

CONTINUITÉ

PRINTEMPS 2020 — N° 164 — 9 \$ — DEPUIS 1982

DOSSIER PATRIMOINE ACÉRICOLE

On revisite la cabane





Un musée voué à la personne

Planifiez votre visite, consultez
www.memoirevivante.org

Expositions, visites guidées et consultation
de récits et de témoignages



**MUSÉE
DE LA MÉMOIRE
VIVANTE**

POUR LA CONTINUITÉ DE LA MÉMOIRE

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

CONTINUITÉ

PRINTEMPS 2020 N° 164

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), Éliane Trotter, Mélanie St-Hilaire et Denis Robitaille

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

Collaboratrice : Annie Paré

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) 978-2-922527-81-0 / ISBN (pdf) 978-2-922527-82-7

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



En couverture : érablière Le Chemin du Roy à
Saint-Augustin-de-Desmaures

Photo : Guillaume D. Cyr

Intro du dossier (p. 19) : œuvre réalisée dans le cours Illustration :
exploration, donné par Eveline Bouly, dans le programme de
baccalauréat en design graphique de l'École de design de l'Université
Laval (design.ulaval.ca) à la session d'hiver 2020

Illustration : Elizabeth Morissette

Sommaire

5 BILLET

Josiane Ouellet

7 NOUVELLES

10 COUP DE PINCEAU

Croisière dans le temps

Gilles Matte



12 SAVOIR-FAIRE

Le retour du four à pain traditionnel

Michel Lessard

15 ARCHÉOLOGIE

Si le castor pouvait parler

Theresa Gabos et Valérie Dezelak

16 FICHE TECHNIQUE

Connaître et entretenir les vitraux

François Varin

39 INTERNATIONAL

Pèlerinage patrimonial

Josiane Ouellet

44 INITIATIVE

Une restauration retentissante

Stephanie Jacques

48 FRANCHIR LES SEUILS

Décors andins

Mélissa Mars

50 PUBLICATIONS

52 POINT DE MIRE

Et si on se relevait les manches?



19 DOSSIER PATRIMOINE ACÉRIQUE

20 RECONNAISSANCE

Une pratique en ébullition

Antoine Gauthier

24 SAVOIR-FAIRE

Production à l'ancienne

Benoîte Labrosse

30 ENTREVUE

Inspiré en sirop!

Mickaël Bergeron

32 CUISINE

Plaisir intemporel

Valérie Gaudreau

36 MISE EN MARCHÉ

L'argent pousse dans les érables

Charlotte Mercille





PATRIMOINE & ARCHITECTURE

- 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



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.
JUIN 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



Michel Gilbert Ébéniste-restaurateur

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

Des racines bien vivantes

JOSIANE OUELLET
RÉDACTRICE EN CHEF

C'est le printemps. Et que fait-on au Québec en cette saison ? On va à la cabane à sucre, bien entendu ! Mais pour tout dire, on se délecte des produits de l'érable à l'année... Car le temps des sucres et la production acéricole font partie de notre ADN. En 2015, le Conseil québécois du patrimoine vivant et des partenaires ont d'ailleurs déposé une demande pour faire reconnaître ces éléments comme patrimoine immatériel du Québec.

Cet héritage, constitué entre autres de savoir-faire et de traditions, se porte plutôt bien. Plusieurs établissements perpétuent le repas de cabane à sucre typique, avec musique et danses d'autrefois, tire sur la neige et promenades en traîneau ou en voiture tirés par des chevaux. De même, des passionnés pratiquent l'acériculture à la manière de nos ancêtres, en récoltant l'eau d'érable à la chaudière et en la faisant bouillir sans recourir à la filtration pour accélérer le processus.

Pourquoi vouloir protéger ce legs, alors ? Parce que ce serait l'occasion de réunir les acteurs du milieu pour qu'ils réfléchissent ensemble à l'avenir de la pratique. Ils pourraient, par exemple, estimer que certaines façons de faire sont souhaitables pour différentes raisons (économie locale, développement durable, etc.) et proposer des moyens de les favoriser.

Voilà qui va dans le sens de notre dossier : montrer le temps des sucres sous un jour différent de celui auquel on est habitué.

Bien sûr, le patrimoine acéricole se compose également de bâtiments, d'équipement et d'archives. Des cabanes à sucre anciennes ponctuent toujours nos paysages. Avec leur toit à deux versants droits et leurs événements dont les panneaux s'ouvrent pour laisser s'échapper la vapeur, elles comprennent généralement une section pour les bouilleuses et une autre pour le bois de chauffage. Quarante-cinq d'entre elles figurent au Répertoire du patrimoine culturel du Québec. Quant aux vilebrequins, aux chalumeaux, aux palettes, aux moules à sucre et autres objets, ils enrichissent diverses collections. À ce propos, l'exposition virtuelle *La Beauce, pays de l'érable* du Musée Marius-Barbeau met en valeur des dizaines de ces artefacts.

C'est, en substance, ce que j'ai expliqué aux étudiants du cours Illustration : exploration offert à l'École de design de l'Université Laval au moment de leur présenter le thème du présent numéro de *Continuité*. En collaboration avec leur chargée de cours, Eveline Boulva, je les ai invités à créer une illustration pour le magazine. J'étais curieuse de découvrir comment ils réinventeraient ce sujet familier. Le projet retenu orne la page 19. Les autres sont publiés dans notre page Facebook.

Voilà qui va dans le sens de notre dossier : montrer le temps des sucres sous un jour différent de celui auquel on est habitué.

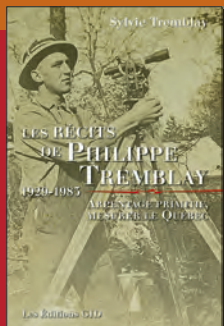
LES ÉDITIONS GID

leseditionsgid.com • 418 877-3110

LES ÉDITIONS
GID



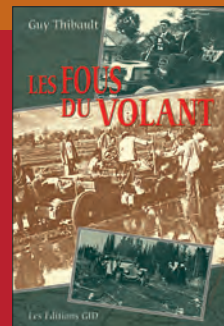
ANNE-MARIE CHARUEST
ISBN 978-2-89634-437-6 • 34,95 \$



SYLVIE TREMBLAY
ISBN 978-2-89634-432-1 • 24,95 \$



PAUL CHAREST
ISBN 978-2-89634-431-4 • 49,95 \$



GUY THIBAUT
ISBN 978-2-89634-429-1 • 29,95 \$

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

ateliers architecture

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

Nouvelles

PRINTEMPS 2020



Source : coalition Cœurs de villes et villages

CRI DU CŒUR POUR NOS VILLES ET VILLAGES

Qu'il s'agisse de rues principales ou de centres-villes, les cœurs des petites et grandes municipalités du Québec continuent de se dévitaliser. Devant l'urgence de remédier à la situation, la coalition Cœurs de villes et villages a organisé un forum, en février, pour discuter des solutions à mettre en place. Plus de 150 professionnels, élus, représentants de regroupements de commerçants et experts des secteurs de l'aménagement du territoire, du développement économique, de la protection du patrimoine et de la lutte contre les changements climatiques y ont participé. Ils ont ensuite remis leurs recommandations à la ministre déléguée au Développement économique régional, Marie-Ève Proulx. Leur priorité : l'adoption d'une politique nationale d'aménagement du territoire. Ils proposent aussi, entre autres choses, d'identifier, de protéger et de valoriser le patrimoine bâti.

PREMIÈRE OVATION POUR LA RELÈVE

À la fin janvier, la Ville de Québec et Action patrimoine ont dévoilé le nom des récipiendaires des bourses offertes cette année dans le cadre du volet Diffusion de la mesure Première Ovation — Patrimoine. Parmi les projets qui en bénéficieront, celui de Monethalie Pratte-Singharaj et Jeanne Roy-Lemaire. Leur exposition temporaire *Beauport à travers champs*, qui sera présentée à la Maison Girardin de Beauport, portera sur l'histoire agricole du village à travers cartes, photos, témoignages et artefacts. Laurence Pouliot et Christophe Tremblay, quant à eux, sont récipiendaires d'une bourse pour leur activité interactive Le patrimoine archéologique de Québec, à tous âges!, destinée aux aînés. Les initiateurs du projet désirent ainsi briser l'isolement des personnes âgées et stimuler leurs capacités cognitives. Les bourses Première Ovation visent à soutenir la relève en lui permettant d'acquérir ses premières expériences professionnelles.

30 MILLIONS \$ POUR LE PATRIMOINE BÂTI

Dans notre numéro d'hiver, il était question de l'importance de préserver le patrimoine bâti et des actions qui sont menées localement pour y parvenir. Justement, un programme d'aide gouvernemental a vu le jour en décembre afin d'offrir de l'expertise et des subventions aux citoyens, aux villes et aux MRC pour les épauler dans la mise en valeur, la protection et la transmission du patrimoine immobilier. Doté d'une enveloppe de 30 millions \$, le programme prévoit l'embauche de spécialistes qui dresseront un inventaire centralisé du patrimoine bâti au Québec et qui pourront conseiller les citoyens dans leurs démarches de restauration. Pour être admissibles au programme, les propriétés doivent avoir été bâties en 1975 ou avant et posséder une valeur patrimoniale.

LE CLOCHER DE L'UQAM ILLUMINÉ

À l'occasion de son 50^e anniversaire, l'Université du Québec à Montréal (UQAM) a achevé la restauration et la mise en lumière du clocher de l'ancienne église Saint-Jacques. Culminant à 85 mètres, le clocher Saint-Jacques du pavillon Judith-Jasmin est l'un des plus hauts de l'île de Montréal et le symbole d'une intégration réussie du patrimoine bâti à l'architecture moderne. Deux ans de travaux ont été nécessaires pour restaurer le clocher et sa structure qui datent de 1860. Ces travaux ont notamment requis le remplacement de quelque 2000 pierres et l'intervention d'une équipe de 25 maçons spécialisés en restauration de bâtiments patrimoniaux. De plus, 108 appareils d'éclairage à DEL font désormais ressortir le vieux clocher, ce qui en fait un élément clé du plan d'illumination du Quartier des spectacles.



Source : UQAM



Le prototype de la tour d'agriculture verticale à DEL dans l'église de Saint-Pacôme. Il sera remplacé sous peu par l'équipement permanent.
Source : Les Jardins du Clocher

DES LAITUES POUR REVITALISER L'ÉGLISE

Faire pousser des légumes dans une église? C'est ce qui devrait bientôt se produire à Saint-Pacôme, dans le Bas-Saint-Laurent. Depuis quelque temps, les membres du conseil de fabrique du village cherchaient une solution pour revitaliser leur église. De son côté, l'entreprise Inno-3B était en quête d'un endroit pour exposer sa nouvelle technologie : une tour d'agriculture verticale à DEL. Le partenariat s'est conclu naturellement. Et l'organisme à but non lucratif Les Jardins du Clocher a vu le jour pour gérer le projet. Après quelques travaux, le lieu de culte est maintenant prêt à accueillir les équipements de culture. Si tout va comme prévu, cette nouvelle étape sera franchie en juin prochain. Après quoi, on cultivera sur place micropousses, fines herbes et laitues à faible empreinte carbone, en plus de récupérer la chaleur des DEL pour chauffer le bâtiment. Les végétaux ainsi produits seront vendus en paniers ou dans les marchés et supermarchés locaux. Les revenus de cette vente serviront à préserver l'église datant de 1852 et à organiser des activités communautaires.

REGARDS SUR LE PATRIMOINE LOCAL

Le Musée du Bas-Saint-Laurent a organisé deux résidences de création fort intéressantes du point de vue de la mise en valeur du patrimoine local. Pendant deux semaines l'été dernier, les

photographes Marie-Josée Roy et Nadine Boulianne ont parcouru les villages de Saint-Éphémé et Saint-Antonin pour prendre en photo des éléments caractéristiques de leur héritage bâti. Elles sont également allées à la rencontre de citoyens pour se faire raconter les lieux. L'exposition *Regards sur la MRC* issue de cette démarche se termine le 29 mars, mais l'idée saura peut-être inspirer d'autres initiatives du même genre...

TRADITIONS EN RÉALITÉ VIRTUELLE

À Pessamit, sur la Côte-Nord, la Fondation Tekkie-Mamu travaille à perpétuer les traditions et la langue innues, que les jeunes ne connaissent plus. Ils invitent les aînés à raconter, en innu, un souvenir significatif pour eux. Une équipe de tournage se rend sur les lieux où se situe l'anecdote et capte des images avec une caméra à 360 degrés. Le message audio de l'aîné est ensuite collé aux images, créant une expérience de réalité virtuelle. Trappe, chasse, portage, les sujets sont vastes et en symbiose avec la nature.

LE SAINT-LAURENT : UN DÉFI DE NAVIGATION

Le Biophare, musée établi à Sorel-Tracy qui met en valeur diverses facettes de la réserve de biosphère du Lac-Saint-Pierre, présente sa nouvelle exposition virtuelle, *Naviguer sur le Saint-Laurent* (naviguer.surlaurent.com). De l'océan Atlantique jusqu'aux Grands Lacs, la voie maritime du Saint-Laurent présente plusieurs défis. Obstacles naturels, lacs peu profonds et eaux tumultueuses ponctuent le chemin des pilotes. Le transport sur ces eaux doit aussi se conjuguer avec la sauvegarde de l'écosystème, la sécurité maritime, les avancées technologiques, etc. L'exposition jette un éclairage nouveau sur ces enjeux et présente les solutions ingénieuses mises en place au cours des XIX^e et XX^e siècles pour améliorer la navigation sur le fleuve.

HISTOIRES DU JAL

À la fin des années 1960, le gouvernement du Québec veut fermer certains villages jugés non rentables. Les résidents de Saint-Juste-du-Lac, d'Auclair et de Lejeune, dans le Bas-Saint-Laurent, croient en leur potentiel et refusent de se laisser faire. Ils se mobilisent pour mettre sur pied, dans les années 1970, un nouveau modèle de développement territorial pour le JAL, acronyme formé des premières lettres de chaque village. L'histoire de cette lutte est maintenant disponible grâce à la Coopérative de développement agroforestier du Témiscouata, qui a mis ses archives en valeur. Un livret historique est en vente dans des commerces de la région et les feuillets d'information de l'époque, *Bulletin JAL*, ont été regroupés en huit volumes qu'on peut consulter dans certaines bibliothèques du Témiscouata. Enfin, un site Web présente les archives de la Coopérative : histoiresdujal.com.



Une palette
de projets
selon vos
besoins.

ABCP
abcparchitecture.com



CONSEIL DES
MÉTIRS 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



OCULUS
RÉVISION • RÉDACTION

Marie-Élaine Gadbois

Révisseure agréée • Rédactrice spécialisée en patrimoine et en histoire

Le patrimoine conjugué à tous les temps!

www.oculusrevision.com • T 418 999-2404

Croisière dans le temps

L'évolution de l'architecture navale a métamorphosé le spectacle qu'offre le Saint-Laurent. Portrait visuel et textuel de quatre navires qui ont marqué l'histoire du fleuve.

GILLES MATTE

Les bateaux qui circulent sur le Saint-Laurent façonnent le paysage. Les porte-conteneurs, vraquiers ou paquebots transatlantiques d'aujourd'hui proposent un spectacle bien différent de ceux qui s'offraient aux regards de nos ancêtres. L'aquarelle reproduite à la page suivante rassemble quatre navires aux caractéristiques fort variées. Chacun représente un jalon important de l'histoire de la navigation sur le fleuve.

Le Don-de-Dieu

Au tournant du XVII^e siècle, le *Don-de-Dieu* est l'un des plus gros navires de Normandie. Il fréquente les côtes de Terre-Neuve pour la pêche à la morue. Le vaisseau fait partie de plusieurs flottes commandées par Samuel de Champlain, qui aurait traversé l'Atlantique 25 fois sans jamais perdre un navire sous son commandement.

Mais c'est plutôt sur la *Bonne Renommée* que Champlain atteint Tadoussac en 1603, lors de son premier voyage sur le Saint-Laurent. Étant donné sa méconnaissance du fleuve, de ses courants et de ses hauts-fonds, il remonte en barque jusqu'à Stadaconé (Québec). En longeant la côte, il explore le territoire en profondeur et prend plaisir à nommer les amers, ces repères pour la navigation. Il baptise entre autres le cap aux Oyes, le cap Tourmente — dont le nom s'inspire de ses vents et courants contraires — et le saut de Montmorency, en l'honneur de Charles de Montmorency, maréchal de France.

En 1608, Champlain quitte Honfleur sur le *Don-de-Dieu*, selon l'historien Luc Lacoursière (Éric Thierry parle plutôt de *La*

Levrette), avec un équipage de 28 hommes. Le 3 juin, il laisse son bateau à Tadoussac et continue en barque jusqu'à Québec pour y établir un poste de traite permanent. La ville est officiellement fondée le 3 juillet 1608. Sa devise, « Don de Dieu ferai valoir », rend hommage au navire, ses voiles gonflées symbolisant la fermeté et la vaillance de la population.

Avec son château arrière élevé, ses quatre voiles carrées et sa voile latine au mât d'artimon, le *Don-de-Dieu* s'apparente à un galion amélioré, mais son modèle architectural reste un mystère. Mesurant 30 mètres de long sur 9,5 mètres de large, il transporte 150 tonnes et file à une vitesse moyenne de 5 nœuds, soit environ 9 km/h.

Le Tadoussac

Fondée en 1913, la Canada Steamship Line offre des croisières de luxe à bord de trois navires-jumeaux : le *Tadoussac*, le *Richelieu* et le *Saint-Laurent*. Les bateaux blancs, aussi appelés « bateaux de la malle », inaugurent la belle époque des croisières fluviales. Ils relient Montréal à Québec, Pointe-au-Pic et Tadoussac, sur le Saint-Laurent, ainsi que Bagotville, dans le fjord du Saguenay.

Devant le cap Trinité, les bateaux ralentissent pour saluer la statue de Notre-Dame-du-Saguenay. À bord, l'orchestre joue l'*Ave Maria* de Schubert... Perchée à 180 mètres de hauteur, la vierge de 7,5 mètres est la plus grande œuvre sculptée par Louis Jobin, figure reconnue de l'art religieux au Québec. Les bateaux blancs feront le bonheur de milliers de passagers jusqu'en 1965.

Le RMS Empress of Ireland

Pouvant filer à 20 nœuds, soit 37 km/h, le RMS (Royal Mail Ship) *Empress of Ireland* du Canadian Pacific assure la liaison régulière entre Québec et Liverpool. Le 28 mai 1914, le pilote Adélarde Bernier y embarque pour guider le navire dans les eaux périlleuses du Saint-Laurent. Il salue le commandant Henry George Kendall, qui effectue sa première traversée. À bord, 1477 voyageurs et membres d'équipage se préparent au voyage. Vers 23 h, à Pointe-au-Père, le pilote quitte le navire, qui se dirige vers la haute mer. La nuit est claire, le temps est calme. À 1 h 55, le commandant Kendall remarque le *Steam Ship Storstad* à 12 km de distance. Le charbonnier norvégien remonte le fleuve et s'apprête à prendre un pilote à Pointe-au-Père.

Soudain, un banc de brume se forme, empêchant les deux navires de se voir. Lorsque le commandant Kendall aperçoit les feux du charbonnier, il est trop tard. Le *Storstad* heurte de plein fouet l'*Empress of Ireland* entre les deux cheminées, sur tribord. Parce que le *Storstad* est déjà en marche arrière, pour tenter d'éviter la collision, et que l'*Empress* poursuit sur son élan, le premier ne peut rester abouché au second. L'eau s'engouffre dans l'ouverture béante de près de 30 mètres carrés.

Faute de temps, l'équipage ne peut fermer manuellement les 24 portes des compartiments étanches. Le bateau s'incline si rapidement que seuls cinq ou six canots de sauvetage sont détachés. La panique et l'eau glaciale, entre 0 et 4 °C, font 1012 victimes en 14 minutes. Le transatlantique coule en face de Sainte-Luce-sur-Mer.



Illustration : Gilles Matte

L'OOCL Montréal

Les énormes porte-conteneurs voyageant sur la planète entière sont les bateaux les plus emblématiques de notre époque. Reliant Montréal à Anvers, en Belgique, l'OOCL (Orient Overseas Container Line) *Montréal* est l'un des navires les plus imposants à naviguer sur le Saint-Laurent. D'un rouge éclatant, il mesure 284 mètres de long sur 32 mètres de large. La bête maintient à flot ses 60 000 tonnes et transporte jusqu'à

4400 conteneurs. Ces boîtes d'acier aux dimensions standard s'adaptent au transport par bateau, par train et par camion.

