

NATURE | CULTURE

BESIDE

Manifeste
Apprendre
de l'inuttitut

Essai
La nage en eau
froide

Reportage
Agrumes
nordiques



09



ÉDITEUR

Jean-Daniel Petit

RÉDACTRICE EN CHEF

Catherine Métayer

DIRECTRICE ARTISTIQUE

Eliane Cadieux

RÉDACTEUR·TRICE·S

EN CHEF ADJOINTS

Mark Mann

Caroline R. Paquette

DESIGNER GRAPHIQUE

Gabrielle Deronde

INFOGRAPHE

Steve Desmarais

ÉDITEUR·TRICE·S

(Français)

Caroline R. Paquette

(Anglais)

Casey Beal

RÉVISEURES LINGUISTIQUES

(Français)

Liette Lemay

(Anglais)

Shanti Maharaj

VÉRIFICATION DES FAITS

Guillaume Rivest

TRADUCTEUR·TRICE·S

(Français)

Nicolas Coutlée

Geneviève Deschamps

(Anglais)

Oana Avasilichioaei

Bronwyn Haslam

Jessica Moore

IMPRIMEUR

L'Empreinte

FONDERIES

TYPOGRAPHIQUES

R-Typography

Coppers and Brasses

Adobe Fonts

DIRECTEUR FINANCIER

Nicolas Baillargeon

DIRECTEUR DES

PARTENARIATS ET

DE LA DISTRIBUTION

Sergio Morales

STRATÈGE MARKETING

ET CONTENU NUMÉRIQUE

Camille Monette Maillé

DIRECTEUR DES

PRODUITS NUMÉRIQUES

Olivier Mercier-Chan Kane

Notre magazine est réalisé en toute indépendance éditoriale. Nous ne bénéficions d'aucune forme de commandite, à l'exception de quelques articles créés explicitement avec des partenaires choisis.

MERCI À NOS PARTENAIRES POUR CE NUMÉRO :

Bonjour Québec | Ouranos | Saumon Québec |

Scandinave Spa | Tourisme Yukon

Le contenu du magazine ©2020, *BESIDE* et ses collaborateur·trice·s. Nous publions deux fois l'an, et utilisons l'orthographe modernisée.

ISSN 2371-4271

UNE PRODUCTION DE BESIDE MÉDIA

2528, rue Beaubien Est, Montréal, QC H1Y 1G2

Notre magazine est imprimé au Québec sur du papier Rolland Enviro Print, fait de fibres 100 % postconsommation.



PCF



Faire de notre maison notre demeure

Des mois et des mois encabanés entre quatre murs.

Appartement, duplex, condo.

Maison de ville, studio, bungalow.

Plus le temps avançait, plus l'étau de gyproc et de béton se resserrait. Nous avons besoin d'air, d'espace, de verdure.

La pandémie a eu raison du troisième petit cochon.

Certains s'y étaient préparés, sans le savoir. Au fil du temps, ils avaient converti leur logis en milieu de vie, chaleureux et humain. Des demeures personnalisées, où chaque rayon de lumière est valorisé, où chaque pousse de verdure est nourrie et chérie.

D'autres se sont adaptés en accéléré, à coup de 2x4 en bois traité, de sacs de terre, de pains enfournés. Lentement mais sûrement, ils ont mis de la chaleur dans leur foyer.

Pendant le confinement, nous avons constaté l'importance de nos espaces de vie — intérieurs et extérieurs — pour notre santé physique et mentale.

Notre maison n'est plus un lieu de transition, mais l'endroit où nous vivons.

Et la Terre est notre grande maison collective. La seule que nous ayons.

Cette grande maison, nous devons aussi en faire notre demeure. Investir temps, énergie et argent, ensemble, pour la rendre plus accueillante et plus saine.

Parce que le vide inhabitable qui l'entoure nous y confine pour la vie.

— Jean-Daniel Petit

Éditeur

« Tu n'es pas
un mythe,
tu es la suite
du monde. »

– JOSÉPHINE BACON

L'abonnement au magazine BESIDE

35 \$

Dans une ère où plusieurs médias carburent à la polarisation du débat, *BESIDE* choisit d'embrasser la nuance, pour mieux comprendre les subtilités qui nous unissent.

Quand vous vous abonnez, c'est à cette conversation — et à cette communauté — que vous contribuez.

2

Deux numéros par année



La livraison gratuite partout au Canada



25% de réduction sur les numéros précédents et sur *Écrans verts*



Le renouvellement automatique, pour que vous ne manquiez jamais un numéro



besidemagazine.com/abonnement



PHOTO DE COUVERTURE

KARI MEDIG

Le refuge Conrad Kain au creux des montagnes de la chaîne Purcell, dans le parc provincial Bugaboo, en Colombie-Britannique.



Pour lire l'histoire derrière la couverture, visitez **beside.media**

COMMENT UTILISER LES CODES QR ?

1. Ouvrez l'application photo de votre téléphone intelligent.
2. Rapprochez votre téléphone du code QR jusqu'à ce que le capteur le détecte.
3. Cliquez sur le lien qui s'affiche dans le haut de votre écran.



ASH ADAMS

LARRY AUDLALUK

JOEL BALSAM

CATHERINE BERNIER

ANTONIN BOULANGER

CARTIER

JONATHAN BRISEBOIS

TRISTAN BRONCA

ELIANE CADIEUX

JONAH CAMPBELL

PHILIP CHEUNG

SOPHIE CORRIVEAU

ÉMILE DAVID

ELISAPIE

STEPHANIE FODEN

MÉLANIE GAGNÉ

MARIE-ANDRÉE GILL

XAVIER GIRARD LACHAÎNE

ALEXI HOBBS

CARMEN KUPTANA

VALÉRIE LACROIX

FRANÇOIS LANDRY

BERNARD LAVALLÉE

JULIANA LÉVEILLÉ-TRUDEL

MARIE DES NEIGES

MAGNAN

MARK MANN

REBECCA MEAD

FÉLIX MICHAUD

WERONIKA MURRAY

MAGNUS NILSSON

AKENA OKOKO

ERIK OLSSON

ARIANE PARÉ-LE GAL

KIM PARISEAU

MARIE CHARLES

PELLETIER

CAROLINE R. PAQUETTE

TAYLOR ROADES

SALMON SISTERS

JIMMY THOMSON

ALICE ZOO

ILLUSTRATEUR INVITÉ

JULIEN POSTURE

Nuna

MANIFESTE

Juliana Léveillé-Trudel 12

La joie subversive de la nage en eau froide

ESSAI

Rebecca Mead 22

DOSSIER : LE POINT ZÉRO

Une réponse à l'oubli Seconde nature

ESSAI

Mark Mann 32

ESSAI PERSONNEL

François Landry 39

La réalité est là

ESSAI PERSONNEL

Carmen Kuptana 44

Le grand dégel

ESSAI VISUEL

Veronika Murray 48

Terra Cognita

ESSAI

Jimmy Thomson

52

Les fils d'Ariane

ESSAI PERSONNEL

Ariane Paré-Le Gal

58

Remonter le courant Le territoire comme point d'ancrage

BESIDE X
SAUMON QUÉBEC

Marie Charles Pelletier

63

La forêt: un chantier d'idées

BESIDE X
APPAREIL
ARCHITECTURE

*Antonin
Boulangier Cartier*

73

Les gants de basket

ESSAI PERSONNEL

Akena Okoko

78

L'humaine avant le Nord

ENTREVUE

*avec Elisapie
par Caroline R. Paquette* 84

L'hiver le plus long S'adapter, tout le monde en même temps

PORTRAIT

Joel Balsam 88

Trip d'acide

BESIDE X
OURANOS

Mélanie Gagné 94

En quête du *lagom*

REPORTAGE

Bernard Lavallée 102

Le spa comme refuge

BESIDE X
SCANDINAVE SPA

*avec Magnus Nilsson
par Jonah Campbell* 110

Catherine Bernier 116

La haute mer qui façonne
Les Jardins les plus
nordiques du Québec

PORTRAIT

Marie Charles Pelletier 120

AILLEURS
AVEC BESIDE

Catherine Bernier 126

Fin du monde
entre sable et neige

ESSAI

Tristan Bronca 130

Défenseurs de la terre

PORTRAIT

Mark Mann 136

Au-delà des routes

BESIDE X
TOURISME YUKON

Marie Charles Pelletier 142

Kushpipapanan

MOT DE LA FIN

Marie-Andrée Gill 150

COMMENT VIVRE NOTRE NORDICITÉ ?

09

Nordicité. Le mot a germé dans la tête de Louis-Edmond Hamelin un soir de 1975, alors qu’il rentrait dans sa chambre d’hôtel au Yellowknife Inn, « gelé comme une corde », après une excursion en ski de fond. Le géographe-linguiste québécois, amoureux du Nord et de l’autochtonie, s’est éteint cette année, à l’âge de 96 ans. Il avait toujours l’œil pétillant. Il disait que la géographie s’apprend par les pieds. Et que lorsque notre expérience vécue ne trouve pas de mots appropriés, il faut en inventer.

De 1938 à 2020, Hamelin a parcouru le Nord à la marche, en canot, en train et en avion. Il a défendu les droits fonciers et culturels de communautés autochtones d’un bout à l’autre du Canada. Il a fait apparaître l’immensité septentrionale sur nos cartes géographiques et dans nos dictionnaires, pour qu’on ne puisse plus jamais nier l’importance des territoires ancestraux, des peuples millénaires et de l’identité nordique.

Cette nordicité, elle est tout sauf statique. Tout sauf unique. Elle se déploie dans le mouvement des saisons, du vent, des glaces, des caribous, des gens qui s’adaptent constamment. Hamelin aimait imaginer la trajectoire humaine telle une spirale « qui ne perd jamais pied par rapport au point de départ, mais qui en route incorpore assez d’éléments nouveaux pour éviter l’ennui d’une ligne droite ou l’emprisonnement d’une circonférence¹ ».

Selon lui, le Nord sommeille en nous. Il est un état d’esprit, une attitude. Il est le mode de vie de ceux et celles qui explorent, habitent et cultivent le territoire avec curiosité et humilité. L’œil pétillant. De Montréal à Yellowknife, de Stockholm au Mushuau-nipi. Et ce Nord, il nous appelle plus que jamais, après des mois de confinement qui nous ont donné soif de nature, de sens et d’humanité.

Cet automne, nous avons eu du temps pour regarder les feuilles rougir. Un rappel réconfortant du fait que malgré les crises sanitaire, sociale et climatique, les saisons suivent leur rythme — à nous de trouver le nôtre. Nous savons plus que jamais qu’il faut repenser nos manières de vivre, individuellement et collectivement. Et si la nordicité pouvait incarner nos aspirations nouvelles ?

Ce numéro, nous l’avons justement imaginé comme un mouvement, un élan vers notre territoire, vers nos semblables, vers les choses essentielles, en attendant de pouvoir les retrouver pleinement.

À méditer devant le crépitement d’un feu.
Ou en faisant des anges dans la neige.
Pour la suite du monde.

— Catherine Métayer

Rédactrice en chef

¹ Extrait du documentaire *Le Nord au cœur*, de Serge Giguère (2012).



NU



JUNIA

Ce que nous pouvons
apprendre de l'inuit, une
langue taillée dans l'humilité,
la poésie et le territoire.

TEXTE — JULIANA LÉVEILLÉ-TRUDEL

PHOTOS — ALEXI HOBBS



— Elle est en vacances pour deux semaines, nous a annoncé Bobby, le gérant de la municipalité de Quaqtaq.

Il parlait de la responsable du service des loisirs, qui détenait toutes les clés, et surtout celle du local de rangement dans l'école Isummasarvik. Nous en avons besoin pour accéder au matériel qui occuperait les enfants durant le camp de jour : ballons, raquettes de badminton, filets, bâtons de hockey, etc.

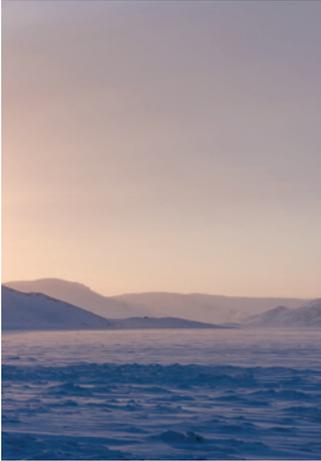
J'ai soupiré intérieurement. Trouver une clé, c'était souvent un cauchemar depuis que je travaillais au Nunavik. J'étais déjà en train de déclarer forfait.

— Vous pourriez peut-être demander à la concierge, a ajouté Bobby.

À côté de moi, ma collègue Anne a hoché la tête et m'a fait signe de la suivre. Nous sommes remontées dans le camion. Derrière les fenêtres, le soleil de juin plombait sur la baie gelée sans réussir à la faire craquer. Nous nous sommes arrêtées devant une maison que je ne connaissais pas, tout près de la passerelle qui enjambe la rivière. La concierge était absente, mais son mari a échangé quelques mots d'inuttitut avec Anne avant de revenir avec la clé miraculeuse. Je n'osais pas y croire. Ça n'avait pris que cinq minutes.

C'était en 2015, à mon cinquième été au Nunavik. Si c'était arrivé quelques années plus tôt, j'aurais probablement raconté cette anecdote sur mon blogue, j'aurais fait rire tout le monde en démontrant comment une tâche très simple peut devenir immensément compliquée, dans le Nord.

Mais devant le vieil homme qui nous tendait les clés, ça m'a frappée : c'était compliqué à cause de moi. Tout ce que j'avais trouvé difficile depuis que j'avais commencé à mettre en place des camps de jour dans le Nord, en 2011, c'était parce que j'essayais de faire fonctionner les choses à ma manière. Fixer les rendez-vous et décider les activités à l'avance. Organiser des réunions quotidiennes. Exiger un engagement à long terme de la part des employé·e·s. Et il y avait un autre problème : je ne connaissais pas assez les gens et la langue. Je ne savais pas qui était la concierge, ni où elle habitait. Je n'aurais pas pu parler avec son mari, qui ne s'exprimait qu'en inuttitut.



Bien sûr, j'avais appris quelques mots, depuis mon arrivée, des choses utiles à savoir quand on travaille avec des enfants : *venez ici, assoyez-vous, avez-vous compris, taisez-vous, dépêchez-vous, êtes-vous prêts, arrêtez, attendez, encore, un peu, beaucoup, hier, aujourd'hui, demain, oui, non, peut-être, comment tu t'appelles, quel âge as-tu.*

On avait joué à Twister, une fois; je connaissais également les parties du corps, les couleurs, la droite et la gauche. Et tous les noms d'animaux. C'était un début, mais pas assez pour échanger avec le mari de la concierge.

Une bonne partie des *Qallunaat* (Blancs) que je côtoyais chez les Inuit¹ qualifiaient l'inuttitut de « langue impossible à apprendre ». Ça semblait effectivement complexe, avec tous ces q, ces k et ces j, mais j'adorais ces sonorités rugueuses — et, par ailleurs, je n'arrivais pas à me sentir à l'aise avec le sens unique linguistique. À l'inverse, certains de mes ami·e·s suivaient des cours par visioconférence avec le professeur Marc-Antoine Mahieu à l'Institut national des langues et civilisations orientales (INALCO), affilié à la Sorbonne, à Paris. Ils en parlaient tous avec le même sourire béat. En 2016, je me suis inscrite, moi aussi. Je venais de quitter mon emploi pour me consacrer à l'écriture, ce qui signifiait que je ne voyagerais malheureusement plus au Nunavik. Toutefois, j'avais plus de temps, et très envie de me garder un pied dans le Nord en m'initiant à l'inuttitut.

Au premier cours, Marc-Antoine a d'abord pris soin de pulvériser tous nos espoirs. Il s'agissait d'une langue très dépaysante, qui ne s'apprenait pas aussi simplement que l'anglais ou l'espagnol. Acquérir un bon niveau de compétence nécessiterait des années d'étude et de pratique, et, malgré tous ces efforts, il était fort probable que nous n'arrivions jamais véritablement à converser en inuttitut.

Bizarrement, cette perspective peu réjouissante est rapidement devenue sans importance. Petit à petit, je découvrais une langue fabuleuse, immensément créative et pleine d'humour. Une langue qui avait dû inventer toutes sortes de façons un peu farfelues de nommer les éléments de la vie moderne, mais qui décrivait le territoire et les techniques de chasse avec une précision époustouflante.

¹ Contrairement aux recommandations de l'Office québécois de la langue française, j'ai choisi d'orthographier *inuit* en respectant les règles de l'inuttitut, et donc de ne pas l'accorder.





Qanik, la neige qui tombe.

Aputi, la neige au sol.

Aniu, la neige propre qu'on fait fondre
pour avoir de l'eau.

Pukak, la neige cristallisée qui s'effrite.

Masak, la neige mouillée qui tombe.

Matsaaq, la neige mouillée au sol.

(Ne croyez pas tout ce qu'on vous dit, par contre : il n'existe pas
des centaines de mots pour dire *neige*.)



Une langue que je trouvais faite pour la poésie, avec ses mots construits et son amour de la répétition. Une langue qui m'apprenait une tonne de choses sur des gens que je côtoyais depuis des années sans vraiment les connaître.

J'avais répété que les Inuit avaient une conception très libre du temps. Je me rendais compte qu'elle pouvait être aussi structurée que la mienne; elle s'organisait simplement autour d'autres éléments.

La durée de nos mois délimitée par un nombre de jours précis, par exemple, était plutôt déterminée par le comportement des animaux.

Septembre, octobre, novembre : *amiraijaut, arnalirnguutivik, natjujarvik.*

Moment où le panache perd son velours. Moment où les mâles sont en compétition pour les femelles. Moment où les caribous perdent leur bois.

Les lieux que j'avais connus sous des noms anglais ou français retrouvaient leur appellation d'origine. J'osais maintenant prononcer Kangiqsualujuaq; je n'avais plus besoin d'utiliser George River. Je désapprenais la géographie, comme bien des Autochtones avaient dû désapprendre la leur. L'idée même de l'Arctique, notamment, n'existait pas, au départ, pour les Inuit. Ils avaient dû inventer un mot pour s'adapter à la perspective géographique occidentale : *Ukiurtatuq*. Ce qui est hiver à répétition.

Au-delà du sens littéral des mots, je découvrais également un rapport harmonieux à l'environnement, malgré un climat pouvant se montrer impitoyable. Dans le tout premier dictionnaire de définitions en inuttitut, rédigé en 1991 par Taamusi Qumaq, le Nunavik était décrit ainsi : « Un grand pays occupé par des animaux. » J'admirais cette humilité, cette conscience de partager les lieux avec d'autres espèces et de se trouver, en quelque sorte, sur leur territoire.

C'était peut-être à cause de cette humilité, justement, qu'on ne devait jamais dire de mal de *sila*. *Sila*: le temps, au sens météorologique du terme. Pour une amoureuse de la neige comme moi, qui n'en pouvait plus de l'éternel chialage contre l'hiver, c'était une bénédiction.

Tous ces mots sur les différentes formes de neige et de glace, sur les techniques de chasse et pêche spécialement conçues pour ce climat nordique démontraient à quel point les Inuit faisaient corps avec leur territoire. Certains font circuler l'idée voulant que les



ancêtres des *Nunavimmiut* se soient retrouvés coincés au nord, empêchés de descendre vers le sud par les Cri·e·s à l'ouest et les Innu·e·s à l'est, mais c'est faux. Au contraire, des recherches ont conclu que les anciens peuples de l'Arctique étaient montés encore plus au nord lors d'une période de réchauffement, vers l'an 1000, car ils ne savaient pas comment survivre sans le froid. Et aujourd'hui, les changements climatiques entraînent des conséquences particulièrement dévastatrices pour les populations du Nunavik et du Nunavut.

Les explorateurs venus d'Europe (*tariup akiani*: de l'autre côté de la mer) ont vu dans ce qui allait devenir le Canada un immense réservoir de ressources naturelles à exploiter. Nos déboires climatiques actuels résultent directement de cette exploitation débridée, de notre entêtement à faire les choses à notre manière. De cette frontière hermétique que nous croyons pouvoir tracer entre nous et *nuna*, le grand territoire, alors que nous sommes pourtant intimement liés.

Notre langue navigue dans l'urbanité moderne bien plus aisément que l'inuttitut, mais elle révèle un rapport à l'environnement plus distant, souvent coincé dans l'idée de lutte contre les éléments. Le riche vocabulaire des Inuit ne pourrait-il pas nous inspirer à redéfinir notre relation avec la nature ? ■

Née à Montréal en 1985, **Juliana Léveillé-Trudel** pratique diverses formes d'écriture : le roman (*Nirliit*, La Peuplade, 2015), la littérature jeunesse (*Comment attraper un ours qui aime lire*, Chouette, 2018, coécrit avec Andrew Katz), le blogue et le théâtre. Elle a présenté plusieurs de ses créations théâtrales et littéraires sur scène. En 2018, elle a fondé les Productions de brousse.

LA JOIE SUBVERSIVE DE LA NAGE



Les Britanniques délaissent les piscines chauffées et redécouvrent le plaisir de se baigner dans la mer, les lacs et les cours d'eau — même en hiver.

TEXTE — REBECCA MEAD

PHOTOS — ALICE ZOO

EN EAU FROIDE



En 1973, l'écrivain britannique et militant écologiste Roger Deakin a fait l'acquisition de Walnut Tree Farm, une maison de ferme délabrée datant du 16^e siècle, située à proximité du vieux village de Mellis, dans le Suffolk. Il l'a remise en état, réparant les murs de pierres et remplaçant les tuiles de la toiture. Sur la propriété se trouvait une douve profonde, alimentée par une source. Elle n'entourait pas la maison comme le font les douves des châteaux fortifiés, mais formait des lignes plus ou moins parallèles à l'avant et à l'arrière du bâtiment. Pour le propriétaire initial de l'époque élisabéthaine, c'était une réserve d'eau, une glacière, mais aussi un signe de réussite sociale. Au fil des siècles, la douve, laissée à l'abandon, s'est remplie de feuilles mortes et de racines pourries. Le nouveau propriétaire l'a fait draguer jusqu'à une profondeur de 10 pi; il a installé une échelle en bois sur la berge, près des racines tentaculaires d'un saule, et s'est mis à faire régulièrement trempette dans ses eaux froides et verdâtres. Il a ainsi commencé à percevoir les changements de saison comme le ferait une grenouille, et acquis une certaine intimité avec les créatures qui vivaient dans la douve, des libellules aux tritons.

Au milieu des années 90, Roger Deakin s'est inspiré du protagoniste de la nouvelle « The Swimmer », de John Cheever, qui traverse son quartier de banlieue en passant d'une piscine à l'autre. Il s'est lancé dans un voyage aquatique qui l'a entraîné aux quatre coins de l'Angleterre, du pays de Galles et de l'Écosse. Il s'est baigné dans les mers, les cours d'eau, les étangs et les lacs, et a raconté son aventure dans un livre intitulé *Waterlog* (1999), devenu un classique du *nature writing* britannique. Roger Deakin a une manière sensuelle d'écrire — « À Kimmeridge, au milieu des algues, j'ai côtoyé un mulot trop paresseux pour bouger » — et son humour est aussi mordant que le froid qu'il brave pour se baigner. La sangsue, observe-t-il, change sans arrêt de forme dans l'eau, « elle se tortille et étire son long corps noir comme le font les femmes quand elles vérifient la qualité des collants chez Marks & Spencer ». Le livre témoigne aussi de l'érudition de son auteur : dans la description qu'il fait d'une baignade au large de l'île pratiquement déserte de Jura, dans les Hébrides écossaises, il mentionne que George Orwell s'y était retiré pour écrire *1984*.

Waterlog est subtilement politique. Son auteur était résolu à remettre en cause la privatisation des

cours d'eau publics. « Le droit de marcher librement le long des berges d'un cours d'eau ou de s'y baigner ne devrait pas pouvoir être acheté ou vendu, pas plus que celui de grimper une montagne ou de s'élancer à la nage depuis une plage », écrit-il. Dans un passage vibrant d'émotion, il raconte une altercation avec de sévères gardiens qui lui reprochaient de s'être immergé dans l'Itchen, un fleuve poissonneux traversant le terrain d'un internat réservé à l'élite : « J'étais déjà revigoré par cette très agréable baignade, mais cette formidable engueulade m'a fait encore plus de bien. » Pour l'écrivain, la nage en eau libre est un acte subversif, un moyen de revendiquer une nature dont l'accès nous a été interdit par le capitalisme, et de « renouer avec ce qu'il y a d'ancien et de sauvage dans cet archipel ».

Roger Deakin est décédé d'une tumeur au cerveau en 2006. Un an plus tard, Walnut Tree Farm a été acheté par un couple, formé de Jasmin et de Titus Rowlandson, qui a continué d'y vivre simplement, comme le faisait l'ancien propriétaire. La maison de ferme n'est toujours pas équipée d'un système de chauffage central. On se débrouille avec la cuisinière AGA et l'énorme foyer ouvert, sur lequel on prépare généralement le repas du soir. L'an dernier, Titus, qui restaure des voitures anciennes dans la grange, et Jasmin, joaillière et peintre, ont commencé à louer deux petites cabanes rénovées situées sur la propriété. Début novembre, je suis donc partie de Londres en train pour me rendre dans le Suffolk avec l'intention de nager dans la douve de Roger Deakin. De fortes précipitations étaient tombées toute la matinée, ruisselant sur les fenêtres du train tandis qu'il traversait le port d'Ipswich. Si *Waterlog* commence par la description enthousiaste d'une saucette sous une pluie d'été, au beau milieu d'« ondines s'élevant sur la pointe des pieds comme une multitude de petits points qui brillent sur la surface », la perspective d'une baignade par une froide journée d'automne était beaucoup moins séduisante.

À mon arrivée à Walnut Tree Farm, la pluie s'est arrêtée. Quelques rayons de soleil roses ont émergé entre les nuages effilochés et les branches des arbres détremés. Après avoir déposé mes affaires dans le petit chalet que j'avais loué — équipé de meubles anciens, d'un poêle à bois et de quelques livres soigneusement sélectionnés —, j'ai enfilé mon maillot de bain ainsi que des gants et des chaussons de néoprène.

C'est au 18^e siècle que la baignade en mer s'est popularisée. Dans les stations balnéaires comme Weymouth, dans le Dorset, les baigneur·euse·s traversaient la plage dans des cabines en bois sur roues. Ils en descendaient ensuite pour entrer dans l'eau salée, aidés par un assistant — le plus souvent une assistante — appelé *dipper*.

Je me suis ensuite dirigée vers la douve arrière, qui fait environ 60 pi de long. Ses eaux noires miroitaient dans le soleil d'après-midi, parsemées ici et là de taches dorées créées par les feuilles mortes. On aurait cru voir un bijou anglo-saxon ancien, dont le métal terni était serti de pierres précieuses.

J'ai descendu l'échelle branlante et me suis élancée dans l'eau. J'ai nagé jusqu'à l'endroit le plus profond, au centre, afin d'éviter de m'accrocher les pieds dans des algues ou des racines invisibles. Le froid m'a saisie d'un coup : j'ai senti se contracter les muscles situés dans le haut de mon dos, mes clavicules et mes côtes supérieures m'ont semblé sur le point de voler en éclats, et mes orteils et mes doigts ont commencé à s'engourdir malgré mon équipement *high-tech*. J'ai fait quelques longueurs en essayant d'adopter la perspective d'une grenouille, comme le faisait Roger Deakin. Mais j'avais du mal à m'identifier au batracien, et lorsque j'arrivais à le faire, c'était avec la grenouille de la fable — celle se trouvant dans la casserole d'eau qui chauffe lentement. Dans ma version, toutefois, l'eau *refroidissait* lentement, et la grenouille ne remarquait pas qu'elle était en train de mourir gelée.

En dépit du froid (et des deux heures qu'il m'a fallu pour me réchauffer), je garde un merveilleux souvenir de ma courte baignade dans la douve. Je n'ai pas de mal à comprendre que l'ancien propriétaire y soit devenu accro.

Je ne suis pas la seule lectrice de Roger Deakin à avoir été séduite par son bouquin. *Waterlog* a contribué

à l'essor de ce qu'on appelle, en Grande-Bretagne, le *wild swimming*, ou « baignade sauvage ». Cela consiste, en gros, à patauger brièvement ou à battre vigoureusement des pieds dans des eaux extérieures, au lieu de faire des longueurs dans une piscine intérieure. D'après les données les plus récentes recueillies par Sport England, un groupe qui fait la promotion de l'activité physique, un demi-million de personnes disent pratiquer régulièrement la nage en eau libre en Angleterre. Ce chiffre aurait presque doublé en l'espace d'à peine trois ans. [...]

C'est au 18^e siècle que la baignade en mer s'est popularisée. Dans les stations balnéaires comme Weymouth, dans le Dorset, les baigneur·euse·s traversaient la plage dans des cabines en bois sur roues. Ils en descendaient ensuite pour entrer dans l'eau salée, aidés par un assistant — le plus souvent une assistante — appelé *dipper*. À l'ère romantique, la baignade est devenue une activité que l'on croyait susceptible de permettre une rencontre avec le sublime, au même titre que les balades sur les flancs de collines recouverts de jonquilles. L'expansion des réseaux de chemin de fer survenue à l'époque victorienne a favorisé le développement de nombreuses stations balnéaires comme Ramsgate, dans le Kent, où, comme l'écrivait à l'époque un reporter local, « les hommes gambadent dans leur plus simple appareil et les dames batifolent quelques mètres plus loin dans des tenues de bain inappropriées ».

Au 20^e siècle, plusieurs personnes ont commencé à préférer les piscines chlorées. L'émergence de forfaits vacances abordables dans les stations balnéaires d'Espagne, où l'eau est chaude et où il fait presque toujours beau, a aussi contribué à attirer les Britanniques loin des berges locales. De toute façon, plusieurs lacs et rivages du pays étaient devenus horriblement pollués, comme en a témoigné [Susie] Parr dans son ouvrage *The Story of Swimming*. Depuis lors, la qualité de l'eau s'est beaucoup améliorée, ce qui a contribué à l'essor de la nage en territoire sauvage.

Les amateur·trice·s de nage en eau froide insistent moins sur ses risques que sur les bienfaits qu'elle aurait sur la santé. On entend souvent dire que cette dernière stimule le système immunitaire, mais ses adeptes y voient aussi un antidépresseur naturel. Dans un documentaire sur les bassins de natation du parc de Hampstead Heath, récemment diffusé à la BBC, on interroge des nageur·euse·s sur les effets euphorisants d'une immersion quotidienne, et sur la façon dont la nage en eau libre peut aider les gens à vivre un deuil ou à passer à travers un traitement contre le cancer.

Il existe en réalité peu de recherches sur les bienfaits de cette activité pour la santé mentale. D'après Mark Harper, médecin aux hôpitaux universitaires de Brighton et du Sussex, il est cependant prouvé que l'immersion fréquente en eau froide diminue l'inflammation, qui est notamment associée à la douleur et à la dépression. Joint par téléphone, le Dr Harper, qui est lui-même un adepte de la pratique, m'a expliqué : « Une fois adapté au stress lié au froid, le corps y répond de façon moins marquée : la pression artérielle et le rythme cardiaque n'augmentent pas autant qu'avant. Il se peut donc que la personne, par la suite, ne réagisse plus autant au stress qu'elle rencontre dans la vie de tous les jours. » Le Dr Harper croit qu'il peut être encore plus bénéfique de plonger la tête sous l'eau.

Il est plus difficile pour un·e scientifique de mesurer empiriquement les bienfaits physiques ou psychologiques de la nage en eau froide que ceux de la course, qu'on peut évaluer à l'aide d'un tapis roulant installé dans un laboratoire. La psychologue Hannah Denton, établie à Brighton, a cependant réussi à surmonter ces obstacles en attachant un enregistreur audio à une bouée de natation pour interviewer une demi-douzaine d'adeptes en pleine action. Ils étaient tous

convaincus que leur pratique était essentielle à leur bien-être, mais ont aussi rapporté avoir été pris de panique à un moment ou un autre. L'un·e des répondant·e·s a d'ailleurs bien décrit la sensation : « Une minute, tout va bien, et la seconde d'après, littéralement, tu te dis : "Merde, j'ai trop froid, j'aurais dû sortir avant." À ce moment-là, tu nages ou tu meurs. »

Les personnes interviewées par la psychologue ont aussi mentionné que la possibilité d'établir une connexion rapprochée — et potentiellement risquée — avec le monde naturel faisait partie de l'attrait de l'activité. « Tous nos sens sont en éveil : on a l'impression d'avoir l'esprit plus clair », explique l'une d'entre elles. Pour les gens qui ont subi des traumatismes, la concentration qu'exige la nage en eau froide peut, paradoxalement, contribuer à générer un sentiment de calme et de contrôle. Pour d'autres, elle peut offrir ce que Nicky Mayhew — l'une des coprésidentes de la Kenwood Ladies' Pond Association, qui regroupe les utilisatrices du bassin pour femmes du parc de Hampstead Heath, dans le nord de Londres — décrit comme un « péril sûr » : un moyen de s'aventurer à l'extérieur de leur zone de confort et de vivre des sensations fortes.

Le problème, aussi, quand on étudie les effets de la nage en eau froide, c'est que les personnes qui s'y adonnent ont de toute évidence choisi de le faire, et qu'on peut donc supposer qu'elles sont déjà convaincues de ses bienfaits. Comme l'a écrit Sarah Atkinson, professeure de géographie et d'humanités médicales à l'Université de Durham, dans un ouvrage intitulé *Blue Space, Health, and Wellbeing: Hydrophilia Unbounded* : « Le récit d'une baignade en eau libre peut être très différent s'il est rédigé par un groupe d'informateur·trice·s moins convaincu·es et moins enthousiastes. »

En un dimanche de la mi-novembre, juste avant l'aube, je rejoins Gilly McArthur, une illustratrice qui vit à Kendal, dans Lake District, une région du nord de l'Angleterre très appréciée des poètes romantiques et des nageur·euse·s en eau libre. McArthur s'immerge régulièrement dans le lac Windermere. Ce matin, elle propose de m'emmener, même si la nage hivernale demeure sa vraie passion. [...]



McArthur est membre d'un groupe informel de nageur·euse·s, le club Buoy 13, nommé d'après une balise amarrée à environ 500 pi de la rive. Tandis que nous descendons à travers la forêt qui borde le lac, elle me raconte qu'il n'y a généralement qu'une demi-douzaine d'adeptes sur place. Ce weekend, toutefois, en raison de la tenue du Kendal Mountain Festival — un évènement consacré aux sports et activités de plein air —, au moins 40 lève-tôt sont réunis près du quai et du hangar à bateau. Certains sont déjà en maillot; d'autres sont enroulés dans de confortables peignoirs. Il bruine, et la température de l'air dépasse à peine les 4 °C. Je retire une à une mes couches de vêtements, j'enfile mes chaussons et mes gants de néoprène, et je rejoins les dizaines de personnes qui s'avancent dans les eaux noires et calmes du lac. « Il ne vente pas, au moins », observe joyeusement McArthur tandis que nous commençons à nager en direction de la bouée. L'eau du lac est à environ 6 °C, soit légèrement plus chaude que celle du bassin pour femmes du parc de Hampstead Heath, où j'ai commencé à aller régulièrement. Le paysage est spectaculaire. Sous un ciel plombé, le lac s'étire vers le nord, vers les silhouettes brunes de la chaîne des Langdale Pikes. On aperçoit même, au loin, quelques sommets légèrement enneigés. Je continue d'avancer en discutant avec McArthur, mais, à environ 20 ou 30 pi de la bouée, je décide de ne pas exagérer et de rebrousser chemin. J'insiste pour qu'elle continue sans moi.

Lorsque je fais demi-tour, je prends subitement conscience de la distance qui me sépare du quai. Je ne me sens pas faible et je n'ai pas particulièrement froid, mais je suis malgré tout submergée par une profonde angoisse existentielle. Je réalise soudain que je ne connais pas la profondeur de la masse d'eau noire sous mes pieds. Je ne peux m'accrocher nulle part : je peux seulement compter sur mes bras et mes jambes pour rester à la surface. Et il n'y a personne à proximité. Je me dis qu'il serait très stupide de finir comme ça — puis je songe que c'est sans doute ce que pensent tous ceux et celles qui prennent des décisions stupides, juste avant d'en subir les conséquences.

Une femme munie d'un bonnet de laine avec un pompon avance dans ma direction pour se rendre à la bouée. Je lui demande si elle veut bien m'aider et nager à mes côtés jusqu'au rivage. Puis, un homme qui revient de la bouée se joint à nous. « Je vais

Ils pratiquent la natation sauvage, certes, mais ce sont des gens civilisés qui savent tirer le meilleur parti possible de ce qu'ils ont : un territoire entouré d'eaux froides à l'aspect menaçant.

t'accompagner jusqu'au bord », me dit-il d'un ton rassurant. Mon anxiété se dissipe progressivement avec chaque mouvement. « Voilà, on y est », annonce-t-il. Je sors péniblement de l'eau, ébranlée et secouée de frissons. Je voue à cet homme une reconnaissance éternelle, même si, comme les nageur·euse·s aiment à dire, je ne le reconnaitrais pas si je le croisais tout habillé.

Environ une heure plus tard, mes nausées ont disparu et j'ai cessé de claquer des dents. Je rejoins les autres membres du club Buoy 13, qui se sont réunis à l'hôtel de ville de Kendal pour assister à une série de conférences sur la nage en eau libre, présentées dans le cadre du festival. L'évènement, organisé par le magazine *Outdoor Swimmer*, est très couru : quelque 300 festivalier·ière·s ont pris place dans la salle victorienne aux plafonds hauts. Sur la scène, on a installé un lutrin et un grand écran. [...]

La dernière personne à prendre la parole est une femme appelée Lindsey Cole. À la fin de 2018, elle a descendu la Tamise à la nage, habillée en sirène. Elle portait une monopalme comme en utilisent parfois les apnéistes pour avancer plus rapidement sous l'eau. Une gaine d'un bleu vert iridescent la couvrait de la taille jusqu'aux pieds. Pour rester au chaud, elle portait une combinaison de plongée beige.

