

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 31 JUILLET ET DIMANCHE 1^{ER} AOÛT 2021



À la découverte des champignons de nos sous-bois

Sur les 3000 espèces de champignons que l'on trouve au Québec, une poignée seulement sont à la fois comestibles et savoureuses. Pas étonnant que leur cueillette décourage les non-initiés. Mais pour les curieux, une solution existe : les excursions-découvertes organisées par Mycoboutique.

TRISTAN ROULOT | COLLABORATION SPÉCIALE

Ce jour-là, notre promenade en forêt s'étire sur un gros avant-midi et compte une vingtaine de randonneurs venus de tous les horizons : restaurateurs en quête de nouvelles saveurs, couple à la retraite, étudiants très intéressés par les vertus potentielles des champignons magiques... Certains, comme Sarah et Taha, se sont vu offrir cette initiation par leurs conjoints respectifs. Mais, mis à part leur curiosité, la plupart d'entre eux avouent humblement n'avoir aucune connaissance mycologique particulière. Après les présentations d'usage dans une atmosphère décontractée, ce petit monde se disperse à travers la végétation d'une vaste érablière des Cantons-de-l'Est avec pour seul mot d'ordre celui de remplir son panier avec tous les champignons trouvés sur son chemin... sans y goûter, bien entendu, avant d'avoir consulté Judith.

Judith, c'est Judith Noël Gagnon, biologiste et directrice de Mycoboutique, qu'elle a ouverte il y a une vingtaine d'années au cœur du Plateau à Montréal. Car qui ne s'est jamais arrêté en forêt devant une fraîche éclosion de bolets ou de girolles pour finalement tourner les talons de peur de se tromper et de finir intoxiqué ? Il faut bien le reconnaître : contrairement à l'Europe et à l'Asie, le Québec a longtemps boudé ses champignons. Forts de leur expertise en la matière, Judith et son acolyte, Philip, s'affairent à démystifier la chose, en amenant toujours plus d'amateurs à découvrir les trésors qui se cachent dans nos sous-bois. Ils organisent des excursions chaque fin de semaine, du printemps jus-

qu'aux premiers froids, afin de permettre au plus grand nombre de s'initier avant de partir faire une cueillette en autonomie.

Des champignons par millions

Au hasard d'un chemin, notre petit groupe croise justement Judith, qui nomme chaque espèce cueillie en un clin d'œil, avec nom latin et caractéristiques à l'appui. Elle évoque la taille des lamelles, la couleur du chapeau, la friabilité du pied, à la manière d'un D'House établissant son diagnostic différentiel. En dernier ressort, on goûte, et surtout on recrache : Judith est formelle, la toxicité n'affecte une personne que par ingestion, et le goût, neutre, piqué ou piquant, reste un excellent indice pour déterminer la nature de nos trouvailles. Le verdict tombe pour nous : mis à part quelques grandes collybies de Rodman, un champignon comestible reconnaissable à ses larges lamelles, et quelques russules, comestibles, certes, mais trop piquantes en bouche pour être plaisantes, nous avons surtout récupéré un paquet de bombes intestinales à retardement. Tour à tour, chaque cueilleur en herbe partage son butin. Tel chanceux est tombé sur une table de girolles au pied d'un arbre, un autre a mis la main sur un beau cèpe... Mais, dans l'ensemble, pas encore de quoi faire bombance.

Les randonneurs repartent pour quelques heures, non sans avoir appris qu'un peu plus bas, vers les pruches, il y aurait un fameux coin à bolets. Une fois sur place, c'est la déception : il y a bien là des dizaines de pieds, mais il serait plus honnête de parler d'un cimetière de bolets... dévorés par les vers, percés par la pluie.

Nous sommes hélas arrivés quelques jours trop tard. Judith nous confie que c'est le problème des récoltes de début d'été : les bibittes sont alors affamées. L'éclosion des bolets a lieu deux fois par an, et celle de l'automne est bien mieux préservée de la dégradation.

Le monde envoûtant des fungi

Après avoir dîné tous ensemble, il est maintenant grand temps d'étaler le butin final sur les tables pour une passionnante séance d'analyse et de dégustation. Chaque champignon sera décortiqué, chaque curiosité expliquée.

Au-delà de l'opposition comestible/non comestible, c'est à une mémorable découverte du monde fantastique des fungi que nous convie Judith. On découvre le polypore des artistes, gros champignon en forme d'assiette que l'on peut graver et exposer. On apprend la différence entre les vesses-de-loup et les sclérodermes, tellement semblables sur pied, mais d'un noir d'encre une fois ouverts. On se désole enfin d'avoir ramassé un plein panier de grandes girolles en entonnoir, qui s'avéreront peu comestibles en raison de leur intérieur creux dans lequel s'accumulent toutes les impuretés. On se réjouit enfin de déguster certaines espèces parmi les plus savoureuses, préparées sur le petit butagaz apporté pour l'occasion. Ce sera bientôt le temps de se quitter, mais pour tous les cueilleurs du jour, une chose est sûre désormais : maintenant que nous sommes armés de ce nouveau savoir, les prochaines randonnées en forêt se transformeront en véritable chasse aux trésors !

www.mycoboutique.com/fr

Attention, danger!