En regardant ce gigantesque porte-conteneurs aux côtés de ses trois illustres prédécesseurs, il est plus facile de saisir l'ampleur de l'évolution dont le fleuve Saint-Laurent a été témoin. À défaut de pouvoir admirer les vestiges de ces navires, on peut contempler des artefacts et des documents d'archives qui rappellent le rôle que les bateaux ont joué dans notre histoire.

Par exemple, le Site historique maritime de la Pointe-au-Père présente l'histoire de l'*Empress of Ireland*. On y trouve plus de 200 objets, photos, vidéos et témoignages des survivants et de leurs descendants. La touchante exposition aborde plusieurs facettes de la tragédie : le navire, le naufrage, l'épave et la mémoire des passagers. Un patrimoine à découvrir ! ♦

Gilles Matte est aquarelliste.

Le retour du four à pain traditionnel

Le four à pain fait partie du paysage culturel québécois.
Des amoureux du patrimoine et des aliments goûteux lui redonnent vie.

MICHEL LESSARD

Les Québécois sont des mangeurs de pain. Tradition française oblige, dès les débuts du pays, les maisons comprennent un four pour cuire cet aliment de base qui accompagne souvent soupes et pot-au-feu. C'est encore vrai au XVIII^e siècle, par exemple à Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans, dans la maison érigée pour la famille Canac dit Marquis en 1730 et agrandie en 1734. Cette construction en dur, connue aujourd'hui comme la maison Drouin, comporte toujours son gros four à pain intérieur abouché à la cheminée centrale, dans un espace réservé aux activités domestiques de cuisson et de conservation des aliments. Il faut visiter cet intérieur unique, exceptionnel, non trafiqué et ouvert au grand public.

Que ce soit sur l'île d'Orléans, sur la Côte-de-Beaupré ou ailleurs, les fours à pain ont toujours la cote auprès des touristes et des amateurs de patrimoine ou de bonnes miches. Si plusieurs fours ont traversé les époques, de nouveaux continuent d'apparaître. À preuve, les quelque 150 fours construits par l'artisan Jean Laberge aux quatre coins du Québec.

Évolution des fours à pain

Depuis 400 ans, le four à pain a été logé tantôt à l'intérieur, tantôt à l'extérieur de la maison. Construit dans l'aire de vie, il s'abouche à la cheminée de différentes façons. On le trouve souvent dans le contrecœur d'une cheminée de mur pignon de

la cuisine d'été avec débordement à l'extérieur, juché sur une base en bois ou en pierre couverte d'argile. On n'a qu'à ouvrir les portes de fer qui donnent dans l'âtre, chauffer suffisamment la voûte, nettoyer la sole au rouable (gratte de fer ou de bois) et enfourner les tôles dans la chapelle avec la palette de bois à long manche.

Le même type d'aménagement peut aussi se rencontrer dans une construction voisine de la maison, le fournil. Cette sorte de gros hangar contient une forte cheminée dont le contrecœur est percé d'une porte donnant accès au four étiré à l'extérieur et protégé d'une toiture imperméable. On voit encore un tel fournil près du manoir Couillard à Montmagny, dans la Chaudière-Appalaches.

Finalement, le four peut être construit à l'extérieur, le plus souvent en torchis ou en briques. Par souci de commodité en toutes saisons, il est aménagé près de la maison.

C'est ce dernier type de four qu'on trouve à Château-Richer, sur la Côte-de-Beaupré, près de la boulangerie artisanale Chez Marie. Depuis 90 ans, les boulangères accueillent les visiteurs dans leur vieille maison de ferme du Régime français et leur servent une bonne tranche de pain de ménage garnie de beurre fermier ou de beurre d'érable. Marie Turgeon, Yvonne Turgeon, puis Marie Mercier et sa fille Sylvie sont autant de maîtresses boulangères qui utilisent, ou ont utilisé, les deux fours exté-

rieurs — le plus vieux, datant de 125 ans, vient cependant d'être victime de la chute d'un arbre. Dans la société traditionnelle, le pain et la gestion des ventres de brique ou d'argile, tout comme la laiterie, sont des affaires de femmes.

D'autres fours à l'extérieur

Beaumont, Saint-Roch-des-Aulnaies, le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie sont autant de lieux où l'on trouve, depuis 150 ans, des fours à pain extérieurs servant parfois la clientèle touristique. Cette attraction est d'ailleurs portée par la carte postale et la publicité destinée aux voyageurs qui sillonnent le territoire.

Même situation dans Charlevoix et au Saguenay, notamment à L'Anse-Saint-Jean. Ce village du fjord du Saguenay tient chaque année son Festival du four à pain. On y compte 42 voûtes de terre prêtes à dorer des pâtons de fantaisie pour la compétition.

Autre célébration annuelle de notre denrée de base traditionnelle: la Fête du pain de la Seigneurie des Aulnaies, dans la Chaudière-Appalaches. Sur le site historique, il y a toujours un meunier et un moulin banal à roue à aubes, connu pour ses farines biologiques. L'ancienne maison du maître des lieux, au bord d'un ruisseau tumultueux, constitue un arrêt obligatoire sur la Route des Navigateurs.

Il y a encore quelques décennies, un grand nombre d'habitants continuaient de

Il y a quelques décennies, un grand nombre d'habitants
continuaient de chauffer leur four à pain.
Cette tradition n'est pas morte.



Cette photo de William F. Notman a été prise en 1900, à Cap-à-l'Aigle, dans Charlevoix. Elle montre un four à pain extérieur en argile, construit sur une assise en bois et couvert d'un abri à trois pans.

Source : coll. Michel Lessard

chauffer leur four à pain domestique, par exemple dans le Deuxième Rang de Saint-Raphaël, dans la Chaudière-Appalaches. Cette pratique est aujourd'hui abandonnée au profit des boulangeries industrielles, sauf dans certains villages.

La renaissance du four domestique

La tradition n'est pourtant pas morte. Jean Laberge, de Saint-Charles-sur-Richelieu, figure parmi les nouveaux bâtisseurs de fours

à pain. C'est Gérard Larose qui lui a transmis sa passion pour cette dépendance traditionnelle : le syndicaliste bien connu a lui-même poussé une vaste enquête technique et ethnographique sur le sujet, en plus d'avoir réalisé plusieurs fours extérieurs en Estrie et dans la région de Montréal. De quoi donner la piqure au jeune Laberge, il y a une vingtaine d'années.

C'est ainsi que le maître ébéniste Jean Laberge, qui exerce toujours ce métier à

l'oratoire Saint-Joseph, à Montréal, est aussi devenu un maître du four à pain d'argile. Dans leur version moderne, les fours servent à la cuisson du pain, des pizzas, des fèves au lard, mais on en sort également des porcs complets, bien farcis et cuits lentement toute une nuit, un mets goûteux et apprécié des invités. Car le four à pain est maintenant un objet ludique, une occasion de rassemblement et de convivialité.



1. La structure du four à pain est construite en lattes de bois et couverte de jute.
2. Le malaxage se fait avec les pieds, comme le foulage du raisin.
3. On ajoute de la paille à l'argile afin de donner une certaine cohésion à l'enduit et de réduire les fissures lors du séchage et de la première cuisson.
4. Résultat final : le four affiche un superbe profil arrondi, évoquant un castor accroupi.
5. La première fournée fait le bonheur de tous ceux qui ont participé à la corvée !

Source : coll. Clermont Bourget

Cela explique que de plus en plus de municipalités et de sites historiques font appel à Jean Laberge ou à l'un de ses disciples pour construire de tels équipements fort populaires. À son actif, M. Laberge compte plus de 150 fours extérieurs. Il offre également un atelier de six heures sur la fabrication des fours d'argile. Chaque année, une soixantaine de mordus s'y inscrivent afin d'apprendre les techniques et matériaux nécessaires pour réaliser seuls l'objet de leur rêve.

Construire son four : une fête

L'urbaniste Clermont Bourget est de ceux qui ont suivi cet atelier. Lorsqu'est venu

le temps de bâtir son four, cet ancien coordonnateur du programme Villes et villages d'art et de patrimoine de l'Université Laval, pourtant habile de ses mains, a plutôt demandé à M. Laberge de réaliser l'œuvre *in situ*. En l'occurrence à Beaumont, dans la Chaudière-Appalaches, où se trouve sa maison en bois de type québécois, datée de 1822. Après avoir restitué une laiterie modèle devant sa demeure à partir d'études de nombreux spécimens, puis élevé un fournil à l'ouest de son domaine, Clermont Bourget voulait ajouter un four à pain à l'ensemble. L'opération a donné lieu à une

grande corvée, en septembre 2019, sous la gouverne de Jean Laberge.

Outils et matériaux étaient fin prêts en ce samedi pluvieux. Une trentaine de parents et d'amis étaient réunis pour donner un coup de main. Pieds et mollets nus, quatre femmes foulaient l'argile délayée d'un rythme joyeux en chantonnant la cadence. Puis, sur une table, des participants coupaient la paille de blé et la mélangeaient aux mottes de terre en pétrissant énergiquement cette pâte de torchis visqueuse. Le maître d'œuvre, qui était venu avec une forme structurale de four construite en lattes de bois et couverte de jute, l'a ajustée à la porte de fer installée au fond de l'âtre.

Tranquillement, en plaquant les mottes de torchis, Jean Laberge, beurré jusqu'aux oreilles, a réussi une chape en forme de castor accroupi, qu'il a bien lissée et flat-tée, comme un objet d'amour. Un travail de trois heures dans un jour de crachin malgré tout joyeusement animé.

Le groupe venait de mettre au monde un « bien de tradition » dans le contrecœur d'une cheminée, entre les joues de l'âtre. Un four muni d'une solide bouche, d'un ventre généreux et accueillant qu'on pouvait remplir jusqu'au cul, prêt à enfanter de belles grosses fesses dorées au levain. Les artisans se sont toujours référés au corps humain pour désigner les parties de leur outil principal ou l'objet de leur travail.

Après une première chauffe pour cuire ce four d'argile et colmater les fissures inévitables, le moment de la première cuisson est venu, deux semaines plus tard. Tout le monde avait apporté ses pâtons, ses pizzas. Après avoir brûlé l'attisée, raclé la sole et attendu que soit atteinte la température appropriée — mesurée en y tenant la main ouverte le temps d'un *Avé* ou de trois fois l'invocation « Que les âmes des fidèles défunts reposent en paix » —, tous ont assisté à l'étape de l'enfournage.

La fête de l'amitié joyeuse et de l'amour du pain a duré jusqu'à tard dans la nuit. ♦

Michel Lessard est ethnohistorien. Il a publié plusieurs ouvrages sur les antiquités et l'histoire de la photographie au Québec.

Si le castor pouvait parler

Au début du millénaire, un pendentif dont l'origine pourrait remonter à des centaines d'années refait surface à La Prairie. Aperçu de sa trajectoire.

THERESA GABOS ET VALÉRIE DEZELAK

En 2002, un chantier-école en archéologie de l'Université Laval se déroule sur le site patrimonial de La Prairie. Professeurs et étudiants procèdent à des fouilles dans le secteur de l'ancien manoir seigneurial des Jésuites.

Au nombre des objets qu'ils mettent au jour se trouve un ornement sculpté dont la forme évoque un castor. Cet artefact associé à la symbolique autochtone enrichit maintenant l'exposition permanente du Musée d'archéologie de Roussillon à La Prairie.

Quelles sont ses origines? Que nous apprend-il et comment expliquer sa présence à cet endroit?

Interpréter les sols

L'équipe de fouilles découvre le pendentif dans une couche de sol associée à la fin du Régime français, soit entre l'abandon du manoir seigneurial par les Jésuites vers 1705 et l'occupation du site par une succession de familles, jusqu'en 1780.

Durant cette période, La Prairie jouit d'une position stratégique, au bord du fleuve Saint-Laurent. Elle accueille un important portage qui permet de rejoindre la rivière Richelieu puis, par le fleuve Hudson, les terres de la Confédération iroquoise. Lieu de passage achalandé, la région est fréquentée par de nombreux commerçants et acteurs de la traite des fourrures, mais également par des personnes liées à l'évangélisation et à la milice. Le pendentif témoigne-t-il d'échanges commerciaux? A-t-il simplement été perdu ou oublié par la personne qui le portait? Chose certaine, il rend compte du vaste réseau d'échanges des Premiers Peuples à cette époque.

Une pierre porteuse de culture

La pierre dans laquelle est sculpté le pendentif permet d'en apprendre un peu plus à son sujet. Il est fait de catlinite, explique Frédéric Hottin, archéologue et responsable des collections au Musée d'archéologie de Roussillon. Cette variété d'argilite rouge provient de brèches de quartzite sioux dont l'unique source connue se trouve au Minnesota. D'une grande rareté, cette matière circule sous forme de perles, pipes et ornements à travers l'Amérique du Nord depuis environ 2400 ans, mais de manière plus marquée entre 1550 et 1650.

La catlinite est porteuse de nombreux symboles chez les peuples autochtones. Appuyés par plusieurs chercheurs, les travaux de l'archéologue Coralie Dallaire-Fortier explorent cette symbolique. Par exemple, chez les Autochtones du Nord-Est, la couleur rouge de cette pierre évoque le dynamisme de la vie, la guerre et le pouvoir. Ainsi, les objets de parure en catlinite peuvent être des vecteurs de l'identité culturelle des gens qui les arborent, en tant qu'expression de leur force, de leur vitalité ou de leurs exploits guerriers. Selon ce même peuple, la carrière du Minnesota dont cette pierre est issue serait également le lieu d'origine des humains. Enfin, certaines de leurs traditions orales veulent qu'à cet endroit se trouve la demeure de l'oiseau-tonnerre, une créature légendaire des mythologies autochtones.

On ne connaît sans doute jamais l'origine précise de ce pendentif. Sa découverte n'en est pas moins importante, car elle indique une présence autochtone à La Prairie lors d'une période d'échanges interculturels



Source : Musée d'archéologie de Roussillon

soutenus. Manifestation directe de ces réseaux interactifs et de leur époque, cet objet, en raison de sa valeur historique et identitaire, figure au Répertoire du patrimoine culturel du Québec. ♦

Theresa Gabos est responsable du contenu et de la communauté d'Archéo-Québec et **Valérie Dezelak** est rédactrice et blogueuse pour l'organisme.

Connaître et entretenir les vitraux

D'abord utilisés pour orner les églises et y tamiser l'éclairage, les vitraux égayent aussi certaines maisons anciennes. Que devrait savoir tout propriétaire à leur sujet ? Notre expert vous explique.

FRANÇOIS VARIN

D'où vient le vitrail ?

Les techniques de fabrication du vitrail se développent surtout au Moyen Âge, à partir du V^e siècle, jusqu'à leur apogée, entre les XII^e et XIV^e siècles. À l'époque, les vitraux permettent de raconter des scènes de l'Ancien et du Nouveau Testament aux gens moins lettrés. Ils se lisent alors de haut en bas et de gauche à droite, comme un livre. En tamisant la lumière naturelle, ils créent aussi une ambiance propice au recueillement.

Au Québec, les vitraux sont d'abord utilisés pour orner les ouvertures des églises, avant de trouver une place dans certaines maisons. Vers la fin du XIX^e siècle, de nombreux ateliers apparaissent à la faveur de l'engouement pour l'architecture dite victorienne : le vitrail est en vogue pour décorer le châssis supérieur des fenêtres à guillotine. Habituellement fixe, d'où son appellation de châssis dormant, cet élément convient bien à l'installation des œuvres en verre.

De quoi se compose-t-il ?

Les vitraux se composent soit de pièces de verre blanc sur lequel on applique de la peinture ou de la grisaille, soit de verre

coloré. D'abord soufflé, ce dernier présente plusieurs couleurs. Avec la révolution technologique au XIX^e siècle et la mécanisation des procédés de fabrication, le verre offre de nouvelles textures : il peut être givré, opalescent ou gravé, par exemple.

Les pièces de verre sont enchâssées dans un réseau de plomb. Puis, l'ensemble est inséré dans une armature de fer pour assurer la solidité du vitrail et faciliter son installation. Cet assemblage prend les dimensions de l'ouverture à combler, que ce soit une fenêtre, un tympan, une rosace, un oculus, etc.

La fabrication du vitrail nécessite aussi des baguettes de plomb en forme de H dans lesquelles les morceaux de verre s'insèrent, de la soudure et du mastic. Des tiges de métal, appelées vergettes, sont soudées à l'horizontale. Elles assurent la stabilité de l'œuvre et la protègent contre le flambage, une déformation causée par la compression de la structure. Pour les grandes œuvres, des barlotières permettent de réunir plusieurs sections, chacune étant solidement fixée à l'édifice.

Vers la fin du XIX^e siècle, la technique Tiffany préconise le cuivre, mais les baguettes de plomb demeurent plus répandues. Ces dernières résistent mieux aux pressions internes et externes qui s'exercent dans les bâtiments,

aux changements de température et aux claquements occasionnés par l'ouverture des portes et des fenêtres.

Comment le fabrique-t-on ?

Méthodique, le vitrailliste dessine d'abord une maquette sur papier, habituellement à un dixième de la dimension de l'œuvre. Il trace les profils, les formes et les lignes de coupe, puis indique les couleurs des pièces de verre. Il reproduit ensuite ce dessin en grandeur réelle sur carton, en tenant compte de l'épaisseur de l'âme des baguettes de plomb. Il détermine la dimension finale des panneaux et l'emplacement des vergettes.

Une fois le patron d'assemblage et de découpe achevé, les morceaux de carton servent de gabarits pour tailler les pièces de verre à l'aide d'outils. Puis, l'artisan effectue un assemblage temporaire en insérant le verre dans les baguettes de plomb. Lorsque chaque pièce du casse-tête est bien ajustée, il soude le réseau.

Pour assurer l'étanchéité et la solidité du vitrail, le créateur enduit le verre et le plomb d'un mastic semi-liquide composé entre autres de poudre de craie et d'huile de lin. Avec une spatule de bois, il rabat les ailes des baguettes de plomb sur les pièces de verre. Il fixe les vergettes à des attaches soudées sur le réseau de

Pour redonner tout son éclat à un vitrail,
mieux vaut le confier à un spécialiste du verre qui possède
la connaissance des matériaux et des différentes
techniques selon les époques.



Un artisan procède à la dépose d'un vitrail installé dans une rosace. Une opération qui demande beaucoup de doigté !

Photos : François Varin

plomb. Enfin, le vitrail et sa structure de fer sont insérés dans un cadre de bois, qu'on installe dans l'embrasure à agrémenter.

Comment évaluer l'état général d'un vitrail ?

Un vitrail réalisé selon les règles de l'art peut durer plus de 100 ans sans réparation, surtout s'il est protégé par une contre-fenêtre, comme c'est souvent le cas. Bien que le verre puisse être endommagé par des chocs mécaniques, il résiste bien au passage du temps.

Cependant, il arrive que le réseau de plomb se détériore, ce qui entraîne la déformation du vitrail et l'affaissement de pièces de verre. Le scellement du vitrail dans son cadre de bois peut aussi se dégrader sous l'action répétée des cycles de gel et

de dégel. Ces mouvements de dilatation et de contraction, différents pour le verre et le plomb, occasionnent progressivement des désordres dans le réseau d'assemblage.

Quelle démarche suivre pour la restauration ?

Un vitrail doit d'abord être entretenu régulièrement à l'eau chaude légèrement savonneuse avec un linge et, si nécessaire, une brosse à poils doux. Des cotons-tiges permettent de laver délicatement les angles du réseau de plomb. La surface est ensuite rincée avec un linge humide pour enlever tout dépôt de savon, puis bien asséchée avec un chiffon doux. Les produits de nettoyage sont à proscrire puisqu'ils affectent la stabilité du mastic.

Si des pièces de verre sont brisées ou descellées dans le réseau de plomb, il pourrait être



Exemple d'une fenêtre à guillotine dont le châssis supérieur est orné d'un vitrail.

nécessaire de procéder à la dépose du vitrail. L'œuvre doit alors être décrochée avec précaution, une opération des plus délicates. Le vitrail, emballé avec soin dans une boîte de bois, est transporté à l'atelier. Il faut le démonter entièrement, réparer ou remplacer le réseau de plomb, réassembler le tout, appliquer de nouveau le mastic, rabattre les ailes des baguettes de plomb et fixer les vergettes.