L'objectif de Lindsey Cole était de sensibiliser le public à la présence de déchets plastiques et d'autres ordures dans la Tamise. La jeune femme a commencé son périple près de la source, dans les Cotswolds. Les journées, longues et fatigantes, lui réservaient cependant quelques surprises : à la campagne, des nageur·euse·s apparaissaient parfois entre les roseaux et lui demandaient s'ils pouvaient se joindre à elle. Elle passait la nuit dans les pubs. Une fois, alors qu'elle traversait l'Oxfordshire, elle a remarqué la présence au bord de l'eau de ce qu'elle croyait être un énorme sac de plastique. En s'approchant, toutefois, elle l'a entendu meugler. Elle a alerté les services de sauvetage, qui ont aidé l'animal à remonter sur la berge. (« Une vache sauvée de la noyade par une sirène », titrait le *Sun*.) Nageant parfois jusqu'à six heures par jour, Lindsey Cole a mis plus de trois semaines à réaliser son exploit. À Teddington, en périphérie de Londres, un petit groupe de personnes l'a rejointe dans les eaux froides du fleuve, alors qu'elle touchait presque au but. À Kendal, la jeune femme a dit à la foule, avec un grand sourire : « C'est là que j'ai découvert pour la première fois l'univers merveilleux des nageur·euse·s de plein air. »

La conférencière a ensuite raconté le périple à vélo qui, en février dernier, l'a menée du Devon, dans le sud de l'Angleterre, jusqu'au Loch Tay, au centre de l'Écosse, où elle a participé aux Championnats écossais de natation hivernale. Elle a effectué plusieurs dizaines d'arrêts sur la route, dans les deux pays, pour faire trempette avec des adeptes de la baignade sauvage. À Clevedon, près de Bristol, elle s'est jointe à des habitant·e·s du coin pour une saucette, puis pour ce qu'ils appelaient « le débriefing » — une longue discussion autour d'un verre de vin chaud dans un pub. Elle s'est baignée à l'aube dans le Derwent, près de Sheffield, avec une dizaine de femmes, pendant qu'une autre jouait de la flûte. À Skipton, dans le Yorkshire, elle a profité d'une nuit particulièrement sombre pour s'immerger toute nue avec un groupe d'inconnu·e·s. À Newcastle, elle a accompagné une novice de la natation hivernale qui espérait que l'eau glacée de la mer l'aiderait à surmonter le profond chagrin qui l'accablait depuis la mort de son père. Lindsey Cole s'est ainsi baignée avec un millier de nageur·euse·s aux quatre coins de la Grande-Bretagne. Dans l'archipel des Shetlands, sur la plage la plus nordique de l'Écosse, elle a aussi nagé avec des phoques.

Le trajet parcouru par la jeune femme croisait parfois celui qu'avait emprunté Roger Deakin deux décennies auparavant. Elle a terminé son périple dans les îles Scilly, au large de la côte ouest des Cornouailles, là où l'écrivain avait commencé le sien. Dans *Waterlog*, il décrit l'émerveillement qu'il ressent devant « la luminosité de toute chose » dans l'archipel : le sable blanc, les rochers qui scintillent au soleil à cause des grains de quartz et de mica qu'ils contiennent.

Le périple de Roger Deakin à travers le Royaume-Uni ainsi que sa loyauté pour sa douve dans le Suffolk l'avaient amené à réfléchir à la tendance britannique à l'insularité. « Nous vivons repliés sur nous-mêmes, nous nous méfions de l'Europe et nous ne sommes pas convaincus que le tunnel sous la Manche soit une bonne idée », écrivait-il. Pourtant, les gens que Lindsey Cole a rencontrés se montraient chaleureux. Tous ceux et celles qui souhaitent se joindre à eux sont accueillis à bras ouverts, à condition de pouvoir supporter le froid. Ils pratiquent la natation sauvage, certes, mais ce sont des gens civilisés qui savent tirer le meilleur parti possible de ce qu'ils ont : un territoire entouré d'eaux froides à l'aspect menaçant. Comme Roger Deakin, Lindsey Cole parle avec admiration de la beauté discrète et unique de son pays. « Se rendre aux Shetlands n'était pas de tout repos, mais c'est un endroit vraiment romantique, raconte-t-elle. Un lieu d'une grande beauté, brute et sauvage. Et les îles Scilly — le sable brille. Il *scintille* littéralement. C'est féérique. Le Royaume-Uni est un endroit magique. » ■

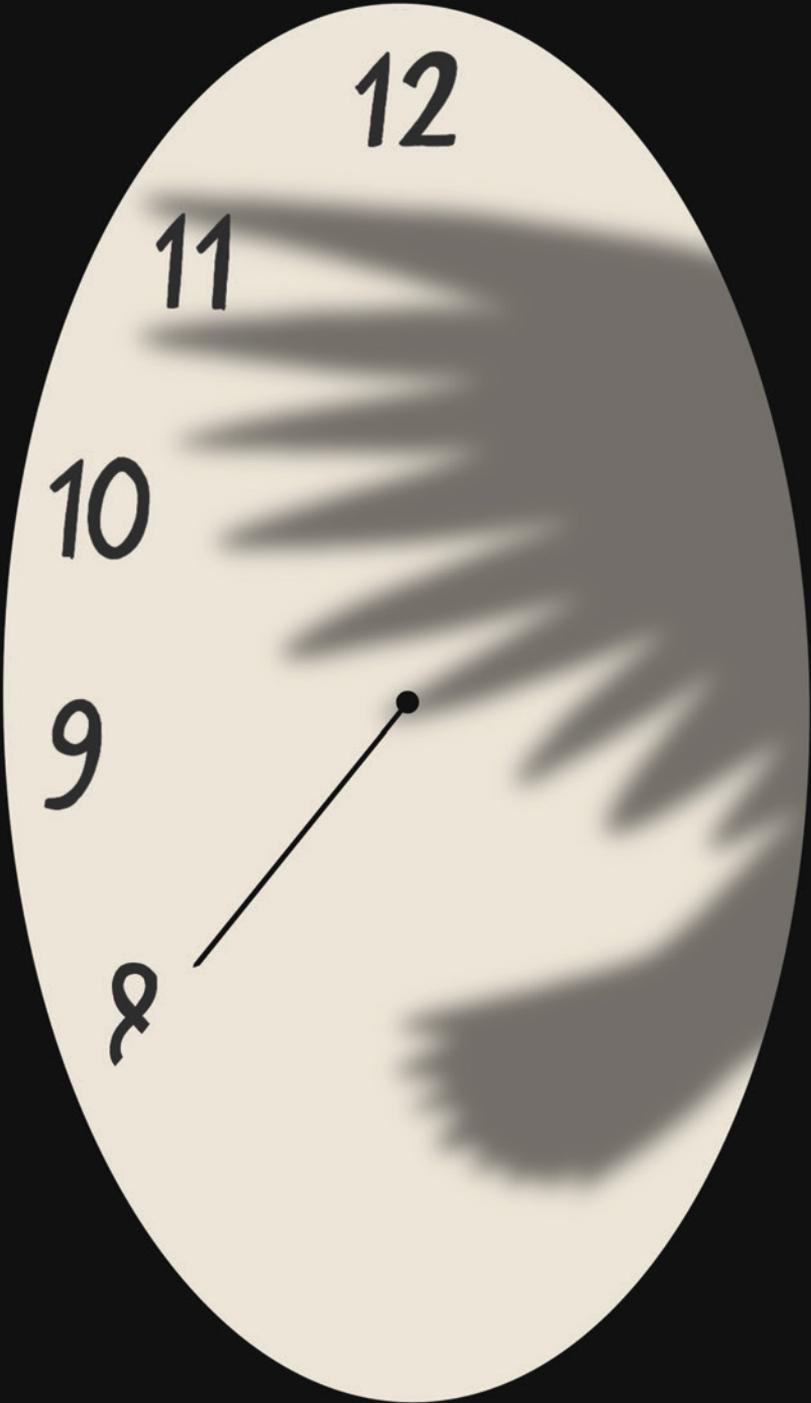
Rebecca Mead est journaliste au magazine *New Yorker* et vit à Londres. Son plus récent ouvrage, *My Life In Middlemarch*, figure sur la liste des bestsellers du *New York Times*.

La version complète de ce reportage a d'abord été publiée dans le *New Yorker*. Des extraits ont été reproduits ici avec la permission de l'autrice et du magazine.

« Nous transformons le monde, mais nous ne nous en souvenons pas. »

Le point zéro

Nous percevons tous et toutes la nature à travers le prisme de notre expérience individuelle. Consciemment ou non, nous mesurons les changements dans notre environnement à l'aune de nos propres souvenirs : comment, alors, discerner les transformations de fond qui s'opèrent autour de nous ? Dans ce dossier, nous nous penchons sur ce que la science appelle le « syndrome de la référence changeante », et donnons la parole à des gens qui ont décidé de lui résister, voire de le renverser.



Une réponse à l'oubli

Le « syndrome de la référence changeante » compromet notre capacité à reconnaître les profondes mutations de la biodiversité et du climat. Et si la solution passait par l'observation — collective et attentive — de la nature ?

TEXTE — MARK MANN

Pour être honnête, j'ai toujours détesté les oiseaux. Je n'ai jamais pu supporter leurs becs fouineurs, leurs cris de dinosaures et les soubresauts mécaniques de leur tête. Les poules et les mouettes — les pires représentantes de l'espèce aviaire — sont largement responsables de mes préjugés négatifs, dont je n'avais jamais pris la peine de me défaire, jusqu'à tout récemment, et qui remontent à mon enfance à l'Île-du-Prince-Édouard.

En décembre dernier, j'ai déménagé avec ma famille dans une nouvelle résidence montréalaise, pourvue d'un bureau donnant sur une petite cour. Cela m'apparaissait comme une bonne occasion de donner une seconde chance aux volatiles, d'autant plus que mon épouse avait décidé de m'offrir une mangeoire à oiseaux pour Noël. À l'arrivée du printemps (et de la pandémie), je l'ai soigneusement remplie de graines et me suis posté à ma table de travail pour voir qui se montrerait le bout du bec.

Quelques jours plus tard, la cour était envahie par un essaim étourdissant de créatures sautillantes aux ailes brunes et aux joues blanches. Au bout d'une semaine de recherches sporadiques sur Google, j'en ai conclu que c'étaient des moineaux domestiques. Et bien que cette espèce animale soit l'une des plus répandues dans le monde, cela n'atténuait en rien le sentiment de triomphe que leur identification avait fait naître en moi. La semaine suivante, après quelques efforts supplémentaires, j'apprenais à reconnaître, grâce à leur plumage étoilé et à leur bec jaune vif, les étourneaux sansonnets de la ruelle.

Gagné par ma nouvelle passion pour l'ornithologie, je me suis mis à chercher d'autres spécimens à identifier, mais partout où je posais les yeux, il n'y avait que des moineaux et des étourneaux. Omniprésents, ces deux envahisseurs d'Europe sont reconnus pour s'approprier les sites de nidification et les sources de nourriture des oiseaux indigènes. Même s'ils suscitent — au mieux — l'ennui des connaisseur·euse·s, l'amour que je leur portais demeurait intact.

C'est une époque étrange pour découvrir les joies de l'ornithologie. D'après une étude publiée en octobre 2019 dans *Science*, les populations d'oiseaux ont chuté de 29 % depuis 1970 en Amérique du Nord. Quoique les rapaces et les espèces en zone humide regagnent en nombre, d'autres variétés, comme les insectivores aériens et les oiseaux marins, sont poussées vers l'extinction par un ensemble de facteurs :

insecticides, perte d'habitat, pollution et changements climatiques, notamment. À eux seuls, les chats sont responsables de la mort de quatre milliards d'oiseaux en Amérique du Nord chaque année.

Pour les ornithologues néophytes, la lente disparition de certaines espèces est aisément éclipsée par le plaisir invariable que leur procure leur passetemps. L'observation d'oiseaux connaît d'ailleurs un regain de popularité grâce aux applications qui permettent de les identifier et de partager ses trouvailles. « Aujourd'hui, un jeune amateur aperçoit quelques oiseaux et se dit : "Wow, ça fait beaucoup !" Seulement, un ornithologue actif depuis 70 ans se rappelle l'époque où il y en avait 4 ou 5 fois plus », soutient Joël Coutu, spécialiste des oiseaux sauvages de Montréal.

Cette forme d'amnésie environnementale est désignée comme le « syndrome de la référence changeante », un concept qui a révolutionné l'écologie au cours des dernières décennies. L'idée est simple : chaque génération évalue, sa vie durant, l'état de la nature à l'aune de son premier contact avec elle — son « point zéro ».

Cela fait en sorte que nous sommes incapables, collectivement, de répondre à la dégradation de la nature; nous n'en percevons jamais l'ampleur véritable. Et lorsque nous intervenons, nos objectifs de restauration sont trop souvent à des lieues de ce à quoi devraient ressembler des écosystèmes sains.



Il y a 25 ans, le biologiste marin Daniel Pauly a créé l'expression « syndrome de la référence changeante » pour décrire un angle mort, à la fois subtil et flagrant, dans la manière dont ses collègues et lui évaluaient les pertes dues à la surpêche. Il écrivait que « chaque représentant·e d'une génération prend comme référence les stocks et les espèces tels qu'ils existaient au début de sa carrière ». Ce faisant, les chercheur·euse·s effacent par mégarde la dégradation antérieure et établissent un plancher invisible qui limite la restauration. « Nous transformons le monde, mais nous ne nous en souvenons pas », a déclaré Pauly des années plus tard, lors d'une conférence TED à propos des îles Galapagos — un endroit que les brochures touristiques décrivent encore comme « vierge », même si des espèces indigènes,



comme les tortues géantes et les iguanes marins, y sont en danger d'extinction.

D'emblée, le concept de Pauly a trouvé écho auprès de ses pairs. Mais pour le valider de manière empirique, il a fallu attendre que la chercheuse Loren McClenachan dénicher, en 2009, une boîte de vieilles photos montrant des pêcheur·euse·s avec leurs prises à Key West, en Floride. En comparant ces images datant des années 50 avec ses propres clichés pris sur le même quai, McClenachan est parvenue à déterminer que la taille moyenne des poissons était passée de près de 20 kg à un peu plus de 2 kg. Or, les prises plus modestes des adeptes de pêche d'aujourd'hui n'émoussent ni leur enthousiasme ni leur satisfaction.



Bien que nous établissions notre point zéro initial à l'enfance, des recherches montrent que nous en instituons de nouveaux tout au long de notre vie. Une étude récente a examiné plus de deux milliards de *tweets* américains pour déterminer comment les perceptions des évènements météorologiques exceptionnels ont évolué dans le temps. Les auteurs ont découvert qu'en moyenne, nos impressions à l'égard du climat sont basées sur notre expérience des deux à huit dernières années. Inutile de dire qu'il s'agit d'une mauvaise nouvelle pour notre capacité à déceler les changements dus au réchauffement planétaire.

Au-delà de Twitter, il existe quantité de preuves qui témoignent de notre tendance à normaliser ce qui était récemment impensable. L'hiver dernier, les feux de brousse en Australie ont ravagé 18,6 millions d'hectares et tué plus d'un milliard de mammifères, d'oiseaux et de reptiles. Trente-quatre personnes ont perdu la vie et plus de 35 000 maisons ont été détruites. Bien que les incendies aient continué à faire rage pendant des mois, la couverture médiatique s'est essoufflée peu à peu. David Wallace-Wells, auteur de *La Terre inhabitable*, affirme que « la durée de l'horreur climatique nous a permis de la normaliser, alors même qu'elle continue de se dérouler ». Au moment où j'écris ces lignes, la Californie connaît les pires incendies jamais enregistrés dans l'État. Jusqu'ici, 1,3 million d'hectares ont brûlé. Mais pour moi qui suis dans mon bureau montréalais, à près de 5 000 km de là, ils font partie de ce que Wallace-Wells surnomme « le bruit blanc de la catastrophe tout autour de nous ». La couverture médiatique des feux de forêt en Californie n'a pas encore fléchi. Toutefois, alors que les flammes sont loin d'être éteintes, nous entrons déjà dans la saison des ouragans, et puis ce sera le retour de la période des incendies en Australie. Le cycle se poursuit. Nous allons continuer à nous habituer.



Il n'y a personne parmi les vivants dont le point de référence se rapproche un tant soit peu des degrés de biodiversité préindustrielle — et les pertes ne cessent de s'accroître. Environ 174 000 espèces se sont éteintes dans les 20 dernières années, selon certains modèles informatiques. Vous rappelez-vous la disparition de la panthère nébuleuse de Taïwan ou du phoque moine



des Caraïbes ? Peut-être pas, mais vous vous souvenez sûrement de la mort du dernier spécimen mâle de rhinocéros blanc du Nord, en raison des photos largement diffusées de ses derniers jours, aux côtés des garde-chasses qui le protégeaient. Il y en a déjà eu des milliers comme lui, mais à partir de 1984, leur nombre est tombé à 15 à cause du braconnage. Aujourd'hui, il ne reste que deux femelles; l'espèce est fonctionnellement éteinte. « Un animal très abondant devient rare avant de disparaître », explique Pauly. « On ne perd jamais d'animaux abondants, seulement des animaux rares. C'est pourquoi leur perte paraît moins grave. »

Même nos succès de conservation ne sont pas aussi concluants qu'ils en ont l'air. Les spécialistes de l'environnement Jennifer Jacquet et Jeremy Jackson citent en exemple plusieurs réhabilitations célèbres, dont celles des aigles à tête blanche et des baleines grises — deux animaux récemment sauvés de l'extinction et rayés de la liste des espèces en danger. Or, selon eux, leur nombre actuel semble élevé

seulement si l'on se réfère au creux historique des 50 dernières années. Il est évident que leurs populations sont considérablement plus petites qu'elles l'ont déjà été.

La disparition d'espèces fauniques emblématiques laisse présager un autre désastre, plus silencieux celui-là, outre la sixième extinction tant redoutée et la destruction de la biodiversité : le déclin précipité de populations d'oiseaux et d'insectes encore répandus à ce jour, dont le nombre dépassait autrefois l'imagination.

En 2018, le *New York Times Magazine* annonçait que l'apocalypse des insectes avait sonné. Dans un article devenu viral, la journaliste Brooke Jarvis témoignait des préoccupations croissantes des scientifiques quant à la disparition discrète d'un univers en soi — une perte d'abondance qui pourrait altérer la planète de manière insoupçonnée. Les entomologistes, écrit-elle, ont donné un surnom à cette mystérieuse éradication : l'effet parebrise. Il y a à peine 20 ou 30 ans, une balade en voiture à la campagne perpétrait

un massacre d'insectes si sanglant qu'il fallait parfois avoir recours aux essuie-glaces pour discerner la route. Aujourd'hui, les parebrises demeurent étonnamment propres.

Je me rappelle encore nos longues sorties à bord de l'auto familiale, pendant lesquelles j'observais les insectes s'écraser à répétition dans la vitre avant : une source de divertissement fiable pour un enfant lorsque la radio diffuse les nouvelles en boucle. Mon fils de un an, lui, ne connaîtra jamais les joies de cette distraction morbide. En 2017, les données publiées par une société entomologique d'Allemagne révélaient que la biomasse des insectes volants dans les réserves naturelles du pays avait baissé de 76 % depuis 1990, une diminution appuyée par d'autres études. Évidemment, si le nombre d'insectes est en chute libre, ce n'est pas sans conséquence pour les volatiles qui s'en nourrissent : la moitié de tous les oiseaux champêtres d'Europe ont disparu en seulement trois décennies, relève Jarvis.

Néanmoins, une petite note d'espoir subsiste, du simple fait que nous sommes conscients de la situation. Si ce n'était de l'enthousiasme des citoyen·ne·s scientifiques qui ont mesuré assidument les populations d'insectes, nous en serions restés au vague sentiment que quelque chose cloche — mais même cette impression aurait fini par s'estomper. La connaissance est, en soi, un miracle. « Depuis longtemps, les amateur·trice·s nous fournissent une grande part des informations fragmentaires dont nous disposons sur la nature », rapporte Jarvis. « Malgré toutes nos avancées technologiques, le monde naturel demeure immense et complexe. Pour beaucoup, le meilleur moyen de comprendre ce qui s'y passe est de l'observer, longuement. »

Les scientifiques dépendent de plus en plus des données récoltées par les passionné·e·s. « L'application eBird a remis l'ornithologie au goût du jour », pense Samuel Denault, un ornithologue de Montréal. « En ce moment, c'est probablement la base de données la plus précise qui existe. » Les identifications erronées y sont rapidement corrigées par la communauté, très active, dont les membres sont en partie motivés par la structure compétitive d'attribution des points, qui récompense les meilleurs d'entre eux.

McClenachan a aussi besoin des observateur·rice·s non scientifiques pour faire progresser ses recherches. D'un côté, elle continue à fouiller les

« On ne perd jamais d'animaux abondants, seulement des animaux rares. C'est pourquoi leur perte paraît moins grave. »

— DANIEL PAULY

archives afin de dresser un portrait à long terme de l'histoire naturelle — elle étudie, par exemple, une carte marine des années 1770 pour documenter les récifs de corail des îles Keys en Floride, ou encore des menus de restaurant pour déterminer quels poissons étaient capturés et servis dans des lieux donnés. De l'autre, elle passe énormément de temps à interviewer des pêcheur·euse·s. « Ils sont d'incroyables historien·ne·s de la nature », croit-elle. « Le grand problème avec l'océan, c'est que nous sommes des animaux terrestres. Le nombre d'heures que nous pouvons passer à scruter la mer est limité; les adeptes de pêche, eux, ont fait des observations sur cette vie marine. »



Plus j'en apprenais sur le syndrome de la référence changeante, plus je devenais convaincu de la valeur de l'observation, surtout si nous nous regroupons en bataillons de témoins vigilants. Je voulais contribuer à une forme de répertoire collectif, mais ma pratique ornithologique avait peu progressé au-delà des deux espèces banales qui fréquentaient ma cour et ma ruelle. Par un samedi matin frisquet de septembre, j'ai donc participé à une excursion dans un vaste territoire en friche près de l'aéroport, appelé le Technoparc. Cette oasis urbaine non protégée de milieux humides et de boisés est l'un des coins préférés des ornithologues montréalais, d'autant plus qu'à peu près personne d'autre ne la fréquente.

La saison migratoire automnale était bien entamée lorsque nous nous sommes garés dans une voie désaffectée, près d'une piste d'atterrissage. Plusieurs oiseaux de passage avaient séjourné tout l'été dans le Nord — certains aussi loin qu'en Arctique — pour élever leur progéniture et se gaver d'insectes. À présent, ils redescendaient vers les tropiques en empruntant la voie migratoire de l'Atlantique. Télescope et trépied en main, Joël Coutu guidait notre groupe d'une quinzaine de personnes en nommant gentiment les silhouettes furtives qui remuaient dans les branches. Un moqueur-chat, en route vers les Caraïbes, miaulait dans le sous-bois pour effrayer ses compétiteurs. Nous avançons à pas lents, en nous arrêtant tous les six ou huit mètres pour scruter fixement les bois. Mon fils, qui adore pointer les arbres en babillant, semblait se plaisir en compagnie de tant d'autres personnes qui, comme lui, aiment pointer les arbres en babillant.

De retour vers la voiture, j'ai inscrit le moqueur-chat dans eBird — ma première entrée ! Je me rendais compte que l'ornithologie est l'art d'heureux hasards. On erre dans l'espoir que quelque chose de spécial se produise. Mais ma satisfaction devait être de courte durée : un peu plus tard, j'ai reçu une alerte par courriel, comme quoi l'humain avait éliminé les deux tiers de la faune mondiale au cours du dernier demi-siècle. C'est le genre de renseignements que la plupart d'entre nous apprennent des médias; on ne peut pas se rendre compte d'une telle chose en mettant le nez dehors. L'ornithologie apparaît constructive, mais quel est l'intérêt de noter la présence d'un seul et unique moqueur-chat — une espèce courante dont la population est stable — quand le portrait général est aussi sombre ?

Depuis les manifestations monstres pour le climat de septembre 2019, j'ai beaucoup réfléchi à la place de l'individu au sein des mouvements collectifs. Tout comme marcher dans la rue constitue une maigre contribution à la lutte climatique, identifier des oiseaux chanteurs au parc représente un apport infime au grand éveil écologique. En revanche, des centaines de milliers de personnes qui déambulent ensemble incarnent un symbole fort. De même, l'agrégation de centaines de milliers d'observations dresse un portrait de la nature à la fois vaste et détaillé, qui se déploie à travers le temps et l'espace, au-delà de la vision à court terme des individus, voire de générations complètes.

Plus j'en apprenais sur le syndrome de la référence changeante, plus je devenais convaincu de la valeur de l'observation, surtout si nous nous regroupons en bataillons de témoins vigilants.

Même en dramatisant la situation de la sorte, je ne suis pas convaincu que de tenir un registre de volatiles sur une application apporte quoi que ce soit. J'ai toutefois l'impression de tendre dans la bonne direction. Chaque entrée dans la base de données est comme un vote en faveur d'une vision à long terme. Le syndrome de la référence changeante peut facilement susciter le pessimisme, puisqu'il suggère que notre amnésie impose une limite psychologique infranchissable, un obstacle qui nous empêche d'entrevoir l'ampleur du désastre écologique. Mais son existence prouve aussi notre grande capacité d'adaptation. Si nous arrivons à normaliser les changements négatifs, nous pouvons faire de même avec les changements positifs. Il est possible d'envisager notre point zéro comme un espace de découverte à partir duquel observer la nature, et la place que nous y occupons. Ce n'est pas une frontière : c'est un territoire à explorer. ■

SECONDE NATURE



C'est à force de côtoyer intimement le territoire que l'on parvient à en détecter les lentes disparitions, observe François Landry. Douze ans après s'être établi dans une forêt des Hautes-Laurentides, il témoigne de cette nature qu'il a appris à nommer et à soigner.

Comment l'idée saugrenue de quitter ma région d'origine, le Bas-Saint-Laurent, s'est-elle insinuée dans mon esprit, je ne saurais l'établir en toute certitude. Était-ce dans l'attente de l'autobus, en un matin polaire de février ? Était-ce au cours d'une soirée de juillet passée sur les berges du fleuve à frissonner, faute d'avoir prévu un lainage ? Était-ce devant la télé, à l'heure où un bulletin météo viendrait me marteler qu'ailleurs, comme toujours, il faisait plus chaud que chez moi ? Ou était-ce le jour de mon anniversaire, le dernier d'avril, au cours duquel j'avais institué l'étrange rite de marcher pieds nus dans cette neige qui s'acharnait à nous imposer sa présence ?

Quand mes études en littérature m'ont durablement téléporté en Estrie et que j'ai pu y admirer la floraison des lilas, début mai, j'ai pris conscience que plus jamais je ne patienterais jusqu'à la Saint-Jean pour humer leur parfum.

Je me suis ainsi transformé en traître à la patrie, en un fuyard lassé de l'air cristallin et des bourrasques du nordet hostile. J'exagère, bien sûr. Je me sens tenu de justifier un exil vis-à-vis duquel j'entretiens un rapport trouble, partagé entre la honte que la rudesse du climat m'ait vaincu et le bonheur d'avoir écourté, depuis, mes hivers de quelques précieuses semaines.

Je n'ai donc rien d'un Viking, conclura-t-on avec sagesse. Rien d'un « nordique ». Est-on même autorisé à se définir comme une créature boréale alors que l'on provient d'une ville — Rivière-du-Loup — située juste sous le 48^e parallèle ? Je serais curieux d'entendre des Scandinaves se prononcer sur la question. Ou des Inuit.

Mon pays, ce n'est pas l'hiver. L'hiver me prive de mon pays. Il me condamne à végéter dans une sorte de non-lieu, à me frustrer de ma réelle appartenance. Car mon pays sentimental, c'est la terre, la glèbe, l'humus, le sol, le vrai, auquel l'interminable saison froide m'interdit l'accès. Je ne pense pas faire figure d'exception. La population du territoire québécois s'est pelotonnée plus près des frontières américaines que de l'Ungava, pour fuir la malédiction des courants du Labrador — sans parler de la Floride, où battent en retraite quantité de mes compatriotes pouvant s'en prévaloir.

Ai-je toujours pensé ainsi ? Non, bien entendu. Avant de vivre l'adolescence et son cortège de remises en question, je traversais sans changement d'humeur les mois de janvier ou de juillet, ce qui explique possiblement que, jeune, je n'aurais su distinguer un sapin d'une épinette. « Conifère » me suffisait. À ma décharge, les arbres faisaient trop la gueule pour éveiller vraiment ma sympathie. Mes parents eux-mêmes n'étaient pas portés à nous entraîner dans nos forêts chétives. Le vocabulaire des quelques espèces rustiques pouvant orner une platebande nous était plus familier que celui des espaces vierges.

Maintenant que je suis établi dans le Québec méridional, la profusion, la vigueur et la diversité des végétaux m'auront donné la pleine mesure de ma déculturation. Pas d'arbousiers, de platanes ou de cognassiers ici non plus, hélas, mais davantage que les résineux, les peupliers et les bouleaux rabougris de mon enfance. Assez d'essences, en tout cas, pour que j'aie éprouvé à l'endroit de ma « seconde nature » un violent coup de foudre, qui allait me persuader d'en devenir l'amant attentionné, le fidèle auxiliaire.

Pour s'y retrouver, il faut d'abord savoir nommer, puis décrire. Et comprendre, enfin, c'est-à-dire prendre à bras-le-corps le destin d'une nature certes malmenée par le climat, mais encore et surtout par son exploitation à outrance.



Intervenir sur le monde vivant, pour le préserver

Il y a une douzaine d'années, j'ai eu la chance de réaliser un vieux rêve et d'acquérir un terrain boisé de bonne étendue à proximité d'un village paisible des Hautes-Laurentides. J'ai bientôt appris qu'il n'existe pas d'intervention possible sur le monde vivant, pas de réelle réappropriation de cet univers, sans recours au langage capable d'en circonscrire les composantes. Par exemple, le terme *renouée liseron*, s'il n'éveille aucune image dans mon esprit, demeure vide de sens. Je ne saurai pas qu'il s'agit d'une plante herbacée vivace, encore moins qu'elle est envahissante et, à cause de cela, nuisible à d'autres espèces. Si j'ai retenu que le surnom du célastre grim pant se lit *bourreau des arbres*, je n'irai pas en transplanter au pied d'un bosquet de noisetiers. Pour s'y retrouver, il faut d'abord savoir nommer, puis décrire. Et comprendre, enfin, c'est-à-dire prendre à bras-le-corps le destin d'une nature certes malmenée par le climat, mais encore et surtout par son exploitation à outrance.

Chez ceux et celles, rares, qui vivent du bois, on se soucie surtout d'en extraire ce qui paie, au préjudice, bien souvent, de ce qu'on y laisse derrière soi. Les plus astucieux, gagnés aux lois de l'ère industrielle, rasant tout s'ils le peuvent et se lancent dans les monocultures. Or, qualifier de forêt une pinède de dix hectares aux arbres plantés en rangs d'ognons me paraît aussi abusif qu'indécent.

La plupart, dans leur rapport à la forêt, ne font que « passer par là ». Les provinciaux y rivalisent de vitesse sur leurs VTT. Les citadin·e·s en vacances s'y compromettent comme si cette courte parenthèse devait leur assurer une forme de rédemption pour le reste. Faire du ski de fond, de la tyrolienne, du trekking, un triathlon *glamour* ou dévaler en vélo de montagne une pente aménagée n'aide en rien à la régénération des habitats naturels. De toute façon, la fusion n'a plus cours : hier, on visitait Londres ou Prague; aujourd'hui, on arpente les sentiers bien balisés d'un parc provincial; demain, on prendra la direction du Grand Canyon. Changer de décor nécessite désormais moins de moyens que de changer *le* décor.

Je me suis fondu au mien — ce qui fait de moi un vieux routier du principe de « confinement » — dès que m'a habité l'impression qu'on ne peut plus laisser la nature livrée à elle-même : l'humain l'a historiquement trop amochée pour qu'on s'abstienne de lui donner un coup de pouce. Le mythe de l'inaction vertueuse qui a cours aujourd'hui n'a pas plus de fondement que celui (désuet dans la perspective écologique) d'un environnement à dominer coûte que coûte.

La disparition n'a
jamais lieu pour
un·e illettré·e du
couvert végétal
OU



- 1_ Photo: Jaëlle Vallé
- 2_ Photo: Bruno Aguirre
- 3_ Photo: Ugo Delauney

pour un·e
analphabète de la
faune indigène.

La disparition insoupçonnée

Au moment où j'ai acquis le terrain, je n'avais aucune formation en foresterie ni même en écologie des milieux sauvages. Mes connaissances techniques et encyclopédiques étaient limitées. Mais disons qu'intuitivement, j'ai senti que quelque chose clochait, que ce territoire n'était pas dans son état normal. J'ai appris sur le tas, en me nourrissant de lectures et de discussions avec des personnes plus expérimentées que moi.

Je soigne donc les 15 acres de ma forêt depuis 2008, mètre à mètre, arbre par arbre. Un siècle après avoir été coupée à blanc, elle se composait d'essences d'âge semblable qui, à grandir sur un terrain perturbé de la sorte, s'étaient disputé l'espace au point de se nuire mutuellement. Des arbres qui tenaient encore debout, une bonne moitié ne vivait plus. Et du sol, étouffé par une épaisse couche de végétaux effondrés, aucune verdure ne pouvait émerger. Aujourd'hui, le bois se porte mieux. Mais je ne peux m'empêcher de songer à ces immensités forestières réduites à l'état moribond qui était le sien avant que j'y intervienne.

On a vidé les bancs de Terre-Neuve de ses morues, on a exterminé (ou presque) les marsouins de l'estuaire; il ne faudrait pas sous-estimer les ravages exercés sur la terre ferme. On peut militer contre la déforestation amazonienne sans suspecter le moins du monde que nos milieux sauvages se dégradent, à deux pas du bucolique chalet familial ombragé par l'unique érable centenaire des environs. Micocouliers, ormes, noyers, genévriers et, maintenant, frênes périssent; l'ail trilobé et le ginseng à trois folioles voient leur survie menacée pour avoir été abusivement récoltés par les générations antérieures.

Or, la disparition n'a jamais lieu pour un·e illettré·e du couvert végétal ou pour un·e analphabète de la faune indigène. La trompeuse opposition entre culture et nature en aura persuadé plusieurs de se tenir à distance respectueuse de la seconde. La normalisation de l'existence en milieu urbain a dilué les liens organiques entre les individus et leur écosystème. À la limite, la nature sauvage est perçue par plusieurs comme un corps étranger. Comment susciter la frayeur de nombre de citoyen·e·s endurecis? Il suffit de fredonner *Les loups sont entrés dans Paris* — ou de signaler la présence de coyotes à Montréal.

Pour ma gouverne, c'est plutôt le déclin de *canis lupus* dans son propre habitat qui m'apeure.

Rien n'y fait. Malgré le développement accéléré du travail à distance, malgré le cout exorbitant des logements, malgré la conjoncture sanitaire actuelle, qui permet d'anticiper que les zones citadines et leur logique de surpeuplement produisent des conséquences néfastes dont il y a tout à craindre qu'elles se répètent dans l'avenir, l'individu contemporain ressent moins de terreur à sillonner les artères de sa ville morte qu'à s'enfoncer au cœur d'une forêt intacte. Son langage complexe ne lui est plus intelligible. Il ne peut donc en comprendre les applications.

Je n'ai rien d'un Viking. Rien d'un « nordique ». Mais me remémorant la vieille histoire de cet homme de la métropole qui, grâce au réseau souterrain lui donnant accès à tous les services, était parvenu à vivre un hiver sans jamais mettre le nez dehors, je préfère encore chausser mes bottes et enfiler mon manteau doublé, de mauvaise foi, dans l'attente du jour où mon lopin arboré exhalera les suaves arômes terreux du grand dégel. ■

Lorsqu'il n'enseigne pas la littérature à l'Université de Sherbrooke, **François Landry** s'évade dans sa forêt. Après avoir publié plusieurs romans, il a inauguré une nouvelle collection consacrée au *nature writing* chez Boréal. Son récit *Le bois dont je me chauffe*, paru au printemps 2020, a d'ailleurs retenu l'attention tant des critiques littéraires que des amateurs de la vie sauvage.



LA RÉALITÉ EST LÀ

Pour la majorité d'entre nous, les changements climatiques demeurent abstraits. Pour Carmen Kuptana, ils menacent d'emporter son village natal.

TEXTE — CARMEN KUPTANA

PHOTOS — WERONIKA MURRAY

Mon village natal, Tuktoyaktuk, est très petit et accueillant. Il se trouve au bord de l'eau, et l'odeur de l'océan flotte dans l'air en permanence. Il est aussi près de la toundra, où l'on peut apercevoir des animaux sauvages : des faucons, des corbeaux, des renards et, quand on a de la chance, des ours polaires. Les caribous se baladent sur la plage, suivis de leurs bébés.

La toute première autoroute à rejoindre l'Arctique existe seulement depuis 2017. L'an dernier, notre village a accueilli une foule de touristes, venus de partout. Ils se montrent généralement très curieux, ce qui est génial. Mais depuis la COVID-19, leur nombre a grandement diminué.

La population de Tuktoyaktuk est très active; nous passons beaucoup de temps dehors. En hiver, nous avons des activités de traineaux à chiens. Nous faisons de la motoneige et de la glisse. En été, nous allons à la plage. C'est vraiment plaisant de se promener en canot et en kayak.

Au printemps et à l'automne, nous chassons l'oie et le caribou; en été, nous pêchons le béluga dans l'océan Arctique. Nous le surnommons parfois l'océan Gris, tant il est pollué. En 2019, nous avons trouvé un béluga mort asphyxié. Il avait 150 bouteilles de plastique dans l'estomac.



Un de nos aîné·e·s était
capable autrefois
de prédire la météo en
observant le ciel; aujourd'hui,
c'est devenu impossible.

Sinon, tout au long de l'année, nous pêchons principalement l'omble chevalier, de même que le hareng, le cisco, l'inconnu, le grand brochet, la tête bleue, entre autres. Récemment, nous avons commencé à capturer des saumons, ce qui est inhabituel pour nous.

Nous constatons beaucoup de changements de ce genre. La météo est sens dessus dessous : il fait plus froid en été, avec des pluies et du brouillard plus fréquents, et plus chaud en hiver, au point où nous pouvons nous dévêtir certains jours. Nos aîné·e·s ont remarqué ces bouleversements depuis longtemps. L'un d'entre eux était capable autrefois de prédire la météo en observant le ciel; aujourd'hui, c'est devenu impossible.

Le plus grand changement auquel nous sommes confrontés demeure l'érosion, qui gruge peu à peu la côte. Le problème est en train de devenir incontrôlable; il menace les maisons de Tuktoyaktuk. À cause des tempêtes parfois très violentes et du pergélisol qui fond sous nos pieds, le littoral est plus à risque de s'éroder. Forcés de quitter leurs résidences, beaucoup de gens sont relogés dans le village, mais l'espace est limité.

La population de Tuk se désole à l'idée de déménager à l'intérieur des terres, près de l'autoroute. La majorité d'entre nous dépend de la pêche et de la chasse au béluga. Il nous semblerait anormal de ne pas vivre près de l'océan.

La fonte du pergélisol fait aussi disparaître les sentiers de chasse traditionnels. La toundra s'enfonce à plusieurs endroits parce que le sol ramollit : le terrain devient donc extrêmement accidenté. C'est très inconfortable quand nous nous promenons en quatre-roues. Certaines zones sont maintenant impraticables, car nous risquerions d'être éjectés du siège.

Les changements climatiques représentent un problème planétaire, même si certains doutent encore de leur existence. Les sceptiques disent qu'il n'y a aucune preuve; or la réalité est là. Tuk est dix fois plus frappé que le reste du monde. Ça me rend furieuse, mais surtout triste. Pendant des millénaires, mes ancêtres ont observé le fonctionnement de la nature. Au lieu de transformer leur environnement, ils ont tenté de s'y adapter, afin de vivre de la terre, par la chasse et la cueillette.