Il faut bien le reconnaître, rien ne ressemble plus à un champignon qu'un autre champignon. Même parmi les espèces les plus facilement reconnaissables, comme les délicieux bolets, il existe de faux amis, qui donneront coliques ou nausées en cas de mauvaise identification. Pas de panique néanmoins, un seul champignon est véritablement mortel dans nos forêts québécoises, la fameuse amanite phalloïde, ce champignon tout blanc à lamelle, sans odeur ni goût, qu'on apprend à reconnaître dès les premières sorties en forêt. En cas d'ingestion, les symptômes apparaissent au bout de six heures (nausée, problèmes digestifs), suivis d'une courte rémission, d'une violente rechute et, bien souvent, d'une transplantation du foie. Mieux vaut donc s'en tenir éloigné !



AMANITE PHALLOÏDE, CHAMPIGNON VÉNENEUX
GETTY IMAGES

RECETTE DE CRÈME GLACÉE
AUX BOLETS, À LIRE EN PAGE C6

DÉCOUVRIR

Aller à la ferme en août pour cueillir son bouquet de fleurs locales

VOYAGER

Descendre dans le temps (et dans la mine) au Musée de Thetford

JARDINER

Les grandes récoltes bientôt, mais le bilan de mi-saison maintenant !

Charlevoix à petites lampées

Si les Québécois prennent de plus en plus de plaisir à se nourrir de leur terroir, ils apprécient tout autant s'en abreuver. Charlevoix, pays de prés et de montagnes, a tout pour combler cette insatiable soif de découvertes... Voici nos arrêts préférés sur la route des nectars charlevoisiens.



1. HYDROMEL CHARLEVOIX, © EMÉLIE BERNIER | 2. DES PRODUITS DE LA CIDRERIE BAIE ST-POMMES, © EMÉLIE BERNIER | 3. LA RIVIÈRE MALBAIE, © MENAUD | 4. L'EAU-DE-VIE CHARLEVOYOU, © EMÉLIE BERNIER
5. © CIDRERIE ET VERGERS PEDNEAULT

EMÉLIE BERNIER | COLLABORATION SPÉCIALE, CARIBOUMAG.COM

Êtes-vous un Charlevoyou ?

La Famille Migneron se passe presque de présentation. On connaît le fromage épithète, un des premiers fromages québécois inspirés de la vaste tradition européenne. Comme vins et fromages forment une paire historique et que les fondateurs sont d'indécrottables épcuriens, l'idée de produire du vin n'a jamais été bien loin. Un vignoble a vu le jour en 2012 et compte aujourd'hui 14 000 plants de vigne en régie biologique.

La relève de la famille Migneron, Madeleine et Alexandre Dufour, gère les destinées des vins et spiritueux Charlevoyou. Cet été, on goûtera à un Vandal Cliche dont la matière première a fructifié au Cap-Tourmente. Le muscat sec, le rosé et le rouge sont pour leur part élaborés à partir de raisins cultivés sur les terres de la famille Dufour, à quelques kilomètres à l'ouest du centre-ville de Baie-Saint-Paul. Convoités, un « carbo », un « brut », des bulles rouges et une délicieuse « grappa » québécoise, du petit nom de « grappe » chez les Charlevoyou, font sporadiquement des apparitions dans les tablettes... Serez-vous parmi les chanceux à mettre la main dessus ?

Outre ces divins nectars, la Famille Charlevoyou crée une délicate eau-de-vie de petit-lait, la première du genre, faite à partir des résidus liquides de la fromagerie, le lactosérum. Des gins saisonniers, élaborés à partir de la même matière première et des aromates qui poussent à foison sur les terres environnantes, sont offerts au fil des cuvées.

La Famille Migneron
1339, boulevard Monseigneur-De Laval, Baie-Saint-Paul

Au pays de Menaud

En quittant Baie-Saint-Paul, cheminez sur la route du fleuve ou celle des montagnes jusqu'à Clermont. Dans un quartier industriel qui paie peu de mine se cache Menaud, distillerie et brasserie. Dans cet antre trônent d'immenses alambics de cuivre étincelants. Enveloppé par l'odeur singulière des fermentations quasi alchimiques en cours, prenez le temps de savourer les excellentes bières ou les spiritueux fins de la maison ou, à tout le moins, d'en faire provision. Avec un peu de chance, vous pourrez goûter les bières Bourbon, Framboise et Bruyère, introuvables en dépanneur, ou la petite nouvelle, Mûre, à la jolie robe ambrée, affinée en fût de bordeaux.

Quelques exclusivités ne sont servies que sur place dont le génépi, un spiritueux à base d'herbe inspiré d'une tradition française, et le gin Maria, dont tous les ingrédients sans exception proviennent de Charlevoix.

Les fruits de cueillette sauvage sont d'ailleurs à la base de l'élaboration des bières et spiritueux de Menaud. Délicates, les liqueurs Camerise, douces et acidulées à la fois, et Rhubarbe, à l'étonnant parfum de banane, sont à découvrir.

Tous les spiritueux de Menaud sont présentés dans une bouteille signature, tantôt verte, tantôt translucide. Le contenu dûment dégusté, on gardera le contenant pour y glisser un petit bouquet de fleurs des champs. Il y a ceux qui boivent pour oublier, et ceux qui s'enivrent doucement pour se souvenir de leurs vacances merveilleuses dans Charlevoix...