Pour redonner tout son éclat à un vitrail, mieux vaut le confier à un spécialiste du verre qui possède la connaissance des matériaux et des différentes techniques selon les époques. Ce travail de restauration nécessite l'expertise et le talent d'un vitrailliste. ♦

François Varin est architecte.



1630, ROUTE MARIE-VICTORIN, ST-NICOLAS

- Entièrement restaurée • Immense pièces de vie
- Magnifique bibliothèque • Four à pain d'origine
- Cave à vin • Sauna
- 6 chambres
- 3 salles de bain
- 3 foyers

418 476-3000



VOTRE PROPRIÉTÉ VENDUE EN **30 JOURS**



GARANTI
OU NOUS VOUS PAIERONS
3 000\$

3765, rue du Campanile, Québec (QC) G1X 4G5

Bourse France-Gagnon-Pratte



De gauche à droite : France Gagnon Pratte (présidente de la Fondation québécoise du patrimoine), Luiza Santos (lauréate) et Louise Mercier (Fondation québécoise du patrimoine).

FÉLICITATIONS À LA LAURÉATE
2019 !

Mme Luiza Santos, étudiante à la double maîtrise en architecture et sciences de l'architecture à l'Université Laval, remporte la bourse de 5000 \$ pour son projet intitulé « Processus de formation et de transformation de place Royale ».

PROCHAIN APPEL
DE CANDIDATURES :
OCTOBRE 2020

Vous êtes étudiant de 2^e ou 3^e cycle dans les domaines de l'architecture, de l'aménagement ou de l'urbanisme et vous vous spécialisez en patrimoine ? Participez à l'édition 2020 !

fondationquebecoisedupatrimoine.ca

FONDATION QUÉBÉCOISE
du patrimoine

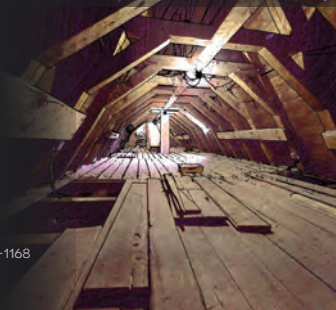
RECONSTITUTION HISTORIQUE PRÉSUMÉE DU MONASTÈRE DES RÉCOLLETS EN 1693
- HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC (HGO)



ARCHITECTURE | PATRIMOINE | DESIGN URBAIN
BGLA.CA/PROJET-PATRIMOINE

1435 RUE ST-ALEXANDRE, BUREAU 400, MONTRÉAL, QUÉBEC 514-875-1168
50 CÔTE DINAN, QUÉBEC, QUÉBEC 418-694-9041
452 AVENUE ARNAUD, SEPT-ÎLES, QUÉBEC 418-961-1524

NUMÉRISATION 3D DE LA CHARPENTE
DE L'ÉGLISE DES RÉCOLLETS - HGO



CONNAÎTRE, COMPRENDRE, RÉVÉLER ET METTRE EN LUMIÈRE LE PATRIMOINE



Illustration : Elizabeth Morissette,
École de design, Université Laval, 2020 (détail p. 2)

On revisite la cabane

DOSSIER PATRIMOINE ACÉRICOLE

Le temps des sucres pourrait être désigné prochainement comme élément de notre patrimoine immatériel. Quelles seraient les retombées d'une telle reconnaissance ?

ANTOINE GAUTHIER

Une en ék

Ce texte ne s'attarde pas aux mérites des traditions du temps des sucres ni à leur importante signification saisonnière pour les Québécois, des sujets qui font l'objet d'autres excellents articles dans le présent numéro de *Continuité*. Il ne traite pas non plus de ma passion d'enfance pour le sirop d'érable, la cuisine traditionnelle, le travail de l'entaille ou le bouillage en famille. La fonte des neiges n'est même pas encore commencée au moment où j'écris ces lignes ! Il porte encore moins sur mon passé de violoneux dans une cabane à sucre de l'île d'Orléans. Vous risqueriez de croire que je ne vis que pour les oreilles de crisse.

Ce texte présente plutôt une initiative qui, bien qu'administrative, touche à la pérennité d'une tradition d'ici et, plus largement, à la diversité culturelle mondiale.

En 2015, le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV), avec ses partenaires, a demandé au ministre de la Culture et des Communications une désignation légale « du temps des sucres et de la production acéricole ». Cette demande, toujours pendante, vise à conférer à cet élément culturel une reconnaissance à titre de patrimoine immatériel de la société en vertu de la *Loi sur le patrimoine culturel* de 2012.

Qu'est-ce que le patrimoine immatériel ? Pourquoi vouloir procéder à une telle désignation légale ? Que changerait-elle, au juste ?

Un héritage bien vivant

Le patrimoine immatériel comprend une variété de pratiques et de savoirs transmis de génération en génération. Il est l'héritier direct des notions de folklore, d'arts et de traditions populaires, de savoir-faire ancestraux ou d'expressions transmises oralement. Il est aussi appelé « patrimoine vivant » en raison de son caractère toujours actuel et contemporain.

Le patrimoine immatériel a pour finalité de contribuer à la sauvegarde des traditions culturelles de la planète malgré la pression de la mondialisation et de ses conglobérats

La dégustation de la tire sur la neige demeure l'une des traditions préférées des adeptes du temps des sucres.

Source : Chaudière-Appalaches © TQ/Mathieu Dupuis

pratique d'acériculture

industriels. Il s'inscrit dans un esprit de développement durable, de partage et d'adaptation constante. À l'échelle internationale, ce concept a connu un essor prodigieux à la faveur de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, adoptée en 2003 et entrée en vigueur en 2006. Aujourd'hui ratifiée par quelque 178 pays, cette convention n'a toujours pas été signée par le Canada.

Le Québec a pour sa part emboîté le pas aux nations signataires à sa façon, notamment en incorporant dans sa *Loi sur le patrimoine culturel* des dispositions liées à ce type de patrimoine. Il est ainsi devenu la première autorité législative canadienne à agir de la sorte, ce qui n'empêche pas que d'autres provinces ou le fédéral puissent soutenir les traditions culturelles présentes sur leur territoire.

L'effet d'une reconnaissance légale

La volonté d'obtenir une reconnaissance officielle des traditions associées au sirop d'érable procède de deux objectifs. D'abord, favoriser la sauvegarde et le développement des pratiques traditionnelles relatives au temps des sucres. Ensuite, familiariser les citoyens avec le concept de patrimoine immatériel à l'aide d'un élément culturel connu de tous.

Un tel statut permettrait, bien entendu, de reconnaître l'apport important pour l'identité québécoise des traditions entourant la préparation du sirop d'érable. Mais une désignation légale comme patrimoine immatériel ne correspond pas à un acte de commémoration. Ni à une consécration de type historique. Au contraire, elle vise le changement dans un esprit de continuité, que ce soit par exemple par le renversement d'une situation indésirable ou par l'amélioration d'une structure de soutien public. Sans son impératif de sauvegarde (ou de développement durable), le concept de patrimoine immatériel n'a pas de raison d'être.

L'exemple de la veillée de danse

L'un des cinq éléments du patrimoine immatériel québécois à avoir reçu une désignation du ministre est la veillée de danse traditionnelle, en 2015. Depuis, cette reconnaissance a permis l'éclosion de mesures en lien avec le plan d'action gouvernemental en culture.

Par exemple, des ressources ont été octroyées pour la première fois par le ministère de la Culture et des Communications (MCC) à des camps estivaux de musique et de danse traditionnelles. Le Réseau des veillées de danse au Québec a pour sa part été créé à la suite de consultations des acteurs du milieu, et servira bientôt de catalyseur pour des actions de promotion communes. En distribuant des fonds à des événements non admissibles à l'aide du Conseil des arts et des lettres du Québec, ces initiatives lèvent ainsi un obstacle à leur développement sur le territoire.

Les bénéfices pour le temps des sucres

La reconnaissance légale du temps des sucres et de la production acéricole comme patrimoine vivant du Québec présage, elle aussi, la naissance d'importantes initiatives.

La désignation pourrait susciter des réflexions et des actions touchant les facettes suivantes : l'agriculture d'auto-suffisance, l'acériculture biologique, la reforestation pour contrer les changements climatiques, le tourisme durable, l'image du sirop d'érable, les écosystèmes de soutien à la musique traditionnelle, les appellations d'origine contrôlées, les indications géographiques protégées, le modèle coopératif, la revalorisation du chauffage au bois, la revitalisation de la traction animale ou la création culinaire à base d'aliments du terroir. Autant de moyens de penser l'avenir de la communauté ou d'épauler les économies locales.

Les mesures envisagées, le cas échéant, devront s'aligner sur les besoins déterminés par les acteurs du secteur lors de consultations nationales et régionales. Des rapports comme ceux de l'organisation Producteurs et productrices acéricoles du Québec pourront servir de base aux échanges. Tout comme l'étude menée pour le compte du MCC par la consultante Christine Bricault, désormais coordonnatrice au CQPV. Cette dernière a effectué une dizaine d'entrevues avec de petits producteurs (250 entailles) et de plus grands (12 000 entailles). Elle a aussi réalisé de nombreuses visites en Montérégie, dans la Chaudière-Appalaches et au Centre-du-Québec, des recherches d'archives et des rencontres avec la direction générale des



Promenade en voiture à cheval à la Sucrierie Blouin de Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans
Photo : Réal Filion



Le musicien Paul Marchand fait danser les visiteurs de la cabane à sucre Le Chemin du Roy, à Saint-Augustin-de-Desmaures.
Photo : Guillaume D. Cyr

deux plus importants festivals de l'érable du Québec, soit le Festival beauceron de l'érable et le Festival de l'érable de Plessisville.

Une reconnaissance légale constituerait, au demeurant, une belle occasion de créer des synergies inédites au sein de l'appareil étatique en liant par exemple le MCC et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans un dessein commun.

Un outil précieux pour l'avenir

Que ce soit à titre de modèles ou par leur impact direct, les pratiques qui font partie du patrimoine immatériel (ou vivant) sont porteuses d'un sens social beaucoup plus large que ce que le terme *patrimoine* laisse généralement présager. Pour cette raison, leur sauvegarde, en général, et leur désignation légale, en particulier, peuvent apporter des réponses à des défis citoyens et collectifs, actuels et futurs.

L'acériculture n'est sans doute pas la branche du patrimoine vivant qui nécessite l'intervention de sauvegarde la plus urgente. Mais des améliorations, voire des idées nouvelles, restent bienvenues dans ce secteur.

Les effets concrets d'une désignation à venir des traditions du temps des sucres dépendront en définitive des ressources qui lui seront allouées ainsi que des efforts conjugués des parties prenantes à se saisir des avantages de promouvoir ce concept. Cela en fonction d'enjeux à déterminer par le milieu et par les citoyens.

Les expériences personnelles que j'ai évoquées au début de ce texte ont bien sûr teinté mon rapport aux traditions associées au sirop d'érable. Certes, l'administrateur que je suis devenu manipule plus souvent une souris qu'une palette de tire ou un archet de violon, mais rassurez-vous : à la fonte des neiges, cette souris devient grise et poilue puis s'enfuit à travers les arbres, suivant la vapeur d'eau d'érable qui s'échappe de l'évent d'une cabane, pour célébrer les traditions du temps des sucres autour d'une table, entre amis. C'est là qu'elle puise les mots et la volonté pour écrire la suite. ♦

Antoine Gauthier est directeur général du Conseil québécois du patrimoine vivant.

Qu'est-ce que le CQPV ?

Organisme de regroupement reconnu et soutenu par le ministère de la Culture et des Communications, le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) a pour mission de contribuer à la sauvegarde du patrimoine immatériel. En plus d'adhérents individuels, il compte une centaine d'organisations membres sur le territoire du Québec. Il réalise notamment des formations professionnelles, des publications, des activités de promotion (entre autres à travers le réseau Festivals Trad Québec) et des productions culturelles comme

les capsules vidéo de la série Culture Trad Québec. Les initiatives du CQPV touchent à différentes traditions culturelles, comme le récent programme Maîtres de traditions vivantes, visant à mettre en valeur des porteurs de traditions qui maîtrisent de façon exceptionnelle une pratique transmise de génération en génération, ou le Réseau des veillées de danse au Québec. Le CQPV joue également un rôle-conseil auprès de l'UNESCO dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. (Antoine Gauthier)

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



expertise@iscan3d.ca
819 519-3358

DOCUMENTER LE PASSÉ, AU PRÉSENT, POUR LE FUTUR



Maisons distinctives sur mesure
Rénovation / Restauration / Patrimoine
Architecture écologique

MARYSE LEDUC

ARCHITECTE + DESIGNER

OAQ / PA LEED
info@maryseleduc.com

MARYSELEDUC.COM | 514 287-1214



**BACCALAURÉAT
INTÉGRÉ EN
SCIENCES
HISTORIQUES ET
ÉTUDES
PATRIMONIALES**

BISHEP



LE PATRIMOINE UN DOMAINE D'ÉTUDES ET DE PRATIQUES

Le patrimoine représente les biens matériels (sites historiques et naturels, bâtiments anciens, objets de collection) et immatériels (savoir-faire traditionnels, pratiques sociales, arts du spectacle) qu'une société juge précieux, et qu'elle conserve et transmet aux générations futures pour assurer son développement.

UN BACCALAURÉAT TRANSDISCIPLINAIRE UNIQUE

Un baccalauréat unique au Québec avec ses disciplines complémentaires d'histoire, d'ethnologie, d'histoire de l'art, d'archivistique, d'archéologie et de muséologie. Il offre des bases méthodologiques et enrichit la pensée sur le patrimoine.

UNE FORMATION APPLIQUÉE TOURNÉE VERS LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Des formations sur le terrain tant au Québec qu'à l'international. L'étudiant a la possibilité de s'inscrire à des cours d'été organisés conjointement avec une institution patrimoniale (musée, centre d'interprétation, service culturelle d'une ville) en plus de participer à un stage à la fin de ses études.

NOUS CONTACTER :

418-656-2131 #8419
aeshep@asso.ulaval.ca
info@fish.ulaval.ca
Laurier Turgeon
Directeur du programme
Laurier.Turgeon@hst.ulaval.ca



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

mbmetalliers.com | 514 939-6753

RBQ # 5736-5538-01

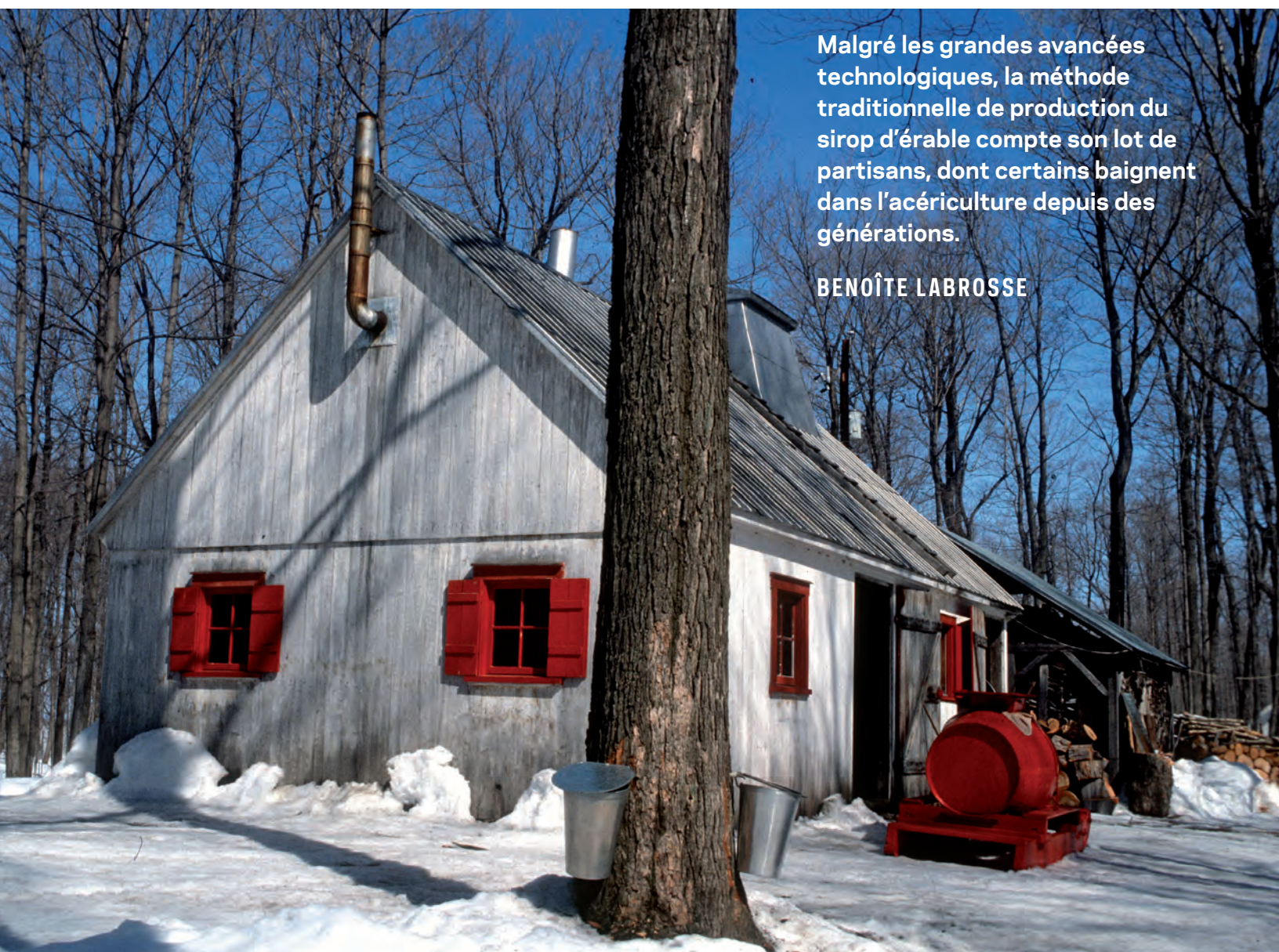


DOSSIER
PATRIMOINE ACÉRICOLE
SAVOIR-FAIRE

Prod à l'an

Malgré les grandes avancées technologiques, la méthode traditionnelle de production du sirop d'érable compte son lot de partisans, dont certains baignent dans l'acériculture depuis des générations.

BENOÎTE LABROSSE



uction cienne

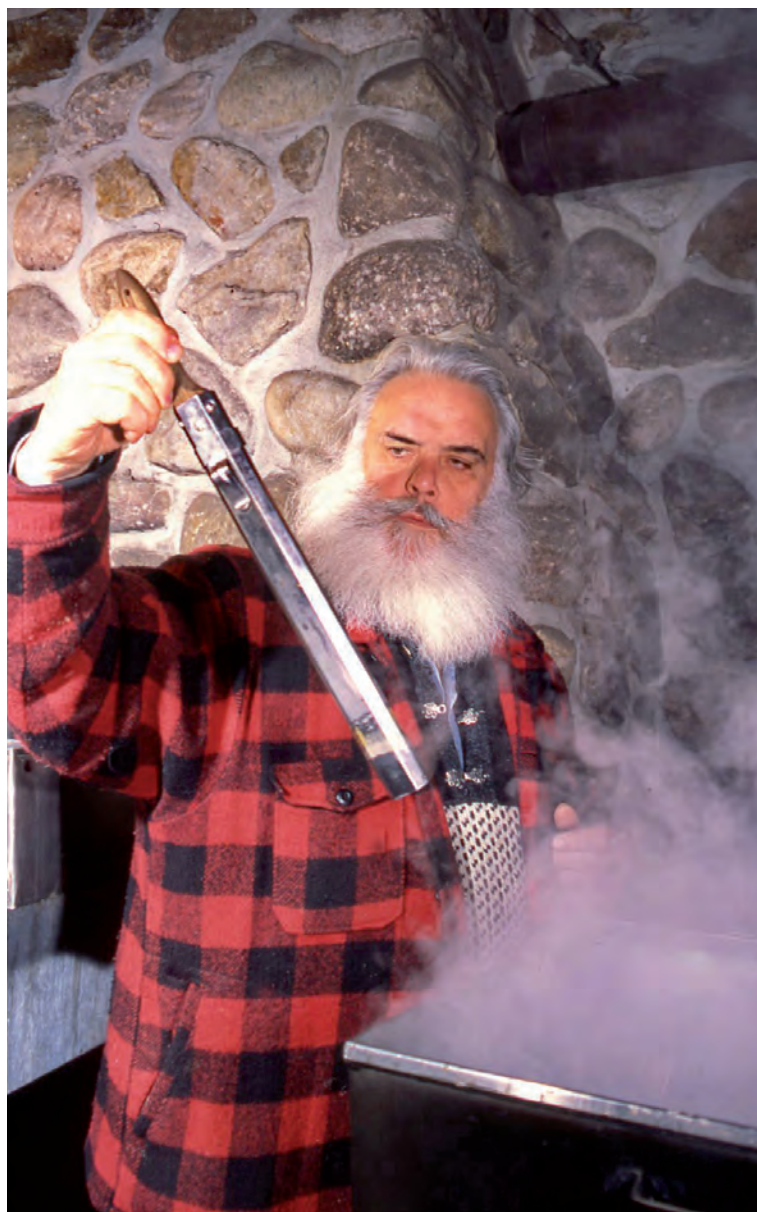
Au fil du temps, la façon de produire du sirop d'érable s'est beaucoup transformée. Malgré cela, « toutes les technologies acéricoles modernes sont inspirées des savoir-faire traditionnels », affirme Joël Boutin, technologue agricole au Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches, un organisme sans but lucratif qui accompagne ceux qui souhaitent renouveler leurs équipements et leurs façons de faire. « Ces méthodes avaient nécessairement du bon parce qu'elles ont traversé le temps jusqu'à nous. »

Pour plusieurs tenants des techniques transmises de génération en génération, la cueillette de l'eau d'érable, la manière de la faire bouillir et le mode de chauffage utilisé sont autant d'étapes qui influent non seulement sur le goût du sirop, mais aussi sur l'expérience globale de l'acériculture. Sans compter que la préservation des méthodes traditionnelles constitue à leurs yeux un précieux héritage.