Peu de personnes comprennent — ou même connaissent — la culture inuit. Si nous continuons

d'émettre des gaz à effet de serre à ce rythme, il ne restera plus rien de notre coin de pays ni de notre mode de vie traditionnel à montrer aux prochaines générations. Mon avenir n'a même pas débuté qu'il est déjà à risque de disparaître. ■



Cet article a été créé en collaboration avec le magazine *Tusaayaksat*.

En juin 2019, sept jeunes de Tuktoyaktuk, dont Carmen Kuptana, ont participé à un atelier vidéo pour partager avec le monde les enjeux qui leur tiennent à cœur. Fruit de cette expérience, le documentaire *Happening to Us* met en lumière leurs inquiétudes face aux transformations qu'ils constatent dans la zone côtière arctique. Présenté à la Conférence des Nations unies sur les changements climatiques (COP25) à Madrid, en Espagne, leur film a aussi été inclus au Youth Climate Report et visionné par les décideur·euse·s politiques.

LE GRAND DÉGEL

Photographe du Nord, Weronika Murray documente les effets de la fonte rapide du pergélisol sur les communautés arctiques, comme celle de Tuktoyaktuk, dans les Territoires du Nord-Ouest.

TEXTE ET PHOTOS — WERONIKA MURRAY

Lorsque Sandy et Sarah Adam ont emménagé au bord de l'océan, en 1994, une berge herbeuse et une vaste plage s'étendaient à l'arrière de leur maison. En 2018, je les ai interviewés dans le cadre d'un reportage sur les effets des changements climatiques à Tuktoyaktuk : la plage avait disparu, et il restait à peine assez d'espace dans leur cour pour installer un établi et garer un VTT. L'enrochement artificiel des berges constituait leur dernier rempart contre la puissance destructrice des vagues. Un an plus tard, une fissure béante s'était formée derrière leur propriété, parmi les débris de pierre qui devaient protéger le rivage. Au commencement de 2020, la demeure de Sandy et de Sarah, de même que trois autres résidences, a été déplacée à quelques kilomètres à l'intérieur des terres, ce qui a marqué le début informel de ce qui pourrait devenir la première relocalisation d'une communauté canadienne attribuable aux changements climatiques.

L'Arctique se réchauffe au moins deux fois plus vite que la moyenne mondiale. Les transformations du paysage, anticipées sur un horizon de plus de deux décennies, s'opèrent maintenant en quelques années, quelques mois, voire quelques jours. Le mode de vie

des communautés nordiques, comme celle de Tuktoyaktuk, a été façonné par l'environnement circumpolaire, lequel assure leur subsistance depuis des siècles. Aujourd'hui, leurs membres sont témoins de changements sans précédent, qui bouleversent les conditions météorologiques tout autant que leur habitat.

À seulement 100 km au nord-ouest de Tuktoyaktuk se trouve un exemple encore plus frappant de l'érosion accélérée du littoral. Sur l'île Pelly, les côtes reculent de 20 m par année en moyenne — certains secteurs s'y étiolent même deux fois plus rapidement. Géophysicien chez Ressources naturelles Canada, Dustin Whalen estime qu'à ce rythme, l'île pourrait complètement disparaître d'ici 50 ou 60 ans.

L'un des principaux facteurs de cette érosion accrue est la perte de glace de mer. Depuis 1975, la saison des eaux libres dans la mer de Beaufort, autour de Tuktoyaktuk, s'est allongée de plus de deux semaines; on s'attend à ce que cette période augmente de deux autres mois d'ici 2060, et de trois ou quatre mois d'ici 2100. La fonte de glace de mer accroît ce qu'on appelle le fetch, soit la surface océanique que parcourent les vents dominants pour générer la houle.



↑ Seul l'enrochement protège maintenant la maison de Sandy Adam de la force destructrice des vagues.

→ Sarah Adam examine les parcelles où sa famille et elle pourraient déménager leur maison. Le plus important, pour elle, c'est que ses petits-enfants puissent y jouer en toute sécurité.





↑ Sur l'île Pelly, à environ 100 km au nord-ouest de Tuktoyaktuk, les sections du littoral exposées au vent s'effritent de quelque 20 m par année. Il s'agit, à l'échelle mondiale, de l'un des exemples les plus extrêmes de l'effet des changements climatiques sur l'érosion des côtes.

← Le secteur de The Point, à Tuktoyaktuk, abrite encore quelques bâtiments. La maison jaune au toit rouge appartient à Lucy Cockney. Avant, il y avait deux structures en bois rond et une plage entre sa maison et l'océan.

→ Lucy Cockney, résidente de The Point, craint de ne pas pouvoir payer les réparations si sa maison est endommagée pendant le déplacement.

Son expansion, combinée à l'élévation du niveau des eaux, devrait provoquer le déferlement de vagues de plus en plus dévastatrices pour le littoral et les infrastructures. Depuis que j'ai commencé à documenter l'impact des changements climatiques sur la côte de la mer de Beaufort, en 2017, j'ai assisté à des événements extrêmes : l'apparition soudaine de fissures, des inondations compromettant des bâtiments et des routes, ou encore la chute dans l'océan de blocs de pergélisol de la taille d'une maison.

Le pergélisol s'étend sur plus de 18 millions de kilomètres carrés dans l'hémisphère Nord, et on estime que les sols gelés de l'Arctique renferment 1,5 billion de tonnes métriques de carbone — soit le double de ce que contient l'atmosphère. Les gaz à effet de serre que libère la fonte du pergélisol exacerbent les changements climatiques, qui accentuent la dégradation du pergélisol, et ainsi de suite. Alors que la plupart des modèles climatiques sont basés sur une disparition graduelle de ce dernier, une étude publiée cette année dans *Nature Geoscience* montre que près de 20 % du territoire arctique est menacé par un dégel brutal, notamment dans la région côtière de la mer de Beaufort, autour de Tuktoyaktuk.

Le dégel graduel du pergélisol débute en surface avant de s'attaquer lentement aux couches inférieures; le dégel abrupt, lui, peut entraîner des affaissements du sol, des effondrements, des glissements de terrain et des inondations. Par sa capacité à altérer le paysage de manière spectaculaire, il est susceptible de libérer deux fois plus de gaz par mètre carré qu'une fonte progressive. C'est donc dire que les modèles climatiques actuels sous-estiment considérablement les émissions dues à la fonte du pergélisol.

Pour les communautés de l'Arctique, les conséquences de la dégradation rapide des sols gelés se font sentir de manière bien plus directe qu'à l'échelle planétaire. Selon Merritt Turetsky, directrice de l'Institut de recherche arctique et alpine (INSTAAR) à l'Université du Colorado, à Boulder, même si le dégel brutal peut prendre différentes formes, il est assuré d'engendrer un profond bouleversement environnemental. Cela pose de nombreux défis pour les gens du Nord : la transformation radicale des écosystèmes terrestres et marins; des concentrations accrues de mercure dans l'eau, les poissons et la faune; et la mise en péril des infrastructures érigées sur des terrains mouvants et instables. À mon avis, même si la



majorité de la population canadienne reconnaît la gravité du problème, le fait de constater de ses yeux la rapidité avec laquelle se produisent les changements climatiques peut amener une réelle prise de conscience. C'est à cela que j'espère arriver avec mes images. ■

Weronika Murray est une photographe établie à Inuvik, dans les Territoires du Nord-Ouest. Depuis qu'elle s'est installée dans le Nord canadien, en 2013, elle s'intéresse surtout aux répercussions des changements climatiques sur les communautés nordiques.

Les gardien·ne·s autochtones
incarnent notre meilleur espoir de
protéger la nature canadienne.

TERRA COGNITA



TEXTE
JIMMY THOMSON

PHOTOS
TAYLOR ROADES



Il faut l'admettre : la plupart des Canadien-ne-s non autochtones ne sont pas vraiment des gens du Nord. Le Canada que nous habitons se réduit en effet à une mince bande de terre le long de la frontière sud, flanquée de vastes étendues que nous ne visitons pour ainsi dire jamais et qui n'occupent que très rarement nos pensées. Nous n'avons aucun souvenir rattaché à ce territoire, aucune compréhension de ses cultures et bien peu d'empressement à protéger sa nature, qui n'existe que dans notre imagination.

Nos institutions n'en connaissent pas vraiment plus sur le sujet. Les plus anciennes images satellites de glace de mer remontent seulement à la fin des années 70. Les programmes d'échantillonnage des poissons et des espèces sauvages se sont développés, puis ont été réduits, avant de disparaître et de renaître avec des budgets et des données en constante fluctuation. Depuis sa création, le Canada a entretenu une relation au territoire fondée d'abord et avant tout sur l'exploitation — la nature y étant souvent appréhendée en fonction de sa contribution (ou non) au PIB.

De par leurs liens intimes avec la terre, les peuples autochtones sont mieux placés que quiconque pour la comprendre. Dans ces communautés, ce qui semble flou vu de loin se dévoile avec netteté; leurs souvenirs et leurs savoirs se perpétuent à travers le langage et les traditions. Alors que la détérioration de l'environnement nous pousse à remettre en cause notre rapport au territoire, notre pays a l'occasion de s'inspirer des préceptes éprouvés de l'intendance autochtone, et de les promouvoir.

Le principe d'intendance fait partie intégrante du système de croyances de plusieurs nations autochtones. Il désigne notre responsabilité de préserver la terre en vue de la léguer aux générations futures. Sa mise en pratique exige ce que le politicien déné Steven Nitah appelle un « aménagement relationnel du territoire », qui consiste en un rejet subtil du concept plus courant d'« aménagement du territoire ». Ce glissement exprime une idée puissante et subversive : la terre n'appartient pas à l'humain.

Le statut officiel de gardien-ne autochtone a donc pris naissance au début des années 80 dans les îles luxuriantes de Haida Gwaii, au large de la côte nord de la Colombie-Britannique. Dans cet archipel recouvert de forêts pluviales et soumis aux tempêtes, plusieurs rivières atmosphériques touchent terre pour la première fois et se délestent de leur humidité.



↑ Gitin Jaad (« Femme-Aigle », alias Deedee Crosby, est gardienne de territoire à Skidegate, dans l'archipel Haida Gwaii.

→ Robbie Porter, un gardien du territoire des Kaskas, prépare sa chaloupe pour remonter la rivière Kechika.

P52_

En août 2018, les gardien-ne-s du territoire kaska ont découvert un incendie dans un camp de chasse situé à proximité de la rivière Kechika.

P53_

Des lions de mer se prélassent au soleil dans la réserve d'aire marine nationale de conservation et site du patrimoine haïda Gwaii Haanas.

Au cours des années 90, la notoriété de l'archipel a grandi; préoccupée par l'explosion du tourisme, la nation haïda en est venue à souhaiter que son rôle d'intendante et sa culture vivante soient représentés adéquatement sur ses îles. Elle a donc nommé les premiers gardien·ne·s haïdas, responsables de parcourir et de surveiller le territoire.

J'ai eu l'occasion de rencontrer plusieurs d'entre eux lors d'une excursion en kayak dans la réserve de parc national Gwaii Haanas, en 2016. Ils m'ont invité à prendre le thé et fait visiter les sites d'anciens villages. Quand ma famille et moi nous sommes retrouvés en plein milieu d'un détroit à ramer parmi des vagues vertigineuses, ce sont eux que nous avons contactés, par radio, pour être sûrs que quelqu'un savait où nous étions.

Depuis, le modèle haïda s'est décliné partout au Canada et a offert d'excellents résultats. Steven Nitah a participé aux négociations entourant la création de la réserve de parc national Thaidene Nëné, dans les

Territoires du Nord-Ouest; cela a conduit les autorités à confier la protection et la gestion du parc aux Dénés et aux Métis, afin de perpétuer leurs liens avec le territoire. Essentiels au maintien de cette relation, des gardien·ne·s sont justement chargés de parcourir les terres et les eaux pour veiller sur les touristes. Ils pêchent aussi du poisson et chassent le caribou pour les personnes âgées, les veuves et les mères de familles monoparentales de leur communauté.

L'idée continue de faire boule de neige. Dans le nord de la Colombie-Britannique, les gardien·ne·s de la Première Nation des Dénés Kaska veillent sur leur territoire ancestral, s'assurant de la santé de la faune et de la qualité de l'eau. Ils découvrent parfois des feux couvants qu'ils s'empressent d'éteindre avant qu'ils deviennent incontrôlables. Au Québec, des gardien·ne·s ont mis sur pied un comité de sages afin de jeter un éclairage traditionnel sur les décisions liées au territoire. Au Labrador, ils ont relevé la présence de déversements miniers potentiellement désastreux,





↑ Robbie Porter évalue les dégâts causés par un feu de forêt qui s'est produit près de la rivière Kechika. L'homme enseigne aussi les savoirs traditionnels aux gardien-ne-s des terres kaskas.

← Des volutes de fumée se dégagent d'un feu de forêt couvant. Les gardien-ne-s sont les yeux et les oreilles de la communauté sur les territoires traditionnels de la nation kaska.

permettant d'éviter le pire. Au Nunavut, ils forment une nouvelle génération de chasseur·euse·s et de trappeur·euse·s, surveillent les effluents miniers et préservent le savoir des ancêtres en ce qui concerne les caribous. En Nouvelle-Écosse, ils jouent un rôle central dans la gestion des pêcheries.

Et maintenant, à l'ère de la COVID-19, les gardien·ne·s ont l'occasion de faire valoir leurs compétences scientifiques.

Au début de la pandémie au Canada, beaucoup de chercheur·euse·s ont dû annuler leurs visites dans le Nord. Personne ne voulait risquer d'apporter le coronavirus dans une communauté reculée, ce qui aurait pu mettre en danger la vie des gens qui leur avaient gentiment transmis leurs connaissances au fil des années. Or, cette situation a mis un frein aux programmes de recherche en cours.

Certains scientifiques s'étaient toutefois prémunis contre une telle éventualité, en collaborant étroitement avec les collectivités dont leurs travaux dépendaient. En confiant des postes de recherche à des représentant·e·s autochtones, ils ont ainsi créé un réservoir local de personnes qualifiées, capables de prendre le relai.

Même sans la pandémie, cette approche a du sens. Pourquoi dépêcher un ou une fonctionnaire d'Ottawa, de Québec ou de Yellowknife afin d'évaluer les réserves de poissons d'une rivière lointaine, quand il existe, sur place, un peuple qui la surveille et la protège depuis un millénaire ? Les gardien·ne·s sont souvent les premiers à remarquer les changements sur leur territoire. Non seulement ils possèdent une mémoire individuelle et culturelle du lieu, mais ils disposent du contexte nécessaire pour bien évaluer chaque situation.

Il n'est pas question ici de rejeter la science occidentale. Au contraire, les gardien·ne·s se servent de techniques de pointe, comme l'analyse d'ADN environnemental, pour approfondir leur compréhension d'un milieu. Par exemple, ils peuvent récolter sur place des échantillons d'eau contenant des fragments d'ADN de tous les animaux de la région, transmettre les prélèvements au laboratoire et dresser une carte vivante de leur territoire.

Les conclusions de ce genre d'analyses sont bien plus précieuses lorsqu'elles sont mises en contexte par la population de l'endroit. Le savoir écologique traditionnel opère déjà une révolution dans le monde

de la science, en proposant une approche globale du territoire; celle-ci permet en effet d'envisager l'espace sous des angles inaccessibles aux seuls scientifiques. Grâce à leurs aptitudes techniques, à leur connaissance du terrain et à leurs liens avec la communauté, les gardien·ne·s comblent le manque.

Pour avoir vécu dans le Nord et sur la côte de la Colombie-Britannique au cours des dernières années, je me réjouis de voir les programmes de gardien·ne·s prendre de l'ampleur au sein des collectivités autochtones. J'ai mangé de l'omble et du brochet à la lueur de leurs feux, inspecté des flottes de pêche à bord de leurs bateaux et eu l'honneur de visiter des lieux sacrés sous leur protection. Les gardien·ne·s incarnent le processus de réconciliation active que nous prétendons tous souhaiter. Si nous aspirons réellement au statut de peuple nordique aguerri, nous devons reconnaître, valoriser et appuyer les communautés qui nous ont conféré cette réputation. Nous avons tant à apprendre d'elles, et des lieux qu'elles connaissent depuis toujours. ■

Jimmy Thomson vit à Victoria, en Colombie-Britannique, après de nombreuses années passées dans le Nord. Il a publié des reportages sur tous les pays arctiques et les territoires nordiques canadiens. Son travail sur l'environnement et les communautés autochtones lui a valu de nombreux prix au Canada et à l'international.

Les fils d'Ariane

TEXTE — ARIANE PARÉ-LE GAL



PHOTOS — VALÉRIE LACROIX ET XAVIER GIRARD LACHAÎNE

(Re)tisser les liens entre l'avant et l'après, entre nous
et la forêt, pour ne plus qu'on les oublie.

La planche était tout ce qu'il y a de plus bancal : à peine assez longue pour joindre les deux roches, juste assez large pour vaciller sur leurs pointes inégales. Je me rappelle la traverser chaque fois en sautillant, le cœur serré, en me demandant si j'atteindrais l'autre rive et si, dans la précipitation de mon élan, je mettrais le pied sur l'un des ouaouarons qui habitaient ma minuscule île.

Comme dans la légende iroquoise, je construisais un monde nouveau. L'île où s'est concentré mon univers l'espace de quelques étés était la tortue, j'étais l'enfant venue du ciel. Cet endroit était ma genèse : chaque geste que j'y posais s'unifiait aux autres comme on bâtit un grand monument.

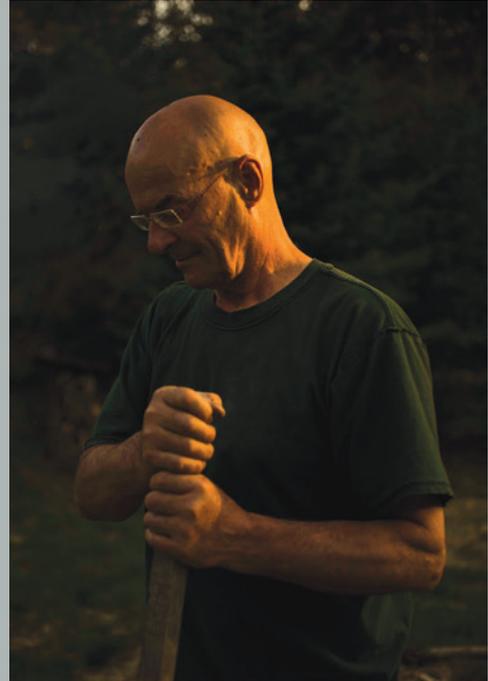
Une observation
Un apprentissage
Un écueil
Un succès

Jamais bien loin, il y avait cet homme, immense, qui me racontait chaque soir pourquoi nous sommes de sang mêlé avec notre environnement. Nous passions l'été à récolter des plantes et des champignons, à les identifier, les humer, les goûter, les cuisiner. Cueillir de la main pour porter à sa bouche tout le précieux de la forêt : un geste à la fois banal et exceptionnel, à travers lequel se tissent les fils invisibles de ce canevas qui nous lie à la terre.

Doucement, ces fils d'argent que mon père portait depuis des lunes se glissaient en moi, faisant le pont entre ceux qui l'avaient précédé et ceux qui seraient à ma suite.

Sublimes constellations familiales dont je n'aurais conscience que bien plus tard.

Les secrets de la forêt se tatouaient sur mon corps. À force de cueillir, j'entrais dans l'intimité de la nature, j'en percevais les détails, les signes, je l'entendais chuchoter. En remplissant mon panier de ronces, je découvrais un nid d'écureuils volants; en scrutant le sol à la recherche de trompettes de la mort, je faisais la rencontre d'une délicate salamandre; et si, le soir venu, mon assiette était le reflet de l'abondance de ma forêt, mon esprit aussi s'était nourri de mille histoires sauvages. Mon enfance s'est déroulée dans la mousse, près du lac, entre le feu et les nuits étoilées.



Mon père comprenait le privilège de la vie en forêt. Il me l'a offert, petite, mais il souhaitait aussi le partager avec les autres. C'est dans la quarantaine qu'il a fait le grand saut : il deviendrait le pont entre la nature sauvage et la table. Il le ferait envers et contre tous, malgré un marché inexistant, malgré un faible intérêt des chefs et du public — et ce, bien avant qu'on parle de cuisine nordique et qu'on s'emballe devant les légumes forestiers.

Pendant que mon père courait les bois à en perdre le souffle, s'évertuant à faire valoir que parmi les arbres et les herbes folles se cache le plus extraordinaire laboratoire de goût qui puisse exister, mon île est devenue trop petite et mes envies d'émancipation m'en ont éloignée. J'ai quitté la forêt comme on quitte ceux et celles qui nous ont vus naître, sans regarder en arrière ni dire merci, avec la désinvolture des gens qui attendent toujours plus que ce que la vie leur réserve. L'exil vers la grande ville a été long, jusqu'à ce que j'en oublie les arbres.





Puis, il semble que le courant s'est tari, que les sens se sont confondus. Il semble que l'heure bleue surgissait trop souvent dans un souffle retenu, comme si mon bonheur seul ne suffisait plus. Dans l'oubli de ce qui nous précède et l'incertitude de ce qui nous seconde, les questions courent à leur perte. J'ai cherché les fils. J'ai regardé le ciel et j'ai retrouvé les constellations.

Ma première fille est née
Tisserande de l'aube
La forêt m'a rappelée dans l'urgence
Te souviens-tu comme tu aimes l'odeur tenace
de la fumée dans tes vêtements ?
Sais-tu tout ce que tu portes déjà et que tu te
dois de garder vivant ?

J'ai pris conscience de la nécessité de permettre à mes enfants d'être elles aussi gardiennes de ces savoirs sauvages, d'avoir elles aussi une île à découvrir et des paniers à remplir.

Les choses se sont faites rapidement. Nous avons quitté la ville sans jamais nous retourner et avons fait nôtre l'entreprise que mon père avait bâtie pendant près de 30 ans. Nous avons continué à cueillir et à transformer les saveurs sauvages; nous avons développé des ateliers en forêt et écrit un livre, pour que ces fils de connaissance ne se tissent pas que dans notre famille. Pour permettre à chacun et à chacune de se réapproprier ces savoirs perdus.

J'ai réappris tout ce que je portais depuis des lunes et que j'avais oublié. Comme on tresse le foin d'odeur, j'ai laissé les gestes se poser sans me questionner, j'ai tricoté un chemin pour que se joignent l'avant et l'après, pour que le temps trop souvent décalé abandonne sa course.

Maintenant, mes filles aussi savent. Elles comprennent le temps et les saisons. Elles grandissent en voyant chaque année les merles quitter leur nid, elles comblent leurs chaudières de fraises des champs au solstice et apprécient la pluie qui rend les chanterelles abondantes.

Elles sont ici, dans cet endroit qui n'est ni à consommer ni à visiter, mais qui est leur maison, un lieu qui leur a été légué et où elles apprennent les plus belles leçons. Une forêt plus grande que ce que leur mémoire gardera d'elle, où se tisse encore le canevas de la connaissance, entre la cueillette du sureau, la récolte des marguerites et la découverte de bolets, à l'ombre des grands pins. ■

Forte de ses études en journalisme, **Ariane Paré-Le Gal** a évolué pendant une dizaine d'années dans le domaine des médias à titre de chroniqueuse et d'animatrice, avant de prendre la relève de l'entreprise familiale, Gourmet Sauvage. Avec son père, Gérald Le Gal, elle a coécrit le bestseller *Forêt: identifier, cueillir, cuisiner*, publié aux éditions Cardinal.

Rendez-vous sur **beside.media** pour découvrir le guide de plantes sauvages d'Ariane, à cueillir au Québec entre ville et forêt.

« Personne ne protégera ce dont il ne se
soucie pas et personne ne se souciera
de ce qu'il n'a jamais vécu. »

— DAVID ATTENBOROUGH



REMONTER LE COURANT

EN PARTENARIAT AVEC



L'essence et l'histoire de la pêche
au saumon atlantique au Québec.

TEXTE — MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS — ÉMILE DAVID

New Richmond, Gaspésie, 2h du matin : le réveil sonne. Après six jours à vivre au rythme des rivières plutôt que des courriels et des notifications, le temps nous semble enfin plus lent. Les yeux mi-clos, nous préparons des thermos et des toasts pour la route qui nous mènera à la Bonaventure, en compagnie de Saumon Québec. L'organisme veut produire un court documentaire sur la première prise de l'entrepreneure aventurière Lydiane St-Onge — un pari qui est loin d'être gagné. BESIDE les accompagne.

Les pickups se suivent dans la nuit, laissant un nuage de poussière derrière eux. Les moucheuses, nos têtes de proue, sont accrochées sur les capots. Les conversations s'étouffent d'elles-mêmes, comme un feu que personne n'a la force d'alimenter. Pendant que les arbres défilent de chaque côté du chemin forestier, tout le monde semble se poser silencieusement la même question : « Attrapera-t-elle son saumon aujourd'hui ? » À l'arrivée près de la fosse Double Camp, chacun·e hisse son équipement sur son dos avant de s'enfoncer dans la forêt.



La genèse de nos rivières



Historiquement, il y avait du saumon atlantique en abondance au Canada. Le grand migrateur partait du sud du Groenland pour remonter jusqu'aux Grands Lacs. Aujourd'hui, à cause du déclin de leur population, les saumons ne dépassent plus la rivière Jacques-Cartier. La destruction de leur habitat a commencé au début du 19^e siècle, notamment avec la drave, puis la surexploitation commerciale.

S'est ensuivi un enjeu de taille : l'engouement pour les clubs privés, majoritairement visités par des Américains. De 1886 à 1946, ils se sont multipliés, et les Québécois-es se sont progressivement vus destitués de leur territoire. En 1965, la pêche et la chasse leur étaient pratiquement inaccessibles, alors que l'on comptait plus de 2 000 clubs privés, dont 80 % étaient américains.

Fin 1977, Yves Duhaime, le ministre du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche dans le cabinet de René Lévesque, annonçait que les territoires fauniques seraient dorénavant gérés par des organismes à but non lucratif. Le printemps suivant, on a assisté au grand déclubage; les Zones d'exploitation contrôlée (Zec) ont vu le jour et les droits exclusifs ont été abrogés, ce qui a libéré l'accès à la forêt, aux lacs et aux rivières.

Au Québec, un système unique de gestion des rivières a été conçu, misant sur les enjeux propres à la province. En 1984, la Fédération québécoise pour le saumon atlantique (FQSA), qui chapeaute aujourd'hui Saumon Québec, a été créée pour représenter les pêcheur-euse-s ainsi que les gestionnaires de rivières auprès des instances gouvernementales, et pour mieux protéger la ressource. Saumon Québec

fait plus particulièrement la promotion de l'accessibilité à la pêche sportive, dans un contexte de développement durable.

En 2001, le saumon atlantique est officiellement devenu une ressource protégée.

Le plan de gestion québécois — qui inclut un suivi serré des populations — a rapidement fait office de modèle à l'international, notamment pour les pays scandinaves. Son approche « rivière par rivière » le distingue, alors que les quotas et la réglementation sont adaptés aux réalités de chacune. Deux fois par saison, des équipes les descendent munies d'un compteur pour recenser les saumons, une fosse après l'autre. Sur plusieurs rivières, le décompte s'effectue dans les passes migratoires.

Les rivières du Québec sont presque entièrement gérées par des Zecs et des réserves fauniques, qui, dans les deux cas, n'ont pas d'intérêt pécuniaire. Elles sont financées par le ministère, les permis et les droits d'accès. En effet, même si cela peut sembler paradoxal, les adeptes de la pêche contribuent directement à la préservation de la ressource. Ils sont d'ailleurs souvent les premiers à déceler les problèmes et à signaler le braconnage, parce qu'ils ont les yeux — et le cœur — tournés vers les rivières.



L'équilibre fragile



Le flegme et l'intelligence du saumon ont de quoi alimenter l'obsession qu'on lui voue. Mais il a beau être résilient, sa vulnérabilité est préoccupante. Pour assurer sa reproduction, il a besoin d'une eau claire et bien oxygénée. Il est particulièrement sensible aux changements de température, qui lui signalent quand quitter les fosses pour se rendre aux frayères et quand quitter la rivière pour aller en mer. Toute fluctuation se répercute sur son cycle de vie. Le saumon est aussi une espèce parapluie : il constitue un bon indicateur de la santé de l'écosystème — et de la qualité de l'eau.

Saumon Québec travaille donc de pair avec des scientifiques pour assurer un suivi serré de la température des rivières et du comportement des poissons. Les données récoltées lui permettent de poser des actions concrètes. Par exemple, l'organisme a récemment contribué à des projets d'ensemencements sur les rivières Romaine et Sheldrake sur la Côte-Nord. Il a financé le démantèlement d'un ancien barrage sur la rivière Escoumins et il collabore également à un projet de recherche sur l'impact des hydrocarbures sur le développement des juvéniles de saumon.

Il y a 20 ans, les pêcheurs étaient presque en totalité des hommes blancs de plus de 50 ans. Mais les choses ont changé. Aujourd'hui, on observe une diversité accrue sur tous les plans : âge, genre, culture d'origine. On calcule aussi qu'à présent, 76 % des saumons sont remis à l'eau — une pratique durable dont la nouvelle génération est particulièrement fervente. Mais le prélèvement (sain) de la ressource n'est pas un sacrilège. Des expert·e·s étudient soigneusement les montaisons sur chaque rivière avant de déterminer les quotas de pêche.

La pêche au saumon est la seule activité faunique qui ne soit pas en régression, comparativement à la pêche aux autres espèces, à la chasse et au trappage, où la relève se fait rare. D'où l'importance d'une bonne gestion. Protéger la pêche, c'est aussi mobiliser les gens autour de la santé des écosystèmes. Et c'est soigner ce privilège d'avoir accès à une pluralité d'émotions — de celles que seule la nature peut nous donner. ■

(Oh, et si vous vous le demandiez : Lydiane a finalement attrapé son saumon. Pour lire l'histoire complète, rendez-vous sur beside.media.)

Saumon Québec est une marque développée par la FQSA. En plus de veiller à la conservation des rivières et à la protection du saumon, l'organisme est chargé de promouvoir la pêche sportive durable dans la province. Il a aussi le mandat d'éduquer les pêcheurs et les pêcheuses — par des programmes de mentorat, par exemple, où sont transmises les bonnes pratiques de pêche responsable, ainsi que par différents contenus publiés sur son site web et ses réseaux sociaux.

LE TERRITOIRE COMME POINT D'ANCRAGE

La nordicité, le minimalisme
et l'intention dans chacun
des gestes de l'architecte
Kim Pariseau.

TEXTE

MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS

FÉLIX MICHAUD



Quelque part sur la rue Chabot, à Montréal, dans un bureau rempli d'idées, de plans et de crayons, sept cerveaux travaillent à lier les domaines de l'architecture, de l'aménagement intérieur et du design. Au bout de la table, Kim Pariseau, l'œil passionné et le sourire volontaire, veut provoquer le changement.

APPAREIL architecture a vu le jour en 2010, sous son impulsion novatrice. Les projets qu'elle chapeaute, avec son équipe, se distinguent par leur manière de s'enraciner dans la culture nordique et de refléter l'environnement dans lequel ils s'intègrent. Leur minimalisme est le fruit de longues réflexions; le temps qu'il faut pour s'assurer qu'ils s'inscrivent dans la durée, au diapason du paysage qui les entoure.

Kim a étudié au Québec et au Danemark : elle possède une double formation en design intérieur et en architecture. Sa dernière année de baccalauréat à Copenhague a façonné sa démarche pour toujours. Aujourd'hui, chacun de ses gestes se fonde sur des principes d'écologie et de durabilité. « Au Danemark, tout est pensé pour les générations futures. La maison que l'on bâtit est réfléchie en fonction du legs que l'on en fera à ses enfants. »

Chez APPAREIL, la nordicité est au cœur de chaque projet. La réflexion s'amorce sur le site, avec cette idée de départ : une intervention minimale facilitera l'intégration du bâtiment à son environnement. Kim et son équipe priorisent l'utilisation de la lumière naturelle et d'essences locales. Elles valorisent aussi le savoir-faire des entreprises à proximité, avec qui elles entretiennent une relation privilégiée. « Plus tôt on intègre les différents acteurs et actrices dans le processus, plus on élabore un projet écologique et responsable », souligne l'architecte. Les réalisations de la firme montréalaise imprègnent la ville, mais aussi la province, de par leur unicité et leur intemporalité.

P69_

L'atelier de cidrerie Stoke s'est implanté discrètement dans ce petit village de l'Estrie. Le souhait du propriétaire était de laisser toute la place à la beauté du lieu avec un bâtiment simple, mais singulier. L'équipe d'APPAREIL s'est inspirée de l'architecture vernaculaire de la ferme québécoise, en y intégrant les principes du design nordique. La construction abrite à la fois un atelier de lutherie et un espace pour la fabrication de cidre.



↑

Le Pastel Rita est un espace hybride dans le Mile End, à Montréal, abritant un café et un atelier-boutique. Le projet se démarque par ses couleurs et le fait qu'il met en valeur les objets — sacs à main, chapeaux, accessoires de cuir — fabriqués sur place. Le couple propriétaire aspirait à un lieu propice à la collaboration et à la créativité. La grande fenestration du Pastel Rita accroche le regard de quiconque remonte le boulevard Saint-Laurent.

←

Installé sur un site forestier à Austin, le chalet Grand-Pic allie sobriété, lumière et nordicité. Le couple propriétaire souhaitait créer un espace chaleureux pour recevoir famille et ami·e·s; un lieu qui invite au ressourcement. Par opposition au revêtement monochrome noir, l'intérieur se distingue par l'omniprésence de bois clair.





APPAREIL Atelier, le petit frère d'APPAREIL Architecture, met de l'avant le savoir-faire québécois pour concevoir du mobilier sur mesure et durable. Floe est née de l'envie de créer une chaise d'architecte intemporelle, revisitant l'esthétique des années 50, mais dans un cadre moderne. Elle allie la rigidité de l'acier et la souplesse du bois. Résultat : un élément confortable et fonctionnel, donnant une impression de légèreté.



« Le dernier petit cochon » est une installation implantée dans les Jardins de Métis, en Gaspésie, près d'un champ de graminées. Le projet d'APPAREIL architecture s'est démarqué parmi plus de 150 soumissions. Le mandat était d'innover dans l'art du jardin tout en proposant une expérience ludique. L'imposante structure de briques s'inspire donc du conte pour enfants, et fait référence à notre patrimoine bâti — la maçonnerie étant bien présente dans l'architecture québécoise, mais encore discrète dans l'art du jardin.

P72_

Dans Lanaudière, les Chalets BESIDE conjuguent design intelligent et minimalisme, nordicité et patrimoine. Ils s'intègrent harmonieusement à leur environnement, et ont été réfléchis pour favoriser notre cohabitation avec la nature, la lumière et le silence. Kim Pariseau souhaitait aussi permettre un dialogue constant entre l'intérieur et l'extérieur, au gré des saisons. « On voulait concevoir un cocon douillet dans lequel les gens seraient bien, mais on voulait aussi les inciter à aller dehors en créant des espaces protégés et tempérés. Pour moi, c'est ça, répondre à la nordicité », conclut l'architecte.



Photo : BESIDE

Kim se démarque en tant que femme architecte — et fondatrice d’une firme — au Québec. L’esthétisme nordique et l’appel à la pérennité d’APPAREIL ne manquent d’ailleurs pas d’être soulignés d’année en année. Récemment, la firme a remporté le prix Relève en architecture 2020, décerné par l’Ordre des architectes du Québec, ainsi que le concours d’architecture du projet Lab-École Saguenay.

De façon générale, les choix que l’on fait et les gestes que l’on pose sont teintés par le rapport que l’on entretient avec la nordicité. Il s’agit d’une philosophie. « La nordicité, c’est notre capacité à nous adapter à notre environnement, à notre climat, à nos ressources », explique l’architecte. C’est notre façon de nous ancrer dans le territoire, que nous soyons en ville ou en forêt. La nordicité, c’est aussi prendre le temps de réfléchir à demain et apprendre à mieux cerner nos besoins. C’est casser nos vieux réflexes et chercher des solutions de rechange pour préserver l’endroit où nous vivons. Pour nos enfants et les leurs.

Kim décèle aussi la nordicité dans son quotidien : quand elle va glisser avec ses jumeaux sur le mont Royal, l’hiver, quand elle décide de réparer plutôt que de jeter, quand elle encourage la quincaillerie au coin de la rue, quand elle apprécie le vent chaud des soirs de juillet ou qu’elle se sert de son balcon comme glacière dans le temps des Fêtes. Notre territoire agit comme point d’ancrage, dans lequel s’enracine notre mode de vie. Pour que le dialogue ait du sens, il faut prêter une oreille attentive à ce qu’il tente de nous dire. ■

La forêt : un chantier d'idées



C'est en sillonnant à pied le terrain de 1 250 acres des Chalets BESIDE, dans Lanaudière, que leur cofondateur, Jean-Daniel Petit, a imaginé un atelier. Pour lui, le bois est un lieu expérientiel qui se prête naturellement au transfert de connaissances.

L'atelier mettrait l'architecture de l'avant, tout en la démocratisant. Il permettrait la création d'installations ici et là sur le terrain, dont l'ensemble composerait une forêt-musée où les conventions et les lignes droites ne seraient plus de mise.

Afin de concrétiser cette idée, BESIDE a organisé un premier atelier-pilote en collaboration avec Kim Pariseau, fondatrice d'APPAREIL architecture, une poignée d'intervenant·e·s aux horizons variés et deux récents diplômé·e·s de l'École d'architecture de l'Université Laval, Antonin Boulanger Cartier et Mélodie Guay.

Du 5 au 9 août 2019, tous et toutes se sont donc réunis au sein de la forêt des Chalets BESIDE, pour réfléchir à la manière dont une œuvre construite peut nous permettre d'expérimenter autrement avec notre environnement naturel. Antonin nous raconte son expérience.



MI-BOIS, MI-JOUR

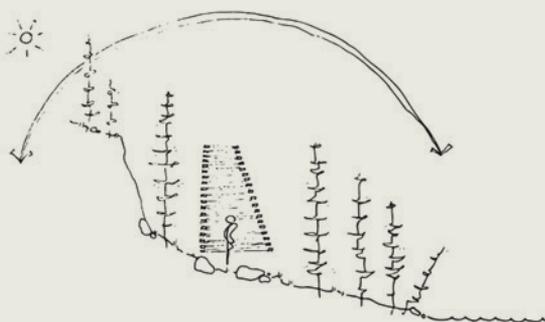
Par une belle fin d'avant-midi estivale, Mélodie et moi sommes arrivés à l'entrée du terrain BESIDE — ou, plus précisément, à la résidence de son ancien propriétaire, Jacques Côté, le guide originel de l'endroit. Un rôle que le sympathique septuagénaire n'a d'ailleurs pas pris à la légère alors qu'il nous ouvrait le chemin jusqu'au camp : à chaque tournant de sentier, il nous racontait une nouvelle anecdote sur ce bout de terre qu'il affectionne tant.