Menaud
1, rue de la Rivière, Clermont

Picole apicole chez Hydromel Charlevoix

Alexandre Côté et Anthony Dufour sont tombés sous le charme des abeilles. Le premier est propriétaire du resto-bar Tony et Charlo, planté en plein cœur de Baie-Saint-Paul. Le second était enseignant, avant de plonger tout entier dans le monde merveilleux du miel et de ses dérivés.

Ensemble, ils chérissaient le désir d'honorer le labeur des butineuses. C'est chose faite, et bien faite, avec Hydromel Charlevoix. La pimpante usine d'Hydromel Charlevoix se cache d'ailleurs tout au fond de la cour du sympathique resto, une vaste terrasse urbaine où il fait bon s'attabler.

Par quelque embrouillamini législatif, les spiritueux d'Hydromel Charlevoix ne pourront pas être servis au resto limitrophe, mais qu'à cela ne tienne, on pourra « apicoler » gaieusement juste à côté ! Si tel est votre souhait, une dégustation couronnera votre visite de l'usine qui sera ouverte au public dès le 14 août et où on vous invitera à suivre un circuit informatif passionnant, de l'abeille à la bouteille. Vous y apprendrez notamment que le miel de chacun des ruchers d'Hydromel Charlevoix a un goût unique, directement lié à l'écosystème où butinent les abeilles et au moment de l'extraction. Serez-vous deviner le subtil effluve de la verge d'or d'août, du trèfle rose de juillet, des fleurs de bleuets de mai ? Cette singularité se traduit évidemment dans les vins et spiritueux qui sont élaborés à partir de l'or liquide qui recèle la délicate empreinte du territoire. Différents aromates, fruits et autres végétaux, cultivés ou cueillis aux alentours de chacun des ruchers, sont incorporés dans les bouteilles. De la propolis, du mélilot sauvage, de la verveine citronnée et de la lavande entrent dans la composition du premier gin de la maison.

Dès l'an un, l'hydromellerie et distillerie artisanale pourrait produire trois spiritueux et des vins de miel qui porteront la signature des ruchers disséminés sur le territoire.

Hydromel Charlevoix
49, rue Saint-Jean-Baptiste, Baie-Saint-Paul

Le cidre s'éclate !

La coquette petite Isle-aux-Coudres abrite un immense verger où poussent à foison les fruits de la passion du grand manitou hyperactif de la Cidrerie et Vergers Pedneault. Michel Pedneault n'a de cesse d'inventer de nouvelles potions. Mistelles, cidres et moûts ont en commun un petit côté suave où le goût du fruit (pomme, poire, prune, amélanche ou cerise) règne. Confidence : notre cœur bat pour la divine mistelle de prune ! Profitez de votre passage pour visiter l'instructif Economusée du cidrier.

Nouveau venu sur la pétillante scène du cidre québécois, le Verger et cidrerie Baie St-Pomme offre depuis quelques jours à peine son premier cidre fermier. Sapide à souhait et inspiré de la tradition normande, ce jus est élaboré avec des levures sauvages dénichées à même les vergers familiaux où se côtoient pommiers sauvages et pommiers plantés jadis par les aïeux du cidrier. Outre les cidres dont la famille s'agrandira au fil des récoltes, Baie St-Pomme distille un étonnant brandy blanc de pommes, le Kalvad'ours, un clin d'œil au rôle essentiel des ours dans l'implantation de dizaines de variétés originales de pommiers... L'explication vous attend dans le bas de la baie, à Baie-Saint-Paul.

Cidrerie et Vergers Pedneault
3384, chemin des Coudriers, L'Isle-aux-Coudres

Verger et cidrerie Baie St-Pomme
52, chemin de la Pointe, Baie-Saint-Paul



1. LA FLORICULTRICE SARAH BEAUPRÉ QUENNEVILLE, © KRISTEL MACKINNON | 2. UN CHAMP DE TOURNESOLS CHEZ FLEURS ET FEUILLES GOURMANDES, © TOURISME MONTRÉGIE | 3. UN CHAMP DE FLEURS À LA FERME AU BEAU PRÉ, © KRISTEL MACKINNON

Fermes en fleurs

En août, l'autocueillette bat son plein dans plusieurs fermes florales du Québec. Et si on allait aux dahlias, ce week-end ?

CAROLYNE PARENT | COLLABORATION SPÉCIALE

Certaines fermes florales ouvrent désormais grand leurs champs aux visiteurs-cueilleurs. À Saint-Anicet, en Montérégie, Au Beau Pré est du nombre. D'abord laitière, puis céréalière, la ferme familiale donne dans les dahlias depuis 2005. « C'était le projet de ta mère ! » lance Roger Quenneville à sa fille, Sarah, qui a pris la relève de l'entreprise et me fait visiter son domaine.

La mission première de la ferme est de produire des tubercules de cette fleur, dont elle a fait sa spécialité, et d'approvisionner les fleuristes. Pourquoi les dahlias ? « Parce que c'est une fleur aux couleurs éclatantes, explique Sarah Beaupré Quenneville. C'est une annuelle tendre qui provient des montagnes du Mexique et qui adore le temps frais de notre mois de septembre. »

En plus de ses 300 variétés de dahlias, la ferme cultive une soixantaine de variétés d'annuelles destinées à l'autocueillette. Elle propose aussi des bouquets sur abonnement selon le même principe que celui des paniers de légumes. La jeune entrepreneuse est d'ailleurs d'avis que l'achat local et saisonnier devrait également concerner cette culture. « On parle beaucoup de la saisonnalité des fruits et légumes, dit-elle, mais on devrait tenir le même discours avec les fleurs. » On veut garnir sa table de pivoines en septembre ? Très bien, mais il faut savoir qu'elles devront parcourir des milliers de kilomètres pour y arriver.