Êtes-vous chaudières ou tubulure ?

La première étape de la production est l'entaillage de l'arbre, qui permet à l'eau d'érable d'être récoltée. Biologiste et cofondateur d'Érable et Chalumeaux, une plateforme Web consacrée à l'acériculture, Stéphane Guay note que si certains puristes choisissent encore le vilebrequin pour entailler, même les partisans des méthodes ancestrales utilisent aujourd'hui une perceuse électrique.

Vient ensuite la récolte. Historiquement, l'eau d'érable est recueillie à la main dans des chaudières suspendues à chaque arbre entaillé. On dit alors que le producteur « court les érables ». Depuis les années 1970, il est cependant possible d'acheminer la sève directement à la cabane au moyen d'un système de



← Photo : Linda Turgeon

→ Pierre Faucher, propriétaire de la Sucrierie de la Montagne à Rigaud, vérifie la température du sirop sur le point de devenir de la tire d'érable.

Photo : François Rivard



Recourir à des chevaux pour récolter l'eau d'érable appartient-il au savoir-faire ancestral acéricole ? Cet élément n'est pas ressorti dans les démarches visant la création d'une appellation contrôlée.

Photo : Chaudière-Appalaches © TQ/Mathieu Dupuis

tubulure et de pompes sous vide. « Grâce à la différence de pression dans ce système, les érables coulent plus abondamment, souligne Joël Boutin. Au lieu de produire l'équivalent d'une canne de sirop par entaille, l'acériculteur en tire deux ou trois. »

En contrepartie, la récolte à la chaudière permet d'identifier les érables plus généreux que les autres, fait remarquer Stéphane Guay. « Cette information se perd avec la tubulure. Les acériculteurs traditionnels ont une proximité totalement différente avec leurs arbres ; ils donnent même un nom aux meilleurs », relate l'homme connu des téléspectateurs pour sa participation à l'émission *Un chef à la cabane* diffusée à Télé-Québec. « Courir les chaudières, c'est féérique, ajoute-t-il. C'est difficile à expliquer, mais quand tu es dans ton érablière et que tu entends le son de la sève qui coule, c'est quelque chose qui ne se remplace pas. »

Cela dit, la méthode traditionnelle est physiquement épuisante, rappelle Joël Boutin. « Souvent, les gens vont passer à la tubulure parce que les chaudières représentent une somme de travail trop lourde. » C'est pourquoi, selon le technologue agricole, les gens qui décident de poursuivre dans la voie ancestrale « le font uniquement parce qu'ils ont du plaisir ».

Le temps de bouillir

Au moment de transformer la sève en sirop, la majorité des cabanes à sucre québécoises privilégient comme combustible les bûches de bois provenant du territoire de l'érablière, ainsi que le veut la tradition. Par contre, le volume d'eau d'érable chauffée dans l'évaporateur, aussi appelé « bouilleuse », diffère entre les approches traditionnelle et moderne. « Quand la sève sort des arbres, elle contient 2 % de sucre, et quand le sirop est prêt à consommer, il en contient 66 %. Il a donc été concentré 33 fois, calcule Joël Boutin. Ça prend du temps ! »

Il est possible de procéder plus rapidement. Avant de faire bouillir la sève, des producteurs la font passer à travers une membrane pour en retirer une partie de l'eau pure, laquelle se serait évaporée de toute façon. Selon Joël Boutin et Stéphane Guay, si l'équipement et les techniques sont utilisés à cette fin, cette filtration, communément appelée osmose, conserve les minéraux et les composés complexes qui assurent au sirop son goût caractéristique.

Plusieurs tenants de la méthode traditionnelle estiment au contraire qu'accélérer la cuisson de l'eau d'érable en la concentrant altère le goût du sirop. C'est pourquoi ils préfèrent faire bouillir la totalité de la sève recueillie, quitte à ralentir la production. « Même si les scientifiques prétendent que l'osmose ne modifie pas le goût, ceux qui respectent les savoir-faire d'autrefois sont persuadés que leur sirop est meilleur », fait valoir l'ethnologue Bernard Genest, qui s'est penché sur l'acériculture traditionnelle pour le compte de la Société québécoise d'ethnologie (SQE). « Et je suis plutôt d'accord avec ces porteurs de traditions. »

Izabel Zimmer, propriétaire du gîte agrotouristique Larguer les samares à Saint-Casimir, dans Portneuf, compte parmi les inconditionnels de la méthode traditionnelle, qui correspond aussi à ses valeurs écologistes. Cette photographe et ex-citadine, devenue acéricultrice après avoir acheté une érablière centenaire en 2008, est également convaincue de la différence entre le goût des types de sirops. « Quand je coule mes sirops dans des galons, je donne à chacun un numéro de lot et un nom, explique-t-elle. C'est tout le contraire de ce qui se passe à la fédération des producteurs acéricoles, où tous les sirops de différents producteurs sont mélangés dans de gros barils pour obtenir un goût uniforme. Alors que ça varie tellement selon la région et la façon d'utiliser l'évaporateur ! »

En 2018, Izabel Zimmer a remporté une médaille d'argent de la Commanderie de l'érable — un regroupement « de professionnels et de passionnés » qui se penche sur les méthodes ancestrales — pour son sirop. « Ce prix est un encouragement », confie celle pour qui l'acériculture représente un accident de parcours. « Je voulais seulement acheter une terre avec des arbres, mais comme il y avait tout l'équipement pour faire les sucres, je m'y suis mise avec des amis. »

Afin d'acquiescer les savoir-faire nécessaires, Izabel Zimmer a suivi de nombreuses formations, dont certaines avec Joël Boutin au Club d'encadrement technique acéricole de Portneuf. Elle a toutefois constaté que la plupart sont axées sur les techniques modernes liées à la productivité. En outre,

« Même si les scientifiques prétendent que l'osmose ne modifie pas le goût, ceux qui respectent les savoir-faire d'autrefois sont persuadés que leur sirop est meilleur. »

— Bernard Genest, ethnologue

malgré la reconnaissance et les connaissances cumulées en plus d'une décennie, l'acéricultrice se dit « confrontée philosophiquement au fait de ne pas avoir de lien familial » avec le domaine.

Faire du sirop : une affaire de famille

La majorité des acériculteurs traditionnels ont effectivement acquis leur savoir-faire auprès de membres de leur famille. Au point où, pour être certifié « porteur de traditions acéricoles » par la SQE dans le cadre d'un projet ponctuel, il fallait tirer ses compétences d'un contact direct avec la génération précédente. Ce titre de reconnaissance a été décerné à 10 acériculteurs beaucerons en 2014 dans le cadre du Programme de valorisation des porteurs de traditions. Chaque année, l'organisation cherche « à rendre hommage à des personnes qui ont contribué à enrichir le patrimoine québécois, à valoriser dans leur milieu naturel des pratiques identitaires, à favoriser leur transmission auprès des jeunes et à encourager leur maintien ».

Lise Tailleux, qui dirige avec sa sœur Monique la cabane à sucre L'En-Tailleur, à Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, en connaît elle aussi un rayon sur la transmission familiale. Membre de la neuvième génération installée sur une terre « où les sucres se font en famille depuis au moins début 1900 », elle a appris les rudiments de l'acériculture traditionnelle et de la transformation des produits de l'érable auprès de son père, Simon Tailleux. « J'avais 10 ans quand il a décidé de bâtir une cabane destinée aux touristes, en 1975. C'est en le voyant faire et en mettant la main à la pâte que j'ai appris, d'abord la tradition et la production, ensuite les recettes et la transformation. Il me donnait des trucs appris de son père qui, lui, les avait appris de son père, et ainsi de suite... »

Quand les sœurs Tailleux se sont officiellement investies dans l'entreprise, au milieu des années 1980, elles ont apporté très peu de changements aux méthodes de production, si ce n'est l'ajout d'un thermomètre. « Je n'ai jamais vu mon père en utiliser un ! Il savait que le sirop ou la tire étaient prêts à la façon dont le fil du sucre se formait sur la palette de bois », se souvient Lise Tailleux. C'est d'ailleurs le patriarche, décédé en 2017, qui a appris son métier à l'actuel chef de production de L'En-Tailleur.

Expérience immersive à la cabane

Désormais, l'entreprise mise davantage sur l'expérience récréotouristique que sur la seule fabrication des produits de l'érable. « Nous servons notre sirop et notre tire aux visiteurs, mais la plus grande partie de notre activité consiste à faire vivre la tradition de la cabane à sucre, précise Lise Tailleux. En expliquant de la manière la plus authentique possible à des gens de partout dans le monde comment le sirop est fait, en leur servant un repas traditionnel et en leur faisant entendre notre musique. »

Cette « expérience d'apprentissage » peut se vivre à l'année grâce à des présentations au bénéfice de touristes, mais également de nombreux groupes scolaires. « Je veux aussi recréer les beaux moments que j'ai vécus enfant, comme goûter l'eau d'érable directement du chalumeau, souligne Lise Tailleux. Je me suis donné comme mission de transmettre notre histoire et nos savoir-faire. »

C'est ce même désir qui guide Réjean Bilodeau, l'auteur-rechercheur indépendant derrière les imposants tomes de *L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse*. Retraité des services financiers, il s'est d'abord intéressé à cette pratique dans le but de renforcer l'identité de la population de Bellechasse. « J'ai dépoussiéré une histoire qui est presque totalement disparue de la mémoire des gens de ma région en l'espace de 50 ans. Quand les nouvelles technologies sont apparues, les savoir-faire traditionnels ont été très rapidement oubliés », déclare celui qui est à l'origine de la reconnaissance de la MRC de Bellechasse comme « berceau mondial de la technologie acéricole ». « Il s'écrit très peu de choses sur le sujet », fait remarquer l'homme, devenu acériculteur sur le tard, au début de la soixantaine. « Pour que la tradition perdure, il faut, en plus de l'héritage familial, que les gens aient accès à de la documentation. » (Voir l'entrevue avec Réjean Bilodeau à la page 30.)

L'ethnologue Bernard Genest ne peut qu'acquiescer à ce constat. « En matière de patrimoine, c'est la valorisation et la diffusion des savoir-faire traditionnels qui en assurent la préservation, en plus d'encourager la relève. »

Reconnaître pour préserver

La pédagogie et la transmission font aussi partie des motivations d'Izabel Zimmer. « Je suis fière de pouvoir transmettre



La pratique de l'acériculture traditionnelle est exigeante, mais Izabel Zimmer est fière de perpétuer cette tradition et de la faire découvrir aux visiteurs de son érablière.

Source : Larguer les samares

la façon ancestrale de faire du sirop d'érable à des touristes éblouis, dit-elle. C'est ce qui me donne le courage de continuer à travailler aussi fort, seule à la barre avec l'aide d'amis, de touristes et de volontaires étrangers.»

Tout exigeant qu'il soit, ce travail s'effectue à «un autre rythme» que celui de la vie quotidienne des acériculteurs traditionnels, observe Joël Boutin. «Faire les sucres, pour eux, c'est une pause, une cassure avec leurs activités plus modernes. Les visiteurs recherchent ce genre d'ambiance, donc l'état d'esprit dans les cabanes à sucre traditionnelles est très agréable.» Il est persuadé qu'un site Web qui ferait la recension de ces établissements attirerait des curieux, et assurerait par le fait même la transmission des savoir-faire ancestraux. «Ça donnerait des idées à des gens qui approchent de la retraite et qui sont rendus à rechercher ce rythme-là... Parce qu'en acériculture, la relève est généralement assez âgée!»

Stéphane Guay et Izabel Zimmer croient quant à eux que la création d'une appellation «sirop ancestral» remettrait cette approche au goût du jour. La Commanderie de l'érable poursuit cet objectif depuis l'an dernier : elle a entrepris des démarches auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du Québec afin de faire reconnaître le «sirop ancestral» et sa méthode de production.

Érable et Chalumeaux a obtenu le mandat d'établir le cahier des charges techniques qui serait associé à cette appellation. «Nous avons sondé des producteurs, des gens de l'industrie et des consommateurs pour déterminer les éléments importants du savoir-faire ancestral, précise Stéphane Guay. Dans les grandes lignes, l'eau doit être cueillie à la chaudière, puis bouillie dans un évaporateur en continu chauffé au bois,

sans recours à la filtration membranaire. Ce qui m'a surpris, c'est que le mode de récolte — comment on se déplace d'une chaudière à l'autre — n'a pas beaucoup d'importance. Les gens consultés ne demandent pas le retour des chevaux.»

Convaincue de la pertinence d'une certification des sirops ancestraux, Izabel Zimmer souligne que cette reconnaissance «permettrait probablement aux producteurs de vendre leur sirop plus cher, considérant que la méthode traditionnelle nécessite plus de temps et de travail».

Stéphane Guay croit même qu'une nouvelle appellation pourrait entraîner un regain de popularité de la méthode traditionnelle de production du sirop. Cette perspective le plonge d'ailleurs dans une profonde réflexion. «Je maîtrise les technologies modernes — que j'appliquais dans mon ancienne érablière — mais je me questionne sur la méthode à privilégier pour mon nouveau projet d'érablière à l'île d'Orléans. Si la valeur du sirop ancestral augmente, je pourrais me repositionner en ce sens, vu que la méthode traditionnelle deviendrait plus rentable. Et je ne serais sans doute pas le seul à le faire.» D'autant plus qu'il constate une montée de l'intérêt de la population pour l'acériculture et les produits de l'érable. «C'est devenu une saveur à la mode dont les Québécois sont fiers, et aussi un pan de notre histoire qu'ils souhaitent voir perdurer.» ♦

Benoîte Labrosse est journaliste indépendante.

CONTINUITÉ



Ne manquez pas notre prochain numéro sur les granges anciennes

Parution en juin

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



Eglise Sainte-Perpetue-de-Liliet. Restauration des parements. 2018.

MARIE-JOSÉE DESCHÊNES
architecte

architecture . patrimoine . paysages

www.mjdarchitecte.com

TOITURES 4 SAISONS

MEMBRE AMCO/ACEC/ACO

COMMERCIAL
INDUSTRIEL
INSTITUTIONNEL
RÉSIDENTIEL

445, rue des Canetons
Québec (Québec) G2E 5X6
Téléphone : 418 527-1314
Télécopieur : 418 527-1148
www.toitures4s.com



Inspiré

La région de Bellechasse a beaucoup donné à la culture sucrière au Québec. Et c'est grâce à Réjean Bilodeau qu'on le sait ! Rencontre avec un acériculteur, auteur et collectionneur qui aime tout de l'érable.

MICKAËL BERGERON



Comme Obélix est tombé dans la marmite de potion magique étant petit, Réjean Bilodeau pourrait bien, lui, être tombé dans la chaudière d'eau d'érable. En matière de production de sirop, il est une force vive. Il consacre toutes ses énergies à défendre sa région de Bellechasse, bastion de l'histoire acéricole. Et comme le héros gaulois... il assume avec fierté sa gourmandise !

L'homme a passé sa carrière dans les assurances, mais les cabanes à sucre ont toujours fait partie de sa vie. Il se souvient de sa première visite dans une érablière, à 5 ans. « J'ai grandi sur une ferme, raconte-t-il. Dans ma jeunesse, ce n'était pas comme aujourd'hui, les agriculteurs étaient moins occupés l'hiver. Mon père en profitait pour entailler une quarantaine d'érables, juste pour la famille. »

Le jeune Réjean donne donc un coup de main pour atteler le cheval et recueillir la sève dans les chaudières. « On courait les érables au retour de l'école et le lendemain, pendant le jour, mon père faisait bouillir l'eau d'érable. On revenait de l'école et ça sentait bon ! » Après ses études, à 22 ans, en attendant ses débuts comme professionnel, il travaille tout naturellement dans une érablière. En se disant qu'un jour, il en aura une à lui.

En 2010, il réalise la promesse qu'il s'était faite en 1972. « J'ai vu que j'avais plusieurs érables à sucre sur ma terre. J'ai nettoyé mon boisé et fait 500 entailles, assez pour alimenter une cabane à sucre ultra moderne », raconte le nouvel acériculteur. C'est beaucoup plus que ce que son père avait, mais cela demeure une mini érablière, les grandes entreprises du domaine possédant plus de 30 000 entailles.

Une histoire écrite à la sève

Alors que Réjean Bilodeau vient de prendre sa retraite, un ami lui suggère d'écrire une histoire du sirop d'érable, lui qui avait déjà rédigé un livre sur le rang où il demeure. « Au début, j'ai regretté de m'être lancé là-dedans ! La recherche à faire était énorme », admet l'auteur du livre *L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse*, publié en 2016 à compte d'auteur.

C'est grâce à ses nombreuses heures de recherche qu'il remarque l'importance de sa région, Bellechasse, située à côté de Lévis et en face de l'île d'Orléans, dans l'évolution des techniques acéricoles.

Disons-le, à l'époque de la Nouvelle-France, les méthodes sont assez rudimentaires. Pour cueillir l'eau d'érable, les premiers colons font d'énormes entailles de 6 pouces (15 cm) à coups de hache. Au point qu'en 1710, les autorités doivent interdire la pratique, trop dangereuse pour les arbres ! Pour contourner cette interdiction, les gens de Bellechasse améliorent leur technique, limitant les ouvertures à 1 pouce (2,5 cm). « C'est le premier geste pratique qui a permis

Réjean Bilodeau partage son amour de l'acériculture avec ses petites-filles.

Source : Réjean Bilodeau

en sirop !

l'exploitation des érables», raconte Réjean Bilodeau. L'apparition du vilebrequin est suivie par celle de la perceuse, qui réduit à 1 cm la taille du trou pratiqué.

Des innovations très utiles

La région continue de participer à l'essor du sirop d'érable sur les plans technologique et commercial. Ainsi, c'est un Bellechassois qui met sur pied les premières écoles acéricoles, véritables laboratoires du sucre, et unit les producteurs. «En fondant la coopérative Citadelle en 1925, Cyrille Vaillancourt mise sur la qualité plutôt que la quantité du produit pour doubler les Américains», résume l'expert. La mention «sirop pur» inscrite sur l'étiquette des conserves, encore aujourd'hui, vient de lui. Ce pari permet au Québec de devenir le plus important producteur de sirop d'érable au monde. Une aventure relatée en images sur le site éducatif expositioncitadelle.coop.

En 1973 survient «la plus grande innovation», selon M. Bilodeau : un autre acériculteur de Bellechasse, Clément Métivier, invente le Sysvac. «Il s'est inspiré de la traite des vaches», précise l'auteur. Depuis, on «traite» les arbres, si on peut dire ! Commercialisé par la société IPL, le système achemine directement l'eau d'érable à la cabane par des tuyaux sous vide, éliminant ainsi la tournée des chaudières. Il fait exploser la production et lance l'exportation mondiale du sirop d'érable.