La table était mise, puisque c'est précisément cette relation humain-nature que nous allions tenter d'appréhender les jours suivants, en parcourant ce vaste territoire pour nous imprégner de l'esprit des lieux (ou *genius loci*). Depuis les abords rocheux — et chanteurs — du lac Charlevoix, jusqu'au cœur de la cédrière centenaire qui cisèle si merveilleusement la lumière, nous avons marché, observé et discuté en compagnie de Jean-Daniel, de Kim et de Marie Charles, chargée de projet, mais également de l'architecte du paysage et urbaniste François Fortin, de l'artiste Olivia Boudreau et de l'artisan en construction Stéphane Gimbert.

De ces perspectives multiples ont émergé bon nombre d'idées. Alors que l'un d'entre nous a souligné l'importance de se fier à ses cinq sens pour approfondir son rapport au lieu, d'autres ont soulevé la pertinence d'interroger l'effet du temps sur la future œuvre bâtie. Ensemble, nous avons imaginé, esquissé et annoté. Puis, en flânant plus longuement sur les rives du lac Morgan, nous avons décidé que notre concept y prendrait racine.

C'est donc sous une récente trouée du couvert forestier, témoignant de la présence antérieure d'une grande pruche dont aujourd'hui il ne reste que le pied, que nous avons choisi d'assoir notre installation. Dans un assemblage rappelant la méthode traditionnelle de séchage du bois — un clin d'œil au quotidien de Jacques sur son ancienne terre —, nous avons ainsi empilé planches et cales de cette même essence. Lentement mais sûrement, dans la répétition de nos gestes, l'installation *mi-bois, mi-jour* a pris forme — un nom qui fait allusion au rapport intime liant les mondes matériel et immatériel.





Pour découvrir en images toutes les étapes de création de *mi-bois, mi-jour*, rendez-vous sur beside.media.

Aujourd'hui, cette construction se tient délicatement à la lisière d'une parcelle de forêt du terrain BESIDE, sans autre fonction que celle de sensibiliser le ou la visiteur-euse à son environnement. En se glissant en son centre, ce dernier courbera inévitablement l'échine; il sentira ainsi l'odeur âcre de la terre humide sous ses pieds, jusqu'à ce qu'il se redresse et porte son regard au ciel, là où les cimes des arbres s'entrelacent. *mi-bois, mi-jour* modulera sa façon de regarder la pluie tomber, d'accueillir les rayons du soleil, de sentir le souffle d'une brise printanière et d'écouter le martèlement du grand pic, faisant d'un arbre non loin de là son canevas.

Pour l'instant étrangère en ce lieu, l'installation prendra peu à peu ses aises. Au gré du climat et des saisons qui se succèdent, sa matière brute vieillira tranquillement et grisonnera inégalement. Elle s'altèrera pour devenir un écho tangible au temps qui passe, pour l'humain comme pour la nature.

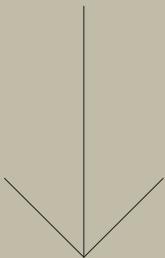
Tout compte fait, le territoire a encore tant à nous apprendre. J'ai d'ailleurs la certitude que c'est dans le rapport intime que nous entretenons avec lui que nous puiserons une poésie nouvelle pour repenser notre manière de bâtir le monde et, donc, de l'*habiter*. ■

Chalets **BESIDE**



Des habitations architecturales
nichées dans une forêt
enveloppante, à une heure
à peine de la ville.

Devenez
propriétaire
ou locataire.



chaletsbeside.com



LES GANTS DE BASKET



L'auteur et artiste Akena Okoko a grandi à Québec. Il revisite ici ses années de basket, à titre de jeune métis, dans une cité nordique. Et nous explique comment ce décalage — entre climat hivernal et rêves de NBA — tend à disparaître, au bénéfice d'une nouvelle génération d'adeptes.

TEXTE

Akena Okoko

La première fois que j'ai suivi le Final Four — le tournoi final du basketball universitaire américain — à la télé, c'était en 1999. J'avais 14 ans. Les Blue Devils de l'Université Duke dominaient largement cette année-là, un peu à la manière des Golden State Warriors dans la NBA en 2016.

Même si l'équipe a finalement perdu face aux Huskies de l'Université du Connecticut, tous les joueurs de l'alignement partant de Duke ont accédé à la NBA — dont l'arrière Trajan Langdon, originaire d'Anchorage, en Alaska. Je suis resté marqué par les quelques mots des commentateurs sur celui qu'on surnommait « The Alaskan Assassin » : ils faisaient allusion à ces heures passées à lancer au panier, en manteau... avec des gants d'hiver aux mains.

Une anecdote qui n'a pas laissé indifférents les jeunes basketteurs nordiques que nous étions.

La NBA

La course chez le boucher à la fin des cours
Pour nous greyer de quatre ailes de poulet chaque

Un spécial qui existe seulement l'été

La seule option l'hiver pour grignoter
Entre la cloche et la pratique de basket
Étant le dépanneur

On pèlète la neige avec des bottes déjà mouillées
Le but : faire une butte
Directement sous le panier de la cour d'école
Pour pouvoir jouer full contact avec dunks et tout
Sans dribble

On invente un sport

Puis on arrive à la pratique de basket déjà épuisés
Par quinze minutes
De plaquage en habit de neige
Un peu mélangés dans nos règlements

Ensuite on puise dans l'énergie du diner
Du déjeuner, pour certains
Et des bonbons pour essayer de bien faire les exercices

Cette année Toronto et Vancouver ont fondé
Leur propre équipe NBA
Il y a même la rumeur qui court
D'une équipe à Montréal le temps qu'on finisse
Notre secondaire
Qui sait ? Peut-être même Québec

Même en carence alimentaire
Et nés dans un pays enneigé cinq mois par année
Nous on s'entraîne pour rien d'autre que la NBA



J'ai grandi dans une famille adepte de soccer et de taekwondo, devenue mordue de basket après quelques voyages chez les cousins de Washington, DC. Mes frères et moi avons eu l'immense privilège d'y croiser de grands joueurs — Allen Iverson, Alonzo Mourning, Patrick Ewing — par l'intermédiaire de Dikembe Mutombo, premier basketteur d'origine congolaise dans la NBA.

Dans les années 90, à Québec, l'accès aux gymnases pour du basket était rare. On risquait de se faire tasser par du hockey cosom, sinon d'avoir des ennuis pour entrée par effraction. Autour de Noël, le pavillon de l'éducation physique et des sports de l'Université Laval affichait parfois fermé, mais aucune porte verrouillée ne nous empêchait d'y accéder. Nous savions même comment ouvrir les lumières.

Fin mars, début avril, il nous arrivait d'apporter des pelles sur les terrains extérieurs. On se disait qu'un mois de plus d'entraînement nous aiderait à nous améliorer considérablement au cours de l'été. L'éternel rattrapage à faire par rapport à nos voisins du sud, qui n'ont pas d'hiver et qui vivent dans un pays où le basket est solidement implanté... au même rang que les autres religions.

Cadeau de Noël

Il y a un système aux États-Unis
Permettant aux jeunes athlètes
Qui ne finissent pas le high school
Avec des assez bonnes notes pour être admis à l'université

De faire une année de plus

Un peu comme l'ancienne septième année du primaire
Ici au Québec

Mais au secondaire

Ils appellent ça prep school

Et il y en a un du Maine qui est venu cet hiver
Un peu avant Noël
Rincer toutes les équipes de la ligue de basket collégiale AAA
Comme une douche
Une pluie de Noël venue tout laver

Notre tour est venu
À la Classique des Fêtes de Sun Youth

[...]

Il m'a fallu un temps pour remuer
Les cendres de cette défaite
Après m'être pris un brin de prep school
En pleine gueule
Un peu d'école de préparation à la vie
Juste un peu avant Noël

Pour l'instant je termine mon cégep dans le AA

La NBA semblait déjà difficilement atteignable
Désormais elle est un objectif à oublier
Dont on rit en se levant le matin

L'époque où le basket semblait décalé par rapport à la réalité du Canada semble peu à peu révolue.

Depuis quelques années, on assiste à une explosion de ce sport à travers le succès des Raptors de Toronto, un changement de culture émergeant de la vision « We The North » — un slogan qui laisse savoir au reste de la planète que le Canada est maintenant compétitif. Il faut dire que l'affiliation des Raptors avec nul autre que le rappeur le plus populaire au monde, Drake, ne doit pas nuire à cet engouement.

De plus en plus de Canadiens se dénichent des postes dans la NBA, dont deux joueurs issus du réseau du basketball québécois, Chris Boucher et Luguentz Dort. On voit aussi naître, au Québec, des regroupements qui poussent le développement des fondamentaux, tels que Game Point ou We Different.

J'ai quitté ma ville natale pendant dix ans. À mon retour, un tout nouvel univers de basket s'est déployé devant moi. De multiples camps se sont mis en place au fil des années. L'école de basketball Éric Monkam a par exemple permis à ma fille de s'initier au sport, à seulement sept ans.

J'ai accroché mes gants de basketteur il y a longtemps, mais ça fait plaisir de voir que le milieu se porte mieux que jamais. ■



Reproduites avec l'aimable autorisation des éditions de Ta Mère, les sections « La NBA » et « Cadeau de Noël » sont extraites du livre Sainte-Foy, paru en 2019.

Né à Québec le 24 mai 1984, **Akena Okoko** est surtout connu sous le nom de KNLO, rappeur du groupe Alaclair Ensemble et pondeur de la série instrumentale *Craquques*. Il est aussi *fan* fini de basketball et fier imageur du récit afro-bas-canadien. Au printemps 2018, il a pris un moment pour se replonger dans quelques anecdotes et réflexions sur son adolescence. En sont ressortis un album et un livre, tous deux intitulés *Sainte-Foy*.

L'humaine avant le Nord



UN ENTRETIEN AVEC

Elisapie



« J'ai jamais pensé qu'on devait réfléchir sur le Nord. *Why?* »
À l'autre bout du fil, Elisapie lance la question avec franchise. On est à la fin août; ses deux plus vieux reprennent le chemin de l'école. Pour elle, ce sont plusieurs mois à la maison, essentiellement consacrés à la maternité, qui se terminent. Tout un choc avec l'avant-pandémie, alors que l'autrice-compositrice-interprète était en tournée depuis presque deux ans, en Europe notamment — son dernier-né, Naalak, dans les bras.

Elisapie a grandi dans le village de Salluit, à l'extrême nord du Nunavik. Début vingtaine, elle est partie à Montréal pour étudier; elle y a finalement entamé sa carrière musicale et fondé sa famille. En 2018, elle a fait paraître son troisième album solo, *The Ballad of the Runaway Girl* — un opus introspectif et vibrant, remarqué de part et d'autre de l'Atlantique, qui rend hommage à la résilience des siens. L'intensité d'Elisapie est particulièrement saisissante sur scène, comme en témoignait cette année sa performance aux prestigieux Tiny Desk Concerts de NPR.

Si nous avons envie d'aborder la nordicité avec elle, c'est justement parce que cet album plonge au cœur de ses origines inuit: son adoption par des membres de sa famille élargie, le territoire puissant sur lequel elle a grandi, les violences subies par son peuple, si fort, mais trop souvent emmuré dans le silence. Et aussi, disons-le, parce qu'elle incarne cette nordicité dans l'œil médiatique. Or, Elisapie se définit plutôt comme nomade. Ses racines résistent à toutes les distances, et son identité, à toutes les étiquettes.

À 23 ANS, TU AS QUITTÉ — OU FUI, SELON TES PROPRES MOTS — LE VILLAGE DE TON ENFANCE, SALLUIT, POUR T'ÉTABLIR À MONTRÉAL. QU'EST-CE QUE LE NORD ÉVOQUAIT POUR TOI, À L'ÉPOQUE ?

Il n'évoquait rien : c'était juste chez moi. Quand tu es là depuis 23 ans, tu n'as pas de recul par rapport à ce que c'est, le Nord. Mais assez vite, j'ai vécu un déchirement de l'avoir quitté, ainsi que ma famille, ma mère malade. Ce n'était pas que j'avais une image du Nord; c'était une affaire émotive. Ça faisait mal. Je n'étais pas non plus une jeune fille qui quitte avec tout le soutien du monde, avec des parents qui disent : « Vas-y, va explorer pour ta carrière ou l'école, on est là, on sera toujours là. » Je me suis sentie très coupable.

J'ai quitté le Nord, mais ça reste un territoire rempli d'amour pour moi — même si j'y ai vécu des trucs durs.

TU Y ES RETOURNÉE DEPUIS ?

Oui, quand même souvent. Et ça devient nécessaire pour moi d'y bâtir une petite maison pour le printemps, l'été; de sentir que je reviens.

EST-CE QUE TON REGARD SUR LE NORD A CHANGÉ, APRÈS PLUS DE 20 ANNÉES PASSÉES AU SUD ?

Oui. Je vieillis : j'ai vécu des hauts et des bas, qui m'ont beaucoup appris sur qui je suis. J'ai expérimenté assez. Après le deuxième bébé, j'ai été dans les profondeurs comme jamais. Je réalise maintenant que j'ai besoin de tranquillité, de paix, de sentiment d'appartenance. De retrouver la famille, le territoire. C'est une belle occasion pour un être humain de pouvoir retourner [vers son lieu d'origine] en tant que grande personne. Surtout quand on a des enfants. Je pense que l'être humain a besoin de ça. Comme les animaux, finalement.

ON TE DÉFINIT BEAUCOUP COMME UNE « FILLE DU NORD ». DE TON CÔTÉ, TU REVENDIQUES AUSSI LES AUTRES FACETTES DE TON IDENTITÉ : FÉMINISTE, MAMAN, ARTISTE, ETC. EST-CE UNE ÉTIQUETTE LOURDE À PORTER ?

Oh my god, il y a des choses tellement plus importantes que « la fille du Nord » ! C'est lourd quand tu te cherches. On te pose des questions, et tu dis : j'en ai aucune idée, et tu sais quoi, j'ai pas envie de rentrer intellectuellement là-dedans. À un moment donné, j'ai fait un *burnout* des entrevues. Maintenant, j'ai plus de plaisir, je suis plus libre de parler des choses dont j'ai envie. La fille du Nord, ce n'est pas juste la fille du Nord. Je suis plutôt une nomade.

ON S'EN TIENT SOUVENT À LA MÊME IMAGE DE LA NORDICITÉ: L'HIVER, LE FROID, LA NEIGE... À QUOI VOUDRAIS-TU QUE LES GENS S'OUVRENT D'AVANTAGE ?

Il faut voir l'humain qui vit là, au-delà du territoire grandiose, déstabilisant, touchant. Je pense qu'un regard [terre à terre], plutôt qu'un regard poétique ou symbolique sur le Nord, ça peut faire toute une différence. Ce sont des êtres humains extraordinaires, avec une joie de vivre, malgré la fatigue émotionnelle, malgré les suicides, malgré un système *fucked* — le racisme systémique, on est encore en plein dedans. C'est eux qu'il faut commencer à voir.

C'EST UNE VÉRITABLE RECHERCHE DE TES ORIGINES QUI A MENÉ À LA CRÉATION DE TON PLUS RÉCENT ALBUM. TU Y ÉVOQUES TON ADOPTION, MAIS AUSSI LA NATURE, LE TERRITOIRE, LE PEUPLE INUIT... AS-TU L'IMPRESSIION QUE TA QUÊTE S'EST APAISÉE ?

Je sais que je vais encore vouloir fouiller dans mes grandes peines. Elles vont toujours être là. J'ai appris à accepter que je suis — aussi — une fille qui aime le bonheur, la lumière, la légèreté. Mais quand vient le temps de la créativité, je n'ai pas le choix d'aller vers ce chantier difficile, parce qu'il y a encore beaucoup trop de souffrance. Nos vies ont été bouleversées. La colonisation a fait très, très mal. La quête d'identité des Inuit, et des Autochtones en général, c'est vraiment beau, mais il y a encore trop de merde à gérer.

En faisant cet album-là, j'ai découvert un côté profond, fort en moi; j'ai aussi appris que j'ai le droit d'être fragile, sensible et vulnérable. J'ai longtemps eu peur de ça. C'est une dualité qui fonctionne et que j'assume tellement plus maintenant.

TU AS TROIS ENFANTS. QUE SOUHAITES-TU LEUR TRANSMETTRE DE TON IDENTITÉ ?

Je suis toujours en deuil de ce qui me manque, du fait que je ne suis pas dans le Nord. J'ai fait des sacrifices, des choix très personnels; j'ai choisi de le quitter parce que c'était mieux pour moi à ce moment-là. Vingt ans plus tard, j'éleve des enfants dans un environnement qui n'est pas du tout proche du Nord. Mais je réalise que je suis bien là-dedans, que je suis très diverse.

Il faut que j'accepte que mes enfants n'auront pas cette partie vraiment importante avec laquelle j'ai grandi : la langue, la culture, la chasse, le territoire... Je ne veux pas leur renvoyer l'image de quelqu'un qui regrette. Il faut que je l'assume, que je leur montre que tu peux être qui tu es, et surtout que je leur montre à avoir de l'ouverture, à être libre d'aller d'une place à l'autre. Mon petit Tayara de six ans se sent complètement chez lui dans le Nord, parce que c'est un enfant ouvert, libre, curieux. Je pense que c'est ça, la base de la vie. J'aimerais bien dire : je vais leur donner ci, ça de ma culture. Mais la réalité, c'est qu'ils sont ici. Ils doivent voir que maman est heureuse, *wherever she goes*. ■

Le dernier album d'Elisapie, *The Ballad of the Runaway Girl*, est paru en 2018 sous l'étiquette Bonsound. L'autrice-compositrice-interprète anime également un balado, *INDIGENIUS* (disponible sur Spotify), où elle discute de territoire, de spiritualité, d'histoire et de créativité autochtones avec ses invité·e·s.

L'HIVER LE PLUS LONG



Larry Audlaluk avait deux ans quand le gouvernement canadien a catapulté, sur la base de fausses promesses, une partie de sa communauté dans le froid brutal et les nuits sans fin du Haut-Arctique. C'était en 1953. Près de 70 ans plus tard, l'homme se dit fier de vivre dans ce « désert polaire ». Mais il n'oubliera jamais ce qu'il y a sacrifié.

TEXTE — JOEL BALSAM

PHOTOS — STEPHANIE FODEN





L'île d'Ellesmere n'avait rien à voir avec ce que les agent·e·s de la Gendarmerie royale du Canada (GRC) avaient promis aux exilé·e·s. On leur avait vanté l'abondance de gibier et la possibilité d'une vie meilleure, mais les familles d'Inukjuak, au Québec, et de Pond Inlet, au Nunavut — arrivées en 1953 et en 1956 — n'avaient jamais vu un endroit aussi glacial, aussi triste. Ellesmere est l'île la plus nordique et la plus montagneuse de l'archipel arctique; le pôle Nord magnétique se trouve juste au large de ses côtes. En hiver, les températures peuvent plonger à -50°C et, en octobre, le soleil disparaît derrière l'horizon, abandonnant les habitant·e·s au froid et à l'obscurité pendant près de quatre mois. Larry Audlaluk avait deux ans quand sa famille a été déplacée dans ce climat extraordinairement rude. Fait incroyable, il a survécu.

À 69 ans, Larry présente un sourire irrésistible et une jovialité remarquable pour un homme ayant subi autant de traumatismes. Son histoire commence dans les années 50 : la GRC a approché sa famille et lui a demandé de se porter « volontaire » pour quitter Inukjuak — une communauté animée, située sur la péninsule d'Ungava, où l'on pratiquait le commerce des fourrures — et s'installer à quelque 2 200 km au nord, sur l'« île-prison », comme Larry la décrit lui-même.

Trop jeune à l'époque pour comprendre, il a passé plusieurs années à étudier les archives et à s'entretenir avec les ancien·ne·s, question de savoir exactement ce qui s'est passé et, surtout, pourquoi.

Les gens disent qu'on nous a suggéré ou convaincus de partir, mais, chez nous, on croit plutôt qu'on nous a ordonné de le faire. Je me souviens de cet agent de la GRC qui disait : « J'ai parlé à ton frère et à ta sœur, qui ont dit qu'ils seraient peut-être intéressés si tu y allais aussi. » Puis, l'agent retournait voir l'autre famille et disait : « Voici ce que j'ai dit à ton frère. Il est intéressé si tu y vas aussi. Tu es d'accord? »

D'après des documents de l'époque, le revenu que tiraient les Inuit d'Inukjuak des échanges commerciaux a chuté de 85 % après l'effondrement du cours des fourrures, en 1949. Le prix des denrées a doublé. Les habitant·e·s de cette communauté jusqu'alors en pleine croissance ont donc fini par dépendre de l'aide d'Ottawa. Malgré le rôle qu'il avait initialement joué dans la création d'une dépendance à l'égard du commerce des fourrures, le gouvernement fédéral a conçu un plan pour relocaliser les Inuit dans le Haut-Arctique, où ils pourraient prétendument trouver plus de gibier.

Avec le temps, le motif caché du gouvernement est devenu plus clair. Après la Seconde Guerre mondiale, les États-Unis et la Russie ont cherché à renforcer leur présence militaire et scientifique dans le Haut-Arctique. En réponse, le Canada a voulu assoir sa souveraineté sur certains pans du territoire en augmentant ses « effectifs sur le terrain ». Le déplacement de civil·e·s inuit est alors apparu comme une solution intéressante.

Les Inuit déracinés, qui ignoraient tout des motivations d'Ottawa, ont été rassemblés sur le pont du navire qui les emmenait vers le nord. Les agent·e·s de la GRC leur ont annoncé que les familles seraient séparées et emmenées dans trois lieux différents, soit à Resolute Bay, à Alexandra Fiord et sur la péninsule de Lindstrom, sur l'île d'Ellesmere.

On a été pris de panique. Tout le monde était sous le choc, à commencer par les enfants et les femmes. C'est l'une des pires choses qu'on nous a imposées. Le traumatisme a commencé à ce moment-là et n'a encore jamais disparu à ce jour.

L'île d'Ellesmere est restée inhabitée du 16^e siècle jusqu'en 1922. Cette année-là, la GRC a établi, à Craig Harbour, l'avant-poste le plus nordique du Canada. Or, d'après des documents datant de l'époque du déplacement, le gouvernement voulait que les Inuit s'installent loin de Craig Harbour, craignant qu'ils demandent la « charité » — une aide qui, dans ce contexte, était tout simplement vitale. On leur a donc ordonné d'établir leur camp sur la péninsule de Lindstrom, à 70 km de l'avant-poste, et on ne leur a pratiquement rien donné pour leur permettre de survivre dans cet environnement stérile. Quand l'hiver est arrivé, ils n'ont même pas pu construire d'iglous, car les vents violents soufflaient la neige entre leurs doigts.

C'était un désert polaire : ça n'avait rien à voir avec Inukjuak. On a vécu dans des tentes pendant presque deux ans parce qu'on ne trouvait pas de quoi construire des abris. Il était presque impossible de trouver du bois. Les deux premières années ont été tout simplement horribles.

À l'origine, les habitant·e·s d'Inukjuak étaient des pêcheur·euse·s et des chasseur·euse·s d'oiseaux. Ils se nourrissaient surtout de bernaches du Canada, de gibiers d'eau et d'ombles arctiques, l'aliment préféré de la mère de Larry Audlaluk. Les espèces présentes sur l'île d'Ellesmere n'étaient pas du tout les mêmes : il y avait des morses, des ours polaires, des narvals et

plusieurs espèces de phoques en abondance, mais les exilé·e·s ne savaient pas comment s'y prendre pour les chasser. Ils ne pouvaient pas se rabattre sur le caribou, car la GRC, cherchant à empêcher la chasse excessive, ne les autorisait à en tuer qu'un seul par famille annuellement. Quant à la chasse au bœuf musqué, elle était carrément interdite. Les contrevenant·e·s s'exposaient à des amendes salées, voire à des peines d'emprisonnement.

D'après Larry Audlaluk, toutefois, le plus difficile n'était pas de trouver de la nourriture ou de se construire un abri : c'était de supporter la torture mentale associée à l'obscurité totale. Son père, Isa Huiatushuk, a demandé à la GRC si sa famille pouvait rentrer chez elle — mais sa requête a été rejetée, tout comme plusieurs autres. Les exilé·e·s ont sombré dans le désespoir. Dix mois après son arrivée sur l'île d'Ellesmere, le père de Larry est mort.

Mon père [...] ne parlait pas de ce qu'il ressentait. Ma mère disait souvent : « Quand on a mis le pied ici, votre père est devenu très silencieux. Il ne disait plus un mot. » Lorsque juillet est arrivé et qu'il a commencé à faire beau, son cœur s'est arrêté. Ça nous est tombé dessus. Ma mère pleurait. [J'étais enfant], et je devais l'écouter parler de « promesses brisées » ... Je n'avais nulle part où aller.

Quelques années plus tard, d'autres familles inuit d'Inukjuak ont été déplacées. La communauté a quitté la péninsule de Lindstrom et s'est installée à Grise Fiord, où elle était mieux protégée des éléments par les montagnes environnantes. Au milieu des années 60, le hameau comptait une école primaire et les résident·e·s vivaient dans des maisons préfabriquées qu'ils louaient au gouvernement. À la même époque, des Groenlandais·es, qui partagent le même patrimoine que les Inuit du Canada et qui vivent depuis plusieurs siècles dans l'Extrême-Nord, leur ont rendu visite. Ils leur ont montré où trouver de l'omble arctique et comment s'y prendre pour chasser le gros gibier. En 1970, après avoir mis assez d'argent de côté en travaillant comme opérateur radio, Larry Audlaluk a réservé un vol pour rentrer à Inukjuak.

Je suis retourné là-bas quand j'ai eu l'occasion de le faire, mais je ne me sentais pas chez moi parce que je ne reconnaissais pas les lieux. C'est exactement ce que voulait le gouvernement. Et ça, ça me fâche vraiment. Pourquoi n'a-t-il pas précisé aux « volontaires » qu'ils n'en reviendraient peut-être pas vivants ? Il a utilisé la ruse : ce n'était pas honnête.

En 1996, le Canada a accordé aux survivant·e·s du déplacement une indemnisation de dix millions de dollars. Douze ans plus tard, Larry Audluluk a été fait membre de l'Ordre du Canada. C'est finalement en 2010 que le gouvernement a présenté ses excuses aux familles inuit exilées dans le nord de l'Arctique, dans les années 50, pour « les erreurs et les promesses brisées ».



Quand j'ai mis le pied sur le rivage rocaillieux de Grise Fiord, en septembre 2019, un calme étrange régnait dans le hameau. Ayant appris qu'une grippe circulait à bord de notre bateau venu du sud (tout vient du sud quand on habite la communauté la plus nordique des Amériques), la majorité des 135 résident·e·s souhaitaient éviter les contacts.

J'ai tout de même pu rencontrer Larry Audluluk, qui m'a entraîné, avec d'autres, en périphérie du village — là où se tient une statue de granite représentant une femme et un enfant, le regard tourné au sud, vers le foyer et la famille dont ils ont été séparés. La statue se veut un rappel constant : voici comment

le hameau est né. Nous avons ensuite marché dans les rues de gravier silencieuses en observant les peaux d'ours polaires déposées sur des rampes de bois, à l'extérieur des maisons colorées sur pilotis — le sol de la toundra est trop dur pour qu'on puisse y creuser des fondations —, et les peaux de phoque en train de sécher dans des *innivik* (des cadres de séchage). Devant l'unique épicerie du village, une coopérative, on nous a demandé de ne pas y faire nos courses. À Grise Fiord, l'approvisionnement est difficile : le village reçoit chaque année un seul ravitaillement par bateau, et les livraisons par voie aérienne doivent être payées par les membres de la communauté.

Larry Audluluk dit que le gouvernement ne mentait pas quand il affirmait que la chasse était bonne sur l'île d'Ellesmere : il fallait simplement que les familles apprennent à maîtriser les nouvelles techniques. La chasse au gros gibier est désormais florissante, comme en témoigne le quota de chasse de l'ours polaire, l'un des plus élevés au Nunavut. La plupart des restrictions qui leur avaient été imposées sur la chasse au caribou et au bœuf musqué ont été levées. Les membres de la communauté servent aujourd'hui de guides à des chasseur·euse·s en visite





— des Américain·e·s, surtout —, et font un peu d'argent en accueillant de temps à autre des bateaux de croisière comme le mien, remplis de touristes au regard pétillant.

Mais le quotidien à Grise Fiord n'est pas toujours facile. Larry Audluluk admet avoir de la difficulté à supporter l'obscurité. Il aimerait aussi que le gouvernement en fasse plus pour maintenir le coût de la vie à un niveau acceptable.

Il n'arrête pas de nous dire qu'on n'est pas différents des autres, qu'on est des Canadien·ne·s, et qu'on paie des taxes comme eux. Je veux bien, mais, dans ce cas, où sont les prestations qui nous permettraient d'acheter un steak ou une motoneige au même prix que les gens de Montréal?

Malgré tout, il aime vivre à Grise Fiord. Les habitant·e·s du hameau se sont donné le nom d' *Aujuitturmiut*, d'après l'appellation inuit du lieu, *Ausuittuq*, ou « l'endroit qui ne fond jamais » (même si cela risque de changer à cause du réchauffement climatique). Larry Audluluk dit qu'il aurait pu s'installer n'importe où, mais qu'il a choisi d'élever ici ses six enfants pour qu'ils ne soient pas victimes du « syndrome du déplacement » qu'il a lui-même vécu.

Il y a encore beaucoup de règles, mais on est fiers de ce qu'on a réussi à accomplir. On sait maintenant pêcher et chasser le caribou sans trop de difficulté, contrairement à nos parents, qui ne savaient pas où trouver ce genre de gibier. Je pense qu'on s'en est plutôt bien sortis grâce à l'entraide. Aujourd'hui, on est fiers de vivre à Grise Fiord. ■

Joel Balsam est un journaliste pigiste et un auteur de guides de voyage établi à Montréal. Il écrit entre autres pour *National Geographic*, *TIME*, *The Guardian*, *CBC* et les guides *Lonely Planet*. Joel a visité Grise Fiord dans le cadre d'une expédition de 17 jours, qui l'a mené de l'ouest du Nunavut jusqu'au Groenland, sans oublier le légendaire passage du Nord-Ouest.

S'adapter, tout le monde en même temps

Chez Ouranos, on prépare le Québec touristique de demain, en collaboration étroite avec les gens de terrain.

TEXTE — MÉLANIE GAGNÉ

PHOTOS — SOPHIE CORRIVEAU



« La vraie intelligence de l'être humain, c'est sa capacité d'adaptation. Il se fait à tout, y compris au pire. »

— Sebastião Salgado

Chaque seconde, de nouvelles existences s'écrivent dans le sillage de celles qui se terminent. Sur Terre, près de huit milliards d'êtres humains, mais une quantité infinie de traces de vie. La planète réagit à ces mouvements perpétuels : elle s'altère et se réchauffe, irrémédiablement. Chez nous, au Québec, la saison enneigée s'écourte, pendant que les vagues de chaleur, les épisodes de fortes pluies et la montée des eaux s'intensifient. Il est essentiel de réfléchir à la façon dont nous pouvons agir face à cette nouvelle réalité.

Depuis 2001, Ouranos, un consortium sur la climatologie régionale et l'adaptation aux changements climatiques, travaille justement à bâtir un Québec plus résilient. Deux événements météorologiques extrêmes ont mené à sa création : le déluge du Saguenay de 1996 et la crise du verglas de 1998. « Avant ça, le réchauffement de la planète et ses impacts n'étaient perçus qu'ailleurs dans le monde. Les décideur·euse·s ont réalisé que la société québécoise était aussi vulnérable au climat. Ils ont donc créé un organisme frontière capable de réunir les joueur·euse·s clés pour élaborer des solutions d'adaptation à la transition climatique », raconte Stéphanie Bleau, coordonnatrice du programme Tourisme.

Si tous les secteurs d'activité sont touchés par les changements climatiques, il reste que pour le tourisme, la situation est particulièrement délicate. Les attraits naturels et les paysages nordiques du Québec sont de véritables joyaux, qui attirent des gens d'ici et d'ailleurs; il est important de savoir comment les préserver à long terme — d'autant plus que bon nombre d'emplois y sont rattachés. La production

de connaissances sur le changement climatique et l'accompagnement des acteur·trice·s de l'industrie permettront de développer une économie touristique plus résiliente, et de saisir des occasions d'affaire. C'est pourquoi l'on gagne à lier davantage climat et tourisme dans la recherche et développement.

Mais oubliez le cliché du scientifique solitaire qui travaille dans un laboratoire poussiéreux. L'équipe d'Ouranos ne correspond en rien à cette caricature. Depuis 2010, elle accompagne le milieu touristique par des activités concertées qui permettent de faire la lumière sur l'enjeu climatique, d'envisager des stratégies d'affaires conséquentes, d'établir des mesures d'adaptation et d'en évaluer le coût. En d'autres mots : elle dialogue avec les gens qui sont sur le terrain afin de trouver des solutions appropriées à la réalité du monde entrepreneurial.

Concrètement, Ouranos fait donc le pont entre la science et les acteur·trice·s de changement. « Ce qui m'a toujours intéressé, c'est que la science ait des retombées concrètes et assez immédiates dans la société, explique le directeur général, Alain Bourque. Beaucoup de scientifiques s'enfoncent dans les détails; moi, à la limite, je voudrais qu'on diffuse davantage de messages simples et de certitudes au sujet de la gestion de la météo, du climat et de leurs impacts. »

Ouranos ne pose pas uniquement son regard sur le Québec. Le consortium s'inspire également des bonnes pratiques des pays qui ont dû s'adapter aux changements climatiques avant nous : « Les Alpes, les Pyrénées et l'Australie vivent des hivers et des étés très chauds. Dans les Alpes, par exemple, des stations de ski qui étaient en monoactivité se sont ajustées. En basse altitude, des stations ferment parce qu'elles n'ont pas la neige nécessaire pour garantir l'offre aux client·e·s. Il y a eu une remise en question des pratiques, des modèles d'affaires, des lieux géographiques, des flux touristiques internationaux, des comportements de la clientèle. Ces expériences sont pertinentes pour nous », soutient Stéphanie Bleau. Ouranos échange également avec des universités au Canada, en Europe et ailleurs, dans une optique de partage des expertises et de création de partenariats.

Voici donc trois histoires d'adaptation, qui se déroulent chacune dans un coin du Québec — des projets élaborés dans le cadre du programme Tourisme d'Ouranos et financés par le Fonds vert.

UN LIVING LAB LAURENTIEN

Dans les Laurentides, le portrait climatique des prochaines décennies inclut les éléments suivants : pluies torrentielles (gare aux glissements de terrain !), orages de forte intensité, épisodes de redoux hivernaux plus fréquents — avec les conséquences que l'on imagine pour le tourisme de la région, très axé sur le plein air.

« Nous avons de gros défis pour adapter notre industrie aux changements climatiques », confirme Maurice Couture, coordonnateur du Living Lab Laurentides et directeur du créneau d'excellence ACCORD. C'est justement pour mobiliser les intervenant-e-s touristiques et économiques régionaux que son organisation et Tourisme Laurentides ont implanté un *living lab* dans leur coin de pays, en collaboration avec Ouranos.

Qu'est-ce qu'un *living lab*? En français, on pourrait joliment traduire par « laboratoire vivant » — un laboratoire d'innovation qui se déplace là où il y a un projet à réaliser et des solutions à trouver. Généralement, les personnes qui y travaillent sont issues d'horizons différents, question de varier les expertises et de stimuler l'évolution des idées.

« On met tout le monde à contribution dès le début — le ou la client-e et différents détenteur-trice-s de connaissances. On essaie d'avancer ensemble, de cocréer une nouvelle expérience touristique. Ça fait émerger des idées qu'on n'aurait peut-être pas eues à la base », explique monsieur Couture. Le partage de résultats et de bonnes pratiques avec la communauté fait aussi partie du concept. Si une solution est adéquate pour un ou une intervenant-e touristique, elle pourrait l'être pour d'autres.

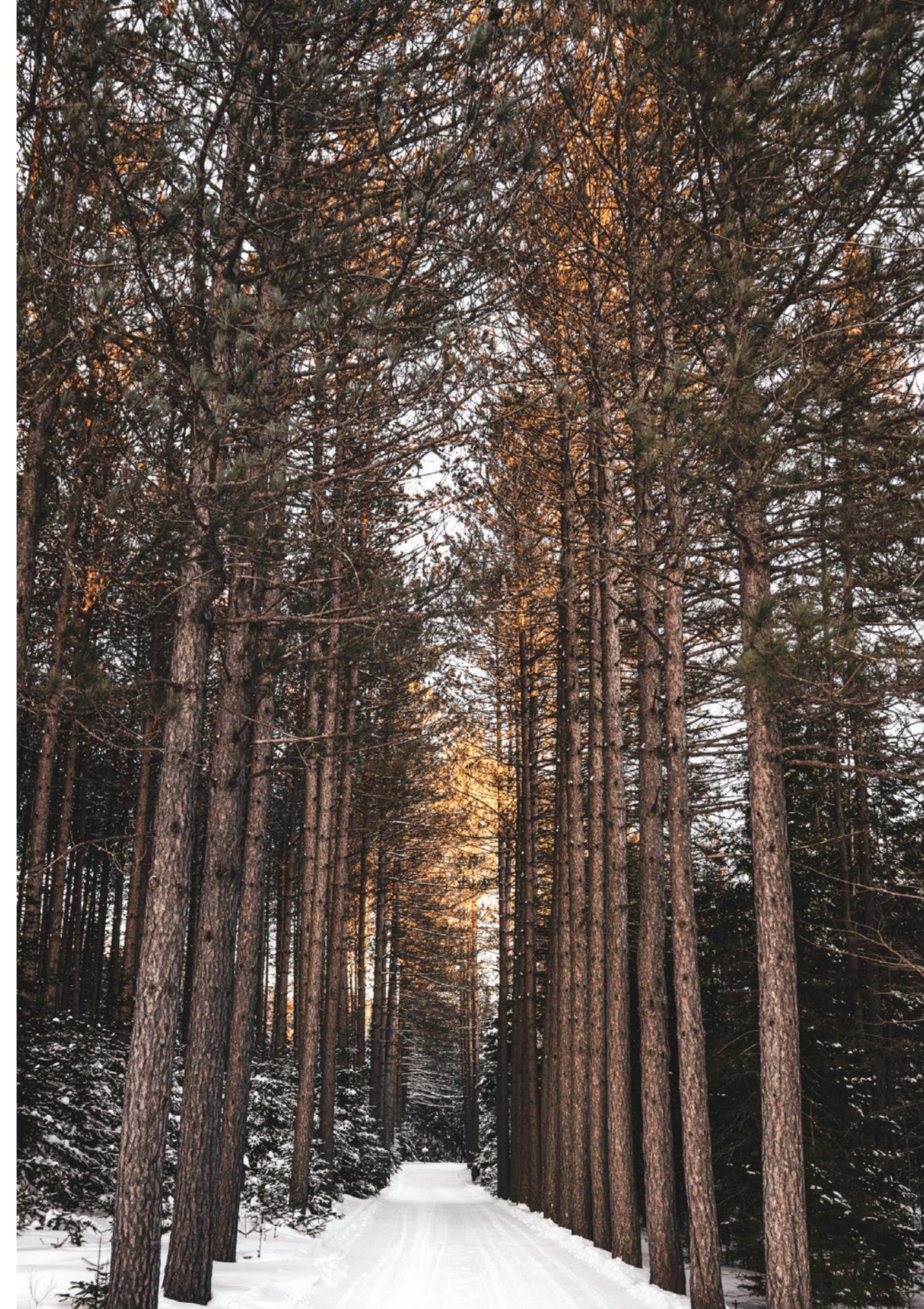
Après avoir approché des organisations touristiques et lancé des appels de projets, le Living Lab Laurentides a donc accompagné une dizaine d'équipes dans leur processus de cocréation et de prototypage de solutions innovantes en adaptation aux changements climatiques. Six secteurs d'activités prioritaires ont été ciblés : aventure – plein air, pourvoiries – camping, hébergement, ski alpin – ski de fond – raquette, évènements et véhicules hors routes. Un exemple de projet retenu par le Living Lab ? Le réaménagement de sentiers, propulsé par quatre gestionnaires touristiques.