Effectivement, les fleurs coupées vendues au Québec proviennent d'Europe, d'Amérique du Sud et même d'Océanie. Or la floriculture ne sent pas bon partout. Roses, gerberas et autres chrysanthèmes sont cultivés dans d'immenses fermes, dans d'énormes serres, où les droits des travailleurs, surtout des femmes, sont souvent bafoués. C'est sans parler de la contamination des sols et des cours d'eau,

ainsi que de la pollution de l'air, qui résulte d'un usage abusif d'additifs agrochimiques, de pesticides, d'insecticides, et qui a aussi des effets néfastes sur la santé des ouvriers.

L'important, c'est la rose équitale et... nos souvenirs

« Mes fleurs à moi sont équitables, mes employés travaillent dans les serres par temps de canicule, souligne Sarah Beaupré Quenneville. Et quand mes clients reçoivent mes bouquets, il arrive souvent qu'ils reconnaissent des fleurs que leur mère cultivait dans leurs plates-bandes. Donc, en plus d'être jolies, mes fleurs peuvent aussi permettre la remémoration de beaux souvenirs ! »

Sont-elles également bios ? « Ah, ça, ce n'est pas possible, répond la floricultrice. Elles sont plutôt écolos, car si on va manger le radis qui a un petit trou, on ne veut pas des fleurs imparfaites. »

Dans certaines fermes, l'activité d'autocueillette est encadrée. Par exemple, chez Les Effleurés, à Inverness, elle se déroule en deux temps : visite du jardin afin de sélectionner les fleurs parmi une centaine de variétés, puis explications du floriculteur quant à la façon de les cueillir. « Je suis en pleine exploration, note la propriétaire, Catherine Brassard. J'envisage une autocueillette plus large, comme pour celle des petits fruits, mais, déjà, l'activité est très appréciée. »

Au Beau Pré, qui peut recevoir jusqu'à 500 personnes par jour les fins de semaine, les cueilleurs s'en donnent à cœur joie dans les champs qui leur sont réservés, en toute liberté. À l'accueil de la ferme, on leur explique comment couper les fleurs avec les sécateurs qui leur sont prêtés. À la sortie, on leur donne des conseils pour les conserver belles le plus longtemps possible.

Pour plus d'information : aubeaupre.com, leseffleures.com

Trois autres activités florales

1. Les déguster

On en mange chez Fleurs et feuilles gourmandes, à Saint-Jean-sur-Richelieu, en Montérégie. Une visite guidée y est proposée, qui nous enseigne une chose ou deux sur les fleurs comestibles, les fines herbes et les aromates. La propriétaire de la ferme, Mélanie Massicotte, en cultive plus de 80 variétés, et « certaines sont parfois en beauté jusqu'à l'Halloween ! » précise-t-elle. fleursetfeuillesgourmandes.ca

2. Les transformer

On en fait des collages, des illustrations botaniques, des couronnes lors d'activités qui se déroulent les week-ends d'août et on en cueille jusqu'aux premiers gels à la ferme florale Libella, à Bury, dans les Cantons-de-l'Est. « Nous avons des rangées de fleurs mixtes : tournesols, dahlias, cosmos, mufliers, zinnias et bien d'autres », dit Charlene Audrey Chouinard, instigatrice de la ferme et militante en environnement. facebook.com/fermeffloralelibella

3. Les cueillir

On joue au floriculteur d'un jour à Shawinigan. La ferme Florae accueille dans ses champs des bénévoles qui souhaitent vivre un « retour à la terre » éphémère. L'autocueillette y est bien sûr possible et, fin août, des dégustations de douceurs à la rose sont prévues. « Nous cultivons la rose sauvage, une fleur comestible que nous transformons en produits : tartinade de framboise à la rose, compote de pomme à la rose, eau de rose certifiée biologique, la seule au Québec, et un sirop de rose, délicieux à l'apéritif avec de la vodka », dit la copropriétaire de la ferme, Isabelle Forgues. fermefflorae.ca

Sus aux fleurs « botoxées » !

Après le *slow food*, le *slow wine*, le *slow travel* et le *slow parenting*, voici le... *slow flower* ! « C'est un mouvement qui est né aux États-Unis et qui a beaucoup de sens pour beaucoup de gens », dit la floricultrice lanauoise Yvonne Maurel. Le mouvement valorise une floriculture locale, saisonnière, écologique et durable, sans insecticides, pesticides ni fertilisants.

Sur sa terre, à Saint-Jean-de-Matha, la floricultrice s'en inspire pour cultiver « plus de 70 variétés de fleurs poétiques, anciennes et parfumées ». Pourquoi ? « Parce que les fleurs importées sont pour ainsi dire "botoxées" ! » dit-elle. Elles sont croisées de façon qu'elles soient parfaites, résistantes, mais elles en perdent leur parfum et les nuances subtiles de leurs coloris.

