'histoire agricole du pays. ♦

Stéphane Doyon est restaurateur de biens culturels au Centre de conservation du Québec du ministère de la Culture et des Communications.



- Évaluation patrimoniale
- Inventaire du patrimoine bâti
- Étude de caractérisation
- Guide d'intervention
- Circuit patrimonial



1365, rue Frontenac
Québec (Québec)
G1S 2S6

418.648.9090

www.patri-arch.com



CONSEIL DES
MÉTIER S D'ART
DU QUÉBEC

LE RÉSEAU DES ARTISANS PROFESSIONNELS EN ARCHITECTURE ET PATRIMOINE

Bureau de Québec : 418.694.0260 | Bureau de Montréal : 514.861.2787 | METIERSDART.CA

MARIE-JOSÉE **DESCHÊNES**
architecte
architecture . patrimoine . paysages

www.mjdarchitecte.com



Église de la Nativité de Notre-Dame, Beauport. Nouveau parvis. 2012.



Un centre d'expertise et d'animation en patrimoine

- Diagnostic, caractérisation, étude d'impact en paysages
- Plan d'aménagement et de mise en valeur
- Étude de potentiel, inventaire et fouille archéologique
- Inventaire, recherche et développement en patrimoine végétal
- Inventaire et caractérisation du patrimoine bâti
- Conception et réalisation d'outils médiatiques
- Recherches en histoire et savoir-faire traditionnels
- Animation et formation

1650, rue de la Ferme,
Sainte-Anne-de-la-Pocatière (Qc) G0R 1Z0
Téléphone : 418-856-6251 / Télécopieur : 418-856-4399

www.ruralys.org
info@ruralys.org

Protéger le bois à l'extérieur

Pour assurer la longévité du bois exposé aux éléments, il existe diverses mesures. Qu'est-ce que tout propriétaire devrait savoir à ce sujet ? Notre expert vous explique.

FRANÇOIS VARIN

Pourquoi s'intéresser au bois ?

Au Québec, le bois a longtemps constitué un matériau de construction privilégié. Son usage connaît aujourd'hui une recrudescence, dans la foulée du mouvement écologique, parce que sa production émet moins de gaz à effet de serre que celle de l'acier ou du béton. Selon Cecobois (Centre d'expertise sur la construction commerciale en bois), « un mètre cube de bois évite l'émission de 1,1 tonne de CO₂ si on le substitue à d'autres matériaux ». Sans compter que, tout au long de leur vie, les arbres emmagasinent du CO₂.

Durable, le bois a aussi l'avantage de pouvoir être entretenu facilement tout en conservant ses propriétés, contrairement aux revêtements de vinyle ou de « masonite », par exemple.

Pourquoi doit-on protéger le bois à l'extérieur ?

Matériau vivant, le bois a une organisation interne bien à lui. L'agrandissement d'un échantillon révèle une structure complexe et diversifiée de canaux ligneux verticaux et horizontaux, d'alvéoles et de cellules, à l'image d'une éponge. Quand on l'emploie pour l'enveloppe d'une construction, le bois demande donc entretien et protection : il faut éviter sa dégradation et prévenir le plus possible la pénétration de l'eau. Bien sûr, certaines essences d'arbre, tels le cèdre (thuya de l'Est) et le mélèze, résistent mieux que d'autres aux intempéries. C'est pour cette

raison que les toitures traditionnelles étaient couvertes de bardeaux de cèdre.

Mais quelle que soit son essence, le bois utilisé à l'extérieur affronte différents « dangers » :

- le vent, la neige et la pluie, qui affectent sa stabilité et entraînent sa dégradation puisqu'une forte humidité favorise la pourriture ;
- les rayons ultraviolets, qui le brûlent en surface et provoquent de petites gerçures et du grisaillement ;
- l'infestation par certains insectes qui se nourrissent de la matière ligneuse ;
- l'usure mécanique causée par un usage continu.

Quels sont les types de produits de protection sur le marché ?

Pour contrer la détérioration du bois, on peut recourir à l'huile, à la peinture, à la teinture, au vernis ou aux produits hydrofuges.