Dans les Laurentides comme dans plusieurs régions de la province, les sentiers pédestres ont été

créés par des bénévoles qui ne se doutaient pas qu'autant de personnes les sillonneraient un jour. Or, ils tremblent sous l'achalandage actuel — et les changements climatiques en rajoutent. L'eau de ruissèlement, provenant des pluies de plus en plus abondantes et de la fonte des neiges, provoque des dommages (glissements de terrain, bris de ponceaux). Les sentiers doivent donc être réparés et repensés pour garantir la qualité de l'expérience et la sécurité de la clientèle, tout en préservant le territoire. Le Living Lab a outillé les gestionnaires de lieux de randonnée sur la question, en leur donnant entre autres accès à une formation de trois jours.

Pour Jean-François Boily, directeur du Parc régional de Val-David – Val-Morin, l'initiative est tombée à point : « Ça m'a ouvert les yeux sur l'importance d'aménager les sentiers dans une perspective de développement durable. Par exemple, certains sentiers ont beaucoup de roches : on peut s'en servir pour concevoir un escalier. Il sera plus long à construire, mais il sera là pour longtemps. » Un autre apprentissage ? Monsieur Boily sait maintenant comment procéder pour que l'eau s'écoule aisément d'un sentier — on doit entretenir un corridor de près de 30 m de chaque côté. De quoi faire face aux pluies diluviennes actuelles et à venir.

Qu'est-ce qu'un *living lab*? En français, on pourrait joliment traduire par « laboratoire vivant » — un laboratoire d'innovation qui se déplace là où il y a un projet à réaliser et des solutions à trouver.





DES STATIONS DE SKI REPENSÉES DANS LES CANTONS-DE-L'EST

Gabrielle Larose adore l'hiver. Le sol recouvert de poudreuse scintillante, l'air pur et franc, les paysages immaculés. Elle a plusieurs paires de skis dans son placard, et toujours hâte de dévaler les pentes. « La nordicité nous définit, au Québec. C'est dans notre ADN. J'ai envie de croire que l'hiver est là pour longtemps, même s'il change. Les stations de ski vont devoir se réinventer, être créatives, pour que nous puissions en profiter en toute saison », soutient la principale chargée de projet pour l'Association des stations de ski du Québec (ASSQ).

Madame Larose est loin d'être la seule passionnée de ce sport, qui constitue un élément incontournable de l'offre touristique québécoise. La province compte en effet 75 stations, dont beaucoup sont des moteurs d'activité économique régionale. Malgré son importance, cette industrie a perdu des plumes au cours des trois dernières décennies, notamment à cause du vieillissement de la population, de la concurrence

intérieure et internationale, de la désuétude des infrastructures — s'ajoute à cela la météo en dents de scie. En 2015-2016, elle a connu sa pire performance depuis 20 ans, selon l'ASSQ. Ce bilan catastrophique a montré la nécessité d'examiner les impacts des changements climatiques sur l'industrie. Car l'imprévisibilité et la variabilité des saisons ont une influence notable sur la clientèle, les revenus et les mécanismes de prise de décision.

Dans les Cantons-de-l'Est, l'industrie du ski génère des retombées annuelles de plus de 150 millions de dollars. Une analyse économique des mesures d'adaptation aux changements climatiques dans le secteur a donc été amorcée par Ouranos en 2016, en collaboration avec Tourisme Cantons-de-l'Est, le ministère du Tourisme, deux municipalités régionales de comté (MRC), trois stations majeures (les monts Bromont, Sutton et Orford) et l'ASSQ.



← Photo: Ski Bromont (Olivier Jobin)

↓ Photo: Owl's Head (Mathieu Dupuis)



À l'étude : répercussions des changements climatiques sur l'achalandage, impacts socioéconomiques régionaux et rentabilité des mesures d'adaptation. « On aime l'approche d'Ouranos, qui transforme les connaissances scientifiques en connaissances opérationnelles. Ça aide les acteur·trice·s de l'industrie à intégrer les risques climatiques dans leur planification. Des outils concrets ont été développés pour les accompagner là-dedans, afin qu'ils prennent des décisions d'affaires éclairées et qu'ils fassent de bons choix d'investissements, tout ça en collaboration régionale. C'est à ça que je crois fondamentalement pour l'avenir. Les entreprises ne doivent pas travailler seules », note Gabrielle Larose.

Un exemple d'outil concret conçu pour les gestionnaires des stations de ski : un logiciel qui permet de simuler les meilleurs investissements, en tenant compte des projections d'achalandage en contexte de changements climatiques.

Charles Désourdy, président de Bromont, montagne d'expériences, souligne la valeur du travail effectué avec Ouranos : « Ça nous permet de nous aligner, d'ajuster notre modèle d'affaires. Et ça rassure la banque. Par exemple, la période de décembre est très importante pour l'achalandage. On sait maintenant qu'il faut réserver un montant chaque année pour la fabrication de neige à température marginale, c'est-à-dire -4, -5 ou -6 degrés, et s'équiper en automatisation. » L'analyse aura contribué à mieux planifier le développement d'activités pour les quatre saisons, ce qui réduit la vulnérabilité de l'entreprise aux variations de température hivernale.

Pour madame Larose, les Alpes devraient nous servir de modèle : « Là-bas, quand la montagne a des besoins, c'est l'ensemble de la communauté qui tente d'y répondre — les gens savent que c'est leur poumon économique. La station fait rouler les restaurants, les hôtels, les activités connexes. À long terme, c'est un modèle dont on aurait tout avantage à s'inspirer. Les municipalités et le gouvernement provincial vont devoir être là, en soutien. »



↑ Photo : Parc national des Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie, Charlevoix (Mikael Rondeau – Sépaq)

← Photo : Valcartier, Québec (Mathieu Dupuis)

LE FUTUR CLIMATIQUE DE QUÉBEC ET DE CHARLEVOIX

À terme, Ouranos souhaite relever les vulnérabilités des différentes régions touristiques du Québec, afin que chacune se dote d'une stratégie de développement qui tient compte des bouleversements climatiques en cours — et à venir. Car un territoire protégé est un territoire plus attractif. Après les Laurentides et les Cantons-de-l'Est, c'est donc le tour de Québec et de Charlevoix, deux régions prisées par les voyageurs·euses.

« Elles ont été choisies dans une perspective stratégique : ce sont des portes d'entrée essentielles au développement du tourisme au Québec, confirme Stéphanie Bleau. Elles attirent une clientèle locale et internationale. »

Il existe peu d'informations spécialisées liant le tourisme et le climat. Ce manque constitue une barrière à la prise de conscience et à l'adaptation. « S'adapter, c'est un processus, affirme Gwénaëlle Paque, spécialiste en mobilisation et transfert des connaissances chez Ouranos. Il faut d'abord reconnaître l'enjeu climatique, c'est-à-dire en comprendre les impacts, déterminer quels sont les risques et les décoder, pour ensuite être en mesure d'élaborer un plan d'adaptation à l'échelle d'une région, par exemple. »

L'objectif de la phase 1 du projet Québec-Charlevoix était donc d'évaluer les risques et les occasions favorables qui s'y présenteront éventuellement, et d'émettre un diagnostic — en examinant plus précisément l'agrotourisme, le camping, les événements, le golf, la motoneige, le plein air et les sports de glisse. Des décideur·euses et des acteur·trices touristiques ont été consultés, dont les MRC des régions, également partenaires du projet.

Les résultats révèlent que les activités saisonnières sont vulnérables aux conditions climatiques. Néanmoins, certaines d'entre elles — liées à l'agrotourisme, au plein air et aux événements — pourront en tirer avantage, puisque la saison chaude aura tendance à s'étirer. Les municipalités, quant à elles, vont devoir tenir compte des tendances climatiques pour mieux investir dans les bâtiments, les infrastructures, la configuration des villes et des villages.

Karine Horvath, directrice générale de la MRC de Charlevoix, croit qu'il aurait été impossible sans

Ouranos d'avoir accès à des données aussi complètes et pertinentes : « Nous, on a des aménagistes, des urbanistes, des agent·e·s de développement, mais on n'a pas nécessairement le temps, les connaissances, l'expertise et les partenariats requis pour mener à bien des recherches comme celle-là. C'est un travail colossal qui a été fait et qui va grandement aider notre industrie. »

Pour la phase 2, les intervenant·e·s touristiques de Québec et de Charlevoix seront à nouveau réunis, cette fois pour élaborer une stratégie de développement économique qui intégrera un plan d'adaptation régional.

**

L'adaptation aux changements climatiques est un facteur déterminant dans la résilience économique de l'industrie du tourisme — un secteur d'activité important pour le Québec. Les destinations doivent regarder loin devant et s'assurer de leur capacité à soutenir leur propre développement, malgré un contexte incertain. Et pour ça, « elles doivent maintenir l'intégrité de l'environnement, veiller à la santé et à la sécurité des communautés locales, préserver le patrimoine, assurer l'équité sociale, viser une économie innovante, prospère et écologiquement responsable », explique Sébastien Viau, vice-président marketing et commercialisation pour l'Alliance de l'industrie touristique du Québec, en résumant les balises du tourisme durable. Une vision dans laquelle nous avons aussi, tous et toutes, un rôle à jouer. Plus que jamais, nous devons privilégier le « tourisme de pleine conscience » : explorer avec modestie et humilité, dans le plus grand respect. ■

Mélanie Gagné est créatrice de contenu et enseignante à Matane. Le fleuve, toujours là dans son histoire depuis l'enfance, l'impressionne, l'émerveille, l'apaise, l'inspire. Elle aime la vie en région avec sa famille, les randonnées sur la grève et en montagne, les marchés publics, la poésie et les cafés.



TRI



Bien que notre climat nordique ne permette pas de les planter dans nos champs, les agrumes font partie intégrante de la culture culinaire canadienne. Mais s'il n'y avait pas que le citron pour chatouiller nos papilles ?

TEXTE — BERNARD LAVALLÉE

PHOTOS — MARIE DES NEIGES MAGNAN

D'ACIDITÉ

Près du chemin de fer à côté de chez moi poussent des arbustes de sumac vinaigrier. Nous sommes au mois d'août, et leurs fruits rouges, réunis en grappes, sont recouverts de petits poils riches en molécules acides. Ma grand-mère égyptienne les utilise à titre d'épices dans de nombreux plats qu'elle me cuisine depuis toujours, comme la salade fattouche.

Armé de mon sécateur, je cueille quelques grappes, je les dépose dans un bol d'eau froide et je malaxe la décoction. Après trois à cinq minutes, je filtre le liquide rosé et le porte à mes lèvres. Révélation ! Cette sumacade (une limonade au sumac) est aussi parfumée et acide que la boisson que l'on prépare avec des citrons.

Comment se fait-il que cette plante indigène, qui a si bien réussi à s'adapter au milieu urbain et qui pousse facilement sur les terrains abandonnés, ne figure pas davantage au menu ? Pourquoi tient-on autant aux limes du Mexique et aux oranges de la Floride ? Pour quelle raison les jeunes Canadien·ne·s ne se familiarisent-ils pas avec le capitalisme en installant leur premier kiosque de sumacade sur le trottoir ?



UNE LIME DANS MON HIGHBALL

Si je cherche le mot *pommes* — l'un des emblèmes alimentaires du Québec — sur le site de Ricardo, on me propose 833 recettes. De son côté, *agrumes* retourne 896 résultats. C'est indéniable : ces derniers font aussi partie de notre culture culinaire. Statistique Canada estime d'ailleurs qu'en 2019, chaque individu a disposé d'un peu plus de 15 kilos d'agrumes sous forme fraîche, sans compter les jus.

Contrairement aux pommes, on ne fait pas pousser les agrumes à grande échelle dans notre climat nordique. Pourtant, je n'ai jamais eu peur de manquer de limes. Même quand il y a trois pieds de neige à l'extérieur, je peux sans problème me concocter un Dark and Stormy, un cocktail à base de rhum brun, de bière de gingembre et de citron vert. C'est qu'on cultive ces fruits dans un environnement plus clément : aux États-Unis, en Chine, au Mexique, au Vietnam et en Espagne, par exemple. Ils voyagent ensuite pour terminer écrasés dans les chaumières canadiennes, qui se délectent de leur jus acide. *Cheers* aux échanges internationaux qui égayent nos 5 à 7 !

Dans ce contexte de mondialisation, je peux comprendre que les agrumes aient réussi à s'incruster dans notre cuisine. Mais si on retournait quelques siècles en arrière ? Les saisons dictaient davantage les menus. L'offre alimentaire était réduite. De quelle façon nos ancêtres satisfaisaient-ils leur goût pour l'acide — et, surtout, à quel moment de notre histoire sommes-nous devenus dépendants des agrumes ?

Comment se fait-il que cette plante indigène, qui a si bien réussi à s'adapter au milieu urbain et qui pousse facilement sur les terrains abandonnés, ne figure pas davantage au menu ? Pourquoi tient-on autant aux limes du Mexique et aux oranges de la Floride ?

UNE ORANGE DANS MON BAS DE LAINE

Le citron et la lime sont originaires de l'Inde ; l'orange, quant à elle, provient de l'Inde et de la Chine. Ces fruits ont été introduits au Moyen-Orient par des marchands arabes, puis ils se sont répandus à travers l'Europe. Il y a 2000 ans, on cultivait déjà le citron en Italie et dans le sud de la France.

De ce côté-ci de l'Atlantique, les premiers peuples intégraient de nombreux végétaux acides à leur alimentation, tels que les petits fruits et le sumac, qui était consommé sous forme de breuvage. L'oxyrie de montagne, une plante boréale très acidulée, accompagnait le poisson et la viande.

Les agrumes, quant à eux, ont été introduits en Amérique par les colons. « Christophe Colomb a apporté le citron lors de son deuxième voyage, en 1493. On le transportait en barils sur les bateaux pour lutter contre le scorbut », me raconte Michel Lambert, auteur de *l'Histoire de la cuisine familiale du Québec*. Dès le 17^e siècle, les livres de recettes témoignaient de l'utilisation du zeste et du jus de citron. Ce fruit accompagnait le poisson, aromatisait les confitures et acidifiait la limonade. « Au début, c'était surtout pour les gens riches ou les artisan·e·s qui étaient capables de se le payer », affirme l'historien.

Signée Jean-Marie Francoeur, l'*Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France* relève d'autres aliments acides consommés à l'époque, comme la rhubarbe, ou encore les vinaigres. On importait ces derniers et on en produisait également sur place. Les plus communs étaient les vinaigres de vin, de cidre et d'érable. De son côté, l'oxalis, aussi appelé *alléluia* ou *surette*, est une plante qu'on utilisait comme condiment à salade. Même si elle est inconnue de la plupart d'entre nous, elle pousse souvent dans nos potagers. On la considère, à tort, comme une « mauvaise herbe ».

En Nouvelle-France, on recevait les citrons frais dans les dernières cargaisons d'outre-mer à l'automne, et on arrivait à les conserver jusqu'au printemps. Après la Conquête par les Anglais, l'approvisionnement est devenu plus aisé, notamment grâce aux bateaux à vapeur et à la proximité de nouvelles cultures, implantées par les colonisateurs dans les Antilles et en Floride. D'ailleurs, la lime était l'agrume de référence dans les Antilles, ce qui explique pourquoi elle est particulièrement associée aux cocktails à base de rhum brun.

Comme moi, vous avez sûrement déjà entendu des gens se remémorer avec nostalgie le temps où l'on offrait des oranges aux enfants pour les Fêtes. Je me suis toujours demandé s'il ne s'agissait pas plutôt d'une légende urbaine, censée inculquer un peu de gratitude aux gamin·e·s trop gâtés. « C'est bien vrai, me confirme M. Lambert. Dans ma jeune enfance, ma mère glissait une orange dans mon bas de laine, au jour de l'An. C'est une tradition que mon père a connue lui aussi. »

Les générations qui nous ont précédés étaient donc déjà friandes d'agrumes, même quand ils étaient plus rares qu'aujourd'hui. Mais cet amour a toujours été dépendant des importations. Dans la foulée de la pandémie, qui a mis à mal l'approvisionnement de nombreuses denrées, la question de l'autonomie alimentaire a refait surface. Si les frontières fermaient demain matin, est-ce que je pourrais encore me préparer un Dark and Stormy ?

DES YUZUS À -40 °C

Si je fais du quatre-roues, c'est en général parce que je me trouve sur une ferme. « Embarque, je dois aller montrer le champ d'autocueillette de tomates à des client·e·s », me lance Vyckie Vaillancourt, qui se qualifie de « productrice de bonheur » sur son profil LinkedIn.

Pendant que le vent frais de la campagne — OK, nous sommes à Laval, où j'ai moi-même grandi — me fouette le visage, l'agricultrice me raconte son parcours. Après avoir étudié et travaillé en communication pendant quelques années, elle est retournée à ses racines; la jeune femme est, de fait, la septième génération à prendre soin de cette terre depuis 1823. Il y a trois ans, elle a fait pousser une nouvelle branche à l'entreprise, la ferme O'Citrus, qui se spécialise dans les agrumes locaux. Elle y cultive de nombreuses variétés, telles que le yuzu, le calamondin, la main de Bouddha, la bergamote, le kumquat et le sudachi.

De l'extérieur, rien ne pourrait révéler ce qui se trame dans la serre, qui a la même allure que les autres. Seul indice : les deux bananiers en pot qui ornent l'entrée. Quand nous ouvrons la porte, l'odeur est un peu décevante — je m'attendais à être assailli

par le parfum typique de l'eau de fleurs d'oranger, dont on aromatise les desserts du Moyen-Orient. Mais non, rien. C'est que la floraison, qui se produit principalement en février, est terminée depuis longtemps.

Les arbres exotiques vivent à l'intérieur à l'année. « En hiver, ça coute très cher à chauffer. On est au gaz naturel; c'est pas super propre comme énergie, mais l'électricité ne serait pas capable de fournir au mois de janvier. La serre doit être à 15 degrés, même s'il fait -40 °C dehors. On voudrait améliorer les installations, mais tout a un prix. Par exemple, la géothermie, si je la mettais dans toutes mes serres, ce serait 350 000 \$. Je ne peux pas me permettre ça », m'explique Vyckie. Selon elle, les couts importants du chauffage représentent un frein majeur à la culture des agrumes ici.

Elle a sélectionné des fruits plutôt rares au Canada, surtout sous forme fraîche, pour pouvoir les vendre à un prix réaliste et en rentabiliser la production. « Ça varie entre 30 \$/kg et 70 \$/kg. Une grosse main de Bouddha peut être 70 \$ », précise-t-elle. Au moment où j'écris ces lignes, les supermarchés annonçaient des citrons à 4 \$/kg.





Elle a sélectionné des fruits plutôt rares au Canada, surtout sous forme fraîche, pour pouvoir les vendre à un prix réaliste et en rentabiliser la production.

À ces prix, on comprend que sa clientèle soit majoritairement constituée de restaurants haut de gamme. « On trouve toujours preneur·euse pour la production. Le yuzu, c'est mon plus grand vendeur. Tu peux faire de la sauce, du beurre, du chocolat, du sel, de la crème glacée... », m'énumère l'agricultrice. Alors que je m'attarde à son acidité, elle m'explique qu'on en utilise le zeste, plutôt que le jus.

J'en ai la preuve sous les yeux : il est possible de cultiver des agrumes dans un pays nordique. Mais cette production marginale ne peut pas encore répondre aux besoins des Canadien·ne·s. Et je n'ai pas le budget pour me *shaker* un cocktail avec 30 \$ de jus local. Par quoi, alors, remplacer la lime dans mon verre ?

UNE TARTE AU CITRON, SANS CITRON

D'entrée de jeu, John Winter Russell — le chef copropriétaire du restaurant Candide, où l'on n'utilise que des ingrédients locaux — détruit mes idées préconçues. « Ce qu'on essaie de ne pas faire, c'est justement de penser à remplacer les agrumes par autre chose. Les agrumes, ce n'est pas juste de l'acidité. Il y a aussi beaucoup d'amertume, il y a quand même du sucre. On ne peut pas remplacer le citron par du vinaigre. Pour nous, ce n'est pas la même chose », m'explique-t-il.

Selon lui, les petits fruits du Québec — comme les framboises, les mures, les canneberges ou les bleuets — présentent une certaine acidité, en plus d'incarner une belle diversité de saveurs. En saison, les pommettes sont aussi une ressource locale intéressante. « Par contre, dans ces fruits, la balance acidité/sucre penche plutôt vers le sucre, contrairement au citron, qui penche vers l'acide. Il faut donc ajouter un peu de vinaigre pour balancer », poursuit-il.

C'est un fait, on a tous un attachement particulier pour certains aliments. « Si tu dis que tu as fait une tarte au citron, mais sans citron, les gens vont être déçus. Ça ne goûtera jamais la tarte au citron. Alors, enlève-toi ça de la tête », me recommande le chef. Dans ce dessert, c'est le sucre qu'on doit équilibrer. Pour illustrer son exemple, John imagine presser des framboises et incorporer leur jus dans la préparation. Il suffirait d'intégrer moins de sucre à la recette pour que le résultat soit aussi acide. « Tu pourrais compléter avec du thym citronné si tu en as dans ton jardin. Ça ajoute de l'amertume, une complexité aromatique et un petit quelque chose qui rappelle le citron, même si c'est juste pendant une seconde », m'explique-t-il.

Pour apporter de l'acidité à ses plats à l'année, et ce, en utilisant des ingrédients locaux, le chef a recours à un arsenal de techniques, dont la lactofermentation de légumes. Il aime aussi infuser du vinaigre avec des plantes aromatiques — verveine, fleurs de sureau, livèche, citronnelle, lavande — qui seraient autrement plus ardues à intégrer aux recettes.

En arrivant à la maison, je vois que les framboises d'automne que je cultive sur mon balcon attendent patiemment d'être cueillies. Je pourrais les congeler pour en manger cet hiver, mais j'ai une autre idée. En m'inspirant de la méthode de John, je les broie et je filtre le tout, pour en extraire le jus. Je verse le liquide dans mon verre, auquel j'ajoute du rhum (québécois) et quelques gouttes d'amer. Puis, j'équilibre progressivement le mélange avec de la bière de gingembre, pour atteindre le degré d'acidité désiré. Non, ce n'est pas un Dark and Stormy. La framboise ne goûtera jamais la lime. Mais j'ai réussi à me concocter, à mon plus grand bonheur, un *drink* acidulé sans agrumes.

Je pense que je vais m'installer un kiosque sur le trottoir et faire concurrence à la limonade de ma petite voisine. ■

Bernard Lavallée est nutritionniste, chroniqueur et auteur de deux livres : *Sauver la planète une bouchée à la fois* (2015) et *N'avez pas tout ce qu'on vous dit* (2018). Il coanime le balado *On s'appelle et on déjeune* à Radio-Canada. Il s'intéresse aux aliments en tant que liens entre les humains et la nature.

DOSSIER EN LIGNE

Pollinisation *extrême*

Nous rêvons d'autonomie alimentaire et de fruits locaux à l'année. Mais nous ignorons la face cachée de notre agriculture : la pollinisation extrême.



Un reportage d'Eugénie Emond à lire sur beside.media





EN QUÊTE



du *lagom*

UN ENTRETIEN AVEC

Magnus Nilsson

ENTREVUE — JONAH CAMPBELL
PHOTOS — ERIK OLSSON

111

À 35 ans, Magnus Nilsson, chef cuisinier du restaurant suédois Fäviken, avait déjà obtenu deux étoiles au guide Michelin et s'était fait connaître comme l'une des figures de proue de la « nouvelle cuisine nordique ». Il avait par ailleurs été l'une des vedettes de la série Netflix *Chef's Table*, ainsi que de celle d'Anthony Bourdain, *The Mind of a Chef*. Son établissement, qui figurait sur d'innombrables listes des meilleurs restaurants au monde, avait quelque chose d'improbable : une salle à manger intime et rustique accueillant seulement 24 convives, nichée sur une propriété de plus de 9 000 hectares de terres arables, à quelque 600 km au nord de Stockholm. Caractérisée par des menus à la fois simples et raffinés, accordant une place de choix aux ingrédients locaux — dont la plupart étaient cultivés, chassés et cueillis sur les terres entourant l'établissement, ou pêchés dans les eaux environnantes —, la cuisine de Magnus Nilsson a été reconnue comme l'une des plus intéressantes du 21^e siècle.

Un matin, aux prises avec une peur opaque et paralysante, Nilsson s'est résigné à fermer son restaurant, ce que tant de chef·fe·s surmenés brûlent secrètement de faire sans oser passer à l'action. L'annonce en a surpris plus d'un. À l'époque, il ignorait qu'il échappait ainsi à l'étau qui s'apprêtait à enserrer le monde, privant un grand nombre de propriétaires du luxe de fermer leur établissement selon leurs propres conditions.

Près d'un an après le dernier service du Fäviken, nous nous sommes entretenus avec lui à propos de l'équilibre entre le savoir-faire et la créativité, du caractère éphémère de la cuisine dite « traditionnelle » — et, évidemment, de la culture des pommes.

P110

Magnus Nilsson et son équipe en train de dresser un plat de porridge et de graines du Jämtland, surmonté d'une noix de beurre salé.

Tu es reconnu comme l'un des chefs de file de la « nouvelle cuisine nordique ». Que signifie la nordicité pour toi ?

Quand on est quelqu'un de créatif, ce qu'on produit est naturellement le résultat de tout ce qu'on est en tant que personne. Et de l'endroit où on a grandi. Avec le recul, je constate que les plats proposés chez Fäviken, de même que la culture et l'état émotionnel que nous souhaitions atteindre, reflétaient fidèlement la région.

Dans la nouvelle gastronomie scandinave, on met beaucoup l'accent sur l'abstraction et l'expérimentation. Or, on sait que tu as un intérêt particulièrement marqué pour la cuisine suédoise traditionnelle. Ne crois-tu pas qu'il y a quelque chose de contradictoire dans le fait de vouloir garder cette dernière vivante, tout en déployant, comme tu le faisais chez Fäviken, un style de cuisine abstrait et conceptuel ?

Je ne crois pas, non. En fait, la plupart des mets que l'on considère comme traditionnels n'ont pas une longue histoire; quand j'ai écrit mes premiers livres, j'ai réalisé que très peu d'entre eux remontent à plus d'une centaine d'années. La cuisine change très, très rapidement.

Mais il y a assurément une incompatibilité entre ce que j'aime faire et ce qui est attendu d'un restaurant comme Fäviken, à savoir de toujours présenter quelque chose de nouveau. Personnellement, je m'intéresse beaucoup plus à l'art de la cuisine et de l'hospitalité, ainsi qu'au lien entre ce que l'on prépare à manger et l'endroit où l'on se trouve, qu'à la création de recettes.

Ça ne veut pas dire que les plats servis chez Fäviken étaient particulièrement traditionnels, au contraire. C'était un restaurant contemporain. Mais il y a cette idée, répandue dans les jeunes établissements ambitieux, qu'il faut renouveler entièrement le menu à telle ou telle fréquence. Tout d'abord, ce n'est pas possible : la plupart du temps, on ne fait que reproduire ce qui a déjà été fait, en combinant différemment les ingrédients. Ensuite, en mettant l'accent sur la nouveauté, on nuit à la qualité et à la précision de nos plats. C'est aussi simple que ça. Vers la fin, je m'intéressais beaucoup plus au côté artisanal de la cuisine qu'au côté créatif. Je considérais la création comme un sous-produit du savoir-faire.

Cela nous amène à parler de la matière première. Je suppose que la matière première était, littéralement, le produit lui-même, combiné au savoir-faire déployé par toi et ton équipe ?

Exactement. C'est une très bonne façon de présenter les choses.

Y avait-il une matière première ou un savoir-faire qui te procuraient à tout coup une grande satisfaction ?

J'aimais bien notre façon de travailler la viande et le poisson. Pour un restaurant contemporain, nos méthodes étaient plutôt démodées. Nous faisons beaucoup de cuisson directe et cuisinions aussi à l'instinct. Nous avons accès à de très bons produits, mais, surtout, nous nous organisons pour dépendre le moins possible des machines et laisser place à la prise de risque en cuisine.

Il faut aussi souligner le fait qu'il n'y avait pas énormément de roulement chez Fäviken. Les employé·e·s pouvaient donc atteindre un niveau exceptionnel de savoir-faire, tant dans la cuisine que dans la salle à manger. Avec le recul, je comprends que c'était quelque chose d'unique pour ce genre de restaurant. En général, cet équilibre entre l'utilisation de très bons produits et une exécution artisanale savoureuse se retrouve dans des établissements plus modestes, qui restent malgré tout assez chers, et non dans les restaurants contemporains haut de gamme.

On peut penser par exemple à un restaurant de poisson où l'on prépare toujours le turbot poché à la perfection. Il n'y a rien d'original dans ce plat, mais c'est quand même délicieux. Je pense qu'on a réussi à faire ça chez Fäviken.



↑ Intérieur de la vieille grange à grain où l'on servait des boissons et des grignotines avant et après chaque repas du soir.

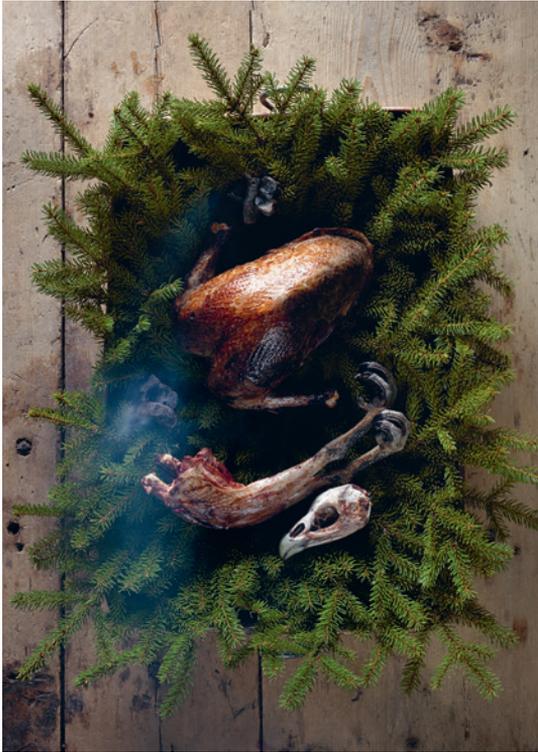
Dans ton livre, tu écris sur le *lagom*, soit la quête d'une certaine modération ou d'un véritable équilibre. Je suis curieux de savoir dans quelle mesure cette philosophie a agi sur ta façon de faire les choses. As-tu l'impression qu'elle a influencé ta manière de gérer Fäviken ? Ou peut-être cela a-t-il plus à voir avec la fermeture de l'établissement ?

Je pense qu'il y a effectivement un lien, mais qu'il est inconscient. Cette philosophie du « juste ce qu'il faut » ou du « ni trop, ni trop peu » fait partie intégrante de l'identité suédoise. Fäviken n'était pas [*lagom*] dans ce sens — ce n'est pas la raison d'être de ce genre de restaurant. Cela dit, la fermeture ne reposait pas nécessairement sur un choix actif; ce n'était pas parce qu'il y avait un problème ou un déséquilibre. Je pense que j'ai simplement réalisé qu'on avait accompli ce qu'on était censés accomplir. À quoi bon continuer de travailler sur un projet quand on a fait le tour ? Personnellement, je n'avais plus la motivation.

Peu de temps avant de quitter Fäviken, ton épouse et toi avez acheté Axelstorp, un verger de 18 hectares vieux d'un demi-siècle, situé dans le sud de la Suède. Comment avance ce projet ?

Plutôt bien. Je dois dire qu'il est beaucoup plus difficile d'être un cultivateur de pommes bios qu'on peut se l'imaginer, à moins d'avoir soi-même déjà été cultivateur de pommes bios. [Rires] J'apprends tous les jours. Nous en sommes à la deuxième année du processus de certification bio. Quand ce sera terminé, en 2022, nous obtiendrons un meilleur prix pour nos fruits, et nous aurons appris suffisamment de choses pour gérer efficacement le verger.

Il y a très peu de pommes et de poires endommagées destinées à la consommation. Dans l'ensemble du pays, les vergers de pommes bios n'occupent qu'environ 140 hectares, tandis que les vergers traditionnels couvrent plusieurs milliers d'hectares. La pomiculture utilise beaucoup de produits chimiques. Peut-être pouvons-nous développer des méthodes susceptibles d'inspirer d'autres personnes à cultiver de meilleurs fruits.



↑ Tête d'oiseau grillée sur un charbon de bois de bouleau.



↑ Perche à la vapeur, orties, garum au beurre et jus de cuisson (version printanière).

Il y a quelque chose de très touchant dans ton cheminement, dans le fait que tu choisses d'abandonner le minuscule restaurant haut de gamme que tu gérais pour devenir cultivateur.

En fin de compte, je fais la même chose, mais à une tout autre échelle, et en employant des moyens différents. Je vise 250 tonnes de pommes, ça correspond à 2,5 millions de pommes par année. Ce n'est pas grand-chose par rapport à ce que produisent les géants de l'agriculture européens, mais c'est quand même un bon volume de fruits, qui peut atteindre un vaste nombre de personnes. Et si je peux prouver qu'on peut faire ça avec les bonnes variétés ancestrales, je peux peut-être aussi influencer l'agriculture, de façon à ce que les consommateur·trice·s comprennent ce qu'ils achètent. En Europe, les pommes non biologiques sont pulvérisées 20 fois par été. Douze de ces pulvérisations sont purement cosmétiques. C'est complètement fou. Les gens devraient connaître la différence. Ils devraient pouvoir faire eux-mêmes ce choix, sans qu'on le leur impose. ■



Dans son nouveau livre, *Fäviken: 4015 Days, Beginning to End* (novembre 2020), le réputé chef Magnus Nilsson raconte l'histoire de son restaurant à travers des anecdotes amusantes et authentiques. L'ouvrage — le cinquième qu'il publie chez Phaidon — inclut également une liste chronologique de tous les plats ayant été servis chez Fäviken au fil des ans, ainsi que 100 recettes mémorables.

Jonah Campbell est un auteur, chercheur et marchand de vin occasionnel établi à Montréal. Il a publié des textes dans *Harper's*, *Maisonneuve*, *enRoute* et *Social Science & Medicine*, et signé deux livres d'essais : *Manger à mort* (Groupe Nota Bene, 2019, traduit de l'anglais) et *Food & Trembling* (Invisible, 2011).



LE SPA *comme* REFUGE

Un bain de forêt, le contraste du chaud et du froid, le crépitement du feu, le silence et l'odeur de l'eucalyptus : autant de thérapies pour le corps et l'esprit.

TEXTE ET PHOTOS — CATHERINE BERNIER

EN PARTENARIAT AVEC



On connaît dorénavant les bienfaits du temps passé en nature, loin des technologies, pour la santé. La déconnexion demeure toutefois un exercice ardu pour la plupart d'entre nous. Même en randonnée, nous nous obstinons à garder notre téléphone tout près, question de documenter notre temps « hors ligne ». N'y a-t-il pas là un paradoxe évident ?

Peu d'endroits proscrivent les téléphones intelligents. Pour s'offrir un vrai répit, un nombre grandissant de gens se tournent vers les expériences d'hydrothérapie — en ville comme en nature. Les outils technologiques y sont interdits, certes, mais il y a plus que ça : la relaxation du corps, activée

par l'alternance entre le chaud et le froid, amène inévitablement le cerveau à décrocher.

L'hydrothérapie ne date pas d'hier. Les Romains ont créé les premiers centres de cure thermale afin d'y pratiquer la *sanitas per aqua* (santé par les eaux). Au Japon, la culture des sources chaudes, qui subsiste encore aujourd'hui, est née au 8^e siècle avec l'ouverture des premiers *onsens*. Au II^e siècle, la Finlande a inauguré à son tour une longue tradition de bains nordiques, qui inclut le sauna et la baignade en eau glacée. Un foyer finlandais sur deux est équipé d'un spa ou d'un sauna.

En Amérique, la sudation est un rituel important pour la santé et la spiritualité des communautés autochtones depuis des milliers d'années. L'hydrothérapie est toutefois beaucoup plus récente. Le Scandinave Spa à Mont-Tremblant est le premier établissement à offrir ce service au Québec. Fondé en 1999 par les entrepreneurs Pierre Brisson et Benoît Berthiaume, il est rapidement devenu un lieu prisé par les touristes et la communauté locale pour se ressourcer après une journée de ski, de randonnée, de vélo — ou de travail, tout simplement.

Sur le site, le silence est d'or, la déconnexion aussi. « Nous avons même cousu les poches de nos peignoirs pour garder les cellulaires à distance et maximiser les bienfaits de la déconnexion », confirme Allison Richard, directrice marketing du Scandinave Spa, qui a elle-même troqué sa vie effrénée à Paris pour le calme du mont Tremblant.

Il faut savoir que le stress nous rend fébriles : le cerveau se met à la recherche de dangers. Parfois, cette vigilance est justifiée, mais, de manière générale, elle est excessive. Les notifications sur nos téléphones intelligents font justement partie des microalertes qui génèrent une agitation inutile.



↑ Allison Richard

« Plus vous serez habité par un sentiment de sérénité, plus vos neurones vous tisseront discrètement un filet de sécurité », expliquent Rick Hanson et Richard Mendius, respectivement psychologue et neurologue, dans l'ouvrage *Le cerveau de Bouddha*. S'il est difficile d'accéder à cet état au quotidien, le spa peut jouer un rôle de facilitateur et devenir un « refuge » propice à la contemplation et à la détente.