Si nous sommes tous pour l'achat local de fleurs, l'achat saisonnier, sous notre climat, est chose difficile, non ? « L'automne, achetons des fleurs séchées et, l'hiver, des arrangements forestiers composés par exemple de cocottes et de champignons », suggère la créatrice, qui ne manque pas d'imagination.

Pas d'autocueillette pour l'instant à cette ferme. yvannefleurspaysannes.com



QUOI FAIRE AU QUÉBEC ?

Musique en nature

Au moment où les mesures sanitaires s'assouplissent pour les salles de spectacle et les festivals, différents événements allient nature et musique un peu partout dans la province. Quelques suggestions pour terminer l'été en beauté.

3

1. LES MUSICIENS DE QUALITÉ MOTEL, © EMILIE BEAUCHAMP | 2. L'UNE DES SCÈNES DU FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE, © SIMON BUJOLD | 3. VUE AÉRIENNE DE CONTRE-COURANT, © ADRIAN VILLAGOMEZ

MARIE-JULIE GAGNON | JOURNALISTE ET CHRONIQUEUSE VOYAGE



Musique du bout du monde

Du 4 au 8 août, la 17^e édition du Festival Musique du bout du monde de Gaspé se déroulera dans quatre lieux : au mont Béchervaise, dans la clairière et à l'arche de l'Éveil collectif, en plus du cap Bon Ami. « À chaque plateau est associée une série d'artistes choisis en fonction de l'expérience qu'offrent ces plateaux », explique Steve Pontbriand, directeur général.

Au mont Béchervaise, les spectateurs emprunteront la remontée mécanique. « Les festivaliers découvriront toute la splendeur de la baie de Gaspé durant l'ascension de la montagne et verront une variété d'artistes se produire sur une scène déployée au sommet, du néo-classique au folk en passant par une bonne dose de trip hop ». Guillaume Arsenault, Simon Léozza, Anachnid, Cat Clyde seront à l'honneur.

À deux pas de la baie de Gaspé et à l'abri des intempéries, la clairière accueillera Random Recipe, Bleu-Jeans-Bleu et Sarahmée. « Pour se rendre sur le site, les festivaliers longeront l'anse aux Homards, un havre de paix pour les voiliers du coin, sur une distance de 2 km de marche, explique Steve Pontbriand, qui compare l'endroit à un conte de fées. Encore une fois, le parcours pour se rendre sur le site fait partie de l'expérience. »

Teke::Teke, Original Gros Bonnet et Gab Bouchard se produiront pour leur part en fin de soirée sous un chapiteau érigé à l'arche de l'Éveil collectif, au bord de l'eau, près de la marina de Gaspé, et la musique d'Illam accompagnera les lève-tôt lors du désormais mythique spectacle au lever du soleil du cap Bon Ami. « Son dernier album, *Nene*, se fonde parfaitement de ce décor magique », dit Steve Pontbriand.

Les installations sonores créées par France Jobin, une artiste électronique minimaliste, proposeront par ailleurs un autre type d'expérience, que le directeur du festival compare à des sculptures sonores. « Elles sont réparties sur un périmètre de plus de 100 km autour du Grand Gaspé », souligne-t-il. L'une de ses installations pourra être découverte à Fort-Péninsule, dans des bunkers datant de la Seconde Guerre mondiale, avec les projections vidéo de VJ Ubiquity.

Des billets uniques sont en vente cette année et il est nécessaire de réserver pour assister aux spectacles gratuits de Mi'gmafrica, Resonancia America, Boulila, Irène, Wesli et Ramon Chicarron l'arche de l'Éveil

collectif. Tout près du chapiteau, arts de la rue, DJ, bars et autres kiosques d'artisans animeront le site pendant la journée.

Au moment où ces lignes étaient rédigées, seuls les spectacles de Bleu Jeans Bleu, Cat Clyde et Illam au lever du soleil affichaient complet.

musiqueduboutdumonde.com

Des concerts sur l'eau

Présenté par Bonsound et Hublot51, Contre-Courant ne se décrit pas comme un festival, mais plutôt comme une série de spectacles intimes sur l'eau. Du 11 au 14 août au parc régional Kiamika à Chute-Saint-Philippe, dans les Hautes-Laurentides, et du 1^{er} au 4 septembre au parc Jean-Drapeau, à Montréal, Ariane Moffatt, Safia Nolin, Klô Pelgag, BEYRIES, Lido Pimienta, Matt Holubowski et Jesse Mac Cormack seront parmi les artistes à offrir des prestations sur une scène flottante.

« C'est une idée que nous avons en tête depuis longtemps d'allier nature et musique », raconte le cofondateur de l'événement, Pierre-Luc Beaulieu. La pandémie aura contribué à faire avancer le projet. Après un premier spectacle-test en octobre 2020, l'édition 2021, la première officielle, proposera des événements dans deux lieux très différents. « Le spectacle est le coucher du soleil, dit Pierre-Luc Beaulieu, qui espère amener l'événement sur d'autres points d'eau. Peu à peu, on le voit se coucher pendant le spectacle... Quand il fait noir, la structure lumineuse et sa réflexion dans l'eau apportent une autre atmosphère. »

Comment seront disposés les spectateurs ? « Tout est possible. Les gens peuvent venir avec leur propre embarcation — de petites, pour ne pas obstruer la vue —, en louer une ou acheter un billet pour regarder le spectacle depuis la berge. » Il sera notamment possible de faire la location de planches à pagaie et de petits quais mobiles pouvant accueillir quatre personnes avec rames et gilets de sauvetage. Différentes options pourront être sélectionnées au moment de la réservation du billet.