L'huile de lin additionnée de térébenthine, qui en favorise la pénétration, reste une façon efficace et peu coûteuse de protéger le bois des intempéries. Elle nourrit et scelle les fibres, empêchant ainsi la pénétration de l'eau. Même chose pour l'huile d'abrasin, ou huile de bois de Chine, l'une des plus vieilles huiles siccatives (c'est-à-dire qui séchent rapidement) connues.

La peinture demeure le meilleur produit de protection du bois : elle assure une dé-

fense plus durable que l'huile et forme un écran réel contre les rayons ultraviolets. Toutefois, il faut veiller à son entretien et ajouter une nouvelle couche au moment où apparaissent fissures ou craquelures.

Quant à la teinture, selon l'aspect recherché, elle peut être transparente — pour laisser voir la texture et les fibres du bois —, semi-transparente ou opaque. Les versions riches en pigments de couleur constituent un bon choix puisqu'elles protègent davantage le bois contre les rayons ultraviolets. Comme la peinture, la teinture doit être renouvelée après quelques années, mais l'opération est plus simple : nul besoin de gratter ou de décaper avant d'appliquer une nouvelle couche.

À l'extérieur, le vernis est rarement indiqué puisqu'il résiste mal aux intempéries. On l'utilise parfois pour les portes qui sont protégées par une marquise, un auvent ou la toiture d'une galerie couverte. Mais on devrait plutôt le réserver pour l'intérieur.

Finalement, divers produits minéraux hydrofuges peuvent être appliqués avant la teinture ou la peinture. Il s'agit de l'arséniat de cuivre chromaté (ACC) et de l'arséniat de cuivre ammoniacal (ACA) : le cuivre protège le bois de la pourriture et l'arséniat, toxique, joue un rôle insecticide. Ces produits s'avèrent cependant nocifs pour les humains, un handicap sérieux alors qu'on cherche de plus en plus à utiliser des matières qui ne posent pas de risques pour la santé.



La peinture s'avère la meilleure option pour protéger le bois à l'extérieur, notamment parce qu'elle forme un écran contre les rayons ultraviolets.
Photo : Perry Mastrovito

Comment faire le bon choix ?

De façon générale, la meilleure méthode consiste à appliquer d'abord un scellant antifongique, qui protège le bois contre les champignons et les moisissures, puis une peinture ou une teinture opaque. Plusieurs marques de peintures et de teintures opaques sur le marché contiennent déjà un composé antifongique.

On peut choisir en tenant compte de la partie du bâtiment à protéger, de son exposition au soleil et aux intempéries ainsi que des résultats esthétiques souhaités.

Lorsque de grandes surfaces sont très exposées aux rayons ultraviolets, on optera pour la teinture opaque ou la peinture. Par contre, les fenêtres et les portes pourraient être protégées par de nouveaux produits comportant à la fois de l'huile de lin, de la térébenthine et des pigments de couleur, tels ceux offerts par les compagnies Allback, LifeTime, Olympic ou Peintures MF.

Si l'on souhaite mettre en valeur le grain du bois des planchers des galeries, des patios et des clôtures, on peut utiliser de la teinture transparente ou semi-transparente pigmentée comprenant un scellant antifongique, comme les produits Cetol de Sikkens, ainsi que des enduits translucides pour bois extérieur de Peintures MF (une entreprise québécoise) ou de Sico.

À quelle fréquence entretenir le bois peint ou teint ?

Un mur exposé au soleil nécessitera une nouvelle application de teinture ou de peinture après quatre ou cinq ans, alors qu'un mur recevant peu de rayons ultraviolets n'en aura besoin qu'après sept à neuf ans.

Les encadrements des fenêtres et des portes, les contre-fenêtres et les contre-portes les plus exposés aux intempéries exigeront une nouvelle application tous les six ans environ. Quant aux parties protégées, elles devraient garder leur belle apparence même après 15 ans.

Par ailleurs, les tablettes des fenêtres et les seuils des portes demeurent les éléments les plus affectés par l'usure et l'exposition aux intempéries. Ils demandent un entretien plus fréquent, tous les deux ou trois ans. Il en va de même pour les mains courantes des garde-corps des galeries.

Un propriétaire diligent observera chaque printemps l'état des peintures et des teintures, et interviendra au besoin.

Existe-t-il d'autres moyens de faire durer le bois ?