Philippe Langevin, skieur acrobatique dans l'équipe nationale et natif de Mont-Tremblant, a intégré le spa dans sa routine d'entraînement. Il en retire des bienfaits physiques, dont la réduction de l'inflammation, mais cela l'aide surtout à apprivoiser et à diminuer son stress lors des compétitions. « Je pense toujours au ski, même en dormant. Quand je suis au spa, je fais le vide, je pratique des techniques de respiration. Ça transparait dans ma performance : je suis plus fluide dans mes mouvements. »

Nul besoin d'être un athlète pour apprécier les avantages du spa. De façon générale, le fait de dégager de l'espace mental nous permet de voir plus clair, de laisser place à notre potentiel créatif. Un effet dont peut témoigner Joëlle Desrosiers, maman de deux jeunes enfants et entrepreneure à la tête d'une agence de communications. « Deux ou trois fois par année, je profite d'un moment seule au spa pour rebrasser mes priorités, qui, avec un peu de recul, se dessinent d'elles-mêmes. »



L'expérience d'un bain extérieur, d'un sauna aux effluves d'eucalyptus ou d'un saut dans la rivière, sous les feuilles d'automne, peut tracer le chemin vers de nouvelles habitudes salutaires. Mais Allison nous suggère aussi de créer notre propre rituel à la maison : douche chaude, suivie de 15 secondes d'eau froide, puis méditation de 5 minutes ou plus. Malléable, le cerveau enregistre ces gestes positifs, dont les bienfaits sont immédiats. Que ce soit dans le confort d'un spa ou dans l'intimité de notre salle de bain, l'essentiel est de nous entraîner à la détente, pour regagner en sérénité. ■

→ Joëlle Desrosiers



↑ Philippe Langevin

Le Scandinave Spa Mont-Tremblant est une institution dans l'industrie du tourisme de détente au Québec. Situé au cœur de la forêt laurentienne, il côtoie les abords de la rivière du Diable. Il a été conçu de façon à offrir aux visiteurs et aux visiteuses une réelle proximité avec la nature, à chaque étape de l'expérience : bains chauds tourbillons, chutes et bains froids, espaces de relaxation intérieurs et extérieurs, accès à la rivière, massages thérapeutiques, et saunas secs et humides. Le groupe Scandinave Spa possède trois établissements — à Whistler, en Colombie-Britannique (2010), à Montréal, au Québec (2009) et à Blue Mountains, en Ontario (2006).

Rédactrice et photographe indépendante, **Catherine Bernier** est aussi diplômée en psychologie de l'orientation et en méditation. Originaire de Sainte-Flavie, en Gaspésie, elle cultive un lien privilégié avec l'océan et les territoires sauvages.

La haute mer qui façonne

Les sœurs Emma Teal Laukitis et Claire Neaton vivent en Alaska, au rythme des saisons. Elles tanguent entre la mer et la terre, entre la pêche et leur entreprise, The Salmon Sisters, qu'elles dirigent principalement depuis la côte (et parfois depuis leur bateau, quand le réseau le permet).

TEXTE — MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS — ASH ADAMS





Emma Teal Laukitis et Claire Neaton sont nées dans les îles Aléoutiennes, un archipel à l'extrême sud-ouest de l'Alaska qui s'étend sur plus de 1 500 km dans la mer de Béring. Pour elles, grandir dans un environnement sauvage et isolé a dicté tout le reste : avec leur famille, elles ont dû apprendre à être autosuffisantes, à faire preuve de résilience et de créativité — comme un instinct de survie latent, qui infuse les réflexions quotidiennes.

Pourtant, jamais les sœurs n'étaient-elles à court de choses à faire. Leur enfance a été bercée par des après-midis à cultiver des plantes avec leur mère et de longues journées à capturer des saumons au filet avec leur père, pour la petite entreprise familiale.

Je réussis à les attraper au téléphone alors que nous sommes à l'aube de la saison de la pêche. L'une est à Dutch Harbor, dans la baie d'Unalaska, et l'autre se trouve à Seattle, en attendant de s'envoler pour rejoindre sa sœur. La distance qui nous sépare toutes les trois fait grichier la ligne.

« Très jeunes, Claire et moi ressentions déjà énormément de gratitude envers la terre et les mers du Nord, qui nous ont tellement donné », m'explique Emma, la voix rieuse. Ainsi connectées à leur moyen de subsistance, elles ont vite eu le sentiment de faire partie d'un tout, d'être intrinsèquement liées à toutes les espèces avec lesquelles elles cohabitaient. « Lorsque la montaison de saumons était petite, par exemple, tout le monde le sentait : notre famille, les autres communautés côtières, les ours bruns, les aigles », poursuit Emma.

En 2012, elles ont décidé de rendre hommage au patrimoine côtier en fondant The Salmon Sisters. Avec leur entreprise, elles pêchent et transforment du poisson sauvage du Pacifique comme le flétan, la morue et le saumon sockeye.

Les sœurs de 29 et 30 ans consacrent donc leurs étés à pêcher dans les deltas et la mer de Béring. Les voyages peuvent durer plusieurs jours, surtout lorsqu'elles partent capturer du flétan à la palangre. Elles dirigent leur compagnie à distance, lorsqu'elles parviennent à attraper du réseau depuis le bateau. Et quand elles retrouvent la terre ferme, elles prennent plaisir à aider leur mère, qui n'a jamais cessé ses travaux d'horticulture.

L'hiver, Emma et Claire en profitent pour développer les projets que la mer leur a inspirés. Elles proposent des boîtes de poissons sauvages surgelés, du matériel de pêche, des vêtements et, tout récemment, un livre de recettes qu'elles ont cosigné. Elles y parlent de leur mode de vie simple, adapté à leur environnement; des légumes qu'elles récoltent dans le jardin; des plantes sauvages trouvées le long du littoral et qu'elles apprêtent. Le reste du temps, pendant la saison (très) froide, elles donnent un coup de main à l'entreprise familiale, qui continue de rouler toute l'année.





PERPÉTUER LA PRATIQUE

Cette valse saisonnière leur permet de couvrir tous leurs champs d'intérêt et, surtout, de redonner à leur communauté. En 2016, elles ont créé le Give Fish Project, un programme à double vocation qui soutient les pêcheur·euse·s et contribue à la sécurité alimentaire de l'État, alors qu'environ une personne sur sept lutte contre la faim dans la région. Chaque année, la compagnie verse 1 % de ses bénéfices nets à la Food Bank of Alaska. L'argent est destiné à l'achat de fruits de mer sauvages pêchés par les Alaskain·e·s.

Emma explique qu'en Alaska, elles font partie d'une pêcherie commerciale gérée dans une optique de développement durable. Les principes de conservation font en sorte qu'elles ne peuvent pêcher de saumons que lorsqu'un nombre suffisant d'entre eux ont remonté le courant pour frayer. « Une mauvaise gestion de la ressource mènerait à la disparition de notre mode de vie et de notre moyen de subsistance. C'est un équilibre délicat », souligne-t-elle. Le gouvernement, les scientifiques et les pêcheur·euse·s travaillent ensemble vers l'atteinte d'un but commun : celui de permettre aux générations futures d'attraper et de manger, elles aussi, du poisson sauvage.

« En tant que pêcheuses commerciales, notre devoir est de récolter de la manière la moins nocive possible », ajoute Claire. Tant que les pratiques de capture seront saines — respect des quotas, préservation des habitats, lutte à la pollution —, les pêcheries pourront exister, puisqu'elles ne menacent pas l'écosystème. La gestion préventive des ressources en Alaska est considérée comme un modèle de durabilité dans le monde.

À plus petite échelle, c'est en variant le contenu de notre assiette que nous pouvons faire une différence. Il faut d'abord commencer à considérer comme des aliments les algues, les bivalves et les poissons qui se trouvent au bas de la chaîne alimentaire. « Je pense qu'il y a un avenir alimentaire passionnant dans la mer nordique, mais que notre perception doit s'adapter. Au-delà du thon et des crevettes, il y a les sardines, les panopes, les laitues de mer, et j'en passe », soutient Emma. En diversifiant nos goûts, nous pouvons réellement contribuer à rétablir l'équilibre des océans.



Leur relation
avec la nature est
intime. La mer
et la terre sont
sources de vie pour
leur famille et leur
communauté.

L'INCERTITUDE DES JOURS

Le temps s'écoule à deux vitesses différentes en mer : soit à cent milles à l'heure, soit à reculons. Le quotidien peut être extrêmement intense; l'équipage se tue parfois à la tâche pendant de longues heures. Mais il arrive aussi que le vent tourne pour laisser place à des moments d'accalmie — c'est le cas lors des déplacements entre les zones de pêche, par exemple.

« Il faut être préparé aux deux modes; c'est la raison pour laquelle la pêche est un défi tant mental que physique », dit Emma. Le métier est reconnu comme l'un des plus difficiles au monde, avec le froid, le vent, le manque de sommeil, les vêtements qui ne sèchent pas. Certaines journées sont pires que d'autres : il suffit que le mal de mer ou que le découragement prennent le dessus. Il faut dire aussi que les risques se multiplient en région éloignée — les ressources, advenant un accident ou un bris mécanique, sont plus ou moins accessibles —, et que l'incertitude est constante et multiple : attraperont-elles du poisson ? Combien de temps avant la fin de la saison ? Avant de revoir leurs proches ?

Malgré tout, jamais elles ne s'habituent au spectacle qui se joue devant leurs yeux. Les hautes montagnes, l'immensité du ciel et de l'océan qui les avale. Elles continuent de découvrir des endroits sauvages et intacts en explorant les côtes les plus isolées de l'Alaska. Chaque fois qu'elles lèvent le regard, elles s'émerveillent de la grandeur et de la beauté brute de l'endroit où elles vivent.

Leur relation avec la nature est intime. La mer et la terre sont sources de vie pour leur famille et leur communauté. « Elles nous ont donné une identité, affirme Emma, quelque chose à protéger, à aimer et à défendre. » En Alaska, l'industrie de la pêche représente le plus important employeur du secteur privé, et compte une majorité d'entreprises familiales. Sans elle, les communautés côtières, aussi résilientes soient-elles, ne pourraient pas survivre, ni assurer un héritage à leurs enfants. « Les océans ont besoin de notre attention. Nous devons prendre soin d'eux, et les laisser en meilleur état pour les générations qui viendront », conclut Claire. ■



Les Jardins les plus nordiques du Québec

TEXTE ET PHOTOS — CATHERINE BERNIER

À la croisée des territoires vallonnés de la Gaspésie et des paysages vernaculaires du Bas-Saint-Laurent se trouve l'œuvre d'une horticultrice pionnière des années 20 : Elsie Reford. Plus de 3 500 variétés de plantes composent les Jardins de Métis, qui jouissent d'un écosystème particulier, au confluent de la rivière Mitis et du fleuve Saint-Laurent. Les conifères odorants forment une barrière bienveillante contre les vents dominants en été, alors que la neige abondante sert de couvert à la faune et à la flore en hiver.

« [À l'origine], Elsie troquait du saumon frais contre des feuilles mortes pour enrichir son terreau. Certains devaient croire qu'elle était devenue folle », raconte l'archiviste Marjolaine Sylvestre. Et pourtant, c'est grâce à ce troc qu'elle a réussi à mettre au point un sol aussi vivant. La fondatrice des Jardins pêchait le saumon sur la rivière Mitis, chassait le caribou lors d'expéditions hivernales, montait à cheval, jardinait, voyageait outre-mer, gérait un domaine et s'impliquait en politique dans des enjeux liés à la santé des femmes ou aux affaires étrangères.





Ailleurs

avec
BESIDE



« Mon arrière-grand-mère était en guerre contre la superficialité du monde. Elle essayait de le changer, de le rendre plus progressiste, plus moderne », ajoute le directeur des Jardins de Métis, Alexander Reford.

C'est cet esprit visionnaire qu'Alexander infuse à l'endroit depuis 20 ans, avec la création du célèbre Festival international de jardins et, plus récemment, de deux bâtiments avant-gardistes : une maison dessinée par l'architecte Pierre Thibault, qui accueille des résidences d'artistes et des retraites créatives, ainsi qu'une maison écologique, qui fait office de musée sur l'architecture durable.

Parcourir les Jardins de Métis aujourd'hui, c'est dialoguer avec le nordique et l'exotique, l'architecture et l'art contemporain, la botanique et la gastronomie, les savoir-faire des jardiniers·ères et des designers paysagers d'ici et d'ailleurs. Ce milieu de vie aux allures idylliques est bien réel, bien qu'il faille se pincer pour y croire. ■

Découvrez notre portrait des Jardins de Métis sur beside.media, ainsi que d'autres itinéraires, guides pratiques et récits de voyage qui vous donneront envie d'aller à la rencontre des paysages québécois et des humains qui les habitent.

Ailleurs avec **BESIDE**

LE QUÉBEC COMME TERRAIN DE JEU



EN PARTENARIAT AVEC

bonjour**québec**

beside.media/fr/ailleurs





FIN DU
MONDE
ENTRE
SABLE

Un Canadien en voyage
au Qatar découvre un autre
visage de la crise climatique.

TEXTE — TRISTAN BRONCA

ET
NEIGE

Le plus étonnant à propos de la climatisation extérieure, c'est qu'elle ne diffère en rien de la climatisation intérieure. Visualisez-vous dans l'un des centres commerciaux à ciel ouvert de Doha, la capitale du Qatar, sous la chaleur accablante. Soudain, vous franchissez un mur invisible et pénétrez dans une agréable zone tempérée. Vous tentez de localiser la source d'air conditionné, imaginant déjà les bouches d'aération vrombir dans l'atmosphère torride. Puis, vous constatez que les climatiseurs n'émettent qu'un doux ronronnement, à peine perceptible dans cette oasis de fraîcheur insoupçonnée.

La climatisation extérieure est une nécessité dispendieuse dans ce petit coin du golfe Persique. Avec une température moyenne quotidienne de 37 °C en juillet, le Qatar, l'un des pays les plus prospères de la planète, déploie des sommes colossales pour mener une guerre technologique au réchauffement.

Dans la plupart des régions du monde, le principal obstacle à la lutte aux changements climatiques est l'apparente disparité entre leurs causes et leurs effets. Pour un individu, il est difficile de lier les émissions de sa voiture à Toronto et, disons, la hausse prévue de 257 % des décès dus à la chaleur au Royaume-Uni au cours des 30 prochaines années. Toutefois, aux extrêmes — notamment dans la riche métropole équatoriale de Doha ou dans l'Arctique canadien, qui fond à vue d'œil —, cet écart disparaît. Alors que les combustibles fossiles sont derrière l'incroyable richesse du Qatar, pas moins de 60 % de l'empreinte carbone nationale résulte directement de ses efforts pour atténuer la chaleur. Pour le dire autrement : les forces qui assurent la survie de la population de Doha sont les mêmes qui risquent de rendre la ville inhabitable d'ici 100 ans.



Minuscule pays, le Qatar est une péninsule accolée à l'Arabie saoudite, entre Bahreïn et les Émirats arabes unis. Mon amoureux et moi nous y sommes rendus à l'automne 2019. En tant qu'ingénieure civile, elle devait y séjourner pour un contrat de sept semaines. Je l'ai accompagnée pour deux d'entre elles.

Si la construction d'une ville peut prendre des décennies, la capitale de Doha, elle, a surgi des dunes du jour au lendemain. Autoroutes à huit voies, viaducs, stades et hôtels irréprochables sont apparus en

quelques semaines — certains en vue de la Coupe du monde de soccer de 2022. Mais l'attraction la plus spectaculaire demeure un groupe d'îles artificielles baptisé The Pearl, qui se déploie sur plusieurs kilomètres dans le golfe. Véritable ville en soi, l'archipel regorge de quartiers qui évoquent Venise, les tropiques, la Méditerranée et le Maroc. On y trouve des plages, ainsi que des milliers de villas, de maisons en rangée et d'appartements cossus, offrant tout le luxe que l'on peut espérer. Des hôtels immenses règnent sur leurs propres îlots, encerclés de marinas débordantes de yachts.

Au Qatar, la consommation ostentatoire est non seulement courante, mais attendue. L'une des manifestations de cette culture de la décadence se traduit par la création d'environnements en principe inconcevables dans le désert. Prenez les centres commerciaux, qui ont remplacé les souks arabes traditionnels comme lieux d'étalage du pouvoir d'achat. La plupart possèdent au moins un anneau de glace. Festival City, à la fois centre commercial et haut lieu de divertissement, propose un parc à neige où l'on peut dévaler, en luge ou en tube, une douzaine de glissades réparties sur près de 10 000 m².

Mais quittez ces paysages de neige artificielle et vous serez frappé du contraste avec le milieu naturel. En dehors de l'Arctique, le Qatar est maintenant l'une des régions qui se réchauffent le plus rapidement sur la planète. Ses étés déjà suffocants y sont essentiellement perçus comme nos hivers canadiens par ceux et celles qui peuvent s'abstenir de mettre le nez dehors. Les climatologues préviennent que d'ici 2070, le pays risque de s'ajouter à une bande de terre grandissante où la vie humaine sera impossible. La chaleur et l'humidité seront même susceptibles de causer la mort de jeunes adultes bien portants en quelques heures à peine. La climatisation — intérieure comme extérieure — deviendra aussi essentielle que la nourriture et l'eau.



Education City compte neuf universités internationales à Doha, sans parler de nombreux centres de recherche et d'enseignement, dont plusieurs sont établis dans des merveilles d'architecture. L'un de ses principaux attraits est la bibliothèque, une gigantesque structure de verre et d'acier, qui renferme



quantité de rayons et de bureaux s'élevant en gradins dans toutes les directions depuis l'entrée, comme dans un stade. Lors de ma visite, on y faisait la promotion d'une conférence sur le recul des glaces en Arctique.

En observant les images satellites du pôle Nord en accéléré, captées depuis 1978, on constate que la mer de glace se dilate et se contracte au fil des saisons. Or, cette masse blanche et informe ne cesse de rétrécir, et les spécialistes du climat croient désormais qu'elle pourrait disparaître de l'Arctique d'ici 15 ans. La fonte a déjà enclenché une série de boucles de rétroaction désastreuses. Moins il y a de glace, plus les océans montent, moins la chaleur est réfléchie vers l'espace, ce qui entraîne la libération d'énormes volumes de gaz à effet de serre stockés dans le pergélisol. S'ensuivront une accélération du réchauffement, une perte de glace accrue et le déversement de quantités inimaginables d'eau douce dans les

océans, provoquant des inondations dans les villes côtières et le dérèglement des courants marins responsables des phénomènes climatiques autour du globe. C'est donc dire que l'état des choses changera partout, y compris dans les déserts du Qatar.

Après avoir passé quelques heures à la bibliothèque, j'ai visité les installations sportives extérieures d'Oxygen Park, un endroit si luxuriant qu'il semble artificiel. En arrière-plan s'étendait une plaine désertique en friche. Plus tard, j'apprendrais que l'on se préparait à y ériger le stade d'Education City, l'un des huit amphithéâtres en cours de construction. Celui-ci — avec ses matériaux recyclés d'origine locale, ses appareils sanitaires à débit d'eau réduit, ses plantes indigènes résistantes à la sécheresse et son éclairage DEL écoénergétique — devrait s'imposer comme un « modèle mondial d'éducation et de durabilité ».



Quoiqu'admirable, cette vision a quelque chose d'étrange, voire d'absurde, lorsqu'on l'oppose à la réalité quotidienne d'une société fondée sur la manne pétrolière. J'ai entendu dire qu'il était meilleur marché au Qatar d'embaucher 50 personnes avec des pelles que de louer une pelle mécanique. La main d'œuvre endure souvent des conditions de travail exécrables. En 2013, on évaluait à au moins 1 200 le nombre d'individus morts sur les chantiers des stades, la nouvelle fierté du pays. Cette estimation se situait probablement en deçà de la réalité. La plupart de ces décès sont attribués à des « causes naturelles », en général des accidents cardiovasculaires plutôt rares chez des ouvrier·ère·s en bonne santé. Depuis, le gouvernement a interdit le travail physique au soleil entre 11h30 et 15h en été, mais les températures humides dépassent régulièrement les seuils de danger en dehors de cette fenêtre.

Vu le terrible cout humain de cette entreprise, on est en droit de se demander à qui tout cela est destiné. D'après mon expérience là-bas, ce n'est pas clair. Nous avons parcouru tant de lieux déserts. Un vendredi soir, sur The Pearl, presque tous les yachts semblaient abandonnés. Les commis faisaient le pied de grue à l'air frais dans l'entrée de leurs boutiques. Des restaurants d'hôtel quasi vides refusaient des client·e·s qui ne respectaient pas leur code vestimentaire. Je pourrais compter sur deux mains le nombre de piéton·ne·s que nous avons croisés sur la promenade. Le luxe, semble-t-il, constitue une fin en soi; il n'est pas tant question de survivre à un environnement naturel toujours plus hostile, mais bien de le conquérir.

Le niveau des mers augmente, mais nous avons créé des îles. Il fait peut-être plus chaud, mais nous avons créé des terrains de jeu de neige.

L'un des objectifs du plan national du Qatar pour 2030 est « l'exploitation responsable du pétrole et du gaz ». Ce syntagme — « exploitation responsable » — reconnaît a) le caractère irresponsable de l'extraction pétrolière et gazière, et b) la volonté des leaders d'exploiter les ressources jusqu'à la dernière goutte. La famille royale investit des sommes considérables dans le développement de sources d'énergie renouvelable, mais le *Washington Post* rapportait que ces plans font pâle figure devant son ambition d'augmenter la production de gaz naturel de 43 % — rien de moins — au cours des 5 prochaines années.

✱✱

Si vous visitez le Moyen-Orient, une balade dans les dunes est un incontournable. Par un après-midi, nous sommes montés à bord du VUS d'un Pakistanais pré-nommé Mohammed. Nous avons quitté la ville et suivi pendant près d'une heure une autoroute lisse et pratiquement déserte, en passant devant une raffinerie de pétrole et de gaz aux allures de vaste cité *steam-punk*. Nous avons fait halte à une station-service abandonnée pour dégonfler légèrement les pneus du véhicule, une précaution nécessaire pour augmenter leur adhérence au sable, en vue de dévaler des dunes hautes de plusieurs étages. Après s'être entretenu avec les autres conducteurs de notre convoi, Mohammed a repris le volant; nous avons rejoint le bout de la route, avant de nous élancer dans le grand infini de sable.

Après une excursion tumultueuse, à des vitesses et à des angles qui feraient frémir les cœurs sensibles, nous nous sommes arrêtés à un campement au bord de la mer intérieure. On nous a servi du thé et des boissons gazeuses. Des chameaux étaient assis sur la plage, imperturbables. Tout tournait un peu plus lentement (mais peut-être était-ce l'effet de l'adrénaline), et aucune des marques familières d'opulence n'était en vue. Au bout d'un moment, nous sommes descendus au bord de l'eau pour regarder le soleil disparaître dans les ténèbres indigo. À l'horizon, dans l'obscurité croissante, nous devinions les flammes qui brulaient au sommet des raffineries : la vision magnifique et irréaliste de puissances impossibles à arrêter. La marche vers notre effondrement est inexorable. ■

Tristan Bronca est rédacteur et réviseur pour diverses revues, telles que *Pacific Standard* et *This*. Outre les changements climatiques, il a écrit sur le surf, le rodéo, la boxe, les systèmes pyramidaux, les calculateurs quantiques, les sectes et le piratage psychologique.



Défenseurs de la terre



TEXTE — MARK MANN

PHOTOS — PHILIP CHEUNG

En 1998, un jeune soldat du nom de Philip Cheung effectuait un voyage au Nunavut pour apprendre les techniques de survie des Rangers canadiens, une organisation paramilitaire unique en son genre. Seize ans plus tard, Cheung — devenu un photojournaliste de guerre chevronné — est retourné dans le Nord, cette fois pour documenter le rôle des Rangers dans cette région en mutation.



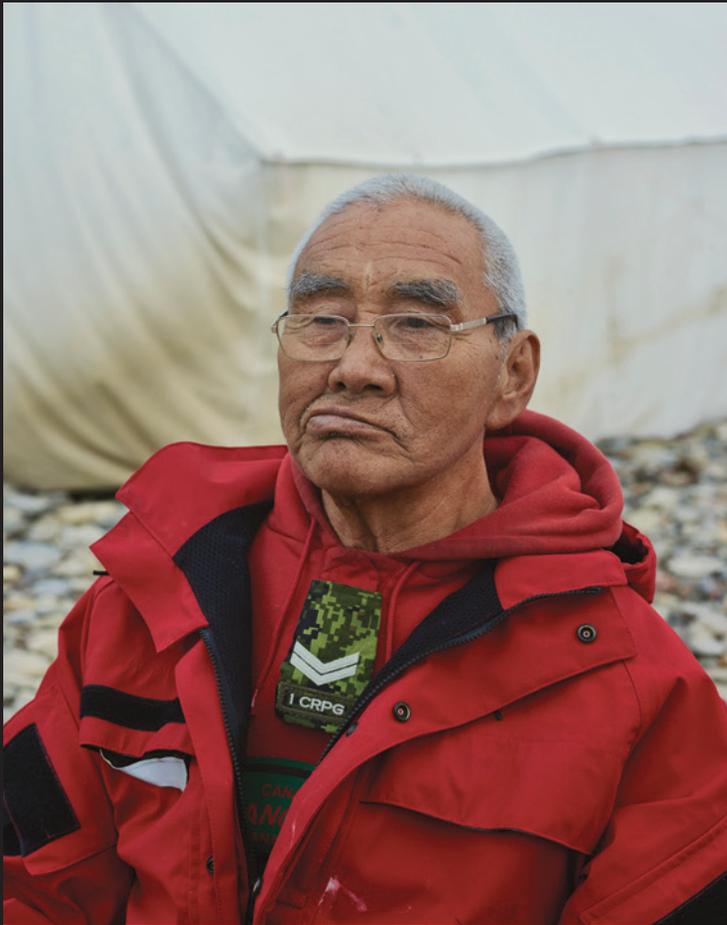
Quand ils pensent à la photographie de guerre, la plupart des gens s’imaginent des prises de vue saisissantes de soldat·e·s en action, des paysages tumultueux, des portraits graves ou de délicates natures mortes. Philip Cheung, lui, travaille au carrefour de l’art et du photojournalisme. Laissant de côté le spectacle des combats, il propose un regard élargi sur les zones militarisées, pour révéler les vérités qui dépassent généralement le cadre de l’image.

Cheung habite Los Angeles, mais a grandi à Toronto. À l’âge de 17 ans, il a rejoint l’infanterie, à la suite de la visite d’un recruteur des Forces armées canadiennes à son école secondaire. Il s’est enrôlé pour toutes les raisons habituelles : voir le monde, développer de nouvelles aptitudes et partir à l’aventure.

Son service militaire l’a rapidement mené dans une direction inattendue. En 2001, Cheung s’est retrouvé à Gjoa Haven, au Nunavut, afin de s’initier à la survie aux côtés des Rangers canadiens. Cette

force paramilitaire unique se compose d’environ 5 000 membres, dispersés dans plus de 200 communautés à travers le Nord. Chargés par l’armée d’assurer une surveillance du territoire, de collaborer aux efforts de recherche et de sauvetage, et d’aider en cas de catastrophe naturelle, les Rangers, dont la moitié sont inuit, mènent également des missions annuelles d’entraînement avec de nouvelles recrues comme Cheung. Tandis que les soldat·e·s leur apprennent des tactiques militaires et le maniement des armes, les Rangers leur montrent des techniques de survie, comme la pêche, la cueillette et la chasse — de la traque au tir, en passant par le dépeçage et la préparation de la viande de caribou. Ils partagent aussi des pans de leur histoire, de leur langue, de leur philosophie et de leur manière de vivre.

Après ce premier voyage, Cheung a servi comme gardien de la paix pendant six mois en Bosnie, où il a commencé à documenter son expérience dans l’infanterie à l’aide d’appareils jetables Kodak.



De retour au Canada, il a transformé cet intérêt naissant pour la photographie en carrière; son passé militaire lui a donné la confiance pour retourner en zone de combat, en Afghanistan et en Irak, à titre de photojournaliste.

Roulant sa bosse comme pigiste pendant cinq ans au Moyen-Orient, Cheung est devenu fasciné par les similitudes entre le désert et le territoire nordique vu dans sa jeunesse. « Certaines régions de l’Afghanistan ressemblent étrangement à certains coins de l’Arctique en été », rapporte-t-il. « La terre est de la même couleur; la toundra aussi. » Quand il est finalement rentré en Amérique du Nord, il a postulé au Programme d’arts des Forces canadiennes, ce qui lui a permis de retourner dans les communautés qu’il avait visitées en tant que jeune soldat. En 2017, Cheung atterrit donc dans le hameau de Taloyoak, au Nunavut, pour rejoindre une patrouille qu’il accompagnera tout autour de l’île King William. À bord de petites embarcations, ils navigueront de Matheson Point à

Gjoa Haven, avant de s’engager dans le détroit de Simpson et d’atteindre Ujarasugjuligaarjuk Point, leur arrêt final.

Pour cette deuxième visite dans le Nord, Cheung suit une troupe de soldat·e·s en formation, qui participent à des exercices militaires sur le territoire avec les Rangers. *Arctic Front* — la série de photographies tirées de ce périple — invite à réfléchir, en cette ère de changements climatiques, au rapport de réciprocité complexe entre les forces armées et les cultures traditionnelles attachées à la terre. Ces images poignantes sont aussi habitées d’une tension, compte tenu des enjeux de souveraineté qui pèsent lourdement sur le Nord.

L’Arctique est un territoire de plus en plus convoité; la Russie y intensifie sa présence militaire, tandis que la Chine et les États-Unis se positionnent pour y accroître leur rôle. Les expert·e·s estiment toutefois qu’une invasion terrestre par la Russie ou la Chine demeure hautement improbable. Si la fonte



des glaces suscite l'intérêt international, c'est surtout parce qu'elle favorise l'émergence de nouvelles voies de transport et de zones de pêche commerciale — sans oublier l'accès potentiel à de vastes étendues de fonds marins pour l'extraction pétrolière et gazière. Les scientifiques prévoient que d'ici 2050, l'océan Arctique sera complètement libre de glace en été.

Bien que la menace de guerre plane théoriquement en toile de fond, les Rangers n'ont pas tendance à parler de combat. « Je n'ai rencontré aucun Ranger qui s'inquiétait d'une attaque russe », précise Cheung. « La plupart des personnes à qui j'ai parlé se préoccupent avant tout du réchauffement planétaire, de la hausse du trafic maritime et commercial dans le Nord, de la fonte des glaces et des trajectoires migratoires des animaux. » Pour les Inuit, il devient plus complexe d'assurer leur subsistance. Ils doivent s'éloigner davantage de leurs communautés pour chasser, ce qui rend soudain inutilisables les connaissances locales dont ils dépendent depuis si longtemps.

Néanmoins, la devise des Rangers est « *Vigilans* », ce qui signifie « surveillants » — et, selon le gouvernement du Canada, leur travail est de « mener des opérations de protection du territoire et de soutenir ces opérations ». En pratique, toutes les patrouilles effectuent chaque année un exercice de longue durée où elles vérifient, entre autres, les infrastructures, comme les pistes d'atterrissage et les stations radars reculées. Chacune de ces missions débute et se termine par une parade en VTT, à laquelle toute la communauté participe, afin de souhaiter bonne chance à l'expédition et de célébrer son retour. Les Rangers recueillent également des renseignements de première main lorsqu'ils chassent et pêchent sur leur territoire. Par exemple, ils préviennent l'armée de la présence inhabituelle de trafic maritime ou aérien. Dans les dernières années, ils ont repéré de plus en plus de voiliers d'aventurier·ère·s solitaires, souvent coincés à cause de la température inclemente.

☆☆

Les gens qui voient les photos tirent des conclusions variées sur les Rangers, estime Cheung. Certains les perçoivent sous un angle positif et soulignent leur importance pour le Canada et le Nord : après tout, ils incorporent leur mode de vie traditionnel aux forces militaires et transmettent leurs connaissances

aux jeunes générations. « En revanche, il y a aussi l'impression que le Canada est incapable de protéger ses frontières... Qu'est-ce que quelques milliers de volontaires à capuche rouge pourront bien faire en cas d'invasion russe ? »

Peu importe la perception générale, la débrouillardise des Rangers, elle, ne fait aucun doute. Cheung l'a lui-même expérimentée en 2017, lorsque la patrouille qu'il accompagnait est restée bloquée au cours de ce qui devait être le dernier jour d'exercices. À leur réveil sur la côte d'Ujarasugjulgajuk Point, la mer s'avérait trop agitée et dangereuse pour qu'ils puissent prendre le large. Prisonniers pendant quatre jours, ils en sont vite venus à manquer de vivres et d'eau, mais les Rangers n'ont pas perdu de temps : en moins de deux, ils ont localisé un étang d'eau douce formé par le dernier dégel et regarni leurs provisions en chassant le caribou et le phoque. « La situation était critique », se souvient Cheung. « Leur expertise tombait à point et nous a tous sauvés. »

Arctic Front témoigne de la beauté, de la rudesse et de la simplicité du quotidien dans ce coin de territoire. Cheung parvient à créer cet effet grâce à une forme de hasard planifié : « Je dois anticiper les moments à immortaliser, en combinant photojournalisme et photographie paysagiste », explique-t-il. Derrière son trépied, il tente de repérer un lieu où quelque chose pourrait se produire, cadre la photo, puis reste attentif à ce qui se présente. C'est ainsi qu'il confère à ses images une spontanéité intemporelle — un hommage approprié à l'admirable promptitude des Rangers, et à l'art ancestral de vivre de la terre. ■

Visitez beside.media pour voir d'autres photos de la série *Arctic Front* de Philip Cheung.

AU-DELÀ



DES ROUTES



Rencontre avec trois Yukonnais-es qui composent avec un territoire plus grand que nature.

TEXTE — MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS — ELIANE CADIEUX

Vol AC 277 Vancouver-Whitehorse. À travers le hublot égratigné, une mer alpine s'étend plus loin que ce que nos yeux peuvent voir. Le simple fait de nous imaginer là, au milieu de ces hautes montagnes et de ces plaines infinies, nous donne le vertige. Et bien que ce paysage d'une rare beauté nous semble intact, il est habité par des peuples autochtones depuis des milliers d'années.

Les territoires traditionnels représentent presque toute la superficie du Yukon. Son histoire est, de fait, marquée par les revendications territoriales, qui se sont conclues avec la signature de traités modernes, entre le gouvernement et les Premières Nations.

Quatre-vingt pour cent de la population n'est pas née au Yukon. Nombre de personnes s'y sont rendues sans savoir qu'elles ne voudraient jamais en repartir... En voici trois.

EN PARTENARIAT AVEC



Sarah Ouellet, la cultivatrice qui remue le 60^e parallèle

Nous empruntons la Klondike Highway pour nous rendre sur la petite ferme biologique autosuffisante de Sarah Ouellet, en bordure du lac Laberge. La jeune agricultrice fait partie des rares Yukonnais·es qui bravent le climat pour produire leurs légumes : kale, roquette, fenouil, bette à carde, chou et fines herbes, pour n'en nommer que quelques-uns. Elle approvisionne des commerces et des restaurants du coin, en plus de vendre ses aliments au marché durant la saison estivale. Une mission noble compte tenu du fait que le territoire importe 98 % de sa nourriture. En 2019, le gouvernement du Yukon lui a décerné le titre de fermière de l'année.

C'est après avoir fait du *woofing* en Inde — voyager pour travailler dans des fermes biologiques, en échange d'hébergement et de nourriture — que Sarah a su qu'elle voulait cultiver la terre. C'est aussi ce qui a fini par la mener au Yukon depuis son Ontario natal. Sur place, elle a fait la rencontre de Brian Lendrum et de Susan Ross, propriétaires d'une grande terre agricole. Rapidement, le couple de sexagénaires a offert à la jeune femme de louer l'un de ses deux jardins.

Sarah a donc emménagé dans une cabane adjacente à la maison principale, pour se consacrer à l'agriculture et à ce qui deviendrait Sarah's Harvest. Là-bas, il n'y a ni électricité, ni eau courante, ni réseau cellulaire; juste un wifi qui se connecte à la ligne fixe des propriétaires. L'énergie est solaire, l'eau, pompée dans le lac, et le bois qui alimente le poêle, bûché sur le terrain.

Le Yukon confronte Sarah à un climat difficile. Les sols y sont naturellement pauvres : le dernier glacier de l'ère glaciaire (il y a environ 10 000 ans) a tout emporté sur son passage. Mais Brian et Susan ont passé des années à retourner la terre et à étendre du compost — « le cœur de la ferme », comme l'appelle Sarah, car sans lui, rien ne pousserait — pour qu'elle devienne fertile. C'est la jeune femme qui en bénéficie aujourd'hui. « Je ne pourrais jamais faire ce que je fais si je ne les avais pas rencontrés », affirme-t-elle, reconnaissante. Bien qu'il soit aveugle, Brian l'aide d'ailleurs avec le lavage et l'emballage des légumes, de même qu'avec la préparation des livraisons.





**L'énergie est solaire,
l'eau, pompée dans
le lac, et le bois qui
alimente le poêle,
buché sur le terrain.**

Le Yukon constitue un haut lieu de contrastes. L'été y est court, mais plein de vie, alors que l'hiver, au cours duquel défilent les journées plus mornes, se prolonge. Avec le soleil qui tarde à se coucher en période estivale, la croissance des plantes se révèle extrêmement rapide. Tout près des conifères, le jardin de Sarah devient luxuriant, bordé par les fleurs qu'elle plante pour éloigner les insectes.

L'agricultrice profite de la saison froide pour planifier ses semences. Les légumes sensibles aux basses températures seront conservés dans la serre, et laissés de côté s'ils ne sont pas rentables : elle ne peut accuser aucune perte ni gaspiller aucun espace dans son jardin.

L'hiver, la chaleur disparaît du paysage pour laisser place à mille nuances de gris et de bleu. Quand le temps est clair, Brian et Susan font du tandem sur le lac gelé, tandis que Sarah dévale les pentes de ski. Le territoire impose aux gens de ralentir, d'allumer des feux de foyer, de cuisiner et d'aller au lit plus tôt. Le soir, tout devient silencieux — tout, sauf le sifflement du vent contre les fenêtres.



Jocelyne LeBlanc, la musher qui brave le froid

Nous passons chercher des croissants frais à l'Alpine Bakery et nous rendons jusqu'à Fish Lake. Là-bas, le mont Granger se dresse à côté d'une montagne sans nom — quelque chose de commun au Yukon. Deux personnes y pêchent, emmitouflées dans leur manteau, leurs chaises tournées vers le soleil d'hiver.

Face au lac, le Sky High Wilderness Ranch s'étend sur un terrain de 32 hectares, bordé par les terres de la Première Nation Kwanlin Dün. La musher Jocelyne LeBlanc prend soin d'une horde de 150 chiens, dont elle connaît les noms et les personnalités par cœur.

Originaire du Nouveau-Brunswick, elle est arrivée au Yukon il y a plus de 20 ans. Lors de son premier hiver, elle a travaillé dans un hôtel où logeaient des mushers. Elle les observait prendre soin de leurs animaux; jamais encore n'avait-elle vu quelqu'un donner un massage à un chien.