Même si sobriété et intimité semblent les deux mots qui résument le mieux l'expérience, Pierre-Luc Beaulieu parle de plusieurs dizaines de billets disponibles.

Le coût d'un billet : à partir de 35 \$ sans location (avec frais de service).

contre-courant.ca

La Virée du Saint-Laurent de Qualité Motel

Du 19 août au 8 septembre, Qualité Motel voguera de Gaspé à l'archipel de Mingan, en passant par Sainte-Anne-des-Monts, Matane, Rimouski, Le Bic, l'anse Saint-Pancrace, l'île du Grand Caoui, Sept-Îles et Havre-Saint-Pierre pour la seconde édition de sa tournée en voilier. Au programme : spectacles gratuits, barbecue, baignade, planche à pagaie, saveurs locales... Un itinéraire de 520 milles en 22 jours à bord du *Groslop* attend les musiciens, qui profitent de l'occasion pour sensibiliser les spectateurs aux pratiques écoresponsables. Des nettoyages des berges seront par exemple organisés.

Comme le vent peut influencer l'horaire et les sites exacts des spectacles, les mélomanes sont invités à surveiller les pages Facebook et Instagram de La Virée du Saint-Laurent pour être tenus au courant des derniers détails.

lavireedustlaurent.com

À surveiller

- Dès le 1^{er} août, la capacité maximale des stades, des festivals et des autres lieux de diffusion de spectacles passera de 5000 à 15 000 personnes.

- La distanciation physique continuera de rester obligatoire.

- Quelques festivals à souligner en août : les Fêtes de la Nouvelle-France de Québec du 5 au 15 août, le Festival de Lévis du 4 au 22 août et le Festival de Lanaudière, qui prendra fin le 8 août.

- Le FME, qui aura lieu à Rouyn-Noranda du 6 au 8 septembre prochain, s'exportera à Montréal en formule « FME de l'Avent ». Du 6 au 8 août, une série de spectacles gratuits seront proposés dans le nouveau parc riverain de Lachine.

- Pour s'inspirer, on consulte le calendrier de Québec vacances.

Exploration minière

Visiter le Minéro – Musée de Thetford, c'est entrer dans l'épopée minière du Québec par la petite histoire



1. LE CENTRE HISTORIQUE DE LA MINE KING | 2. UN CROCHET AYANT SERVI À L'EXTRACTION DES MINERAIS | 3. LE BÂTIMENT DU CHEVALEMENT | 4. LA RECONSTITUTION D'UNE GALERIE SOUTERRAINE
PHOTOS © NADEAU PHOTO SOLUTION

NATHALIE SCHNEIDER | COLLABORATION SPÉCIALE

« Descendre dans le temps » : c'est bien à un voyage spatiotemporel que vous convie l'exposition permanente souterraine du Centre historique de la mine King, au Minéro – Musée de Thetford/KB3. Qu'on ne s'attende pas à voir, pour autant, dans le nouvel espace qui ouvre ses portes cette année, une austère collection de minerais et des diagrammes sur l'art de la fragmentation.

Cette exposition-là, installée dans les bâtiments d'origine, reprend avec brio les principes de la muséologie moderne, en plaçant le visiteur au centre d'une expérience humaine et immersive. Et pour renforcer l'impression de descente dans le temps, les dates de chaque tableau, correspondant à une tranche de l'histoire, sont indiqués dans un sens décroissant.

Une tradition bien ancrée

Il suffit d'emprunter les rues de Thetford Mines pour le constater : l'exploitation minière a sculpté le paysage urbain, laissant des montagnes de résidus miniers. C'est d'ailleurs la découverte d'un gisement d'amiante chrysotile qui est à l'origine de sa fondation en 1876. Pour visiter la réplique des galeries de la mine King (d'abord à ciel ouvert, puis devenue souterraine en 1932 à la suite d'un éboulement), vous n'aurez pas à descendre les 457 mètres de profondeur, comme le faisaient les mineurs d'autrefois.

Pour autant, dès l'entrée dans les galeries reconstituées, le visiteur est plongé dans l'atmosphère confinée et obscure des anciens puits. Chaque tableau, illustrant une technique pratiquée sous terre, est soutenu par l'exposition de machineries lourdes d'époque, mais aussi par une ambiance où se mêlent trame sonore et éclairage tamisé. D'anciens mineurs ont prêté leurs voix pour témoigner, souvent avec une émotion perceptible, d'un vécu qui va bien au-delà de l'expérience professionnelle :

« La première fois que je suis des-

centu sous terre, j'étais fébrile, j'étais anxieux. Mon père œuvrait dans la mine, j'allais enfin comprendre c'est quoi... »

« Ma première fois, j'avais 19 ans, et j'ai travaillé ici 46 ans... »

« T'arrives dans la noirceur, tu vois plus rien... si tu perds ta lampe, c'est le trou noir ! »