Aujourd'hui, l'évolution de l'acériculture se poursuit dans ce coin du Québec. Entre autres, l'entreprise CDL propose tout l'équipement nécessaire pour mettre sur pied des érablières automatisées, assistées par senseurs, algorithmes et outils de gestion informatisée.

Un patrimoine qui s'évapore

«Le sucre d'érable est l'identité de Bellechasse», fait valoir Réjean Bilodeau, qui s'est démené afin que sa région se donne le titre de «berceau mondial de la technologie acéricole». Il publiera d'ailleurs un troisième tome sur le sujet au printemps.

Réjean Bilodeau salue les innovations qui permettent aux producteurs de gérer des érablières sans sacrifier tout leur temps, mais s'inquiète pour la préservation de l'équipement traditionnel et des anciennes cabanes à sucre. «Ce patrimoine n'est pas protégé partout, on ne s'en fera pas accroire», tranche-t-il. Il a d'ailleurs vendu sa collection pour la création d'un futur musée acéricole dans Bellechasse. Cet ensemble de 168 objets comprend notamment des chaudrons à trois pattes, des moules à sucre et des outils en bois.



La collecte de sève par tubulure sous vide a été inventée par Clément Métivier, originaire de Bellechasse.

Photo : Pascal Huot

Néanmoins, selon lui, il y a un regain d'intérêt pour les petites érablières, qui donnent l'occasion de «vivre l'expérience d'autrefois en retrouvant une relation humaine et une atmosphère chaleureuse». Cette popularité pourrait toutefois ne pas suffire pour préserver les cabanes à sucre traditionnelles. Il faudrait une forme de soutien financier à la restauration pour qu'elles perdurent. «Ce serait une richesse pour Bellechasse», laisse tomber le protecteur de l'érable.

Ce serait aussi naturel pour un pays qui arbore une feuille d'érable sur son drapeau de protéger et de promouvoir cette fierté nationale. ♦

Mickaël Bergeron est journaliste indépendant.

DOSSIER
PATRIMOINE ACÉRIQUE
CUISINE

Plaisir i

Constitué au fil des décennies, le repas de cabane à sucre se réinvente, à l'heure où le sirop se retrouve dans la mire des chefs... et des chercheurs. Passez à table !

VALÉRIE GAUDREAU



ntemporel

Soupe aux pois, fèves au lard, jambon, oreilles de crisse, tarte au sucre, tire sur la neige. Et du sirop. Beaucoup de sirop. Dès que le printemps se pointe le bout du nez, les tables des cabanes à sucre du Québec se garnissent de ces plats emblématiques d'une tradition culturelle, culinaire et commerciale bien ancrée chez nous.

La composition de ce repas typique s'est consolidée au XX^e siècle, mais ses origines remontent au siècle précédent. « C'était une façon de faire la fête en célébrant la fin de l'hiver. Les gens sortaient de leur enfermement », explique Laurier Turgeon, directeur du programme en sciences historiques et études patrimoniales de l'Université Laval.

Cela dit, rien n'aurait été possible sans le fameux sirop, or blond à la base de tout... Un produit qui stimule toujours la créativité des maîtres des fourneaux et des laboratoires.

Aux sources du sirop

Les origines de la transformation de la sève d'érable en sirop ou en sucre sont controversées. Doit-on ce procédé aux Autochtones ou aux colons français? Cette pratique est héritée des Autochtones, tranche Laurier Turgeon : « Ils récupéraient la sève des érables et la faisaient bouillir pour en faire un sirop. »

Même son de cloche du côté d'André Michel, fondateur de La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire. Cette érablière-musée propose l'exposition permanente *De l'eau... à la bouche*. « Par cette présentation, il était important de remettre les pendules à l'heure, juge-t-il. Car pour certains, ce sont les Français qui ont découvert l'eau d'érable. »

En effet, le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix, historien du XVIII^e siècle, rapporte que les compagnons de Jacques Cartier auraient montré aux Autochtones comment fabriquer le sucre d'érable, note pour sa part Yvon Desloges. Ce spécialiste de l'histoire de l'alimentation au Québec et auteur, notamment, d'*À table en Nouvelle-France*, précise cependant que les propos du père Charlevoix ne sont pas corroborés. « Ce sont plutôt les Autochtones qui ont indiqué aux premiers Français que certains arbres à feuilles fournissaient une sève qu'ils récoltaient. »

Selon M. Desloges, les Autochtones obtenaient du sirop grâce à la technique de réduction par le froid. Ils recueil-

laient d'abord la sève d'érable dans un tronc d'arbre évidé qu'ils laissaient à l'air libre. « Pendant les nuits froides, explique-t-il, de l'eau claire monte à la surface et gèle ; on retire cette glace le matin et on recommence jusqu'à ce que la sève de plus en plus concentrée ait la consistance d'un sirop épais. »

Quant aux colons français, ils utilisaient plutôt la technique de réduction par le chaud, avance-t-il : « Ils étaient équipés pour le faire avec leurs chaudrons et ustensiles de fer et de fonte. »

Le porc, roi de la cabane

Voilà donc pour le sirop d'érable. Mais le menu de cabane à sucre se caractérise aussi par l'omniprésence de la viande de porc, une denrée peu disponible avant le XIX^e siècle, note Yvon Desloges. « On élève des porcs ici dès les débuts du Régime français, mais cet animal est surtout une source de gras. » À cette époque, rapporte-t-il, le beurre est rare : les vaches pèsent moins de 200 kilos (comparativement à plus de 500 aujourd'hui) et donnent seulement 6 litres de lait par jour (30 aujourd'hui), une production insuffisante pour la transformer en beurre.

Les porcs sont aussi beaucoup plus petits que ceux qu'on élève maintenant. Avec le passage d'une agriculture céréalière à une agriculture d'élevage, les animaux de la ferme sont sélectionnés et nourris différemment, offrant beaucoup plus de viande et une meilleure production de lait. Dans les cuisines, le beurre remplace graduellement le lard, et la viande de porc fraîche devient disponible en bonne quantité.

Arrivent alors les produits dérivés de cette viande, comme le jambon et les saucisses, dont Yvon Desloges situe l'apparition au XIX^e siècle seulement, au Québec. « Le moment est donc propice pour voir naître les cabanes et leur menu. Il s'agit d'un phénomène du XX^e siècle, même si on en signale la présence de façon épisodique au cours du XIX^e siècle », conclut l'historien.

Aujourd'hui et demain

Cette évolution a conduit au menu typique des cabanes à sucre de diverses tailles. Dans une ambiance conviviale, les invités y font ripaille, en plus d'en apprendre sur les techniques acéricoles. Bien implantés avec plus de 200 adresses, selon le répertoire des cabanes et érablières du Québec, ces établissements sont-ils pour autant figés dans le temps? Non, puisqu'une nouvelle génération de chefs continue à faire

← Repas traditionnel servi à la cabane à sucre Handfield, à Saint-Marc-sur-Richelieu

Source : Montréalie © TQ/Jean-François Bergeron/Enviro Foto



À l'ITHQ, on explore les possibilités des produits de l'érable. À preuve, ce dessert qui unit savarin au cidre de glace, crème légère à l'érable, canneberges confites et sorbet aux pommes.
Source : ITHQ



Au temps des sucres, le maître sucrier de La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire fait bouillir l'eau d'érable dans des chaudrons de fonte sur feu de bois.
Source : La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire

évoluer le menu de cabane, à valoriser le précieux sirop et à en explorer le potentiel.

Tous les intervenants consultés notent un renouveau dans la cuisine axée sur les produits de l'érable. Et le nom de Martin Picard est spontanément évoqué.

En 2009, le célèbre chef a ouvert la Cabane à sucre Au pied de cochon dans le secteur Saint-Benoît de Mirabel. Il s'est donné pour mission de repenser et de valoriser le menu de cabane avec des idées comme le crosquis (une croquette) de foie gras au beurre d'érable, le pied de cochon farci au cotechino

(un saucisson) fumé à l'érable ou encore la tire d'érable sur bloc de sel de l'Himalaya. « Martin Picard est intéressant : il fait de la recherche en même temps que de la cuisine », indique André Michel, de La Maison amérindienne.

Et l'épicurien Picard n'est pas seul sur ce front. À la faveur d'une volonté d'accroître la consommation de produits locaux, l'érable est en ébullition dans la tête des chefs. « Il y a un afflux de cuisiniers qui vont pîger dans les recettes traditionnelles pour les adapter et en proposer des versions plus raffinées, tout en assurant une continuité avec le passé », souligne Laurier Turgeon de l'Université Laval.

Directeur de la restauration commerciale et chef exécutif à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Jonathan Lapierre-Réhayem note un intérêt pour ce renouveau de la cuisine traditionnelle chez les étudiants. Dans les cuisines de l'Institut, on travaille notamment à remplacer le sucre blanc par celui de l'érable. Et l'inspiration ne manque pas. « Les étudiants sont ouverts et plus informés qu'avant, remarque-t-il. Les recettes où figurent des produits de l'érable circulent rapidement. On dépoussière des recettes, on voit ces produits sous une nouvelle forme, ça évolue. » Aujourd'hui, ajoute-t-il, les gens voyagent beaucoup et sont sensibles à ce qui fait la particularité d'une destination. En ce sens, l'érable devient un marqueur incontournable de la cuisine d'ici.

Le sirop au labo

Et l'évolution est loin d'être terminée, si on en croit Sylvie Turgeon, codirectrice du GastronomiQc Lab, une unité mixte de recherche de l'ITHQ et de l'Université Laval. La scientifique supervise des travaux portant sur les types de sirop d'érable. Le laboratoire classe le sirop de catégorie A par couleurs et goûts : doré (goût délicat), ambré (goût riche), foncé (goût robuste), très foncé (goût prononcé). La recherche vise à favoriser sa valorisation et, à terme, à permettre par exemple l'association d'un type de sirop à une application particulière comme le sucre ou le beurre d'érable, ou même à telle ou telle recette.

Mais le GastronomiQc Lab va bien plus loin. Cette instance multidisciplinaire s'intéresse aussi aux tendances alimentaires, à la façon dont les produits sont présentés dans l'industrie, aux habitudes des consommateurs. Selon Sylvie Turgeon, l'érable est un formidable « terrain de jeu » pour l'innovation et la créativité. La chercheuse est convaincue qu'un jour, les produits de l'érable entreront dans les cabanes ou les restos sous des formes encore jamais vues.

Les transformateurs pourraient par exemple s'inspirer d'un gel conçu avec de la purée de panais. Le GastronomiQc Lab a récemment mené des entrevues avec des chefs pour trouver des utilisations du gel de panais en gastronomie. « Mon rêve est de pouvoir faire la même chose avec une forme ou l'autre du sirop d'érable », dit-elle, enthousiaste devant toutes les possibilités offertes de la sève à la table. ♦

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

revues culturelles québécoises

ARTS VISUELS CIEL VARIABLE - ESPACE - ESSE - INTER - LE SABORD - PLANCHES - VIE DES ARTS - ZONE OCCUPÉE
CINÉMA 24 IMAGES - CINÉ-BULLES - CINÉMAS - SÉQUENCES **CRÉATION LITTÉRAIRE** ENTREVOUS - ESTUAIRE - EXIT
LES ÉCRITS - MŒBIUS - XYZ. LA REVUE DE LA NOUVELLE **CULTURE ET SOCIÉTÉ** À BÂBORD! - L'ACTION NATIONALE
L'INCONVÉNIENT - LIBERTÉ - NOUVEAU PROJET - NOUVEAUX CAHIERS DU SOCIALISME - RECHERCHES SOCIOGRAPHIQUES
RELATIONS **HISTOIRE ET PATRIMOINE** CAP-AUX-DIAMANTS - CONTINUITÉ
HISTOIRE QUÉBEC - MAGAZINE GASPÉSIE **LITTÉRATURE** LES CAHIERS DE LECTURE
LETTRES QUÉBÉCOISES - LURELU - NUIT BLANCHE - SPIRALE **THÉÂTRE**
ET MUSIQUE CIRCUIT - JEU REVUE DE THÉÂTRE - LES CAHIERS DE LA SQRM
THÉORIES ET ANALYSES ANNALES D'HISTOIRE DE L'ART CANADIEN
ÉTUDES LITTÉRAIRES - INTERMÉDIALITÉS - TANGENCE - VOIX ET IMAGES

sodep

Société de développement
des périodiques
culturels québécois

SODEP.QC.CA

L'argenterie dans le



Le sirop d'érable se vend aujourd'hui en flacon design comme en conserve ornée d'une cabane à sucre. Quel rôle joue le patrimoine dans la promotion du produit numéro un du terroir québécois ?

CHARLOTTE MERCILLE

« **D**e l'arbre à votre table » : c'est le slogan qui couronne le site Web de Citadelle, l'un des plus grands exportateurs acéricoles au Québec. Et pour cause. Depuis toujours, les acériculteurs fondent leur crédibilité sur la pureté de leur production. Sur l'authenticité aussi : en témoignent les nombreuses étiquettes qui arborent une bouilleuse à sirop ou une forêt piquée de chaudières. Quoi de mieux que ces images pour illustrer un savoir-faire ancestral !

L'industrialisation de la production et le développement de nouveaux marchés complexifient toutefois l'équation marketing. Le Québec compte 7400 entreprises qui tirent profit de l'érable à sucre. Leurs produits s'exportent dans plus de 50 pays.

Ces nouveaux consommateurs, il faut les séduire. « À l'étranger, le sirop d'érable n'est pas une commodité dans toutes les cuisines, au même titre que l'huile d'olive ou la farine. Il est encore perçu comme une garniture », résume Mylène Denicolaï, directrice de la promotion et du développement des marchés à la fédération Producteurs et productrices acéricoles du Québec.

Pour vendre l'or blond, on fait donc valoir un éventail d'arguments : caractère naturel, valeur nutritive, terroir unique... Des exploitants commercialisent désormais leurs délices artisanaux dans des emballages de luxe au design moderne. C'est le

Aujourd'hui, on récolte surtout la sève par tubulure. La chaudière tend à disparaître des emballages, elle qui a longtemps dominé le marketing des produits de l'érable.

Photo : Chaudière-Appalaches ©TQ/Mathieu Dupuis

nt pousse es érables

cas du Domaine Acer, écomusée de l'acériculture situé dans le Témiscouata, dont l'image de marque s'éloigne des chaudières d'antan. Quel avenir alors pour le patrimoine dans la mise en marché du sirop d'érable ?

De l'artisanat à l'industrie mondiale

D'abord, la promotion de l'acériculture est une activité bien plus récente qu'on ne le croit. Pendant longtemps, les producteurs ne forment pas de front commun, et leurs stratégies publicitaires s'avèrent fragmentées. Dans les années 1920, ils se déclarent pour la plupart agriculteurs. Ils ré-

et du règlement sur le contingentement. Ce dernier encadre la récolte en fonction des ventes en obligeant les grandes érablières à respecter le contingent que leur fédération leur octroie.

De 1990 à 2019, cette stratégie structurée fait exploser le volume de production du sirop d'érable, passé de 38 à 159 millions de livres par année. Le Québec produit maintenant à lui seul 72 % des réserves mondiales de sirop d'érable.

Québec : feu « sucré » de la tradition !

Plus de 98 % de la sève est aujourd'hui récoltée par tubulure. La chaudière, figure prédominante du marketing pendant long-

Si les Européens et les Asiatiques se montrent sensibles
à la méthode ancestrale, les Américains s'avèrent
plus difficiles à captiver.

coltent la sève selon leurs besoins et vendent leurs surplus à l'échelle locale.

Un marché se développe cependant, contrôlé par les Américains. Sans organisation pour les représenter, les exploitants québécois obtiennent un maigre 4 à 5 ¢ la livre de sucre. « Jusqu'à la Révolution tranquille, il existe des milliers de producteurs pour seulement une poignée d'acheteurs », relate Caroline Cyr, qui a chapeauté la rédaction du livre *Si l'érable m'était conté. 1920-2020 : un siècle d'acériculture au Québec*. À partir des années 1960, toutefois, les acériculteurs commencent à réclamer un prix décent pour leur travail.

Un plan conjoint est adopté en 1990, après 25 ans de négociations. Il propulse la production et la mise en marché du produit phare du terroir québécois. Dans les années suivantes, l'industrie prend son expansion avec l'instauration de la réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, de l'agence de vente en vrac

temps, disparaît progressivement des emballages. Malgré tout, l'érablière enneigée et piquée de chalumeaux traditionnels demeure imprimée dans l'imaginaire des Québécois.

« Le marketing tourne encore beaucoup autour des souvenirs, remarque Caroline Cyr. L'érable possède une saveur festive dans la culture collective. Ça explique que les grandes campagnes promotionnelles se déroulent souvent pendant le temps des sucres ou à l'approche des Fêtes. »

La fédération Producteurs et productrices acéricoles du Québec saupoudre allègrement ses publicités de photos de famille, car le savoir-faire acéricole s'est en grande partie transmis de génération en génération. « De belles histoires de vie donnent un côté vivant à l'érable », estime la directrice de la promotion, Mylène Denicolai.

Pas besoin de remonter loin dans le temps pour faire vibrer la fibre patrimoniale. Même la conserve de sirop, introduite



Au Québec, la conserve de sirop d'érable revêt un caractère identitaire. Elle a d'ailleurs fait l'objet d'une affiche évoquant l'œuvre *Campbell's Soup Cans* d'Andy Warhol.

Source : Dominion & Grimm inc.

au début des années 1950, revêt un caractère identitaire au Québec. « La canne est puissante ici, alors qu'à l'étranger, elle n'existe pas : tout est embouteillé », poursuit la directrice. La fédération l'a d'ailleurs immortalisée sur une affiche réalisée en 2007 dans le style de l'œuvre *Campbell's Soup Cans*, par Andy Warhol ! Elle a été distribuée sous forme de matériel promotionnel aux syndicats régionaux.

Simon Piotte, copropriétaire de l'érablière La ferme du Loup à Saint-Paulin, en Mauricie, constate aussi un intérêt pour les méthodes ancestrales. « Une partie de notre clientèle se fait un point d'honneur de venir à la cabane voir l'évaporateur fonctionner », précise-t-il. Son entreprise vend du sirop fabriqué de façon industrielle, mais également une récolte traditionnelle, entreposée dans des conserves rétro portant une estampe d'époque et les médailles de qualité reçues.

Respecter la tradition n'empêche pas l'équipe d'innover. La ferme du Loup s'inspire du patrimoine naturel québécois pour créer des sirops forestiers infusés au champignon chaga ou au sapin. « Le chaga pousse sur les bouleaux, des amis de l'érable dans la forêt », indique Simon Piotte. En tirer profit aide à lutter contre la monoculture.

À l'étranger : un goût de pureté

Au travail, Mylène Denicolaï guide les représentants des agences d'exportation dans les entrepôts de Producteurs et productrices acéricoles du Québec, où l'on conserve la récolte pour la commercialiser à long terme. Elle cherche à leur faire comprendre une chose : « Ce n'est pas Dame Nature qui fait couler le sirop d'érable, mais bien un savoir-faire transmis de génération en génération. »

Si les Européens et Asiatiques se montrent sensibles à la méthode ancestrale, les Américains s'avèrent plus difficiles à captiver. « Ils ont la dent sucrée, mais l'aspect patrimonial les intéresse moins car ils cultivent eux aussi une histoire d'acériculture, nuance la professionnelle. Ce que les consommateurs étrangers veulent, c'est surtout un produit pur, naturel et traçable. »

Les efforts de promotion tablent alors sur les qualités intrinsèques du produit. On fait valoir sa valeur nutritive, des chercheurs ayant découvert plusieurs minéraux, vitamines et antioxydants dans le sirop. L'une de ces molécules bénéfiques a même été baptisée québécoise ! Les producteurs investissent dans la recherche en finançant des laboratoires aux États-Unis, au Japon et au Canada.

On souligne aussi la pureté de cet aliment de la forêt nordique prisé par les gourmands soucieux de leur santé. « Les consommateurs cherchent un sucre moins travaillé, moins industrialisé, décrit Simon Piotte. Ils apprécient le bio. » Si plusieurs producteurs répugnent à dévoiler leurs techniques artisanales de peur qu'elles soient perçues comme un accroc à la salubrité, d'autres y voient un argument de vente.