Appliquer une couche protectrice n'est pas la seule façon d'assurer une longue vie au bois : on peut aussi utiliser la bonne es-

sence au bon endroit et, surtout, concevoir les éléments de construction de manière à ce qu'ils ne retiennent pas l'eau et qu'ils facilitent son écoulement vers le sol.

Par exemple, le pin ne convient pas pour les revêtements des murs. On utilise plutôt de l'épinette ou du cèdre, tout comme pour les mains courantes et les barreaux des galeries.

Quant aux tablettes des fenêtres et aux seuils des portes, il faut qu'ils soient légèrement inclinés vers l'extérieur pour favoriser l'écoulement de l'eau et qu'ils comportent un casse-goutte bloquant la remontée de l'eau vers le mur.

Des solins peuvent étanchéifier les noues et les joints de rencontre des différents éléments d'un bâtiment. De plus, un revêtement de bois mural ne doit pas descendre jusqu'au sol, mais en être éloigné de quelques dizaines de centimètres et se terminer par un rejet d'eau.

Il est important que la toiture présente un débord qui excède l'aplomb des murs, et que les linteaux des ouvertures se projettent au-delà de l'aplomb des ouvertures pour éloigner l'eau de pluie. ♦

François Varin est architecte.

Publications

ÉTÉ 2019

HOMME, TU ES TERRE



La collection « Archéologie du Québec » fait découvrir au public quelque 50 années de recherche dans ce domaine. Après la publication des volumes *Air. Territoire et peuplement* et *Eau. Dans le sillage du temps*, elle explore un nouvel élément avec *Terre. L'empreinte humaine*. Cet ouvrage, dirigé par les archéologues Anne-Marie Balac, Christian Roy et

Roland Temblay, révèle l'histoire des humains qui ont foulé le sol de la province depuis des millénaires. Berceau des origines, la terre est aussi environnement définissant l'identité, matière première pour construire et se nourrir, dépôt des traces de nos prédécesseurs et lieu du dernier repos. Une collaboration de Pointe-à-Callière, cité d'archéologie et d'histoire de Montréal, et du ministère de la Culture et des Communications.

→ *Éditions de l'Homme*, 200 pages, 2019, 34,95 \$

SECRETS DE PALAIS



Haut lieu de l'histoire de la Nouvelle-France, le site archéologique de l'îlot des Palais abrite les vestiges de la brasserie de Jean Talon et du palais de l'intendant. Entre 1982 et 2016, il a fait l'objet de 25 chantiers-écoles organisés par l'Université Laval et de deux campagnes de fouilles menées par la Ville de Québec. Ces initiatives ont permis de recueillir de précieuses données et de consti-

tuer une collection d'une grande richesse. En témoignent les nombreuses illustrations de l'ouvrage *Le site archéologique du palais de l'intendant à Québec. Plus de 35 années de découvertes*. Les archéologues Camille Lapointe, Allison Bain et Réginald Auger s'appuient sur les trouvailles effectuées pour dévoiler le passé, tout en s'intéressant à la pratique de leur discipline.

→ *Septentrion*, 186 pages, 2019, 34,95 \$

TROIS-RIVIÈRES EN PHOTOS

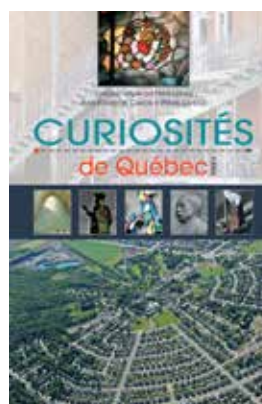


Fruit de trois années de travail, *Trois-Rivières. Son histoire en photos* rassemble des images, souvent inédites, provenant de plusieurs centres d'archives, d'organismes, d'entreprises et de particuliers. Même le grand public a contribué au projet en soumettant

des clichés à un concours. Publié par Patrimoine Trois-Rivières et la société d'histoire Appartenance Mauricie, ce beau livre de grande qualité raconte l'évolution de la ville, de 1865 à nos jours. Les auteurs ont privilégié les images de gens en action. Ils illustrent ainsi la vie de l'époque dans divers domaines : travail, commerce, transports, sinistres, événements, quotidien, religion, éducation, santé, sports et loisirs. Ils dévoilent également des vues d'ensemble de quartiers et de bâtiments caractéristiques.