« Des gars descendaient et devaient remonter tout de suite ; ils étaient pas capables... Ça, tu l'as ou tu l'as pas... »

Métier à haut risque

Dans un brouhaha de portes qui claquent, de sirènes et de démarrage de trucks, d'anciens employés de « la King » racontent en fond sonore les techniques utilisées dans la mine, à une époque où certaines sont exécutées en dépit des règles de sécurité, et ce, durant soixante heures par semaine. Parmi celles-ci, celle du *block carving* utilisée autrefois par les boteux pour dynamiser certaines sections avec l'extrémité incandescente d'une cigarette. Des voix d'anciens mineurs racontent :

« On aurait pu mourir là. »

« À 19-20 ans, t'es fou, ça va jamais assez vite... J'aurais pu me tuer cent fois. »

À cette époque, avant que la commission Beaudry de 1976 n'impose des procédés de ventilation, le plus grand danger vient de la contamination par la poussière. Une avancée a été possible après « la grève de l'amiante » de 1975. Il s'agissait alors de protéger les travailleurs des maladies respiratoires reliées aux émanations. « Les patrons de la mine ont dû faire du rattrapage, mais le mal était fait », raconte Laurie Jacques Côté, responsable de la médiation culturelle et des communications au Musée de Thetford.

Avant que la mine King ne ferme définitivement ses portes en 1986 (puis d'autres puits sur le même gisement en 2012), celle-ci a d'ailleurs connu plusieurs épisodes de lutte syndicale en raison des conditions de travail, notamment celle des femmes

et des enfants, dont certains commençaient dès l'âge de neuf ans. Sous le gouvernement Duplessis, juste après la Seconde Guerre mondiale, alors que la reconstruction de l'Europe crée des occasions pour les matières premières du Québec, un soulèvement populaire particulièrement violent secoue le milieu minier.

En 1949, les sites de Thetford Mines et d'Asbestos connaissent une grève de six mois. On assiste à des affrontements entre syndiqués et briseurs de grève. Et c'est sans compter les épisodes de mises à pied massives : ainsi, en 1974, pas moins de 800 employés sont renvoyés à la veille de Noël à cause d'un incendie. En fond sonore, une voix émue se souvient : « On était à une autre époque, celle du capitalisme sauvage. Un cheval, ça valait plus cher que la vie d'un homme aux yeux des compagnies. »

Un minierai, des humains

Pendant que sont extraites neuf tonnes de minerais par wagon, 200 fois par jour et par quart de huit heures de travail, les moments de fraternité fleurissent aussi dans les galeries souterraines. Plaques chauffantes, grille-pain, réfrigérateur, bouilloire, etc. : dans les années 1970, le *lunch room* offre tout le confort moderne. La trame sonore reprend :

« On pouvait se faire cuire un steak, pareil comme dans un restaurant. »

« On avait du baloney, des sandwiches aux œufs, du spag. Même les Joe Louis embarquaient dans la boîte à lunch ! On laissait des patates sur le séchoir le matin et elles étaient prêtes à l'heure du lunch... »

Dans la salle à manger où se côtoient pères, fils, oncles et cousins, on rit, on sacre, on parle en français de la famille ou de politique, et de la fierté qu'on a à travailler pour l'un des fleurons de l'industrie du Québec. Une fierté malmenée par la réputation ternie de l'amiante chrysotile et par les fermetures successives des puits. L'écho de cette fierté semble résonner à nouveau dans les couloirs du musée.

Dès l'entrée dans les galeries reconstituées, le visiteur est plongé dans l'atmosphère confinée et obscure des anciens puits

Information : Cet été, le Minéro – Musée de Thetford accueille les visiteurs dans les bâtiments de surface et dans les galeries. Tous les mardis et jeudis, de 13 h à 15 h, d'anciens mineurs viennent raconter leurs expériences et répondre aux questions du public. museeminero.com

D'autres sites miniers à visiter

Mine Capelton (Cantons-de-l'Est) : Cette mine de cuivre datant de 1863 propose un parcours pedestre de près de deux heures. Les familles aimeront jouer aux prospecteurs avec des ateliers guidés en rivière. Aussi offerts jusqu'en septembre : hébertisme et aires de pique-nique. capelton.ca

Cité de l'or (Abitibi-Témiscamingue) : Ce site minier invite à descendre à 90 mètres de profondeur dans l'un des sites les plus prolifiques du Québec. L'exposition permanente (*De l'or plein les veines*) et le village minier Bourlamaque sont aussi au programme. Aussi offert : rallye géocaching. citedelor.com

Maison Dumulon (Abitibi-Témiscamingue) : Une exposition permanente se tient dans l'ancien magasin général de Rouyn-Noranda de 1924. Son histoire est directement liée à l'exploitation des mines par les premiers colons. maison-dumulon.ca



MON POTAGER

Le bilan de mi-saison en cinq questions

L'heure est au bilan de mi-saison. Pourquoi ? Parce qu'il vous sera très utile, lorsque le moment sera venu, de planifier la saison prochaine. L'observation et l'analyse que vous ferez contribueront à enrichir votre expérience. Ainsi, l'expérience consolide notre intuition, et notre confiance se bâtit. Après tout, jardiner n'est pas seulement l'acte de mettre les mains dans la terre, c'est aussi prendre des centaines de microdécisions chaque saison. Sortez votre carnet, allez au potager et suivez le guide !