Vers une appellation contrôlée ?

La Commanderie de l'érable, qui regroupe professionnels et passionnés du domaine, travaille présentement à implanter deux appellations contrôlées semblables à celles qui protègent le vin du Québec. La méthode « ancestrale » impliquerait une cuisson au feu de bois réalisée sans processus d'osmose inversée pour concentrer la sève ; l'autre pourrait être nommée « traditionnelle ». La fondation espère déposer une demande au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants d'ici quelques mois (voir « Production à l'ancienne », p. 24).

« Ce serait la garantie d'une cuvée recueillie à la chaudière et bouillie au bois », décrit Simon Piotte. Des procédés qui favorisent l'expression des arômes.

Ce produit de niche se vendrait naturellement à un prix supérieur. « La plupart des Québécois ne sont pas prêts à payer plus cher que 5 \$ la canne. Cependant, une petite partie va payer un peu, voire beaucoup plus pour s'assurer une qualité d'antan », croit le copropriétaire de La ferme du Loup.

Le caractère patrimonial ne s'inscrit plus en première place dans les arguments de vente servis aux consommateurs. Néanmoins, les produits acéricoles demeurent bien enracinés dans l'identité québécoise. ♦

Charlotte Mercille est journaliste indépendante.

Pèlerinage patrimonial

Continuité a organisé récemment son premier voyage destiné aux amateurs de patrimoine. Cap sur Paris et Marseille, où des experts ont guidé le groupe dans des lieux parfois inaccessibles au public.

JOSIANE OUELLET

On pourrait penser que la protection d'une construction datant du XVI^e siècle va de soi. Eh bien, non ! Le Comité du Vieux-Marseille a été témoin d'une histoire d'horreur en 2018. Le mur des Catalans, vestige d'une infirmerie pour pestiférés érigée en 1558, a été retrouvé en pièces détachées... dans une benne à ordures. « Il faut toujours être vigilants », constate Georges Aillaud, président de l'organisme. Une règle qui s'applique en France comme au Québec.

Dans ce contexte, il paraît sensé de s'intéresser aux manières dont les citoyens d'ailleurs défendent et valorisent leur héritage collectif. Il y a deux ans, *Continuité* se lançait donc dans l'organisation d'un premier voyage-bénéfice centré sur le patrimoine. L'objectif était double : collecter des fonds pour poursuivre sa mission d'information, mais aussi, remplir autrement son mandat en offrant à des amateurs 10 jours de découverte en France. En octobre dernier, une quinzaine de personnes allaient à la rencontre d'experts et de passionnés ravis de leur ouvrir les portes de lieux chargés d'histoire.

Amis du patrimoine, bonjour !

Point de départ : la Méditerranée. La rencontre avec des administrateurs du Comité



Les membres du Comité du Vieux-Marseille se réjouissent de la restauration des cinq grues emblématiques de la digue du Large, surnommées « les élégantes ».

Photos : Josiane Ouellet

du Vieux-Marseille s'est avérée inoubliable. Les participants ont découvert avec intérêt cet organisme qui, depuis 1911, propose une variété d'activités : conférences, visites guidées, débats, rallyes, expositions, etc. Il produit aussi plusieurs publications, en plus d'offrir un service de bibliothèque.

Surtout, le Comité a instauré une veille efficace des bâtiments en péril. Sa Commission de défense du patrimoine réunit une cinquantaine de membres une fois par mois et passe à l'action quand une menace se manifeste. « Nous demandons à chaque membre de nous informer de

Les réussites du Comité du Vieux-Marseille et de Paris Historique ne sont pas le résultat d'un budget illimité, mais de l'engagement citoyen.



L'organisme Paris Historique travaille actuellement à la restauration du cellier gothique du XIII^e siècle de la maison d'Ourscamp.

ce qui se passe dans son quartier, indique M. Aillaud. Ce qui compte, c'est le *timing*. Quand un élément de patrimoine est en danger, on doit intervenir rapidement. »

Ce travail mène parfois à de belles victoires. Par exemple, la restauration des cinq grues emblématiques de la digue du Large, surnommées « les élégantes », devrait s'achever l'été prochain. Le Comité avait lancé une pétition pour sauver ces structures qui devaient être mises à la ferraille.

À l'autre bout de la France, les voyageurs ont pu échanger avec l'association Paris Historique. Ce groupe de volontaires mène des opérations de sauvetage sophistiquées. Manifestations, lobbying, campagne médiatique, voire contestation juridique... « L'activité est très variée, constate le

vice-président, Jean-Louis Ricot. C'est à la fois passionnant et un peu usant. »

Paris Historique a mis la main à la pâte en restaurant la maison d'Ourscamp, construite vers 1585 sur les vestiges d'une demeure occupée par des moines cisterciens au XIII^e siècle. L'immeuble était voué à la démolition quand l'organisme l'a acquis en 1961. Il a maintenant retrouvé son lustre d'antan. Ou presque, car son cellier gothique est toujours en travaux.

Ces réussites ne sont pas le résultat d'un budget illimité, mais de l'engagement citoyen. Pour une population s'apparentant à celle de la région métropolitaine de Québec, le Comité du Vieux-Marseille réunit quelque 600 membres ! Paris Historique compte pour sa part quelque 2500 adhérents. Et

même s'ils éprouvent des difficultés à recruter des jeunes, comme c'est aussi le cas chez nous, ces groupes profitent d'un soutien qui ferait l'envie de bien des organismes québécois.

La loterie des lieux emblèmes

Que diriez-vous de jouer à la loterie pour soutenir la restauration de trésors du passé ? En France, c'est possible ! Stéphane Bern, célèbre animateur de télévision passionné d'histoire, popularise un projet du genre : le loto du patrimoine. La première année, en 2018, l'activité a généré un profit de 20 millions €. L'argent sert à la préservation de 18 monuments sélectionnés, soit un pour chaque région française. Par exemple, Saint-Pierre-et-Miquelon a reçu une somme l'an dernier pour sauver le phare de l'île aux Marins.

Cette initiative originale est l'une des découvertes faites par notre groupe de voyageurs au 25^e Salon international du patrimoine culturel, événement majeur qui a réuni 380 exposants du domaine à Paris en octobre dernier.

Parmi les participants se trouvait l'organisme qui gère les profits du loto : la Fondation du patrimoine. Créée en 1996, elle favorise la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine bâti de proximité, souvent non protégé par l'État. Plus de 70 employés et 550 bénévoles s'impliquent dans ses 100 délégations départementales, réparties par régions. Cette équipe forte a soutenu 2038 projets l'an dernier !

Fait notable, la Fondation peut attribuer aux propriétaires privés qui souhaitent restaurer un bien immobilier non protégé un label reconnaissant l'intérêt patrimonial de celui-ci. Cela donne accès à diverses mesures d'aide sous forme d'avantage fiscal, de soutien à la mobilisation du mécénat, voire de subventions.

Devenir châtelain à temps partiel ?

Parmi les projets inspirants, notons aussi l'alliance entre Dartagnans, service-conseil de financement participatif voué à la culture, et l'association Adopte un château, qui cherche à sauvegarder quelque 600 manoirs français en péril. Ensemble, ils ont permis l'achat collectif des châteaux de la Mothe-Chandeniers et de l'Ébaupinay, tous deux sis au sud-ouest de Tours. Comment ça fonctionne ? Après une campagne de financement, on crée une société par actions



Le site des Baux-de-Provence mérite bien de faire partie des plus beaux villages de France.

simplifiée qui achète le bâtiment. Pour chaque tranche de 50€, le contributeur obtient une part qu'il peut ensuite convertir en action en versant 1€ symbolique. C'est ainsi que plus de 35 000 personnes du monde entier sont devenues copropriétaires d'un de ces châteaux. Elles jouissent d'un accès privilégié au lieu, en plus de pouvoir voter sur les décisions le concernant et participer à des chantiers bénévoles.

À ce sujet, les passionnés de restauration peuvent participer aux chantiers internationaux du réseau REMPART, qui regroupe 180 associations françaises vouées au patrimoine. En plus de contribuer à la pérennité de sites historiques remarquables, les volontaires (environ 10 000 par année) se familiarisent avec les techniques des métiers liés à l'architecture. L'organisme a œuvré sur 800 sites depuis 1966.

Enfin, sachiez-vous qu'il existe en France l'Association des journalistes du patrimoine ? Elle informe les reporters sur l'actualité patrimoniale par des alertes quotidiennes, les aide à se former en organisant des conférences et des rencontres avec des spécialistes, et leur

fait découvrir divers lieux et chantiers. Elle accueille également des membres associés issus du domaine pour favoriser les contacts avec artisans d'art, conservateurs, propriétaires de monuments, etc.

Des Baux aux Catacombes

Au programme du voyage figuraient non seulement des rencontres avec des gens fêrus de patrimoine, mais aussi des lieux fascinants. D'abord, les Baux-de-Provence. Situé sur un éperon rocheux, ce beau village de France offre une vue à couper le souffle sur les Alpilles.

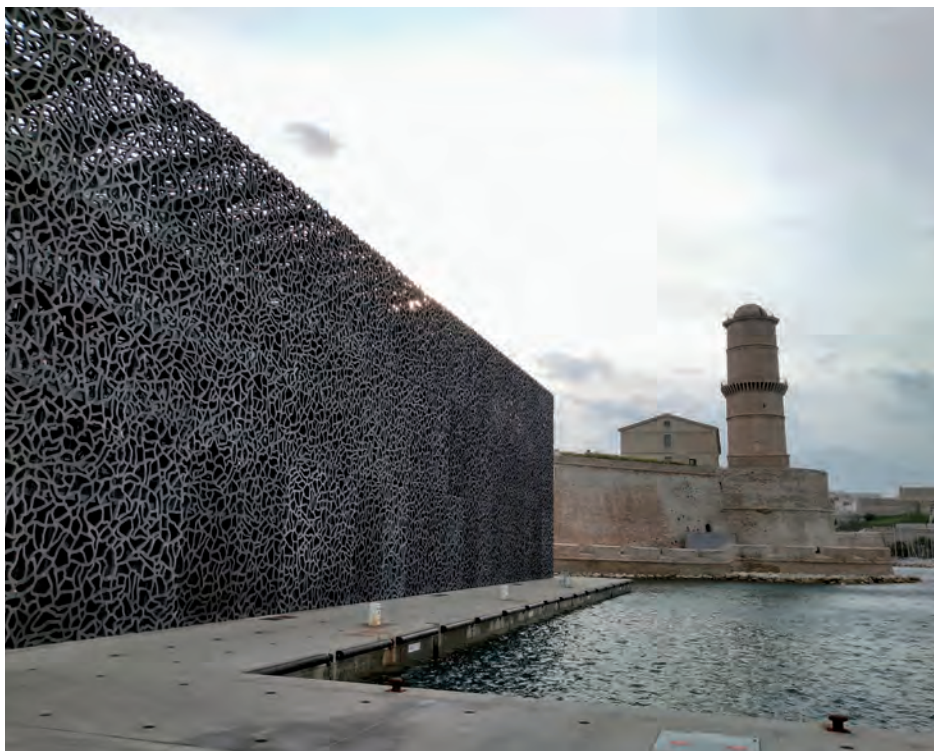
En raison de son histoire complexe, le lieu gagne à être visité en compagnie d'un expert. « Il y a au moins 5000 ans d'occupation humaine sur le rocher », rappelle Cyril Dumas, attaché à la conservation du patrimoine du site historique. On y trouve des silex et morceaux de céramique de la fin de la préhistoire. La première ville fortifiée voit le jour au X^e siècle, puis les seigneurs des Baux érigent un imposant château au XIII^e siècle. Des hôtels particuliers surgissent à la Renaissance, jusqu'à ce que la ville tombe sous les assauts

du ministre Richelieu, envoyé par le roi Louis XIII. S'ensuit une période de déclin. Après la Seconde Guerre mondiale, le graveur et typographe catalan Louis Jou, tombé amoureux du site, contribue à le mettre en lumière en y installant notamment une imprimerie.

En découvrant avec un guide chevronné ces bâtiments et vestiges en partie taillés dans le roc, les voyageurs ont pu distinguer les traces des différentes occupations et mieux saisir les défis de conservation des lieux. En hiver, le cycle gel-dégel fait parfois bouger et tomber des rochers. La restauration est compliquée par le fait que les matériaux doivent être transportés à pied sur le site. Sans parler de l'afflux de visiteurs... « La fréquentation pose problème à partir du moment où le tourisme crée un commerce, qui ne s'encombre pas de la délicatesse d'un conservateur, convient M. Dumas. Cela dit, ce n'est pas la présence des touristes qui gêne ici. On a fait très peu d'aménagements pour faciliter leur passage; les escaliers et garde-corps sont réduits à leur plus simple expression. »



Au Musée de Cluny, à Paris, le nouveau pavillon d'accueil, conçu par l'architecte Bernard Desmoulin, dialogue avec les ruines des thermes du Nord de Lutèce et l'hôtel des abbés de Cluny.



Au Mucem, à Marseille, le bâtiment contemporain J4, conçu par Rudy Ricciotti, côtoie le fort Saint-Jean, un complexe militaire construit au XVII^e siècle.

La situation est tout autre aux Catacombes de Paris, anciennes carrières de calcaire devenues le plus grand ossuaire au monde. À la fin du XVIII^e siècle, les autorités y entreposent six millions de sque-

lettes exhumés des cimetières parisiens afin d'assainir la ville. Une histoire que le groupe a découverte avec fascination ! Là-bas, le passage de nombreux touristes (480 000 en 2018) abîme les lieux, notam-

ment en raison du vol de tibias et de crânes. Les espaces laissés vacants fragilisent les parois constituées d'os humains... Un problème de conservation inusité, aggravé par l'humidité qui règne là-bas.

Design actuel pour thermes antiques

Les participants au voyage-bénéfice ont aussi apprivoisé deux lieux patrimoniaux remarquables qui accueillent un édifice à l'architecture contemporaine.

À 3 km des Catacombes de Paris, le Musée de Cluny s'est récemment doté d'un pavillon d'accueil moderne s'harmonisant au décor historique. S'y trouvent notamment les ruines antiques des thermes du Nord de Lutèce. On peut aussi y visiter l'hôtel des abbés de Cluny, construit à partir de 1485, qui est la plus ancienne des deux résidences médiévales conservées dans la capitale.

Inauguré en juillet 2018, le nouvel édifice, conçu par l'architecte Bernard Desmoulin, adopte un volume sobre peu élevé qui minimise son impact visuel. Son recouvrement semble déjà patiné ; sa forme évoque une salle des thermes. Autre rappel : ses façades arborent des plaques métalliques qui reprennent le motif de pierres sculptées visibles dans la chapelle de l'hôtel gothique. L'aménagement laisse entrevoir les strates des différentes époques d'occupation du site.

Ce pavillon fait partie d'un projet plus large de modernisation du musée. Entre autres, les thermes gallo-romains ont été restaurés et rendus accessibles. Au grand bonheur des visiteurs ! La salle d'eau fraîche, appelée frigidarium, compte parmi les mieux préservées au monde. La visite offre une expérience unique qui révèle le mode de vie et l'ingéniosité des habitants de l'Empire romain. Le bâtiment était tempéré grâce à un savant système par hypocauste, un fourneau souterrain chauffant l'air qui circulait dans les murs et le plancher. On peut imaginer les gens de l'époque s'enduire d'huile pour aller s'exercer dans la palestra, puis relaxer dans les bains chauds ou froids.

Musée en dentelle de béton

Si on revient à Marseille, point de départ de notre voyage, les participants ont pu admirer un autre bel exemple d'architecture actuelle qui permet de rehausser un décor historique : le Musée des civilisations d'Europe et de la Méditerranée, ou Mucem. En 2013, l'architecte Rudy Ricciotti y a inauguré

un bâtiment, le J4, qui côtoie le fort Saint-Jean, un complexe militaire construit au XVII^e siècle sur des fondations plus anciennes. À la fin du XII^e siècle se trouvait ici une commanderie de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Aujourd'hui, la massive forteresse fait face à un édifice carré recouvert en partie d'une dentelle de béton à l'aspect minéral; la féminité rencontre la masculinité. L'œuvre de Ricciotti rend hommage à la Méditerranée. Entre autres, son pare-soleil ajouré rappelle à la fois des coraux et un moucharabieh, dispositif de ventilation populaire dans l'architecture traditionnelle des pays arabes.

Afin d'encourager la population à s'approprier cet espace, le Musée permet aux visiteurs d'accéder gratuitement à son toit en empruntant les escaliers et passerelles situés entre son pare-soleil de béton et ses murs de verre, notamment. Ils profitent alors de vues splendides sur la mer, le port et le fort Saint-Jean. Mais pas sur les salles d'exposition, contrairement à ce qui était prévu au départ, puisque la lumière nuit à la conservation des objets. Preuve que la vision de l'artiste et celle des conservateurs ne sont pas toujours compatibles... Quoi qu'il en soit, l'expérience s'avère fascinante.

Les premiers voyageurs de *Continuité* ont ramené dans leurs bagages des souvenirs de lieux exceptionnels et de gens amoureux de leur coin de pays. Mais surtout, un aperçu des pratiques de promotion du patrimoine en France qui pourrait faire germer quelques bonnes idées au Québec. ♦

Josiane Ouellet est rédactrice en chef du magazine *Continuité*.



MOULURESDEPLATRE.COM

Daniel-Jean Primeau

514-947-8243



RESTAURATION • CRÉATION • CONSEILS EN CONSERVATION

GRAND PRIX OPÉRATION PATRIMOINE MONTRÉAL 2017



Réaménagement du Square Cabot

Finaliste du Prix d'excellence de l'Ordre des architectes du Québec, 2017
Prix de l'Association des Paysagistes Professionnels du Québec, 2016

AFFLECKDELARIVA

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

A

ACTION
PATRIMOINE

PATRIMOINE BÂTI
**DU COEUR
À L'ACTION**

Colloque annuel

Jeudi 15 octobre 2020
Québec

actionpatrimoine.ca

P

Une restauration retentissante

Après des décennies sans sonner, la seule cloche classée au Registre du patrimoine du Québec a retrouvé la voix et donne maintenant aux curieux l'occasion d'apprendre le langage des cloches. Récit d'un sauvetage.

STEPHANIE JACQUES

Le 23 novembre 1837, alors que l'armée britannique planifie une attaque contre les patriotes du Bas-Canada, la cloche Marguerite-Michel retentit depuis l'église de Saint-Denis. Elle sonne le tocsin pour donner l'alarme, ce qui permet aux patriotes de se préparer au combat. Un affrontement dont ils sortent victorieux.

En plus de son rôle dans cet épisode marquant, la cloche a rythmé la vie des paroissiens pendant plus de 150 ans. C'est pourquoi le ministère de la Culture et des Communications a reconnu son intérêt historique en 1997, avant de la classer au Registre du patrimoine culturel en 2012. Il s'agit de la seule cloche à jouir de ce statut légal au Québec.

Depuis l'été 2018, la Marguerite-Michel, restaurée et fonctionnelle, occupe de nouveau le clocher sud de la majestueuse église de Saint-Denis-sur-Richelieu. Elle attire des visiteurs venus s'informer sur son histoire et ses sonneries au moyen de panneaux d'interprétation installés près de l'église. L'ensemble du projet a reçu le prix Coup de cœur du jury décerné par Action patrimoine en 2019.

Pour l'amour du patrimoine

La cloche porte deux noms. Celui d'origine, Marguerite-Michel, honore probablement Marguerite Bourgeoys, fondatrice de la congrégation de Notre-Dame, et Michel Gervaise, premier curé résidant de Saint-Denis. Certains la surnomment aussi « cloche de la liberté du Québec et du Canada » en référence à l'épisode de 1837.