→ *Les Éditions GID*, 2018, 222 pages, 29,95 \$

ANGLES INUSITÉS DE LA CAPITALE



Les guides « Curiosités » des Éditions GID abordent une centaine de sujets insolites liés à une ville ou à une région. Dans le cas de *Curiosités de Québec*, il y avait tant d'histoires à raconter que Pierre Lahoud et Jean-François Caron ont ajouté un second tome à leur ouvrage. Celui-ci se penche sur un territoire qui n'avait pas été couvert par le premier volume : Limoilou, Beauport, Charlesbourg, Saint-Émile,

Wendake, Loretteville, Vanier, Duberger, Les Saules, Neufchâtel, Val-Bélair, L'Ancienne-Lorette et la petite municipalité de Notre-Dame-des-Anges. Il prouve qu'un patrimoine diversifié et souvent méconnu existe en dehors du Vieux-Québec.

→ *Les Éditions GID*, 2019, 224 pages, 24,95 \$

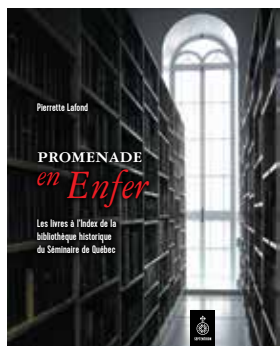
LE QUÉBEC EN ALBUMS



La collection « 100 ans noir sur blanc » des Éditions GID s'est enrichie de deux nouveaux titres. Chacun raconte, à travers plus de 180 photographies d'archives, l'histoire d'un coin du Québec de 1860 à 1960. Avec *Le Lac-Saint-Jean. Des richesses à partager*, Aurélien Boivin a notamment voulu rappeler des réalisations et des événements qui ont marqué l'histoire de la communauté. On y découvre entre autres les inondations qui ont suivi la construction des barrages sur la Grande Décharge à Alma, en 1926 et 1928. Le bel album *Portneuf. Une mémoire en images*, de Christian Denis, Évelyne Ferron, Alain Gariépy et Daniel Saint-Amand, réunit pour sa part des photos tirées du centre d'archives de la région. Plusieurs sont signées

par Paul-André Déry, Henri Sauvageau et Jean-Baptiste Martel.
→ *Les Éditions GID, 206 pages, 2019, 34,95 \$*

EMPIRE DES TÉNÈBRES



Pendant longtemps, l'Église a défendu la lecture de certains livres. Passer outre cette interdiction condamnait à la damnation éternelle. Pas étonnant qu'on ait nommé Enfer le lieu où certaines bibliothèques conservaient ces ouvrages... *Promenade en Enfer. Les livres à l'Index de la bibliothèque historique du Séminaire de Québec*, de Pierrette Lafond, traite de cette collection mécon-

nue, l'une des plus anciennes de la province et l'une des dernières toujours existantes dans ce genre. Jugés immoraux, hérétiques ou dangereux, les volumes qui la constituent témoignent d'un volet peu exploré de notre passé : l'histoire de la censure des livres au Québec.

→ *Septentrion, 144 pages, 2019, 29,99 \$*

CONJUGUER HISTOIRE ET PATRIMOINE

Afin de souligner son 10^e anniversaire, le Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal a organisé en 2016 un colloque sur le thème « De l'histoire au patrimoine : état des lieux et perspectives ». Une douzaine de participants ont accepté de donner



suite à leur communication en prenant part à la rédaction de l'ouvrage *Histoire et patrimoine. Pistes de recherche et de mise en valeur*, réalisé sous la direction de Joanne Burgess et de Paul-André Linteau. Après avoir longtemps évolué en parallèle, l'histoire et les études patrimoniales dialoguent de plus en plus. L'ouvrage témoigne de cette tendance en explorant la relation qui se tisse entre ces disciplines sous divers angles. Ce faisant, il souligne également la contribution majeure du Laboratoire dans ce domaine.