C'est ainsi que Jocelyne a découvert la Yukon Quest, une course de traîneaux à chiens sur 1 648 km, de Whitehorse à Fairbanks, en Alaska — soit l'itinéraire de la ruée vers l'or du Klondike. Le parcours se veut un hommage à l'endurance et au dévouement des chiens dans des conditions nordiques extrêmes.

Il traverse des rivières gelées et des cols de montagnes où soufflent des vents de plus de 80 km/h.

La course avait beau avoir la réputation d'être l'une des plus difficiles au monde, Jocelyne n'est pas de celles qui ont froid aux yeux. Quelques années plus tard, elle s'y est inscrite. La musher nous raconte ces nuits glaciales de février, pendant lesquelles elle dormait à la belle étoile, tout près de ses chiens roulés en boule. Calée dans son parka, elle se réveillait de temps à autre pour alimenter le feu.

Après ses récits nordiques, Jocelyne attèle nos traîneaux et nous nous dirigeons directement sur Fish Lake. Le souffle des chiens forme une brume dans l'air froid. Au beau milieu du lac, un grondement abyssal résonne. Jocelyne se tourne vers nous. « C'est une fissure de pression. Les chiens les détestent », nous crie-t-elle à travers leurs hurlements entêtés. L'impressionnant craquement de la glace ne semble pas nécessiter qu'on se fie à l'instinct de ces braves animaux. Nous poursuivons.

De retour au ranch, comme après chacune de leurs sorties, les employé·e·s servent de la soupe aux athlètes canins, leur massent les pattes et les poignets.



La *musber* se désole de la perception parfois négative de son travail; certaines personnes croient à tort que l'on abuse des animaux. « Pourtant, ils sont toute notre vie », dit-elle. Sur le ranch, des chiens en liberté nous suivent. Ils sont à la retraite, mais acceptent mal ce repos forcé et s'entêtent à suivre les attelages.

Jocelyne voue un grand respect à ce territoire intouché. Depuis plus de 20 hivers, elle est heureuse de pouvoir l'arpenter pendant des jours sans voir personne — et, chaque fois, elle s'assure de ne laisser aucune trace de son passage. « Nous ramenons tout : les excréments humains et les excréments de chiens. Malheureusement, tout le monde n'est pas aussi conscientisé », déplore-t-elle. La *musber* espère que le tourisme saura se développer de manière durable.

Tous les matins, Jocelyne se réveille à 5h. Elle prépare du café et écoute la CBC. Puis, elle emmène sa fille de huit ans à l'école. Le soir, elles regardent des films dans leur cabane, qui fonctionne à l'énergie solaire. La petite veut suivre les traces de sa mère, même si celle-ci lui répète souvent qu'il n'y a pas beaucoup d'argent à faire avec ça. Un argument qui n'est pas de taille à rivaliser avec son amour immense des animaux et de la nature sauvage.





Fondée en 1982, l'**AFY** est un organisme sans but lucratif qui contribue activement à la vitalité de la francophonie yukonnaise. Elle soutient le développement touristique en français du territoire et, main dans la main avec Tourisme Yukon, fait la promotion de ce dernier comme destination de choix pour les marchés francophones au Canada et en Europe.



Ce voyage a été rendu possible grâce à l'Association franco-yukonnaise, en collaboration avec Tourisme Yukon.

Gerd Mannsperger, le sentinelle de l'air

Nous pénétrons dans le petit bureau d'Alpine Aviation où un chien nous accueille, la queue battante. Des papiers et des cartes s'empilent sur les bureaux. Gerd Mannsperger, le fondateur de la compagnie, nous sourit.

Le Cessna 206 Stationair nous attend sur la piste. Nous devons nous diriger vers le glacier Lowell, mais une tempête arrive de la côte et nous oblige à changer d'itinéraire.

Une fois dans les airs, nous volons à vitesse réduite, à environ 300 pi d'altitude, pour mieux observer le paysage. Avec les années, le pilote est passé maître dans l'art de repérer les traces d'animaux. Emmenant des adeptes de la chasse et de la pêche dans des endroits extrêmement reculés, il a appris à suivre les lignes de trappage depuis les airs.

Nous survolons des montagnes sans végétation, d'immenses étendues de glaces et de roches traversées par des rivières étroites et des lacs. Gerd pointe du doigt un troupeau de bisons qui se fait venter la toison près d'un sommet. Il nous parle de la biodiversité qui renaît près de Fox Lake, cinq ans — soit le temps qu'il faut à la nature pour se régénérer — après un feu de forêt ravageur.

Nous suivons les méandres du fleuve Yukon pour finalement atterrir à Braeburn, sur un petit lac près de la Klondike Highway. La piste est enneigée et l'atterrissage, difficile. Nous entrons dans un restaurant où deux chiens sont étendus devant un vieux poste de télévision cathodique. Penché sur un bol de soupe fumant, Gerd nous raconte comment il est devenu pilote.

Après avoir quitté l'Allemagne, il y a plus de 30 ans, il a abouti au Canada. À l'époque, il aimait conduire sa moto dans la vallée de l'Okanagan et se rendre aussi loin que le sentier le lui permettait. Jusqu'au jour où il a voulu voir au-delà du chemin. En 1987, il a appris à voler. Dix ans plus tard, c'est au Yukon qu'il a fondé Alpine Aviation, une compagnie de vols nolisés établie à Whitehorse, qui permet aux gens de se rendre à peu près n'importe où sur le territoire.



Du haut de son avion, Gerd voit le territoire changer. Le nord-ouest du pays est particulièrement perturbé par la fonte des glaciers, qui alimentent lacs et rivières. Il se rappelle être passé près du glacier Donjek une journée, et y avoir vu un canyon où de l'eau vive coulait à flots. Quand il l'a survolé à nouveau, quelque temps plus tard, il n'en restait aucune trace : le canyon s'était asséché.

Gerd constate une hausse du tourisme au Yukon. « Mais tout le monde semble si pressé », remarque-t-il. Comme si l'objectif était de parcourir le plus de distance possible, sans s'arrêter. Aux yeux de ce prospecteur aguerri, il faut arriver à voir au-delà de la route pour réellement prendre conscience du territoire. Et, surtout, avoir envie de le protéger. ■

KUSHPI

Le vent souffle fort sur le petit hydravion qui nous porte dans son ventre au-dessus de la toundra, au nord de Schefferville.

Kushpipanan: nous volons vers l'intérieur des terres.

Voir *Nutshimit*¹ de haut est toujours spécial. Ce que les ancêtres parcouraient en plusieurs semaines de canot, nous le franchissons en une heure et quart, la bouche devant un sac blanc prêt à recueillir notre mal de cœur. C'est peut-être le prix à payer pour remonter le temps un peu trop vite. Le son du moteur est fort, et le pilote me montre ses doigts d'une main. Cinq minutes, on arrive dans cinq minutes. Mon garçon pointe quelque chose au loin, des taches blanches sur une péninsule en forme de papillon s'avançant dans la rivière : les tentes montées par l'équipe de Serge. J'ai hâte de voir sa belle gang de crinqué·e·s que j'aime, qui s'installent tous les mois de septembre dans cet endroit de présence innue millénaire pour recevoir.

Serge Ashini Goupil est le cofondateur, avec Jean-Philippe Messier, de la Corporation du Mushuau-nipi, un espace de partage culturel entre le peuple innu et le reste du monde. Depuis une quinzaine d'années, ils mettent en place des séminaires nordiques afin d'honorer la vocation immémoriale du lieu : amener les gens à se rencontrer. Pour celui-ci, j'ai proposé d'organiser une résidence de conteuses et d'écrivain.e.s innus et québécois. Nous sommes 12 en tout, avec nos enfants, avec une aînée aussi, *n'tuss*² Alice (qui fait toujours semblant d'être à boutte de nous autres pour nous faire rire).

Il fallait des enfants et des aîné·e·s dans la résidence. Pour moi, c'était primordial. La vie de camp, je pense, doit être intergénérationnelle pour être entière.

IPANANAN

TEXTE — MARIE-ANDRÉE GILL

Le site est monté sur la passe migratoire du troupeau de caribous de la rivière George. On a un sentiment de gratitude incroyable, on sait qu'on est chanceux d'avoir accès à un lieu aussi magique qu'éloigné. Ce genre d'initiative existe pour créer un sentiment d'appartenance collectif au *Nutshimit* et nous donner envie d'en prendre soin. On a besoin, plus que jamais, d'être dominé par les éléments, et sur le même pied d'égalité que tous les êtres vivants. Ici, on a l'impression d'embrasser ce que le colonialisme et la logique capitaliste tentent justement de dissuader, de trouver du sens ailleurs que dans la possession. Je me sens donc en plein dans mon idéal : que l'humain retrouve son équilibre. Sa place.

C'est la beauté du Nord qui nous la redonne.

C'est elle qui nous possède.

**

Je découpe une belle ouananiche en petits cubes de miam. Je me dis que la nordicité comme concept n'est plus rien quand on la vit, quand on entre véritablement en elle et qu'elle fait partie du quotidien. Vivre en campement dans la toundra permet de toucher à quelque chose de rare, désormais : l'état de présence.

Quand ta priorité, c'est de ne pas avoir froid, d'arranger les poissons et les animaux pour ne pas les perdre, tu restes toujours dans le présent. Chaque geste s'empreint d'une guérison.

¹ Le bois, à l'intérieur
des terres

² Ma tante

La nordicité est un remède fait de lenteur.

Je la définirais comme une façon d'écouter la terre, à cet endroit où elle bat d'une façon particulière, dans un lieu intouché par les multinationales et par trop d'humains en même temps.

Le Nord est un rythme. Il contient une puissance distincte et pleine de polarités, à l'image de la météo du Mushuau : il neige super fort et, en cinq minutes, le soleil est revenu et crée un arc-en-ciel que tu sembles pouvoir toucher, juste là, à quelques pas. Le dehors nous dicte de prendre le temps pour chaque chose et, surtout, de marcher lentement, avec des yeux tout le tour de la tête.

Sur la péninsule, le lichen a pris ses couleurs d'automne. Les montagnes nues, le vent qui n'arrête presque jamais, les matins de petite neige et la fébrilité constante de pouvoir apercevoir les caribous composent la toile mouvante du séjour. Des évidences énormes parcourent nos réflexions. Mon plus jeune me dit : « La plus belle chose ici, c'est qu'on peut boire l'eau de la rivière. Je ne savais pas que ça se pouvait. »

Oui, c'est là qu'on vit, mon homme. Sur une planète où c'est surprenant de trouver de l'eau non polluée.

J'ai souvent tendance à m'attrister de l'état de notre monde, mais mes ami·e·s me réparent : « C'est la plus belle chose qu'on peut faire, continuer de fréquenter *Nutshimî*, surtout ici, au Mushuau-nipi », me dit Éloïse, qui nous enseigne entre autres les pratiques de respect envers les animaux tués. « La seule façon de garder une culture vivante, c'est de la pratiquer », me dit Serge.

Ils ont raison. Ils agissent. On agit.

On ne veut pas que la culture soit une relique, mais un mode de vie. Ces lieux de tradition perpétuent un paquet de rituels précieux, dont chacun contient un peu de futur. Plonger les mains dans l'eau glacée pour lever les filets pleins de *kukumess*³, entretenir le poêle de la tente pour sécher nos vêtements, garder de l'eau chaude à portée, bercer chacun·e notre tour le bébé emmitouflé de Naomi.

Partout sur le site, on peut voir des vestiges de campements innus datant de plus de 9 000 ans. Il y a une charge émotive dont on ne soupçonne pas la portée quand on marche à côté des ronds de feux qui accueillaient des familles de nomades. On n'imagine pas non plus à quel point faire corps avec la toundra permet de comprendre l'importance des liens, de la communauté, qui est inévitable pour survivre dans des milieux comme celui-là.

³ Truites grises

Ce que nous apprend le Mushuau-nipi, c'est que chaque personne a un rôle à jouer dans la vie de camp — un rôle qui valorise ses forces. Mon grand garçon se lève tard, parle de films d'horreur, charrie du bois, allume un feu, défait un campement. Mon plus jeune, je ne le vois presque plus. Il dit des niaiseries *non-stop* avec les autres enfants et, quand il est tanné, il se laisse adopter par Valérie, Michèle, Éloïse; il ramasse des plantes médicinales pour son ami Gerry qui renifle, coupe des carottes, arrange une peau, quête une liqueur à la cuisinière, Maggie.

Nous nous sentons réellement, concrètement, ensemble.



Il est minuit. Je tourne la clé de mon char, j'éteins les phares. Mon plus jeune dort, enterré sous les bagages. Notre HLM nous attend.

On vient d'arriver et déjà, je trouve bizarre de ne plus être en communauté. Je sais que ça va me suivre pour quelques semaines, comme chaque fois que je reviens du bois.

Il y en a qui me disent qu'au Saguenay–Lac-Saint-Jean, j'habite déjà dans le Nord. Ça me fait rire, mais en même temps c'est normal, il y a un nord différent pour chacun·e. Le mien, c'est mon cœur : il indique Mushuau-nipi, et il chante que nous avons besoin des autres autant que du dehors. ■

Marie-Andrée Gill est Pekuakamishkueu (Ilneue de Mashteuiatsh). Elle est poète, étudiante en lettres et animatrice du balado *Laissez-nous raconter : l'histoire crochie* (disponible sur le site de Radio-Canada). Elle habite près du fjord du Saguenay, où elle développe sa poésie axée sur le quotidien et la résilience par la nature. Marie-Andrée a publié les recueils *Béante*, *Framer* et *Chauffer le dehors* aux éditions La Peuplade.

les OBJETS BESIDE

Chez BESIDE, nous croyons que les objets peuvent nous rapprocher de la nature et des gens. Nous soupçonnons que les choses empreintes de savoir-faire peuvent cultiver notre savoir-être. En collaboration avec Fabrique 1840, nous avons donc approché des artisan·e·s du Québec afin de concevoir une première collection d'objets pour le chalet qui allient design contemporain, matériaux locaux et connaissances ancestrales. Des créations durables qui vous accompagneront lors de moments privilégiés, pour les années à venir.

UNE COLLABORATION

FABRIQUE¹⁸₄₀

Cette collection d'objets se retrouvera dans les Chalets BESIDE.
Elle est également offerte dans la boutique en ligne de Fabrique 1840,
le lieu de rencontre des créateurs et artisans canadiens.



énamour
✕
BESIDE



Kit d'outils de foyer

THOMAS LEFEBVRE

Un *kit* de feu au design minimaliste, fabriqué à la main en petites séries par le forgeron Thomas Lefebvre. Le support en acier forgé montre des lignes épurées et ergonomiques, tandis que les trois outils — un tisonnier, une pelle et un balai — sont munis de poignées de noyer et de bagues de cuivre. L'ensemble porte la signature unique de Thomas, qui espère, par la combinaison de son savoir-faire et de son esprit créatif, contribuer à renverser l'obsolescence programmée.



Feu « Devine qui m'inspire »

DES ENFANTILLAGES

Un jeu de déduction instructif, créé en collaboration avec Des enfantillages, où naissent des jouets ludiques et poétiques signés Geneviève Lugaz et Christian Laforge. « Devine qui m'inspire » vise à faire découvrir des personnalités qui, par de petits et grands gestes, contribuent à rendre notre monde meilleur. À l'intérieur de la boîte, vous découvrirez 2 plateaux de jeu faits à la main, 40 jetons de bois et 20 cartes personnalités aux couleurs vives, conçues par l'illustratrice Cécile Gariépy.

Sac à buches

NOUJICA

Un sac à buches éthique et durable créé avec Noujica, le duo formé par l'artiste verrier Jinny Lévesque et la designer d'impression textile Catherine Cournoyer. Avec sa toile épaisse, résistante à l'eau, ses bandes de cuir, ainsi que ses rivets et ses renforts, le sac présente une bonne robustesse — sans parler de son design unique. De grande dimension, il vous permettra de transporter de nombreuses buches et d'alimenter des centaines de feux.



Savon antimoustique

ÉNAMOUR

Les ingrédients parfaits pour un savon entièrement naturel : l'esprit créatif des équipes de BESIDE et de Fabrique 1840, combiné au savoir-faire et aux goûts surs de Marie Custeau, fondatrice d'Énamour. Ce savon fait à la main vous enchante par ses effluves d'épinette blanche, de bergamote et d'eucalyptus citronné. Assez puissant pour repousser naturellement les moustiques lors de vos balades en forêt, et assez doux pour une utilisation quotidienne.

Pour découvrir l'univers des artisan-e-s des objets BESIDE
beside.media/fabrique1840



Nous relayons des récits qui viennent du cœur, des histoires de terrain et des idées pour un monde nouveau.



Nouveaux récits
Essais visuels
Portraits
Dossiers
Guides pratiques



Inscrivez-vous à notre infolettre pour faire le plein de culture et de nature chaque semaine:
beside.media/fr/infolettre

L'abonnement au magazine BESIDE

35 \$

BESIDE est un magazine indépendant — sans publicité — porté par une petite équipe d'idéalistes pragmatiques. Votre soutien nous permet de faire rayonner une diversité de collaborateurs et de collaboratrices des quatre coins de l'Amérique du Nord, et de produire un journalisme narratif qui favorise la nuance, la lenteur et la réflexion.

Pour vous abonner :



2

Deux
numéros par
année



La livraison
gratuite
partout au Canada



25% de réduction
sur les numéros
précédents et sur
Écrans verts



Le renouvellement
automatique, pour
que vous ne manquiez
jamais un numéro

besidemagazine.com/abonnement



A photograph of a rocky mountain landscape. In the background, a large, textured rock face rises vertically. Below it, a glacier flows down a slope, with a small waterfall cascading over a rocky outcrop. The foreground is dominated by large, dark grey boulders and a rocky slope. The overall scene is rugged and natural.

NUMÉRO 10

5 ANS

À transmettre des savoir-faire,
des histoires, des idées

À fabriquer un monde durable
entre nature et culture

À construire une communauté

PRINTEMPS 2021

NATURE & CULTURE

BESIDE

Manifesto
Learning from
Inuttitut

Essay
Cold-Water
Swimming

Story
Nordic
Citrus



09



PUBLISHER

Jean-Daniel Petit

EDITOR-IN-CHIEF

Catherine Métayer

ART DIRECTOR

Eliane Cadieux

ASSISTANT EDITORS-
IN-CHIEF

Mark Mann

Caroline R. Paquette

GRAPHIC DESIGNER

Gabrielle Deronde

EDITORS

(English)

Casey Beal

(French)

Caroline R. Paquette

COPY EDITORS

(English)

Shanti Maharaj

(French)

Liette Lemay

FACT CHECKER

Guillaume Rivest

TRANSLATORS

(English)

Oana Avasilichioaei

Bronwyn Haslam

Jessica Moore

(French)

Nicolas Coutlée

Geneviève Deschamps

PRINTER

L'Empreinte

TYPE FOUNDRIES

R-Typography

Coppers and Brasses

Adobe Fonts

FINANCIAL DIRECTOR

Nicolas Baillargeon

PARTNERSHIP &

DISTRIBUTION DIRECTOR

Sergio Morales

DIGITAL CONTENT &

MARKETING STRATEGIST

Camille Monette Maillé

DIRECTOR, DIGITAL

PRODUCTS

Olivier Mercier-Chan Kane

Our magazine is crafted with editorial independence.

Our content is produced without any form of emolument, with the exception of a few explicitly sponsored articles, published with carefully chosen partners.

WE WISH TO THANK OUR PARTNERS FOR THIS ISSUE:

Bonjour Québec | Ouranos | Saumon Québec | Scandinave Spa | Travel Yukon

All magazine content ©2020, *BESIDE* and its contributors.

We publish twice a year, and use Canadian spelling.

ISSN 2371-4263

A BESIDE MEDIA PRODUCTION

2528 Rue Beaubien E., Montréal, QC H1Y 1G2

Our magazine is printed in Québec on Rolland Enviro paper, a 100 per cent post-consumer paper.



PCF



Making a Home of Our House

For months we've been stuck between four walls.

Whether we live in an apartment, duplex, condo, townhouse, studio, or a bungalow, our relationship to our residences has changed.

As time has drawn on, the grip of drywall and concrete has grown ever tighter. We have needed air, space, greenery.

The pandemic got the better of the third little pig.

Though none of us knew exactly what was coming, some people were better prepared for the pandemic. Over time, they had made their houses into warm homes, personalized and well-tended, where each bit of light is used wisely, where each green shoot is cherished and nourished. Others have had to adapt more quickly, with two-by-fours, bags of dirt, and freshly baked loaves. Slowly but surely, these latecomers, too, have added warmth to their homes.

During confinement we've observed the importance of our living spaces—both indoor and outdoor—on our physical and mental health.

Our residence is no longer simply a place of transition; it's where we live.

And the earth is our great collective residence: the only one we have.

We must work to make this great big house our home. We have to invest the time, energy, and money to make it healthier and more welcoming.

Because the earth is surrounded by uninhabitable emptiness, and we're confined here for life.

—Jean-Daniel Petit

Publisher

“You are not
a myth,
you are the
future of this
world.”

— JOSÉPHINE BACON

The BESIDE Magazine Subscription

\$35

At a time when media thrives on polarization, *BESIDE* chooses to embrace nuance to better understand the subtleties that link us all.

In subscribing to our magazine, you're directly contributing to this conversation and community.

2

Two editions
per year



Free shipping
in Canada



25% off all
past issues and
Green Screen



Automatic renewal
to ensure you never
miss an issue



besidemagazine.com/subscription



COVER PHOTO

KARI MEDIG

The Conrad Kain Hut nestled in the Purcell Mountains in Bugaboo Provincial Park, British Columbia.



For the story behind the cover image, see beside.media

HOW TO USE QR CODES:

1. Open your smartphone's camera app.
2. Hold your phone close to the QR code; your phone will recognize it and you'll receive a notification.
3. Click on the link in the notification.



ASH ADAMS

LARRY AUDLALUK

JOEL BALSAM

CATHERINE BERNIER

ANTONIN BOULANGER

CARTIER

JONATHAN BRISEBOIS

TRISTAN BRONCA

ELIANE CADIEUX

JONAH CAMPBELL

PHILIP CHEUNG

SOPHIE CORRIVEAU

ÉMILE DAVID

ELISAPIE

STEPHANIE FODEN

MÉLANIE GAGNÉ

MARIE-ANDRÉE GILL

XAVIER GIRARD LACHAÎNE

ALEXI HOBBS

CARMEN KUPTANA

VALÉRIE LACROIX

FRANÇOIS LANDRY

BERNARD LAVALLÉE

JULIANA LÉVEILLÉ-TRUDEL

MARIE DES NEIGES

MAGNAN

MARK MANN

REBECCA MEAD

FÉLIX MICHAUD

WERONIKA MURRAY

MAGNUS NILSSON

AKENA OKOKO

ERIK OLSSON

ARIANE PARÉ-LE GAL

KIM PARISEAU

MARIE CHARLES

PELLETIER

CAROLINE R. PAQUETTE

TAYLOR ROADES

SALMON SISTERS

JIMMY THOMSON

ALICE ZOO

GUEST ILLUSTRATOR

JULIEN POSTURE

Intro by Catherine Métyayer 10

MANIFESTO

Nuna

Juliana Léveillé-Trudel 12

The Subversive Joy of Cold-Water Swimming

ESSAY

Rebecca Mead 22

DOSSIER: POINT ZERO

An Answer to Forgetting

ESSAY

Mark Mann 32

Second Nature

PERSONAL ESSAY

François Landry 39

This Is Real

PERSONAL ESSAY

Carmen Kuptana 44

The Big Thaw

VISUAL ESSAY

Weronika Murray 48

ESSAY

Terra Cognita

Jimmy Thomson

52

PERSONAL ESSAY

The Fabric of Knowledge

Ariane Paré-Le Gal

58

BESIDE X
SAUMON QUÉBEC

Turning the Tide

Marie Charles Pelletier

63

PORTRAIT

The Land, Our Lodestar

Marie Charles Pelletier

68

BESIDE X
APPAREIL
ARCHITECTURE

The Forest, Our Workshop

*Antonin
Boullanger Cartier*

73

PERSONAL ESSAY

Basketball Gloves

Akena Okoko

78

INTERVIEW

On Being Diverse

with Elisabeth
by Caroline R. Paquette 84

PORTRAIT

The Longest Winter

Joel Balsam 88

BESIDE X
OURANOS

Adapting Together

Mélanie Gagné 94

STORY

Acid Trip

Bernard Lavallée 102

INTERVIEW

Finding *Lagom*

with Magnus Nilsson
by Fonah Campbell 110

BESIDE X
SCANDINAVE SPA

The Spa as Refuge

Catherine Bernier 116

PORTRAIT

Shaped by the High Seas

Marie Charles Pelletier 120

AWAY
WITH BESIDE

Québec's Northernmost Gardens

Catherine Bernier 126

ESSAY

Sand and Snow at the End of the World

Tristan Bronca 130

PORTRAIT

Watchers on the Land

Mark Mann 136

BESIDE X
TRAVEL YUKON

Off the Beaten Track

Marie Charles Pelletier 142

AFTERWORD

Kushpipapanan

Marie-Andrée Gill 150

HOW DO WE EMBODY OUR NORDICITY?

09

Nordicity. The word took shape in the mind of Louis-Edmond Hamelin one night in 1975 as he was getting back to his room at the Yellowknife Inn, “frozen as a rope” after a cross-country skiing excursion. The Québécois geographer and linguist left this life earlier this year. Passionate about the North and Indigeneity, his eyes still sparkled at the age of 96. He famously said that geography is learned by foot. And that when we don’t find the right words for our lived experience, we need to invent them.

From 1938 to 2020 Hamelin travelled throughout the North by foot, by canoe, by train, and by plane. He defended the land and cultural rights of Indigenous communities in Canada from coast to coast to coast. He is responsible for the immensity of the North appearing on our maps and in our dictionaries, so we might never again deny the importance of ancestral territories, ancient peoples, and a Nordic identity.

This nordicity is anything but static, anything but homogeneous. It is present in the movement of the seasons, the wind, the ice, the caribou, and the constant adaptation of northern people. Hamelin liked to imagine the human trajectory as a spiral “that never loses sight of its point of departure, but which, along the way, incorporates enough new elements to avoid the dullness of a straight line or the imprisonment of a circumference.”¹

According to him, the North is within us. It’s a state of mind, an attitude. It’s a way of life for those who explore, inhabit, and farm the land with curiosity and humility. With eyes sparkling. From Montréal to Yellowknife, from Stockholm to Mushuau-nipi. And it calls to us more strongly than ever after these long months of confinement that have made us hungry for nature, for meaning, and for humanity.

This fall we’ve had much time to watch the leaves turn red: a comforting reminder of the fact that in spite of health, social, and climate crises, the seasons still follow their rhythm—it’s up to us to find our own. We know more urgently than ever that we need to rethink our ways of living, individually and collectively. What if nordicity could equip us with sharper tools, greater resilience, and point a smarter way forward?

We’ve envisioned this new issue as a sort of movement: as an impulse toward our territory, our fellow beings, and toward what matters, while we wait to reconnect more fully with all of these.

To be contemplated beside a crackling fire.
Or while making snow angels.
For those who will follow.

— Catherine Métayer

Editor-in-chief

¹ Excerpt from the documentary *Le Nord au cœur*, by Serge Giguère (2012).



JUNIA

What we can learn from Inuttitut,
a language shaped by humility,
poetry, and the land.

TEXT—JULIANA LÉVEILLÉ-TRUDEL

PHOTOS—ALEXI HOBBS



“She’s away on vacation for two weeks,” said Bobby, manager of the village of Quaqtaq.

He was talking about the head of the recreation department, who had all of the keys, most importantly the one for the Isummasarvik School’s storage room. We needed it to get the sports equipment to keep the kids occupied at day camp: balls, badminton racquets, nets, and hockey sticks.

I sighed inwardly. Ever since I’d been working in Nunavik, finding a key had been a recurring nightmare. I had already given up hope.

“Maybe you could ask the caretaker,” Bobby suggested.

Anne, my colleague, nodded and waved me on. We got back into the truck. On the other side of the windows, the June sun was beating down on the frozen bay that it could not crack. We stopped in front of a house near the footbridge spanning the river. The caretaker was out, but her husband exchanged a few words with Anne in Inuttitut, then disappeared and returned with the miraculous key. I pinched myself. It had taken all of five minutes. That was back in 2015, my fifth summer in Nunavik. If it had happened a few years earlier, I would have probably told the story on my blog, joking about how even a simple task can be so immensely complicated in the North.

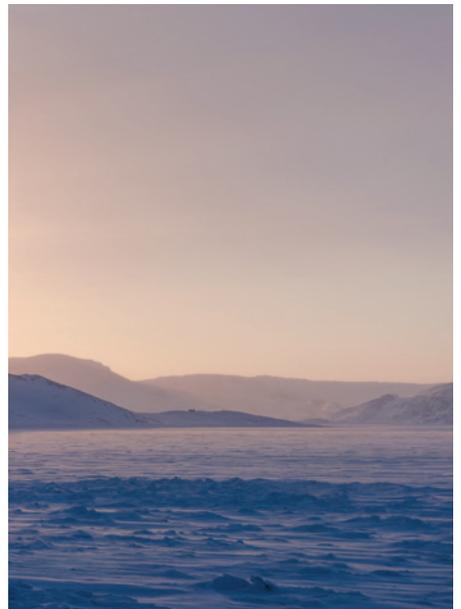
But as the old man held out the keys, it hit me: it was my fault that it was complicated. I had begun setting up day camps in the North in 2011. Everything that I had found difficult then was difficult because I was trying to make things work my way: planning activities and appointments in advance, holding daily meetings, requiring long-term commitment from the camp’s employees. There was another problem too: I didn’t know the people or the language well enough. I didn’t know who the caretaker was or where she lived. I wouldn’t have been able to speak with her husband, who spoke only in Inuttitut.

I’d learned a few words, of course, especially words useful for working with children: *come here, sit down, do you understand, hurry up, are you ready, stop, wait, again, a little, a lot, yesterday, today, tomorrow, yes, no, maybe, what’s your name*, and *how old are you*. We’d played Twister once, so I also knew the names of body parts, colours, left and right. I knew the names of all the animals. It was a start, but not enough to converse with the caretaker’s husband.

Many of the *Qallunaat* (whites) I met among the Inuit described Inuttitut as “impossible to learn.” It did indeed seem complicated, with all those qs, ks, and js, but I loved its rough sonority. Moreover, I could never feel at ease with this linguistic one-sidedness. Some of my friends were taking online courses with Professor Marc-Antoine Mahieu at INALCO (Institut National des Langues et Civilisations Orientales), affiliated with the Sorbonne in Paris. They all spoke about the class with the same blissful smile. In 2016 I signed up too. I had just quit my job to devote myself to writing. It meant that I would no longer be travelling to Nunavik but that I had more time—and I very much wanted to learn Inuttitut and keep a foot in the North.

In our first class, Marc-Antoine made a point of destroying our hopes. Inuttitut is a highly unfamiliar language, not nearly as easily learned as English or Spanish. Acquiring competence would take years of study and practice, and despite all that effort, we would very likely never be able to really converse.

Strangely, this bleak prospect soon seemed irrelevant. Little by little, I discovered a spectacular language, immensely creative and full of humour. A language that had to invent all sorts of slightly eccentric ways of naming the elements of modern life, but that described the land and hunting techniques with staggering precision. A language that seemed made for poetry with its constructed words and love of repetition; a language that taught me so many things about people that I’d been among for years without ever really knowing.







Qanik, falling snow.

Aputi, snow on the ground.

Aniu, the clean snow you melt
for water.

Pukak, crystallized snow that
crumbles easily.

Masak, wet falling snow.

Matsaaq, wet snow on the ground.

Don't believe everything you've heard, however: there are not
hundreds of words for snow.



Over and over, I'd said what so many others have: that the Inuit have a very liberal concept of time. I learned that it could be as structured as my own; it was just structured around other things. For example, the months are defined by animal behaviours.

September, October, November: *amiraijaut*, *arnalirnguutivik*, *natjujarvik*.

Time when antlers lose their velvet. Time when the males compete for females. Time when caribou shed their antlers.

Places that I had known by their French or English names regained their original appellations: I now dared to utter the word *Kangiqsualujjuaq*; I no longer needed to say *George River*. I was unlearning my geography, just as so many Indigenous people have had to unlearn theirs. Even the idea of “the Arctic” once hadn't existed for the Inuit. They had to invent a word for it that suited a Western geographical perspective: *Ukiurtatuq*, which translates as “repeated winter.”

I found that the language had a harmonious relationship with the environment—despite the occasionally ruthless climate. In the very first Inuttitut dictionary, written by Taamusi Qumaq in 1991, Nunavik is defined as “a large country occupied by animals.” I admired this humility, this awareness that a place is shared with other species, that one is living, in a way, on *their* land.





It's perhaps precisely because of this humility that one should never speak ill of *sila*, the weather. This was a blessing for a snow lover like me, tired of the eternal whinging about winter.

All of these words for different kinds of snow and ice, for Northern hunting and fishing techniques, show the extent to which the Inuit were at one with their land. Some people have bandied about the idea that the ancestors of the *Nunavimmiut* found themselves stuck in the North, blocked from going south by the Cree in the west and Innus in the east, but this is false. Research has concluded that the ancient peoples of the Arctic in fact moved even further north during a period of warming around the year 1000, because they did not know how to survive without the cold. Today, climate change has had particularly devastating consequences for the populations of Nunavik and Nunavut.

In the land that would become Canada, European explorers (*tariup akiani*, "from across the sea") saw a vast reservoir of natural resources for exploitation. Our current climate crisis is the direct result of this unbridled exploitation, our stubborn insistence on doing things our way, our belief that we can draw a hermetic border between us and *nuna*, the great land, when in fact we live in each other.

Our language navigates modern urbanity with much more ease than Inuttitut, but it reflects a far more distant relationship with the environment, often stuck in the idea of fighting against the elements. Could the rich vocabulary of the Inuit inspire us to redefine our relationship with nature? ■

Born in Montréal in 1985, **Juliana Léveillé-Trudel** writes in various genres: fiction (*Nirliit*, La Peuplade, 2015, translated by Anita Anand, Véhicule Press, 2018), children's literature (*How to Catch a Bear Who Loves to Read*, Chouette, 2018, coauthored with Andrew Katz), blogs, and plays. She has presented many of her theatrical and literary creations on stage. In 2018 she founded Productions de Brousse.

THE SUBVERSIVE JOY OF COLD SWIMMING



WATER

Britons are skipping the heated pool and rediscovering the pleasures of lakes, rivers, and seas—even in winter.

TEXT—REBECCA MEAD

PHOTOS—ALICE ZOO



In 1973 Roger Deakin, a British writer and environmental activist, acquired a tumbledown sixteenth-century farmhouse outside the ancient village of Mellis, in Suffolk, and began a restoration, repairing stone walls and replacing roof tiles. Among the attributes of Walnut Tree Farm, as the house was called, was a deep, spring-fed moat. It didn't surround the house, as with a fortified castle, but was excavated into the land, in roughly parallel lines, at the front and the back of the property. The moat had served its original, Elizabethan owner as a water supply, a cooler, and a status symbol. Over the centuries, it fell into disrepair, becoming silted up from falling leaves and rotting tree roots. Deakin had the moat dredged to a depth of 10 feet; staked a wooden ladder by the bank, near the spreading roots of a willow tree; and began regularly swimming in the cold, greenish water. He gained what he called a frog's-eye view of the changing seasons, and an intimate familiarity with the creatures sharing the moat, from dragonflies to newts.

In the mid-1990s, Deakin took inspiration from the protagonist of John Cheever's short story "The Swimmer"—who traverses his suburban neighbourhood pool by pool—and made an aquatic journey around England, Wales, and Scotland, bathing in seas, rivers, ponds, and lakes. Deakin wrote a book about that adventure, *Waterlog* (1999), which has become a classic of British nature writing. His prose is sensuous—"At seaweedy Kimmeridge I mingled with mullet too lazy to move"—and his sense of humour is as dry as his theme is wet. A leech, he observes, keeps changing shape in the water, "looping and stretching out its black stocking of a body, as women do when they're testing tights for quality in Marks & Spencer." The book also displays a lively erudition: when Deakin describes a swim off the virtually unpopulated island of Jura, in the Scottish Hebrides, he notes that George Orwell retreated there to write *1984*.

Waterlog is subtly political. Deakin was intent on challenging the privatization of once-public waters. "The right to walk freely along river banks or to bathe in rivers, should no more be bought and sold than the right to walk up mountains or to swim in the sea from our beaches," he writes. In one rousing passage, he yells back at censorious river keepers who chastise him for swimming in the trout-filled Itchen, which

runs through the grounds of an elite boarding school: "I already felt invigorated after a really first class swim, and now I felt even better after a terrific set-to." For Deakin, swimming in open waters is a subversive act—a way to reclaim nature cordoned off by capitalism, and to "regain a sense of what is old and wild in these islands."

Deakin died, from a brain tumour, in 2006. A year later, Walnut Tree Farm was bought by a couple, Jasmin and Titus Rowlandson, who have maintained his commitment to ungentrified country living. There is still no central heating in the farmhouse; it is warmed by an Aga stove and an enormous open hearth, over which dinner is typically cooked. Last year, Titus, who restores classic automobiles in the barn, and Jasmin, a jeweller and a painter, began offering overnight stays in two renovated cabins on the property. In early November, I took the train from London to Suffolk, with the aim of swimming in Deakin's moat. Heavy rain had fallen all morning, sluicing the windows of the train as it rolled through the port of Ipswich. Deakin's book begins with an ecstatic moat swim in summer rain, amid "water sprites springing up on tiptoe like bright pins over the surface." A chilly, wet autumn day seemed considerably less enchanting.

By the time I reached Walnut Tree Farm, however, the rain had stopped, and low streaks of pinkish afternoon sun had emerged between torn clouds and the bare branches of sodden trees. After installing myself in the cabin I'd rented—delightfully kitted out with antique furniture, a wood-burning stove, and a well-chosen library—I put on my bathing suit, along with neoprene booties and gloves. Straightening my spine, I headed for the backyard moat. Sixty feet in length, it had a gleaming black surface strewn with the golden discs of fallen leaves, like tarnished Anglo-Saxon jewellery inlaid with gems.

Descending the rickety ladder, I pushed off into the water and breaststroked to the deepest part, at the center, to avoid entanglement with hidden weeds and roots. The cold was searing. I could feel the muscles of my upper back constricting; my clavicle and upper ribs seemed ready to shatter, and my toes and fingers started to numb, despite my high-tech gear. I swam a few lengths, trying to appreciate Deakin's frog's-eye view, though, to the extent that I could identify with a frog, it was with one placed—in the

Swimming in the sea became popular in the 18th century, and at resorts like Weymouth, in Dorset, bathers were wheeled across the beach in small wooden cabins, then descended down steps into the salty waters with the help of attendants, often women, known as “dippers.”

reverse of the fable—in a slowly chilling pot of water, to see if it notices when it starts to freeze to death.