DANY BOUCHARD | JARDINIER ET FORMATEUR À L'ACADÉMIE POTAGÈRE, ACADEMIEPOTAGERE.COM



Un élément clé à ne jamais oublier : un potager efficace répond aux besoins des jardiniers qui l'entretiennent tout en respectant les contraintes du terrain. La planification culturale et les méthodes utilisées sont des stratégies qui nous permettent d'atteindre ces objectifs. Voici une série de questions pour guider votre réflexion et ajuster le tir lorsque viendra à nouveau le moment de planifier votre potager :

Les quantités de légumes que j'ai plantées étaient-elles bonnes ?

Parfois, on s'emballa et on plante trop d'une culture en particulier. Pourquoi ne pas réduire la proportion allouée à cette dernière pour cultiver davantage de diversité ? Notez la quantité idéale que vous estimez selon vos besoins.

Y a-t-il des cultures que je ne veux pas refaire ? D'autres que je veux

ajouter au jardin ?

Vous avez décidé de vous lancer à fond dans une nouvelle culture, mais elle ne fait pas l'unanimité dans votre cuisine ? Mise sur ce que vous aimez manger à la maison et accordez une place modeste aux essais pour valider votre intérêt.

Ai-je planté au bon moment ? Mes plants de tomates ont-ils souffert du gel printanier ?

Chaque année, des températures élevées incitent certains à planter hâtivement leurs plants sensibles au gel. Et chaque année, ils se font surprendre par un gel à la fin mai, voire au début juin. Ce n'est pas un passage obligé ! Prenez note d'adopter une approche prudente. Vous en sortirez assurément gagnants !

Ai-je manqué d'équipement ?

Vos choux se sont fait dévorer au printemps



PHOTOS GETTY IMAGES

par les altises, ces petits coléoptères voraces ? Vous avez agrandi votre potager, mais vous n'aviez pas de méthode pour l'arroser efficacement et il a souffert lors des premières canicules ? Soyez prévoyant et notez le matériel dont vous aurez besoin la saison prochaine. Mieux vaut s'équiper tôt que tard !

Devrais-je modifier l'emplacement ou la taille de mon potager l'an prochain ?

Si votre potager est en plein sol et que vous voulez le déplacer ou l'agrandir, c'est encore le temps d'installer une toile opaque à cet endroit afin d'éliminer l'herbe en place. Privée de lumière, elle ne pourra plus faire de photosynthèse et sera décomposée par les insectes et les bactéries présentes dans le sol. Fixez-la avec de grosses pierres ou enterrez les côtés afin qu'elle tienne bien en place jusqu'au printemps prochain.

Se préparer aux grandes récoltes

Comme les récoltes majeures s'en viennent, il faut évidemment s'y préparer aussi ! Si vous comptez conserver vos tomates en faisant de la sauce, allez voir votre stock de bocaux, vérifiez que votre autocuiseur fonctionne toujours et sortez votre livre de recettes. Deux références incontournables pour des idées inspirantes : *La saison des légumes*, de Mariève Savaria, ou *Mangez local !*, de Julie Aubé. Mieux vaut être prêt lorsque l'abondance frappera à la porte... très bientôt !

RECETTE

Crème glacée aux bolets

PORTIONS | 6
PRÉPARATION | 25 MINUTES
CUISSON | 1 HEURE
ATTENTE | 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de crème 35 %
250 ml (1 tasse) de lait
15 g (1/2 tasse) de bolets séchés
60 ml (1/4 tasse) de sucre
1 pincée de sel
5 ml (1 c. à thé) d'essence de mélilot

PRÉPARATION

Verser la crème et le lait dans une casserole, et ajouter les bolets. Faire mijoter sans amener à ébullition de 30 minutes à 1 heure, en brassant de temps à autre. Retirer du feu et filtrer la crème. Réserver les champignons. Ajouter le sucre et le sel et les quelques bolets hachés très finement. Laisser refroidir. Ajouter l'essence de mélilot. Verser le mélange dans une sorbetière et faire tourner. La crème glacée sera prête en 20 à 30 minutes.

Bon à savoir



Les bolets confèrent à la crème glacée un goût de noisette et de cacao. À servir avec des tuiles d'amandes ou tout autre biscuit fin. Comme il s'agit d'une crème glacée artisanale, elle doit être servie immédiatement après la préparation, car elle devient dure comme de la glace si elle est conservée au réfrigérateur.

Cette recette est issue de l'ouvrage *Forêt, identifier, cueillir, cuisiner* (Éditions Cardinal). Une véritable bible des plantes comestibles du Québec, qui plus est magnifiquement illustrée, dans laquelle on retrouve une multitude de recettes.

TD
**BLUE MET
METROPOLIS
BLEU
FESTIVAL**
ENFANTS CHILDREN
EN COLLABORATION AVEC
LEDEVOIR

QUIZ FRUITS & LÉGUMES

**MACÉDOINE, SALADE DE FRUITS, LECTURES :
TESTEZ VOS CONNAISSANCES EN FAMILLE !**

LES REDOUTABLES
CROQUINS

Espèce
de
cornichon!

INVENTAIRE
FRUITS
ET LÉGUMES

LE FAN CLUB DES
CHAMPIGNONS

metropolisbleu.org/fruits