→ *Presses de l'Université Laval, 248 pages, 2019, 25 \$*

COMPARAISON DES CONVENTIONS



En réponse à la mondialisation des économies et à l'homogénéisation des cultures, la communauté internationale a adopté deux conventions, en 2003 et 2005. *Regards croisés sur la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et la Convention sur la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles* compare ces deux textes qui, tout en poursuivant des objectifs différents, peuvent interagir ou se

chevaucher. L'exercice vise à délimiter leurs champs d'application respectifs, tout en soulignant leur complémentarité et leur contribution au développement durable des sociétés. Réalisé sous la direction de Véronique Guèvremont et Olivier Delas.

→ *Presses de l'Université Laval, 292 pages, 2019, 32 \$*

100 ANS DE COOPÉRATION MUNICIPALE



Les villes ont vu leur rôle changer depuis la création de l'Union des municipalités du Québec, le 15 décembre 1919. Par exemple, elles assument dorénavant d'importantes responsabilités en ce qui a trait à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine. L'association a vu le jour pour diffuser pratiques et savoir-faire liés à la gouvernance locale, mais aussi pour créer un rapport de force avec le gouvernement québécois.

Harold Bérubé relate ce parcours dans *Unité, autonomie, démocratie. Une histoire de l'Union des municipalités du Québec*. Il brosse également un portrait de l'évolution du monde municipal en général, permettant ainsi de mieux comprendre ce dernier, dans un contexte où de nouveaux défis de taille pointent à l'horizon.

→ *Boréal, 392 pages, 2019, 32,95 \$*

L'affaire de tous !

La chronique Point de mire reflète la position d'Action patrimoine dans certains dossiers chauds. Cet été, elle se penche sur les rôles respectifs des acteurs responsables de la gestion du patrimoine.

Ces derniers mois, le patrimoine a fait les manchettes à plusieurs occasions. Il y a été question de démolitions totales ou partielles, comme celles de la maison Boileau (Chambly), de la maison Vézina (Saint-Denis-sur-Richelieu), du moulin du Petit-Sault (L'Isle-Verte) et de la maison Rodolphe-Audette (Lévis), mais aussi d'abandons volontaires de bâtiments, comme pour la maison Busteed (Pointe-à-la-Croix) et les Ateliers Saint-Louis (Rimouski). Ces cas attirent notre attention sur certains manquements en ce qui a trait à la gestion de l'héritage bâti québécois. Ils entraînent également une prise de conscience collective quant à l'état de ce legs.

Plusieurs questions récurrentes surgissent à l'examen des dossiers : comment expliquer que l'on démolisse des bâtiments patrimoniaux, et ce, souvent dans l'indifférence ? Que pourrait-on changer à notre manière de gérer le patrimoine pour éviter ce type de situation à l'avenir ? Comment se fait-il que certains propriétaires puissent cesser d'entretenir leur bâtiment sans subir de conséquences ? Pourquoi les municipalités n'interviennent-elles pas avant qu'il soit trop tard ? Comment explique-t-on que des immeubles classés ou cités par le ministère de la Culture et des Communications ou une municipalité s'effondrent ?

Surtout, on cherche un responsable. Qui a pour mandat de préserver le patrimoine local, régional et national ? Il s'agit en fait d'une mission partagée, d'où l'importance de connaître le rôle de tout un chacun.

Des rôles à clarifier

Plusieurs acteurs gravitent autour du patrimoine bâti : propriétaires, organismes

locaux, organismes nationaux, municipalités, municipalités régionales de comté (MRC), gouvernement, etc. C'est en considérant chacun d'eux qu'il est possible d'avoir une vue d'ensemble de la gestion du patrimoine.

Au quotidien, le rôle de première ligne revient aux propriétaires qui vivent dans leur bâtiment. Pour ces amoureux du patrimoine, le bon entretien de leur bien est souvent une priorité, mais il représente également une charge financière considérable qui peut s'avérer difficile à assumer. Malgré leur attachement à leur milieu de vie, ils doivent parfois privilégier l'aspect financier, au détriment de la préservation du patrimoine. En dépit des demandes répétées du milieu, aucun incitatif fiscal n'a encore été mis en place pour les aider.