En 1960, après le bris de son joug, cette cloche chargée d'histoire cesse de fonctionner. Or, pour un couple de citoyens de Saint-Denis-sur-Richelieu, Onil Perrier et Berthe Chayer, il est impensable de laisser un tel joyau sombrer dans l'oubli. Ces deux amoureux du patrimoine s'impliquent depuis longtemps dans divers projets de la région, dont la création du premier circuit patrimonial de la municipalité. Lorsque M^{me} Chayer apprend qu'une maladie grave l'affecte, elle décide, aidée de son mari, d'agir sans plus tarder pour sauver la Marguerite-Michel. Par la suite, M. Perrier présente leur projet à la fabrique de Saint-Denis : descendre la cloche au sol et la mettre en valeur à l'aide de panneaux d'interprétation qui raconteraient son histoire particulière et son

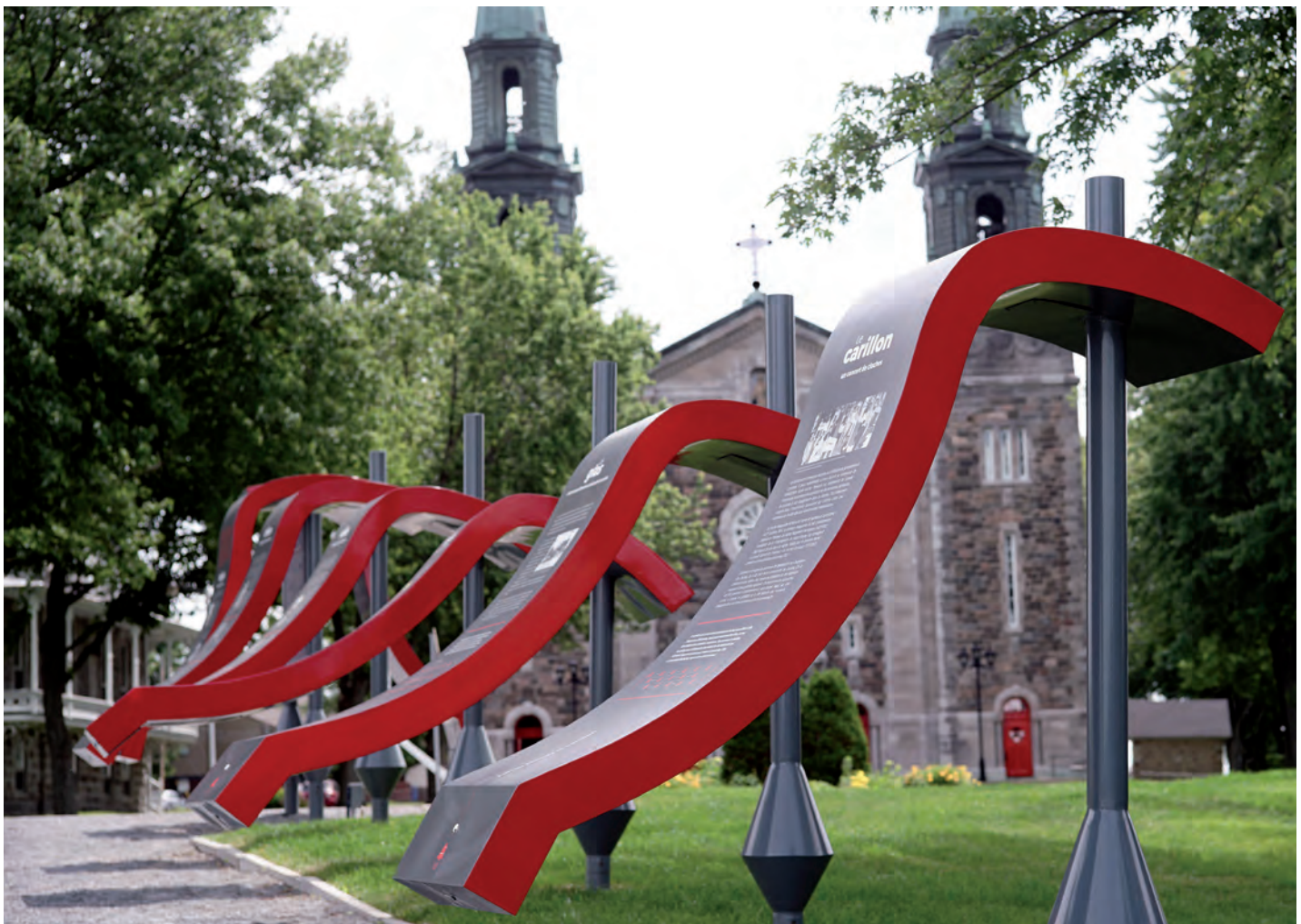
importance dans la vie des paroissiens. M. Perrier s'inspire alors d'autres projets semblables, notamment celui de la Liberty Bell à Philadelphie.

L'idée séduit l'Assemblée de fabrique. « Après tout, cette cloche est le seul bien classé de la paroisse. Il faut la faire connaître, et en profiter pour expliquer aux jeunes le langage des cloches », estime alors Claudette Archambault, présidente de la fabrique de Saint-Denis. L'Assemblée accepte donc de se charger du projet et procède à un appel d'offres auprès d'experts capables d'élaborer un concept de mise en valeur de ce bien patrimonial.

Une proposition audacieuse

Le choix de la fabrique se porte sur l'entreprise Umanium. Dès le départ, les deux spécialistes de cette firme, Maïa Djambazian et Pierre Fauteux, ont une idée qui diffère complètement du projet de départ. « On trouvait ça très triste de descendre une cloche au sol. Ça nous semblait aller à contre-sens de ce que la cloche est censée faire, soit tisser des liens sociaux et réunir les gens autour d'une sonnerie », explique Pierre

Le concept final tient compte de ce qu'une cloche est censée faire : tisser des liens sociaux et rallier les gens autour d'une sonnerie.



L'installation qui met en valeur la cloche Marguerite-Michel comprend huit panneaux en forme de demi-cloche et des enregistrements sonores (narration, chants, sonneries).

Source : Umanium

Fauteux. Pourtant, les deux collègues ne trouvent aucun exemple de mise en valeur d'une cloche restée en place. Tout reste donc à inventer.

Au moment de soumettre ses premières esquisses à la fabrique et à M. Perrier, l'équipe d'Umanium propose deux idées.

« On leur a présenté un premier concept avec la cloche en bas, mais on leur a dit que, pour le *fun*, on leur montrait aussi un tout autre concept. » Dans ce deuxième scénario, Umanium suggère de laisser la cloche en place après l'avoir restaurée, puis de réaliser une installation au sol qui aborderait

des thèmes liés aux traditions culturelles et religieuses québécoises en associant chacun à l'une des sonneries de la cloche. Cette solution, plaident-ils, est avantageuse à plusieurs égards : elle permet de conserver la cloche dans son environnement et de préserver sa fonction originelle, de faire



La restauration de la cloche Marguerite-Michel a permis de rendre l'instrument de nouveau fonctionnel.

Photo : Luc Charron

connaître aux jeunes certaines traditions moins présentes de nos jours et de toucher des publics aux champs d'intérêt divers, comme des historiens, des musiciens ou des passionnés de cloches.

Aujourd'hui, Pierre Fauteux reconnaît qu'il a dû insister pour convaincre les membres de la fabrique de Saint-Denis d'adopter cette proposition. Mais il souligne l'ouverture d'esprit dont ils ont fait preuve en acceptant de mettre en œuvre ce concept et en s'y consacrant totalement. « Durant la réalisation du projet, plusieurs bénévoles ont travaillé en collaboration avec l'entreprise Goudreault Les Cloches pour la restauration de la cloche et avec la firme Umanium pour sa mise en valeur », se rappelle Claudette Archambault.

Résonner de nouveau

Effectuée en 2017, la restauration a permis de réparer ou de solidifier certaines parties de la Marguerite-Michel qui s'étaient affaiblies au fil du temps et d'automatiser ses sonneries. Rehausser le beffroi qui la supporte a en outre rendu la cloche plus visible depuis le site choisi pour les panneaux d'interprétation.

Une subvention du Conseil du patrimoine religieux du Québec a couvert une bonne partie des coûts de restauration. Claudette Archambault mentionne que des mécènes ont comblé le budget de mise en valeur (environ 125 000 \$), notamment un don de 33 000 \$ du couple Chayer-Perrier.

Le concept final comprend huit panneaux en forme de demi-cloche, avec textes et images. Un premier panneau pré-

sente le projet de restauration et rappelle l'importance historique de la cloche. Un deuxième détaille les composants techniques de la Marguerite-Michel et retrace son parcours depuis les ateliers de Thomas Mear, à Londres, où elle a été fondue en 1802. Chacun des six autres panneaux décrit l'une de ses sonneries et l'associe à un aspect de la vie religieuse québécoise : la volée sonnée pendant les mariages et les baptêmes, le tocsin utilisé pour alerter les paroissiens, l'angélus, le carillon, le glas et le tinton. Chaque sonnerie donne l'occasion d'aborder différents thèmes et traditions. Le visiteur peut donc en apprendre beaucoup sur la place historique de l'Église catholique dans la société québécoise, le déroulement des baptêmes, la façon dont on nomme les cloches, la rémunération des bedeaux ou l'entretien des cloches au fil du temps.

L'installation permet aussi d'entendre de la narration, des chants et des sonneries. Les enregistrements des diverses sonneries, réalisés après les travaux de restauration de la Marguerite-Michel, constituent des archives sonores uniques. Les connaisseurs y trouveront même les partitions de chaque sonnerie.

L'installation conceptuelle *Les sept modules de la cloche Marguerite-Michel* a été inaugurée le 15 juin 2018, en présence de membres de la communauté et de personnalités liées au projet. Voilà qui montre bien que, lorsque plusieurs acteurs — organismes, citoyens et municipalité — d'un même milieu mettent leurs ressources en commun pour préserver et valoriser leur patrimoine, de belles réussites voient le jour. Il est possible de profiter de cette installation en tout temps à Saint-Denis-sur-Richelieu, mais Maïa Djambazian recommande d'y aller à midi afin d'entendre sonner l'angélus. ♦

Stephanie Jacques est agente de développement culturel numérique à Action patrimoine et responsable des prix que décerne l'organisme.



MAISON HENRY-STUART

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

Visites guidées du 24 juin au 5 septembre 2020
Du mardi au samedi - Départ chaque heure de 11 h à 16 h

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

maisonhenrystuart.qc.ca

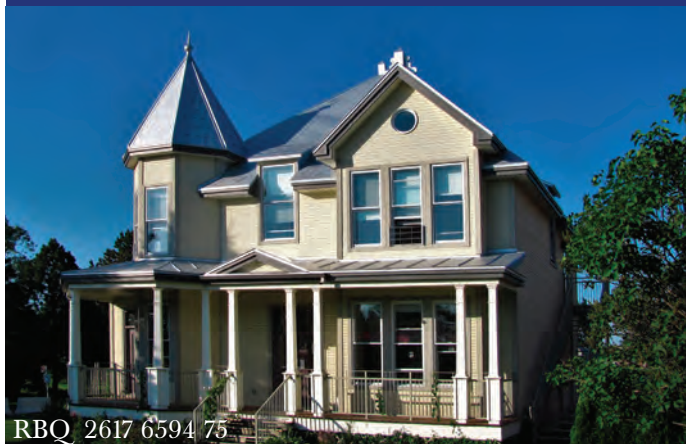


Depuis 1987

Entreprise familiale
Toitures traditionnelles

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

Cuivre acier ardoise



RBQ 2617 6594 75

www.tole-bec.com

450 661-9737

1212, rue Tellier Laval (Québec) H7C 2H2



RÉHABILITATION
RÉSIDENTE PRIVÉE

Résidence La Grande Ourse
Lac-Memphrémagog (Québec)

EVOQ
ARCHITECTURE

evoqarchitecture.com

Décor andins

Mélissa Mars, designer d'intérieur spécialisée en patrimoine, parcourt l'Amérique du Sud et l'Europe à vélo, à la découverte d'intérieurs anciens. Elle se penche ici sur les décors peints typiques des régions andines.

MÉLISSA MARS

La pratique de la peinture comme art d'ornement didactique et esthétique n'est pas chose nouvelle en Amérique du Sud. Pendant des siècles, les Autochtones des Andes ont orné de décors figuratifs ou symboliques les murs extérieurs et intérieurs de leurs espaces cérémoniaux, en plus de leurs poteries et textiles. Des styles propres à chaque région s'ancraient alors dans la diversité des climats, des terres, des pigments végétaux et des univers iconographiques liés au territoire et aux systèmes de croyances.

Ces traits culturels, élaborés au fil des ans, ont été quelque peu unifiés par l'Empire inca (1439-1533), puis largement métissés durant la colonisation espagnole (1532-1825). Tant par les techniques employées que par les thèmes abordés, les conquistadors ont imposé une uniformité au système complexe de croyances et de rituels lisible dans les décors peints précolombiens. Ils y sont parvenus grâce, notamment, à la création de deux grandes écoles d'art religieux, l'une à Cusco, au Pérou, et l'autre à Quito, en Équateur. Toutes deux ont permis à des maîtres européens de former les indigènes et les créoles à l'art liturgique chrétien. La peinture murale a alors été largement utilisée dans les églises pour évangéliser par

l'image des peuples qui ne savaient pas lire. D'autant plus que les fresques s'avéraient peu coûteuses à produire et d'exécution rapide.

Ces intérieurs religieux de l'époque coloniale ont rythmé ma traversée à vélo, des premiers volcans équatoriens jusqu'aux terres arides et colorées de l'Argentine, en passant par les hauts plateaux péruviens et boliviens. D'un bout à l'autre, j'ai décelé entre eux de nombreuses similitudes, tant stylistiques que techniques et thématiques.

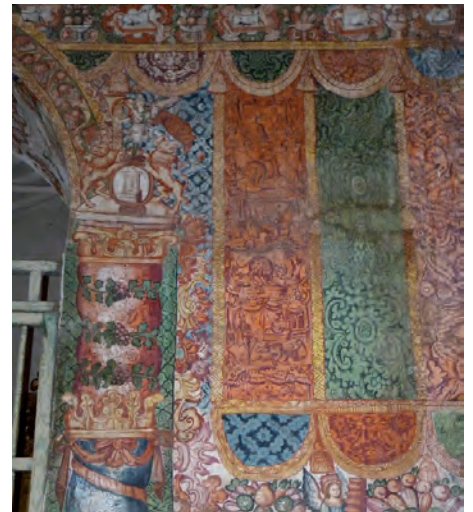
Une tradition séculaire

Certains de ces décors évoquent la grandeur des églises européennes, des matériaux aux styles architecturaux, imitant veinures et coloris de bois nobles et de marbres. Nombre d'entre eux recourent même à la technique du trompe-l'œil afin de simuler colonnes, pilastres et caissons. En parallèle, il se mêle aux allégories complexes de l'enfer, du paradis et des saints tout un corpus d'ornements renvoyant au territoire andin et à ses croyances : le soleil, les constellations, le puma ou encore la flore tropicale amazonienne. Contrairement à la production de scènes religieuses, celle de peintures

ornementales offrait une certaine liberté aux artisans indigènes et créoles.

Héritage du XVIII^e siècle, ces décors semblent révéler l'existence d'une tradition stylistique propre à l'histoire et à l'évolution des Andes. Ce métissage entre influences européennes et racines locales serait né d'un réseau d'artisans qui parcouraient les routes commerciales au rythme des commandes. Ces artisans partageaient savoir-faire et références, s'appropriant le bagage iconographique et technique européen (fresques, imitation, trompe-l'œil) diffusé par des gravures ou des maîtres artisans venus principalement d'Espagne et d'Italie.

Plus encore, l'intérieur de certaines églises andines plonge le visiteur dans de surprenants univers colorés. Du plancher au plafond, les décors peints reproduisent tapisseries, soies et autres drapés inspirés d'images liturgiques espagnoles et italiennes des XVI^e et XVII^e siècles majoritairement produites pour le marché d'exportation. Ces motifs textiles européens se mêlent à une riche iconographie andine. Les éléments de ces gigantesques décors étaient probablement produits au pochoir, puis minutieusement retravaillés à la main.



Vue générale et détail de l'église San Juan Bautista de Huaró, au Pérou. Ses décors peints reproduisent soies, tapisseries et autres riches drapés.
Source : La Ruta del Barroco Andino



La niche du couvent de Santa Catalina à Arequipa, au Pérou, est ornée de décorations évoquant la flore andine.
Photo : Mélissa Mars



Une peinture en trompe-l'œil encadre une porte de l'église San Pedro Apóstol de Andahuaylillas, au Pérou. Cette technique est répandue dans les décors peints des intérieurs religieux andins.
Source : La Ruta del Barroco Andino

Si des décors peints existaient dans des sites précolombiens, leur production s'est affirmée majestueusement avec la colonisation, épousant avec finesse les préceptes du style mauresque importé d'Espagne. Essoufflé en Europe dès le XVI^e siècle, cet art restera omniprésent en Amérique du Sud jusqu'au XIX^e siècle.

Conserver l'héritage

Aujourd'hui, ces murales le plus souvent peintes sur des surfaces à base de chaux posent la complexe question de leur conservation dans des pays en profonde mutation.

Aux catastrophes naturelles (éruptions volcaniques, pluies, sécheresses, séismes, etc.) et au manque patent de financement s'ajoutent corruption, exode rural et tourisme de masse. En plus d'une perte considérable des savoir-faire traditionnels.

Notons pourtant trois intéressantes démarches de conservation entreprises ici et là dans les pays andins. D'abord, la valorisation du fragment : on laisse par endroits une lecture des strates anciennes pour révéler les différents décors peints qui se sont succédé en fonction des époques ou des querelles religieuses et politiques. Ensuite, la restauration intégrale,

réalisée en collaboration avec les communautés locales afin de permettre l'appropriation de cet héritage et la redécouverte des techniques ancestrales. Enfin, la conservation par retouches selon la technique italienne du *tratteggio* ; cela consiste à appliquer aux endroits détériorés de fines bandes de couleurs pures qui reprennent les coloris originaux tout en s'en distinguant par la texture. ♦

Mélissa Mars est designer d'intérieur spécialisée en patrimoine.

Publications

PRINTEMPS 2020

UN SIÈCLE PUR SUCRE



Saviez-vous que près des trois quarts de la production mondiale de sirop d'érable et la presque totalité de la production canadienne proviennent du Québec? Mais l'industrie de l'or blond ne s'est pas développée sans heurts. À travers plusieurs événements historiques, *Si l'érable m'était conté. 1920-2020 : un siècle d'acériculture au Québec* relate la création du système acéricole québécois. Joliment illustré de photos

fournies par les familles productrices, l'ouvrage tombe à point. Cette année marque en effet le 30^e anniversaire du plan conjoint qui permet d'organiser collectivement la mise en marché des produits de l'érable.

→ *Producteurs et productrices acéricoles du Québec*, 2020, 137 p., 22 \$

L'ÉRABLE À LA MODE DE CHEZ NOUS



À la fin des années 1930, les comtés de L'Islet et Montmagny comptent plus de 1090 cabanes à sucre. C'est la passion de ces acériculteurs que relate le livre *Nos érablières d'hier à aujourd'hui*, fruit de deux ans de recherches. Plus de 225 producteurs des 28 municipalités de la région y partagent leurs histoires et souvenirs, illustrés par quelque 2000 photos d'archives. Ensemble, ils invitent les lecteurs à un voyage historique dans le monde

pittoresque des érablières. Le volume est vendu à la librairie Livres en tête, à Montmagny, et chez La Plume d'Oie Édition.

→ *La Plume d'Oie Édition*, 2019, 672 p., 100 \$

DOUCE POÉSIE DU QUOTIDIEN

L'histoire de Clovis Bélanger, maintenant centenaire, et de sa femme Lucille Dionne pourrait être celle de bien des Québécois du XX^e siècle. La photographe Louise Michaud, belle-fille du couple, en a fait un projet artistique. Dans *Les familles Bélanger et Dionne. Une histoire d'amour à Beauport*,

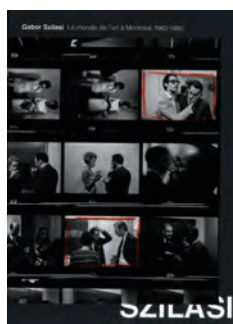


elle met en lumière la beauté d'une existence qui s'écoule tranquillement. L'ouvrage empreint d'une douce poésie présente des photos d'archives et quelques souvenirs de Clovis, qui a vécu avec sa Lucille une vie de grands bonheurs et de petits malheurs dans la capitale. Comme le dit l'auteure, « les petites histoires

contribuent souvent aux grandes ».