Les organismes locaux sont là pour appuyer et guider les propriétaires, mais avant tout pour sauvegarder le patrimoine. À cet égard, une grande responsabilité repose sur eux, surtout considérant qu'ils ont des moyens financiers limités. Certaines divergences d'opinions peuvent donc apparaître entre propriétaires et organismes. La maison Busteed, en Gaspésie, qui a fait les manchettes en début d'année, fournit un bon exemple de discordance entre les points de vue d'un propriétaire et des organismes locaux. Elle met en lumière des particularités quant à la perception des notions mêmes de patrimoine et de mémoire dans les différentes communautés.

Les organismes nationaux, tels qu'Action patrimoine, les Amis et propriétaires de maisons anciennes du Québec, l'Association québécoise pour le patrimoine industriel

ou encore la Fédération histoire Québec, assurent une veille sur tout le territoire québécois et offrent, selon les cas, des activités de diffusion, de sensibilisation et parfois de formation. Les attentes sont grandes envers ces petites structures qui ont, comme les organismes locaux, des ressources limitées.

Les municipalités, en tant qu'acteurs dans la gestion des infrastructures locales et la mise en application de la réglementation, ont également un rôle primordial à jouer. Le chapitre IV de la Loi sur le patrimoine culturel octroie aux municipalités le pouvoir d'identifier et de protéger le patrimoine culturel. Force est de constater, toutefois, depuis la mise en application de cette loi, les lacunes relatives à ce pouvoir. Il n'est pas ici question de jeter le blâme sur les municipalités. Il s'agit plutôt de tenter de comprendre pourquoi elles ne sont pas plus nombreuses à se prévaloir de la citation pour protéger des bâtiments dont la valeur patrimoniale est jugée exceptionnelle ou, à l'opposé, pourquoi certaines protections ne suffisent pas à garantir la préservation et la mise en valeur du patrimoine. Pour répondre à ces questions, il faut considérer plusieurs facteurs, comme les ressources humaines et financières parfois limitées des municipalités, le manque de volonté politique, une méconnaissance du patrimoine ou encore la pression des entrepreneurs. En parallèle, il y a des municipalités qui réussissent bien dans ce domaine. Nous aurions intérêt à diffuser et à analyser leurs actions pour comprendre leur succès.

Les MRC regroupent les municipalités d'un même territoire et ont un rôle majeur dans l'aménagement de ce territoire. Elles se veulent, notamment, un agent facilitateur



Illustration : Andrea Ucini

pour la mise en commun de services. En vertu de la Loi sur le patrimoine culturel, elles peuvent réaliser des inventaires du patrimoine bâti, ce qui permet d'avoir une vue d'ensemble du patrimoine d'un territoire. Par contre, les pouvoirs relatifs à la protection d'un immeuble patrimonial, dont la citation, reviennent aux municipalités.

Enfin, le gouvernement doit faire preuve d'exemplarité et de leadership dans la protection du patrimoine, et ainsi exercer un rôle de premier plan. Pour ce faire, plusieurs ministères sont responsables du patrimoine, notamment le ministère des Transports, celui des Affaires municipales et de l'Habitation, celui de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques et, évidemment, celui de la Culture et des Communications. Ce dernier a un rôle de sensibilisation et doit se doter d'une vision claire en matière de patrimoine. Le classement est un des outils dont il dispose pour assurer la protection du patrimoine bâti. Toutefois, nous constatons, entre autres avec le moulin du Petit-Sault à L'Isle-Verte, que même les bâtiments classés peuvent être en danger. En effet, dans cet exemple, une partie de cet ancien moulin à farine, construit en 1823 et pourtant classé depuis 1962, a dû

être démolie. Des interventions ont permis d'enlever la partie qui menaçait de l'être. Encore une fois, le manque de ressources humaines et financières a une incidence directe sur l'efficacité avec laquelle le Ministère peut jouer son rôle. À titre d'exemple, la Direction générale du patrimoine a vu ses effectifs amputés d'environ 80 % depuis les années 1970.

En plus des enjeux financiers décriés, nous assistons également à une déresponsabilisation de plus en plus montrée du doigt par les médias. Ainsi, bien que la responsabilité en patrimoine soit partagée, les différents acteurs ont tendance à se renvoyer la balle pour diverses raisons, notamment par manque de ressources et d'outils. Chose certaine, nous vivons une prise de conscience collective du problème.

Tous les intervenants et les paliers décisionnels doivent s'allier pour atteindre un objectif commun, soit celui de s'engager à valoriser l'héritage collectif que représente le patrimoine bâti. À l'image de petits engrenages, ces intervenants, par leur travail collectif, doivent s'arrimer pour faire fonctionner une mécanique plus grande vouée à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine bâti. À cet effet, la vigilance des

groupes citoyens peut s'avérer d'une grande utilité pour tous les acteurs.

Dans bien des cas, il est ardu de blâmer une seule personne, organisation ou municipalité lorsque tombe un bâtiment à grande valeur patrimoniale. Il s'agit plus fréquemment d'une succession d'actions posées ou, au contraire, d'inactions.

L'exemple de Berthierville

Afin de mieux comprendre ce qui peut mettre un bâtiment patrimonial en péril, examinons de plus près un cas d'actualité, celui de l'ensemble conventuel des Moniales dominicaines de Berthierville. Reprenons les faits en ordre chronologique.

Depuis plusieurs années, la communauté religieuse tente de vendre l'ensemble conventuel. Vacant depuis sept ans, il trouve preneur à la condition que le bâtiment soit démolì. Le promoteur achète donc l'édifice et dépose une demande de permis de démolir. Puisque le bâtiment ne bénéficie d'aucune protection (classement, citation ou autre), la demande est acceptée. C'est précisément à ce moment que les acteurs du milieu s'emparent du dossier.

Bien que l'inventaire de la MRC de D'Autray octroie une valeur exceptionnelle à l'ensemble conventuel, qualifie son état

Tous les acteurs sont déterminants et apportent leur contribution à la protection du patrimoine bâti.

physique d'excellent et recommande une interdiction de le démolir, ces éléments n'ont pas été considérés lors de la demande de permis de démolition. Pourquoi? Parce que le pouvoir décisionnel revient aux municipalités et que, malgré la reconnaissance publique de la valeur du bâtiment, les recommandations de l'inventaire de la MRC n'ont pas été suivies. Berthierville n'a pas jugé bon de mettre en place une réglementation.

Devant l'urgence de la situation, la ministre de la Culture et des Communications s'est emparée du dossier et a émis une ordonnance de 30 jours pour faire temporairement arrêter le projet. Depuis, la ministre a demandé un avis d'intention de classement au Conseil du patrimoine culturel du Québec.

Dans cet exemple, la remise en question ne provient pas de l'octroi du permis qui, en soi, ne va à l'encontre d'aucun règlement. Elle résulte plutôt du manque de volonté des municipalités de se doter des outils réglementaires de préservation du patrimoine à leur disposition (citation, plan d'implantation et d'intégration architecturale, etc.).

Un cas isolé?

Malheureusement, ce type de situation est loin d'être une exception. Certes, la médiatisation du dossier et l'ampleur du bâtiment sont particulières, mais bon nombre de constructions de grande valeur régionale ou locale tombent sous le pic des démolisseurs.

Les cas de figure varient, mais le résultat demeure le même. Si chacun a un rôle à remplir, il arrive que différents intérêts entrent en contradiction. Ainsi, bien que le

gouvernement ait le pouvoir et la responsabilité de préserver le patrimoine, il applique parfois des politiques qui, indirectement, vont à l'encontre de cette mission. En début d'année, la ministre responsable des Aînés et des Proches aidants annonçait la création de la première maison des aînés, projet qui impliquait la démolition de l'ancien couvent de Sainte-Élisabeth de Hongrie, construit en 1877. Le gouvernement peut jouer son rôle de protecteur du patrimoine, mais également être celui qui le menace par ses projets.

À l'heure actuelle, beaucoup de responsabilités reposent sur les propriétaires de bâtiments ou de maisons anciennes, et sur les fabriques dans le cas du patrimoine religieux. Les propriétaires qui désirent vendre sont à la merci des acheteurs, souvent des promoteurs qui n'ont malheureusement pas le souci d'assurer la préservation du lieu et qui ont pour objectif de rentabiliser leur investissement. Cela provoque des ventes précipitées sans projet concret, des abandons, des démolitions, etc. Elle serait longue à dresser, la liste des bâtiments tels que la maison Rodolphe-Audette, où l'abandon apparaît comme la solution pour obtenir un permis de démolition et ainsi permettre l'avancement d'un projet.