→ *Les Éditions GID*, 2019, 168 p., 35 \$

SZILASI ET LA SCÈNE MONTRÉALAISE



Né en Hongrie, Gabor Szilasi émigre au Canada en 1957. À son arrivée, il prend l'habitude de photographier les œuvres des vernissages auxquels il assiste. Ses images empreintes d'humanité en feront l'un des plus populaires photographes de son temps. *Gabor Szilasi : le monde de l'art à Montréal, 1960-1980* témoigne de la scène artistique de l'époque. Il met en lumière des galeries d'art,

souvent disparues, et des créateurs de renom dans une ambiance en évolution au fil des décennies. Ce volume de grande qualité, qui comprend 107 photos, un entretien avec l'artiste et trois essais, fait suite à l'exposition très courue que le Musée McCord a consacrée à l'artiste en 2018.

→ *Musée McCord*, 2019, 160 p., 39,95 \$

DRUMMONDVILLE AU PASSÉ COMPOSÉ



La collection « 100 ans noir sur blanc » propose des visites guidées en images à travers le Québec et le temps, de 1860 à 1960. Dans *Drummondville. L'industrielle*, l'économiste Jean-Claude Cloutier raconte la rapide industrialisation de sa ville natale. La culture, l'architecture, le patrimoine et l'économie de la région s'y dévoilent

grâce à 200 photos d'archives. De l'ancienne caserne de pompiers au vieux couvent, de l'usine d'allumettes au prospère concessionnaire : ces images surgies du passé illustrent l'évolution de la 15^e agglomération la plus peuplée du Québec. Suscitant la nostalgie chez les uns, cet ouvrage attisera la curiosité de l'historien chez les autres.

→ *Les Éditions GID, 2019, 208 p., 34,95 \$*

REGARDS NEUFS SUR QUÉBEC

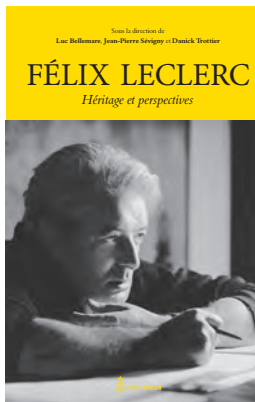


Six photographes en résidence ont arpenté des quartiers de Québec pour croquer des scènes de la vie quotidienne. Ils en ont tiré un journal grand format, *Topographies*, qui invite à redécouvrir les quartiers de Wendake, Sainte-Foy, Saint-Sauveur, Vanier, Beauport et Val-Bélair. Les clichés, réalisés de concert avec les citoyens, immortalisent différentes manifestations du patrimoine bâti,

matériel et vivant. David Nadeau Bernatchez a parsemé de témoignages et de notes historiques les photographies de Guillaume D. Cyr, Simon Elmaleh, Audrey Lahaie, Florence Le Blanc, Renaud Philippe et Michel Teharihulen Savard. Entre le parcours culturel et le reportage, la publication se veut une ouverture à la rencontre et aux regards inédits.

→ *Vu, 2020, 32 p., gratuit*

FÉLIX EN MODE MAJEUR



Pourquoi une autre parution sur le chantre des « 42 milles de choses tranquilles » ? *Félix Leclerc. Héritage et perspectives* explore en détails les débuts et la professionnalisation du chansonnier. Il revisite son œuvre multidisciplinaire et analyse les nombreuses influences étrangères, surtout nord-américaines, qui ont modelé ses pièces. Le grand poète québécois est souvent cantonné au style de la chanson francophone, alors que son héritage va bien au-delà. Luc Bellemare, spécialiste

de l'histoire de la musique au Québec, Jean-Pierre Sévigny, chercheur et historien, et Danick Trottier, professeur de musicologie à l'UQAM, nous invitent à réécouter avec des oreilles neuves cette œuvre magistrale. Leur ouvrage, qu'ils considèrent le plus complet sur le sujet, aide à comprendre l'origine du succès de Félix.

→ *Les éditions du Septentrion, 2019, 333 p., 29,95 \$*

HAUTS LIEUX DE LA POLITIQUE



Dans *Les lieux de pouvoir au Québec*, Marco Bélair-Cirino et Dave Noël, journalistes au *Devoir*, explorent 20 endroits marqués par la politique québécoise. Certains ont été témoins de la grande histoire : l'édifice Price, le « bunker », le lac à l'Épaulé... D'autres, comme l'« Élysette » ou le Bois-de-Coulonge, rappellent plutôt des anecdotes. Ils ont parfois survécu, parfois changé, parfois disparu. Au cours de plus de 200 ans de parlementarisme, ils ont vu des générations d'hommes et

de femmes façonner le Québec. Agrémenté de photos d'archives, cet essai se lit comme un roman, tout en ouvrant une porte sur notre histoire.

→ *Les Éditions du Boréal, 2019, 264 p., 29,95 \$*

DE LA NAÏVETÉ À LA POPULARITÉ



Souvent autodidactes, les créateurs associés à l'art populaire ou naïf produisent leurs œuvres avec spontanéité. Avec leurs sculptures, tissages, photographies et pièces d'artisanat, ils refusent de se plier au modèle classique. François Tremblay, fondateur du Musée de Charlevoix et ancien directeur des expositions au Musée de la civilisation de Québec, leur rend hommage dans son

livre *Art populaire. Une histoire des débuts*. Il y tisse des liens entre des artistes d'Amérique et d'Europe ; par exemple, entre Chagall et les sœurs Bolduc de Charlevoix. Comme quoi notre culture peut côtoyer sans rougir celle du Vieux Continent.

→ *Les Presses de l'Université Laval, 2018, 264 p., 59,95 \$*

LES ARCHIVES COMME OBJETS D'ART



Professeure au département des sciences historiques de l'Université Laval, Anne Klein voit dans les documents à valeur patrimoniale des exercices de représentation de la société par elle-même. Dans son ouvrage *Archive(s), mémoire, art. Éléments pour une archivistique critique*, elle propose de concevoir les écrits ou images anciens comme des objets historiques, non pas au seul moment de leur production, mais pour toute la période de leur exploitation.

Une réflexion sur l'archivistique qui intéressera les initiés.

→ *Les Presses de l'Université Laval, 2019, 252 p., 30 \$*

Et si on se relevait les manches ?

La chronique Point de mire reflète la position d'Action patrimoine dans certains dossiers chauds. Ce printemps, elle aborde la question du patrimoine et des inondations.

En novembre 2019, à Venise, une *acqua alta* spectaculaire endommageait la fameuse basilique Saint-Marc et d'autres édifices patrimoniaux. En plus de susciter de vives réactions à travers le monde, cette inondation a exacerbé une crainte de plus en plus partagée : arriverons-nous à protéger notre patrimoine bâti de phénomènes météorologiques appelés à s'intensifier dans un contexte de changements climatiques ?

Difficile de ne pas dresser de parallèle entre l'inondation de Venise et celles qu'ont connues des milliers de Québécois aux printemps 2017 et 2019. En plus de forcer de nombreux sinistrés à se reloger, les dommages causés lors des crues printanières ont entraîné la démolition de plusieurs bâtiments, dont certains avaient une valeur patrimoniale. Un an après les dernières inondations au Québec, le temps semble venu de faire le point sur leur gestion, leurs conséquences et les manières de corriger le tir pour les années à venir.

Quand cède l'embâcle

Le 15 avril 2019, un embâcle causé par la fonte des glaces se forme sur la rivière Chaudière, faisant augmenter considérablement le niveau de l'eau. Dans les semaines qui suivent, des secteurs de Beauceville, de Saint-Joseph-de-Beauce, de Vallée-Jonction, de Sainte-Marie et de Scott se retrouvent inondés, laissant des centaines de résidents sans logement. Ce scénario se répète dans plusieurs régions du Québec : Outaouais, vallée du Richelieu, ouest de Montréal et Mauricie.

La situation est loin d'être une première. Le gouvernement du Québec dispose d'ailleurs depuis 1987 d'une politique de protection des rives, du littoral et des plaines inondables pour régir l'aménagement du territoire dans ces zones. Néanmoins, au cœur de la crise, et devant les demandes insistantes des sinistrés, le gouvernement se voit dans l'obligation d'agir rapidement. C'est dans ce contexte qu'il met à jour la zone d'intervention spéciale (ZIS), mesure transitoire dans l'attente de l'adoption et de la mise en œuvre d'un plan d'action gouvernemental en matière d'aménagement du territoire dans les zones inondables. À l'intérieur des limites de la ZIS, aucune construction ou reconstruction d'un bâtiment endommagé ne sera en principe permise si le coût des travaux à effectuer dépasse 50 % de sa valeur à neuf. Il ne s'agit cependant que d'un seuil minimal, les municipalités étant libres d'exiger des démolitions dans la ZIS selon des critères plus stricts. Ce programme comprend également des mesures d'indemnisation pour les propriétaires.

La mise en place de la ZIS se base sur un principe simple : réduire les impacts de futures inondations. Cet objectif est évidemment essentiel. *A priori*, empêcher la reconstruction des bâtiments qui risquent d'être inondés de nouveau est un moyen nécessaire pour y parvenir. Nous réalisons cependant aujourd'hui que la solution d'urgence adoptée écarte certains aspects de la problématique. En effet, si nous entendons fréquemment parler des indemnisations ou du relogement des sinistrés, les enjeux liés au patrimoine font peu les manchettes.

Démolir à tout prix

Mesure jugée parfois trop arbitraire ou contraignante pour les citoyens, la ZIS, établie par le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH), a été critiquée de toutes parts ces derniers mois. Si certains se sont plaints de la lenteur de son processus d'indemnisation, des municipalités et MRC ont souhaité en être tout simplement retirées, estimant ne pas se trouver en zone inondable.

En juin 2019, au moment où Québec imposait son moratoire sur la construction de nouveaux bâtiments, la ministre Andrée Laforest signifiait la volonté du gouvernement d'éviter « d'avoir des permis rapides qui vont se donner immédiatement, en urgence, dans toutes les municipalités ». S'il était alors question des autorisations de reconstruire, ce sont plutôt les permis de démolir qui ont fusé de part et d'autre à la suite des inondations.

Malheureusement, les critères d'évaluation des demandes n'incluaient pas la valeur patrimoniale. Or, plusieurs quartiers inondés sont des milieux anciens regroupant de nombreux immeubles d'intérêt patrimonial. Il en a résulté une vague de démolitions de bâtiments patrimoniaux dans plusieurs municipalités du Québec. Dans l'urgence, ces démolitions ont été effectuées sans consignation de ce qui a été perdu, ce que nous déplorons.

À ce titre, le cas de Sainte-Marie en Beauce est particulièrement évocateur. Dans une volonté d'exercer un contrôle resserré sur la construction en zone inondable,

La crise des inondations printanières a été traitée comme si la démolition de tout bâtiment en zone inondable était une fatalité. Pourtant, d'autres solutions existent.



Au printemps 2019, les inondations ont touché plusieurs régions du Québec. Ce secteur de Yamachiche, en Montérégie, n'y a pas échappé.
Photo : Pierre Lahoud

le conseil municipal a exigé la démolition de bâtiments dont les dommages représentaient aussi peu que 33% de l'évaluation foncière. Cette modification apportée aux critères du MAMH a rendu un grand nombre d'immeubles admissibles au programme d'indemnisation. Si bien qu'à l'automne 2019, on recensait environ 300 permis de démolir. Or, la zone touchée par les inondations à Sainte-Marie correspond essentiellement à l'ancien noyau villageois. Le changement de pourcentage a eu un effet direct et considérable sur la disparition d'édifices patrimoniaux.

Bien entendu, la situation est délicate. En ce qui a trait à la problématique des inonda-

tions, l'enjeu prioritaire demeure avant tout la sécurité publique. Toutefois, n'aurait-il pas été possible, à Sainte-Marie et ailleurs, d'appliquer une clause spéciale concernant la démolition de bâtiments ayant un intérêt patrimonial? Il apparaît que les décisions ont été particulièrement précipitées. Il sera bien sûr impossible de sauver l'ensemble des édifices patrimoniaux, mais quelques mois de réflexion supplémentaires auraient peut-être permis de s'outiller adéquatement et de trouver des solutions appropriées pour certains d'entre eux.

Des possibilités à évaluer

La crise des inondations printanières a été traitée comme si la démolition de tout bâti-

ment en zone inondable était une fatalité. Pourtant, d'autres solutions existent, aussi variées que le nombre de villes inondées dans le monde. Depuis des décennies, les acteurs exerçant dans les milieux inondables innovent et s'adaptent de manière inspirante.

En 2014, avant la création de la ZIS, les inondations avaient forcé près de 300 personnes à évacuer le centre-ville de Saint-Raymond. À la suite de cet événement, des résidents et des représentants municipaux ont formé le Comité Rivière. Les principaux objectifs du groupe étaient alors de permettre aux citoyens de participer à la gestion des risques et de formuler des



Incluse dans le répertoire du patrimoine bâti de la MRC de Pierre-De Saurel, cette maison située sur l'île d'Embarras a connu plusieurs inondations au fil du temps. Sa galerie extérieure nichée à l'étage permettait aux résidents de s'y réfugier en cas de crue.

Photo : Pascal Cournoyer

recommandations pour la mise en œuvre de mesures de réduction des risques d'inondation. Accompagné par l'organisme de bassin versant local, le Comité Rivière a notamment amené la Municipalité à se doter, à l'automne 2019, d'un seuil rocheux installé sur la rivière Sainte-Anne. Cet aménagement vise à capter la glace en formation sur la rivière avant qu'elle ne se rende au cœur du village et génère des risques d'inondation. Ici, la démolition des bâtiments était perçue comme une solution de dernier recours.

La Beauce se démarque elle aussi depuis quelques années grâce à ses mécanismes de surveillance de la rivière Chaudière. À titre d'exemple, la Municipalité de Beauceville a installé sur un pont une caméra et une sonde qui transmettent en temps réel les mouvements de la rivière. Un service d'alerte informe par la suite les citoyens de toute anomalie. La Municipalité fait d'ailleurs partie d'un regroupement de collectivités engagées dans l'adaptation aux changements climatiques, la Rés-Alliance. Le partage d'expériences qui s'effectue au sein de cette

communauté pourrait certainement profiter à plusieurs municipalités québécoises.

La politique gouvernementale de protection des rives, du littoral et des plaines inondables prévoit en outre la possibilité, sous certaines conditions bien précises, d'« immuniser » une construction existante contre les dommages que pourrait causer une inondation. Les mesures d'immunisation comprennent, par exemple, l'interdiction de placer des ouvertures (fenêtre, porte, etc.) à des endroits exposés aux crues et l'obligation de munir les drains d'évacuation de clapets de retenue. Ces pratiques sont déjà répandues dans les zones de crue de récurrence de 100 ans. Pourrait-on les élargir également aux bâtiments patrimoniaux en zone inondable, sous la supervision conjointe d'experts en sécurité publique, en ingénierie, en urbanisme et en patrimoine ?

La nécessité d'un plan d'action

En plus de la disparition de bâtiments patrimoniaux témoignant de notre histoire,

les répercussions du mode de gestion par la ZIS se font sentir à plusieurs égards. Il va sans dire que la perte d'un nombre élevé de bâtiments, dont plusieurs logements, à l'échelle d'un noyau villageois entraîne une profonde déstructuration du tissu urbain et social. À Sainte-Marie, les résidents sinistrés peinent à se reloger dans un contexte de rareté de logements locatifs abordables. Plusieurs se sont vus contraints de quitter leur ville pour s'installer dans les municipalités voisines. À la fin de l'été, on notait même une hausse du nombre de personnes vivant dans des logements sans isolation ni électricité, ou en situation d'itinérance.

À travers le Québec, certaines zones ont déjà été inondées et le seront à nouveau dans les prochaines années. De même, d'autres qui ne l'ont pas encore été sont à risque d'être touchées dans l'avenir, notamment en raison des changements climatiques. Ce constat ne fait que renforcer le besoin de mettre au point des solutions plus durables pour le patrimoine en zone inondable, mais aussi pour un réaménagement réfléchi de notre territoire à la suite de catastrophes naturelles.

Loin de vouloir proposer une solution unique, nous appelons à une réflexion d'ensemble sur ce sujet. Dans cette perspective, il est urgent de réunir les différents acteurs et spécialistes, et de réfléchir collectivement à des solutions adaptées à chaque milieu. Nous oublions trop souvent que la démolition est un acte irréversible et que le patrimoine bâti fait partie de notre richesse collective. En ce sens, nous devons établir des priorités et des lignes directrices concernant les bâtiments que nous désirons à tout prix préserver et, ainsi, prendre de meilleures décisions. ♦

Renée Genest, directrice générale d'Action patrimoine, et **Frédérique Lavoie**, agente Avis et prises de position de l'organisme

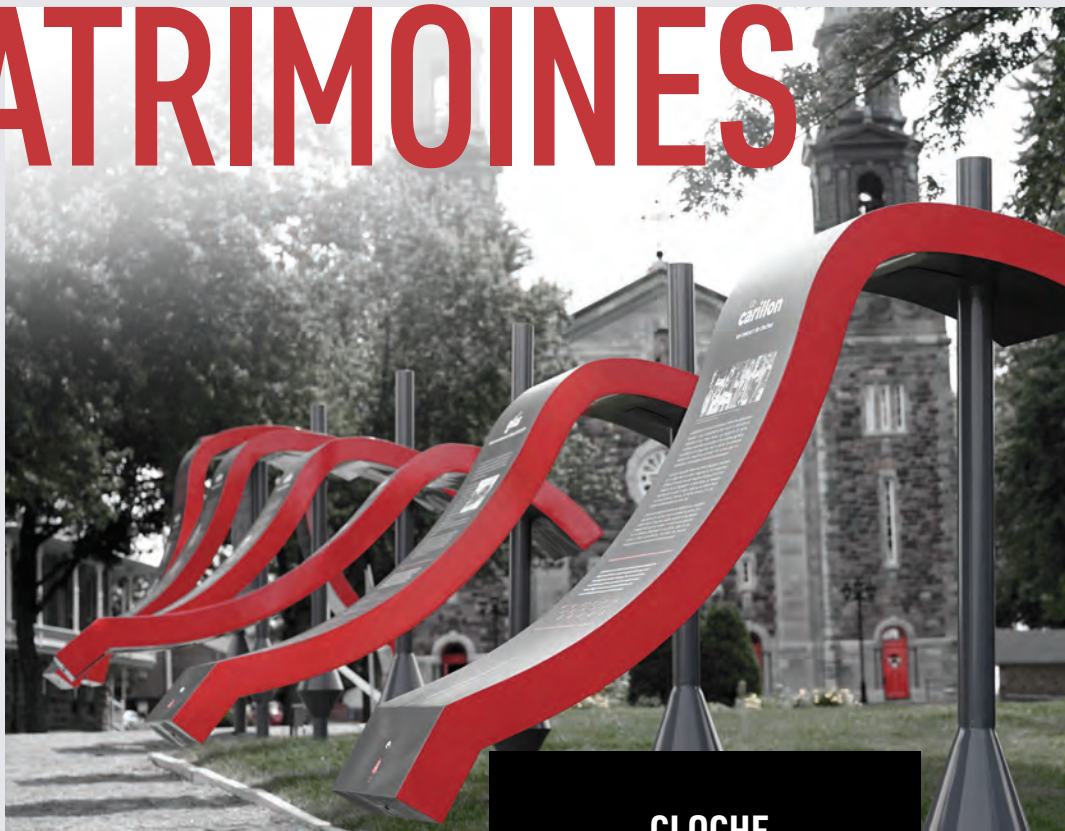
ACTION PATRIMOINE

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.

Umanium Muséologie + Design

VALORISATION DES PATRIMOINES

- Circuits multimédias à travers villes, parcs, musées et industries
- Mobilier urbain d'interprétation
- Expositions muséales
- Applications mobiles et expositions virtuelles
- Concepts d'interprétation et devis
- Études de faisabilité et assistance au financement



Partenaire commercial des GUIDES MULTIMÉDIAS

HAUT DE GAMME  tonwelt, fabriqués en Allemagne.

CLOCHE MARGUERITE-MICHEL

+ Prix d'excellence +

Conseil du patrimoine religieux
du Québec, 2019

+ Coup de cœur du jury +

Prix Action patrimoine
2019

A

ACTION
PATRIMOINE

TOURNÉE DE CONSULTATION PARLONS PATRIMOINE



Nous partons à la
rencontre de nos
membres pour une
tournée du Québec

Vous souhaitez partager avec nous
votre réalité patrimoniale ?

Contactez-nous
tournee@actionpatrimoine.ca
418 647-4347, poste 200

actionpatrimoine.ca

FONDATION QUÉBÉCOISE
du patrimoine

Québec 

P