Le patrimoine génère beaucoup d'émotion au sein de la population, et c'est compréhensible. Il s'agit de témoins de l'histoire, d'objets identitaires appartenant à une collectivité. Mais comment une municipalité peut-elle investir dans son patrimoine alors qu'elle promet, notamment, aux citoyens de réduire les taxes? Comment peut-elle intervenir sans déplaire à sa population? Le patrimoine est un

outil de séduction, voire d'élection, mais également une contrainte dans beaucoup de cas.

Responsabilités partagées

À la lumière de ce survol de l'actualité patrimoniale des derniers mois, nous constatons une récurrence dans le discours de sensibilisation au patrimoine, soit le rôle important des responsabilités partagées. À différents niveaux et selon le cas, tous les acteurs sont déterminants et apportent leur contribution à la protection du patrimoine bâti, que ce soit en l'entretenant, en y sensibilisant les gens ou en le recensant.

Le patrimoine bâti du Québec est une richesse collective que nous nous devons de préserver pour les générations futures. Nous devons réfléchir à l'impact de sa disparition sur un village, une municipalité, une région, ou pour l'ensemble des Québécois, et aux répercussions positives de sa présence sur la qualité des milieux de vie.

Les cas de patrimoine en danger médiatisés au cours des derniers mois engendreront-ils une prise de conscience collective qui permettra à chacun de prendre ses responsabilités? Souhaitons-le. Le 5 avril dernier était annoncé le lancement des travaux pour une stratégie québécoise de l'architecture. Espérons qu'une telle stratégie s'insérera plus largement dans une politique nationale de l'aménagement du territoire et qu'elle fera avancer le débat actuel sur le patrimoine. ♦

Renée Genest est directrice générale d'Action patrimoine.

ACTION PATRIMOINE

Action patrimoine est un OBNL qui agit à l'échelle nationale pour protéger et mettre en valeur le patrimoine québécois. Depuis 1975, l'organisme poursuit sans relâche une mission de sensibilisation, de diffusion de la connaissance et de prise de position publique pour la sauvegarde du patrimoine bâti et des paysages culturels du Québec. Le contenu de la chronique Point de mire relève du comité Avis et prises de position, composé d'au moins cinq professionnels de l'aménagement du territoire qui se réunissent chaque mois.

CIRCUITS RIMOUSKI

Architecture | Histoire | Patrimoine

Découvrez le patrimoine bâti du centre-ville de Rimouski à travers un circuit guidé gratuit.

Horaire | Visites guidées

De la fête nationale du Québec à la fête du Travail

Du jeudi au dimanche
À 10 h et à 13 h 30

Durée

Environ 1 h 30

Départ

Tourisme Rimouski
50, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski (Québec) G5L 4B5



SOCIÉTÉ RIMOUSKOISE DU
PATRIMOINE

418 722-3879 | info@srp.ca
srp.ca | circuitsrimouski.ca



6 circuits | 46 panneaux thématiques
Contenu supplémentaire en ligne | circuitsrimouski.ca

La publication *Circuits Rimouski* renferme de nombreuses anecdotes ainsi que plusieurs photographies d'archives.



SITE HISTORIQUE DE LA MAISON LAMONTAGNE

707, boulevard du Rivage
Rimouski (Québec) G5L 7L3

418 722-4038 | info@maisonlamontagne.com
maisonlamontagne.com

Construite en 1744, la maison Lamontagne est la plus ancienne résidence ouverte au public dans l'Est-du-Québec.

- Visites animées
- Expositions
- Fournée de pain
- Dimanches en musique
- Rallyes pour enfants
- Boutique de produits régionaux

Horaire

Mi-juin à septembre

Tous les jours
9 h à 18 h

Septembre à l'Action de grâce

Vendredi au dimanche
9 h à 17 h



A

ACTION
PATRIMOINE

PATRIMOINE BÂTI
AGIR AU
QUOTIDIEN



Colloque annuel sur la
gestion du patrimoine
et le partage
des responsabilités

Jeudi
3 octobre 2019
Espace Shawinigan

Inscrivez-vous en ligne

actionpatrimoine.ca

Québec 

FONDATION QUÉBÉCOISE
du patrimoine

P