Despite the cold—and despite the two hours it took me to warm up afterward, stoking the wood-burning stove and drinking as much tea as I could handle—my brief swim in the moat was a starkly beautiful experience. I felt fantastic. Deakin swam in the moat nearly every day, except when it froze over, and it was easy to see how he’d got hooked.

I was not the only reader of Deakin to have been seduced in this way. *Waterlog* helped spur the rise of what has become known in Britain as “wild swimming”: wading briefly or churning doggedly in outdoor waters, rather than doing laps in indoor pools. According to the most recent figures collected by Sport England, a group that urges physical activity, half a million people in England are engaging regularly in wild swimming—nearly twice as many as reported doing so just three years ago. Many participants claim that the activity is not only fun but also improves their mental health. [...]

Swimming in the sea became popular in the 18th century, and at resorts like Weymouth, in Dorset, bathers were wheeled across the beach in small wooden cabins, then descended down steps into the salty waters with the help of attendants, often women, known as “dippers.” In the Romantic era, swimming became an activity, like wandering across daffodil-covered hillsides, that was thought to offer a potential encounter with the sublime. The development of railways, in the Victorian era, spurred the growth

of many seaside resorts, including Ramsgate, in Kent, where, a local reporter noted, “the men gambol about in a complete state of nature, and the ladies frolic in very questionable bathing garments within a few yards of them.”

In the 20th century, many swimmers shifted to chlorinated pools. Affordable package holidays to resorts in Spain, where the water is warm and the sun reliable, further enticed Britons away from local waters. In any case, many British lakes and seashores had become horribly polluted. In *The Story of Swimming*, [Susie] Parr reports that, in 1980, the U.K. had no inland waters that met the environmental standards of the European Economic Community’s Bathing Water Directive.

Since then, water quality has improved significantly, which has helped fuel the wild swimming revival. A practitioner still needs to be choosy, though: a recent investigation by the London *Times* revealed that 86 per cent of the rivers in England contained pollution levels exceeding current E.U. standards. Another factor behind the popularity of wild swimming is its affordability: although you can spend more than a hundred dollars on a wetsuit, the only essential equipment is a bathing suit. [...]

Advocates of cold-water swimming dwell less on its risks than on the health benefits that it allegedly bestows. Anecdotal claims are often made that swimming in low temperatures boosts the immune system, and enthusiasts swear that the mental-health benefits are transformative. A recent documentary about the

ponds, broadcast on the BBC, included testimony from swimmers about the mood-elevating properties of a daily dip, or the ponds' part in sustaining swimmers through cancer treatment or bereavement.

In fact, little research has been done on whether wild swimming benefits one's mental state, although, according to Mark Harper, a doctor at the Brighton and Sussex University Hospitals, regular cold-water immersion has been shown to decrease inflammation, which is associated with ailments from pain to depression. In a phone conversation, Harper, a cold-water swimmer himself, explained, "By adapting to cold stress, your response to that cold stress becomes less marked—your blood pressure doesn't go up as much, and your heart rate doesn't go up as much. The benefit of that is that you may not react as much to stress in daily life." Harper believes that even dipping your face underwater can have extra benefits.

It's harder for a scientist to take empirical measurements of the physical or mental benefits of cold-water swimming than it is to measure, say, those of running, which can be done on a treadmill in a lab. Hannah Denton, a counselling psychologist based in Brighton, overcame practical difficulties by attaching a sound recorder to a tow float, so that she could interview half a dozen devoted practitioners in situ. All Denton's swimmers were convinced that cold-water swimming was essential to their well-being, but they also all reported having experienced twinges of panic while engaging in it. As one respondent put it, "One minute, you are fine, and then literally the next second it is 'Shit, I am too cold, I should have got out.' And it's literally swim or die."

Denton's respondents also noted that the sense of a close, and possibly risky, encounter with the natural world was part of what made the activity appealing. "All your senses get absolutely overwhelmed, and it brings on a bit of clarity," one of her interviewees said. For people who have experienced trauma, the focus that's required for cold-water swimming may be helpful, paradoxically, in generating a sense of calm and control. For other swimmers, cold water may offer what Nicky Mayhew, one of the co-chairs of the Kenwood Ladies' Pond Association, an association of users of the women's pond on Hampstead Heath, in North London, described to me as the appeal of "safe jeopardy"—an excursion into discomfort and extremity for people who, in their

daily lives, are fortunate enough to experience little that is discomfiting or extreme.

Another problem with researching the effects of cold-water swimming is that any people who do it have clearly chosen to do it, which may well predispose them to think that it's doing them some good. As Sarah Atkinson, a professor of geography and medical humanities at Durham University, observes in the book *Blue Space, Health, and Wellbeing: Hydrophilia Unbounded*, "An account of experiencing wild swimming might look very different from a less convinced and committed informant group."

Shortly before dawn one Sunday morning in mid-November, I met Gilly McArthur, an illustrator who lives in Kendal, in the Lake District, a region of northern England much beloved by Romantic poets and wild swimmers. McArthur swims regularly in Lake Windermere, and she had volunteered to take me along, although her real passion is for ice swimming through the Lake District's frozen tarns, or ponds. As we drove to Lake Windermere, McArthur took out her phone and showed me a photograph of herself taken the previous January, when she resolved to swim in ice every day. In the picture, she was nose-deep in a grey smear of ice and water, wearing glasses and a woolly hat.

McArthur is a member of an informal band of swimmers, the Buoy 13 club, named for a marker moored about 500 feet from shore. As we descended through the woodland that borders the lake, she told me that usually there were only half a dozen swimmers; this weekend, though, the Kendal Mountain Festival, devoted to outdoor sports and activities, was taking place, and at least 40 early risers were gathered at a boathouse and a dock by the water. Some were already down to their bathing suits; others were swathed in cozy robes. It was drizzling, and the air temperature was barely above four degrees Celsius, or forty degrees Fahrenheit. I peeled off my layers of clothing, pulled on my neoprene booties and gloves, and joined the dozens of swimmers wading into the water, which was black and calm. "At least there's no wind," McArthur cheerfully noted, as we started breaststroking toward the buoy. The water temperature was about six degrees Celsius, or forty-two degrees Fahrenheit, slightly milder than I had become accustomed to at the Ladies' Pond on Hampstead Heath, where I'd begun swimming regularly.



The scenery around us was spectacular, the lake extending north, under leaden skies, toward the brown-backed Langdale Pikes and, in the distance, peaks with a faint touch of snow. I swam on, chatting with McArthur, but within about 20 or 30 feet of the buoy I decided that I didn't want to overdo it, and urged her to go on ahead of me.

Turning back, I suddenly realized just how far from the dock I'd come. I didn't feel weak, or even particularly cold, but I pulsed with existential dread. I was conscious of not knowing how deep the black water below me was. There was nothing to hang on to, and only my own arms and legs to keep me afloat. Nobody was nearby. This would be a really stupid way to go, I thought, then reflected that this was probably the precise thought many people had just before suffering the consequences of an unwise, irrevocable decision.

A woman in a knit hat with a pompom was swimming toward me, heading to the buoy. As she drew near, I asked if she would do me a favour and swim alongside me as I returned to shore. A man who had already made it to the buoy and was on his way back swam up beside us. "I'll swim you in," he said, reassuringly, and stayed with me as I swam, my anxiety dissipating with each stroke. "There you go," he said, when I was able to touch bottom again. I clambered out, shivering and shaken—and forever grateful to him, in spite of the fact that, as swimmers like to say, I wouldn't recognize him with his clothes on.

An hour or so later, my nausea had abated and my teeth had stopped chattering, and I joined many of the Buoy 13 swimmers as they gathered at the town hall in Kendal for the Mountain Festival's session on outdoor swimming. The event, hosted by *Outdoor Swimmer* magazine, was packed, with 300 festivalgoers seated in the lofty Victorian room. The stage was equipped with a lectern and a video screen. [...]

The final speaker was a woman named Lindsey Cole, who, in late 2018, swam the River Thames dressed as a mermaid. She had strapped her feet into a monofin, as is sometimes used by free divers for a turbocharged butterfly kick underwater. An iridescent blue-green nylon sheath extended from her waist to the flipper. For warmth, she wore a beige wetsuit that matched her skin tone.

Her swim, which was done to raise awareness of plastic and other detritus in the Thames, began near

They were wild swimmers but civil people, making the best of what we have: an island home surrounded by cold, daunting waters.

the river's source, in the Cotswolds. The journey was gruelling, she said, but sometimes surprisingly companionable: people occasionally appeared amid the reeds in the countryside and asked if they could join her in the water. She stayed overnight at pubs. While swimming through Oxfordshire, Cole spotted what she initially thought was a sheet of discarded plastic at the water's edge, before realizing that it was mooing. She alerted rescue services, who helped the animal to shore. ("Drowning cow saved from death by a passing mermaid," read the headline in the *Sun*.) Swimming sometimes six hours a day, Cole took more than three weeks to finish the feat; as she reached the end of her journey, in Teddington, on the outskirts of London, she was joined by a small group of other swimmers, who slid into the frigid water to splash alongside her. In Kendal, Cole beamed as she told the crowd, "This was the first time I discovered the wonderful world of outdoor swimmers."

Last February, Cole noted, she had biked from Devon, in southern England, to Loch Tay, in central Scotland, for the Scottish Winter Swimming Championships. Along the way, she stopped to take dozens of dips with wild-swimming groups throughout England and Scotland. In Clevedon, near Bristol, she joined locals for a quick swim and then for what they called "the debrief"—a long chat over mulled wine in a pub. At dawn near Sheffield, she and a group of 10 women waded in the River Derwent while another woman piped on a flute. One dark evening in Skipton, in Yorkshire, Cole skinny-dipped with a group of strangers. In Newcastle, she swam with a novice winter swimmer who hoped that the frigid sea might help her overcome her grief about her father's recent death. Cole swam alongside a thousand swimmers as she zigzagged across Britain; in the Shetlands, at the northernmost beach in Scotland, she swam with seals as well.

Occasionally, Cole's path overlapped with the route pioneered by Roger Deakin, two decades earlier. She ended her journey in the Isles of Scilly, off the western tip of Cornwall, which is where Deakin had begun. In *Waterlog*, he wrote of "marvelling at the brightness of everything" in the Scillies: the white sand, the rocks glittering gold with quartz and mica. With witty precision, he referred to the sound of seagulls as "nature's bagpipes."

Deakin's journey across the U.K., and his fidelity to his own patch of blue space in Suffolk, had led him to reflect on the British tendency toward insularity. "What a moated people we are, suspicious of Europe, and not at all sure about the Channel Tunnel," he wrote. But the people Cole encountered were not guarded but open. Anyone was welcome to join their community, provided that she could embrace the chill. They were wild swimmers but civil people, making the best of what we have: an island home surrounded by cold, daunting waters. Like Deakin, Cole had emerged with an acute appreciation of her country's restrained, marginal beauty. "To get to Shetland, it was a pretty gnarly trek, but it was really romantic!" Cole said. "So raw and rugged. And Scilly—the sand in Scilly glitters. It *sparkles*. It's really magical. The U.K. is pretty magical." ■

Rebecca Mead is a staff writer at the *New Yorker* magazine, based in London. She is the author, most recently, of *My Life In Middlemarch*, a *New York Times* bestseller.

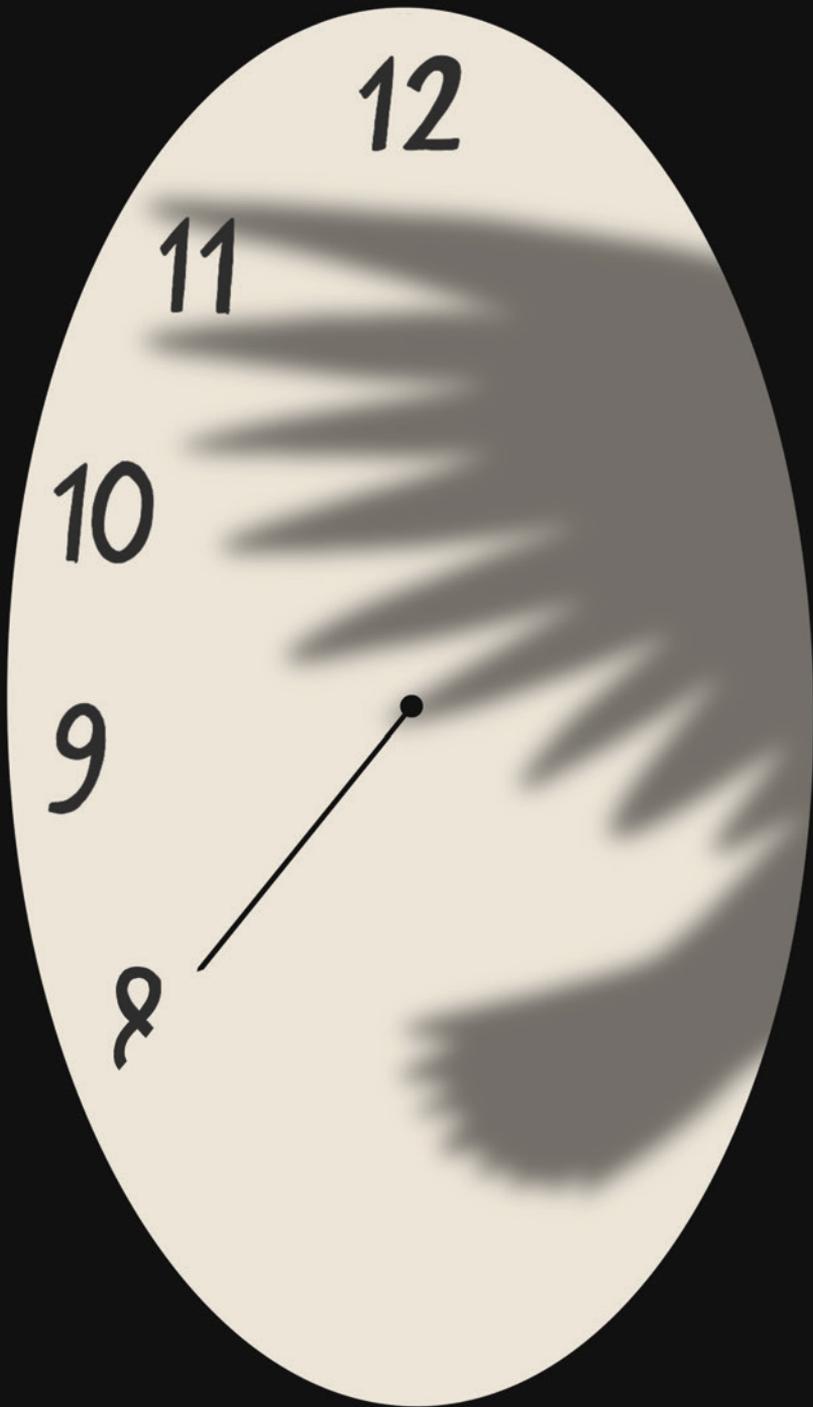
The full version of this feature was initially published in the *New Yorker*; it is reproduced here with permission from the author and the publisher.

“We
transform
the world,
but we
don’t
remember
it.”

—DANIEL PAULY

Point Zero

We all view nature through the lens of our own direct experience. Whether we realize it or not, we make our memories the yardstick for measuring changes in our environment, and as a result, we easily miss the big-picture transformations unfolding around us. In this dossier, we look at what scientists are calling Shifting Baseline Syndrome, and present a portrait of those who have decided to resist—or even overturn it.



An Answer to Forgetting

Shifting Baseline Syndrome is undermining our ability to recognize dramatic changes in biodiversity and the climate. The solution isn't quick or easy, but it starts with paying attention.

TEXT—MARK MANN

To be honest, I always hated birds. I could never stand their drill-bit faces, their dinosaur screams, or that mechanical twitching of their heads. Chickens and seagulls are the worst offenders, and together they share most of the blame for my harsh outlook on avian-kind, which I formed as a kid growing up in rural Prince Edward Island and hadn't bothered to relinquish, until recently.

In December my family moved to a new home in Montréal, with an office that looks out onto a small backyard. This seemed like a good occasion to attempt a reset on my feelings for fowl, especially when my wife gifted me a bird feeder for Christmas. Come spring and the pandemic, I dutifully filled it with birdseed and took my perch at my desk to see who would appear.

Within days the yard was overrun by a mesmerizing swarm of brown-winged, white-cheeked little hoppers. A week of sporadic Google searching revealed that they were house sparrows—one of the most common animals in the world, a fact that did not diminish my triumph at identifying them. The following week, with only slightly less effort, I also learned to recognize the starlings scavenging in the alleyway by their cosmic speckles and bright yellow beaks.

Feeling like a budding ornithologist, I began hunting out more birds to name, but all I could find were sparrows and starlings everywhere. Both, it turns out, are ubiquitous European invaders, notorious for taking over nesting sites and food sources of native birds. For serious birders, they elicit boredom at best. Still, I loved them.

It's a strange time to be discovering the joys of birding. Across North America, bird populations have fallen by 29 per cent since 1970, according to a study published last October in *Science*. While populations of wetland birds and raptors are recovering, other groups, like aerial insectivores and seabirds, are being shoved toward extinction by a combination of insecticides, habitat loss, pollution, and climate change. Cats alone are responsible for killing as many as four billion birds in North America each year.

For novice birdwatchers, the slow erasure of some species is easily obscured by the undiminished pleasure of birding. The pastime is actually enjoying a renaissance, thanks to apps that help people identify birds and share their sightings. "Young birdwatchers

“Each generation of fisheries scientists accepts as a baseline the stock size and species composition that occurred at the beginning of their careers.”

—DANIEL PAULY

today will go to an area and see a number of birds, and they'll say, 'Wow, that's a lot of birds!' But the person who's been birding for 70 years remembers when there were four or five times more birds," says Joël Coutu, a wild bird specialist in Montréal.

The term for this form of environmental amnesia is "Shifting Baseline Syndrome," a concept that has proven revolutionary in ecology and other disciplines over the last few decades. The idea is simple: every generation creates its own yardstick for nature based on the condition in which they first find it—their "Point Zero."

The consequence of measuring changes in nature against the puny time scale of our human lifespans is that we fail to collectively respond to environmental decline, because we don't recognize its true scale. And when we do take action, we set goals for recovery that may be far off the mark of what healthy nature really looks like.

☆☆

Twenty-five years ago, marine biologist Daniel Pauly coined the term "Shifting Baseline Syndrome" to describe a blind spot, at once subtle and glaring, in the way that he and his colleagues assessed over-fishing. He wrote that "each generation of fisheries



scientists accepts as a baseline the stock size and species composition that occurred at the beginning of their careers,” thereby inadvertently erasing the loss that came before and setting an invisible backstop against rehabilitation. “We transform the world, but we don’t remember it,” Pauly would say many years later in a TED Talk delivered on the Galapagos Islands—a place still described as “pristine” in brochures, but where native species like giant tortoises and marine iguanas are critically endangered.

Pauly’s idea made instant sense to his peers, but it wasn’t until researcher Loren McClenachan discovered a box of old fishing photos in 2009 that the concept received empirical validation. While poring over a collection of unorganized photos dating back to the 1950s, she came across images of sport fishers in Keywest, Florida, posing with their day’s catch strung up on a board. Comparing the older photos with ones that she took herself at the same pier, McClenachan was able to determine that the mean fish size declined from nearly 20 kg to just over two. Even so, the shrinking fish hadn’t diminished the enthusiasm or the satisfaction of the fishers catching them.



Though we formulate our initial Point Zero as children, new research shows that we continue to generate new baselines throughout our lives. A recent study examined more than two billion U.S. Twitter posts to trace how people’s perceptions of unusual or remarkable weather changed over time. The author found that our memory for what we consider “normal” weather is much shorter than we might hope: on average, our intuitions about the weather are based on what we experienced in the last two to eight years. Needless to say, this isn’t good news for our ability to mentally track changes wrought by global warming.

Beyond Twitter, the evidence for our ability to normalize the recently unthinkable is abundant. Last winter, bushfires in Australia consumed 18.6 million hectares and killed more than a billion mammals, birds, and reptiles. Thirty-four people lost their lives, and more than 35,000 homes were destroyed. But as the fires continued to rage over months, media coverage dwindled. David Wallace-Wells, the author of *The Uninhabitable Earth*, wrote that “the duration of this climate horror has allowed us to normalize it even while it continues to unfold.” As I write this, California is experiencing its worst fires on record. So far, 1.3 million hectares have burned. But from my desk nearly 5,000 km away, they are part of what Wallace-Wells calls the “white noise of catastrophe all around us.” The media coverage of California’s fires has yet to relent. But the fire season isn’t over, hurricane season is already starting, and then we’ll be back into Australia’s fire season again. It’ll go on. We’ll keep getting used to it.



There’s no one alive with a personal baseline that comes even remotely close to pre-industrial levels of biodiversity, and the losses keep accruing. Roughly 174,000 species were lost in the last 20 years, according to the most dire computer models. Do you remember the disappearance of the Taiwanese snow leopard or the Caribbean monk seal? Maybe not, but you probably remember the death of the last male northern white rhino from the widely circulated photos of its final days and moments, communing with the game wardens who protected it. There used to be thousands, but by 1984, poaching reduced their numbers to 15. Now there are two females left, and the species is



functionally extinct. “An animal that is very abundant, before it gets extinct, it becomes rare,” says Pauly. “So you don’t lose abundant animals. You always lose rare animals. And therefore, they’re not perceived as a big loss.”

Even our conservation successes aren’t what they seem. Environmental scientists Jennifer Jacquet and Jeremy Jackson offer several examples of celebrated recoveries, like bald eagles and grey whales, both recently brought back from the brink of extinction and removed from the endangered species list. But they argue that the current numbers only seem high relative to their lowest ebb in the last half century. Look back to accounts from history and it’s clear that these populations are still dramatically smaller than they once were.

The loss of so-called charismatic megafauna hints at an even quieter calamity: not just the infamous sixth extinction and the destruction of biodiversity, but also the precipitous decline in populations of birds and insects that still seem common, but were once numerous beyond belief.

In 2018 the *New York Times Magazine* announced that “The Insect Apocalypse Is Here.” In this viral story, journalist Brooke Jarvis charts the growing scientific concern “that a whole insect world might be quietly going missing, a loss of abundance that could alter the planet in unknowable ways.” Entomologists, she writes, have developed a shorthand to describe this uncanny evanescence: they call it the windshield phenomenon. Just 20 or 30 years ago, a drive in the country produced an insect massacre so gory that wipers were sometimes needed to see the road properly. Today windshields stay disconcertingly clean.

I still remember riding in the back seat of my parents’ station wagon and watching the periodic splatter of insects on the windshield: reliable entertainment for a kid on a long drive when the radio was set to the news. But my one-year-old son won’t get to enjoy this morbid distraction. Data published by a German entomological society in 2017 found that the biomass of flying insects in German nature reserves had fallen by 76 per cent since 1990, while other studies elsewhere have found similar drops. Of course, as the

number of insects free-falls, the birds that eat them are also disappearing: “Half of all farmland birds in Europe disappeared in just three decades,” Jarvis notes.

One small note of hope in this story is the simple fact that we know about it. If not for the vast enthusiasm of the citizen-scientists who diligently tracked insect populations, we’d be stuck with a vague sense of something being not quite right, and even that would eventually fade. The awareness itself is a miracle. “Amateurs have long provided much of the patchy knowledge we have about nature,” Jarvis writes. “As technologically advanced as we are, the natural world is still a very big and complex place, and the best way to learn what’s going on is for a lot of people to spend a lot of time observing it.”

Scientists are increasingly relying on data produced by enthusiastic observers. “The eBird app made birding cool again,” says Samuel Denault, an ornithologist in Montréal. “Now it’s probably the most accurate database we have.” Mistaken identifications are quickly corrected by the app’s avid and highly engaged community, who are partly motivated by the competitive structure of the app’s scoring for top birders.

McClenachan also relies heavily on non-scientific observers to advance her research. While she continues to mine the archives for the longer sweep of natural history—studying, say, a nautical chart from the 1770s to document coral reefs in the Florida Keys, or restaurant menus to show what was being caught and served in particular places—she also spends a lot of time interviewing fishers. “Fishermen are amazing natural historians,” she says. “The big issue for the ocean is that we’re terrestrial animals, so the amount of hours and eyeballs out on the water over time is pretty small. But fishermen have observations about all of this marine life.”



The more I researched Shifting Baseline Syndrome, the more I became convinced of the value of noticing, especially if we can organize ourselves into battalions of diligent witnesses. I wanted to contribute to some collective repository, but my own birdwatching practice hadn’t advanced much past the two banal species that frequented my backyard and alley. So on

“You don’t lose abundant animals. You always lose rare animals. And therefore, they’re not perceived as a big loss.”

—DANIEL PAULY

a chilly Saturday morning in September, I joined a birdwatching tour at a large, undeveloped tract of land near the airport, called Technoparc. Part of an industrial research park, this unprotected urban oasis of wetland and forest is a cherished hot spot for Montréal birders, in part because it is frequented by almost no one else.

The autumn migration season was well under way when we parked on a disused lane next to the airport runway, and many of the birds passing through had spent their summer up north, some as far up as the Arctic, raising children and feasting on insects. Now they were travelling the Atlantic flyway southward to the tropics. Coutu led the tour of about 15 people, carrying a scope on a tripod and amiably giving names to the shadowy figures fluttering in the branches. A grey catbird, on its way to the Caribbean, mewed in the underbrush to frighten off competitors. The group moved slowly, pausing every six or eight metres to stare fixedly into the woods. My son, who enjoys pointing and babbling at trees, seemed to relish the company of so many other people who also liked pointing and babbling at trees.

The more I researched Shifting Baseline Syndrome, the more I became convinced of the value of noticing, especially if we can organize ourselves into battalions of diligent witnesses.

Walking back to the car, I logged the catbird into eBird—my first entry! Birding is an art of serendipity, I realized. You stand around, hoping something special will happen. But my satisfaction didn't last long. A few hours later, I received an email news alert that humans have wiped out two-thirds of the world's wildlife in the last half century. That's the sort of thing that most of us have to learn from the media; it doesn't turn up when we go outside. Birdwatching feels meaningful, but what good is registering a single sighting of a grey catbird—a common species with a stable population—when the big picture is so grim?

Ever since the huge climate marches last September, I've been thinking more about the small-big paradox of collective action: how when you're a body in a crowd, you ARE the crowd. Just as walking down the street is a paltry addition to the climate fight, identifying common songbirds at the park is an extremely meagre contribution to the great eco-awakening. But hundreds of thousands of people walking down the street together is powerful. And hundreds of thousands of observations together form a picture of nature that is both vast and granular, extending through time and space and offering a perspective that rises above the myopic outlook of individuals and even whole generations.

Even dramatizing it like that, I still honestly don't know how much it's worth, keeping track of a few birds on an app. But it does feel like pulling in the right direction. Each entry in the database is like a vote for the long view. Shifting Baseline Syndrome can easily elicit a feeling of pessimism, as it suggests our amnesia might be a hard psychological limit, one that prevents us from grasping the real plight of the natural world. But it also shows us just how adaptable we are. If we can normalize the bad changes, then we can normalize good ones too. We can treat our Point Zero like a place of discovery, where we notice nature and our place in it more expansively—not a borderline, but a frontier. ■

SECOND NATURE



Our intimacy with the land over time is what allows us to detect slow disappearances, François Landry observes. Twelve years after moving to a forest in the Upper Laurentians, he bears witness to this nature he has learned to name and care for.

I will never know for certain how it came to me, the crazy idea of leaving my home region of Bas-Saint-Laurent. Was it while waiting for the bus one frigid February morning? Was it one July night spent shivering on the banks of the river because I forgot to bring a sweater? Was it sitting in front of the TV when a weather update came on to tell me that, as usual, everywhere else was warmer than where I live? Or was it on my birthday, the last day of April, when I created my ritual of walking barefoot in the snow—snow that seemed determined to continue haunting us?

When my studies in literature transported me to the Eastern Townships and I had the chance to admire the blooming of the lilacs in early May, I realized that I would never again wait for Saint-Jean Baptiste Day to breathe in their scent.

So I became a traitor to my heritage, a fed-up fugitive from the crystal-clear air and the squalls of the hostile nor'easter. I'm exaggerating, of course. I feel compelled to justify an exile which I have a hard time reconciling, divided as I am between shame at having allowed the harshness of the climate to win out over me and the joy of having shortened my winters by a few precious weeks.

And so, you might wisely conclude, I am nothing like a Viking. There's nothing "Nordic" about me. Are we even allowed to define ourselves as northern creatures when we come from a city—Rivière-du-Loup—located just below the 48th parallel?

My country is not winter. Winter deprives me of my country. It deprives me of my true place of belonging. My emotional country is the ground, the glebe,

the humus, the soil—the real thing—which the interminable cold season restricts me from accessing. I don't think I'm an exception. The population of Québec has mostly gathered closer to the American border than to Ungava; it has crowded close to the lines of flight from the malediction of the Labrador currents—not to mention Florida, where a large number of my compatriots tend to beat a retreat during the long winter.

Have I always thought this way? No, of course not. Before adolescence arrived with its cortege of calling things into question, my mood was the same whether it was January or July, which may explain how, when I was young, I didn't know how to distinguish a fir tree from a spruce. "Conifer" was enough for me. In my defence, the trees were too bare to really evoke my sympathy. My parents themselves weren't inclined to take us out into our puny forests. The vocabulary of a few hardy species that might adorn a flower bed were more familiar to us than that of untouched spaces.

Now that I live in southern Québec, the profusion, the vigour, and the diversity of the vegetation have given me the full measure of my cultural loss. No arbutus, plane, or quince trees here either, alas, but at least there are more than the conifers, poplars, and stunted birches of my childhood. Enough, in any case, for me to have experienced a violent love at first sight when I arrived at the place of my "second nature," which persuaded me in time to become its attentive lover and faithful companion.

To find your way, you must first know how to name, and then describe. And finally, to understand: to tackle head-on the destiny of this nature that's battered by the climate, yes, but also—and above all—by excessive exploitation.



Intervening—in order to preserve the living world

A dozen years ago I had the chance to fulfill a long-standing dream of mine—I acquired a good-sized plot of forested land near a peaceful village in the Upper Laurentians. I quickly learned that any intervention in the living world, any real appropriation of this realm, is impossible without language that can encompass the components. For example, if the term “wild buckwheat” doesn’t cause any image to spring to mind, it remains empty of meaning. You wouldn’t know that it refers to a perennial herbaceous plant, nor that it’s invasive and, because of this, harmful to other species. If I remember that the nickname for climbing bittersweet is “tree torturer,” I wouldn’t set out to plant some at the foot of a grove of hazelnut trees. To find your way, you must first know how to name, and then describe. And finally, to understand: to tackle head-on the destiny of this nature that’s battered by the climate, yes, but also—and above all—by excessive exploitation.

Among those who make a living from the forest, most are concerned with extracting whatever lucrative materials they can, very often at the expense of that which is left behind. The most astute, as per the laws of the industrial era, raze everything if they can and throw themselves into single-crop farming. But calling a 10-hectare plantation of pine trees in rows a “forest” seems to me not only wrong, but also obscene.

For most people, a relationship with the forest means passing through it. Provincials compete to tear through on their ATVs. City folk on vacation adventure into it, as though this short digression should ensure them some form of redemption. Cross-country skiing, ziplining, trekking, a glamorous triathlon, or tearing down a maintained hill on a mountain bike won’t help the regeneration of natural habitats one bit. In any case, a deep relationship with the forest no longer applies: yesterday, people visited London or Prague; today, they climb the well-marked paths of a provincial park; tomorrow, they’ll head to the Grand Canyon.

I’ve become one with my forest ever since the conviction came to me that we can’t leave nature to its own devices any longer: humans have historically done so much ill that we can’t now abstain from giving it a helping hand. The prevailing myth of virtuous inaction has no more basis than the obsolete myth of our environment needing to be dominated at all costs.

This
disappearance
never even occurs
for someone
who's



1_ Photo: Jaëlle Vallé
2_ Photo: Bruno Aguirre
3_ Photo: Ugo Delauney

unaware of
ground vegetation
or native wildlife.

Unexpected loss

When I acquired the land, I had no training in forestry or wildlife ecology. My technical and encyclopedic knowledge was limited. But let's just say that, intuitively, I could feel that something was off, that this land wasn't in its normal state. I learned on the job, drawing upon lectures and discussions with people who were more experienced than me.

I've now been taking care of my six hectares since 2008, metre by metre, tree by tree. A century after having been clear-cut, the forest was composed of tree species of a similar age which, because they were growing on a piece of land that had been disturbed in this way, had fought for space to the point of harming each other. Of the trees that were still standing, about half were no longer alive. And on the ground, choked by a thick layer of fallen vegetation, no plant life could emerge. Today, the forest is doing better. But I can't help thinking of all the ecosystems that have been reduced to the moribund state this one was in before I intervened.

The banks of Newfoundland have been emptied of cod, the porpoises in the estuary have all (or nearly all) been killed, and we can't underestimate the ravages inflicted on the mainland. We may advocate against Amazon deforestation without suspecting in the least that our own wild areas are being degraded, a stone's throw from the bucolic family cottage shaded by the 100-year-old maple in the area. Nettle trees, elms, walnut trees, juniper trees, and, now, ash trees are in decline; the survival of wild leeks and dwarf ginseng is threatened because of unsustainable harvesting by prior generations.

This disappearance never even occurs for someone who's unaware of ground vegetation or native wildlife. The mistaken opposition between culture and nature has persuaded many people to keep their distance from the latter. The normalization of our existence in urban settings has diluted the organic links between individuals and their ecosystem. Ultimately, the wilderness is perceived by many as a foreign entity. How do you arouse fear in all these hardened city dwellers? It's enough to hum "Les loups sont entrés dans Paris" (The wolves have entered Paris)—or to signal the presence of coyotes in Montréal. But for me, it's the decline of *Canis lupus* in its natural habitat that strikes fear in my heart.

Despite the rise in the number of people who work remotely, despite the exorbitant cost of housing, despite the current health conditions, which allow us to anticipate that urban zones and their overpopulation will continue to produce harmful effects, contemporary humans feel less terror combing the arteries of their dead cities than plunging into an intact, living forest. The complex language of the wilderness is no longer intelligible to us. And so we can't understand its pleas.

I have none of the makings of a Viking, none of the makings of a "Nordic man." But I recall an old story of a man from Montréal who, thanks to an underground tunnel network that gave him access to every essential service he might need, managed to spend an entire winter without setting foot outside, and I realize that I still prefer to put on my boots and fur-lined coat, grudgingly, as I wait for the day when my wooded patch of land will exude the sweet earthy scents of the great thaw once more. ■

When he's not teaching at the University of Sherbrooke, **François Landry** escapes into his forest. After publishing several novels, he launched a new collection of nature writing with *Boréal*. His story *Le bois dont je me chauffe*, released in spring 2020, has drawn the attention of literary critics and wildlife lovers alike.



THIS IS REAL

For most people, climate change still feels abstract.
For Carmen Kuptana, it's washing away her hometown.

TEXT—CARMEN KUPTANA

PHOTOS—WERONIKA MURRAY

My hometown of Tuktoyaktuk is very small and cozy. We're right beside the water, and we always have that ocean breeze scent in the air. We're also close to the tundra, so we see a lot of wildlife, like hawks, ravens, and foxes, and when we're lucky, polar bears. Caribou walk along the beach, leading their calves.

The first highway to the Arctic only just opened in 2017, and last year the town was booming with tourists. They come from all over. They're so curious, it's nice. But with COVID-19 we don't get as many as we used to.

In Tuktoyaktuk we keep active and go outside a lot. In the winter we have dogsledding teams. We go skidooring and sliding. In the summertime we go to the beach. It's really fun to go canoeing and kayaking.

We go out on the land in the spring and fall to hunt geese and caribou, and in the summer we hunt beluga whales in the Arctic Ocean. Now we sometimes call it the Grey Ocean because it's so polluted. Last year we found a dead beluga with 150 plastic bottles in its stomach. It had suffocated. We fish year-round, mainly for Arctic char, as well as herring, whitefish, cony, jackfish, blue heads, and others. But recently we've been catching salmon, which is new for us, and it's really weird.



One of our Elders
used to be able to predict
the weather by looking
at the sky, but nowadays
he can't anymore.

There are a lot of changes like that. The weather is getting switched up, where it's colder in the summer and warmer in the winter. The summers are getting gloomier, with more rain and fog. In the winter, it's warm to the point where you don't have to get fully dressed up some days. Our Elders have seen these changes coming for a long time. One of them used to be able to predict the weather by looking at the sky, but nowadays he can't anymore.

The greatest change we face is erosion, which is eating away at the shoreline. The problem is getting out of hand and endangering homes in Tuktoyaktuk. The storms get really bad here, and with the melting permafrost beneath us, it's easier for the shoreline to wash away. Many people are being forced to move out of their homes and relocate elsewhere in town, but we have limited space.

People in Tuk are sad about the idea of relocating, which would mean moving further inland, where the highway is. Most people around here depend on harvesting fish and beluga whale. It wouldn't feel right not to be close to the ocean.

The melting permafrost is also erasing traditional hunting routes. The tundra sinks down in places because the ground is softer, so it gets really bumpy. When we go out on the land on ATVs, it's a really uncomfortable ride. There are places you can't go because you might get knocked over.

Climate change is a problem all around the world, though some people don't believe in it. They say there's no evidence. But it's real. Tuk is getting hit 10 times harder than the rest of the world. It makes me angry, but mostly it makes me sad. For thousands of years, my ancestors have been learning the way of the land. They tried not to change it, but to change themselves so they could live on the land, to hunt and harvest.

Not many people around the world understand or even know of Inuit culture, and they're not able to process in their minds that climate change is real, which is just sad, because it's eating away at my land and interfering with my culture. If we keep going at this pace of polluting the environment and emitting greenhouse gases, there won't be anything left to show the next generation how to live a traditional life. I haven't even started my future and it's already at risk of being erased. ■



This story was made in collaboration with *Tusaayaksat Magazine*.

In June 2019, seven youth in Tuktoyaktuk, including Carmen Kuptana, joined a video workshop to share with the world issues that matter to them. The resulting documentary, *Happening to Us*, was created to express their concerns about changes they are observing in the Arctic coastal zone where they live. The film has been screened at the UN Climate Change Conference (COP25) in Madrid, Spain, and was seen by policy makers on the UN Youth Climate Report.

THE BIG THAW

Weronika Murray is a Northern photographer who's been documenting the effects of rapidly melting permafrost on Arctic communities like Tuktoyaktuk in the Northwest Territories.

TEXT & PHOTOS—WERONIKA MURRAY

When Sandy and Sarah Adam moved onto their oceanfront property on Beaufort Drive in 1994, there was a grassy bank and a wide beach behind their house. In 2018, when I first interviewed them for a story about the impact of climate change on Tuktoyaktuk, the beach was gone and there was barely enough room behind the house to fit a workbench and park a four-wheeler. An artificial shore reinforcement was the only thing protecting their home from the destructive force of waves. A year later, walking behind their house meant climbing down into a massive undercut and over the remnants of the shore reinforcement. In early 2020 Sandy and Sarah's home, along with three others, was moved to a new location a few kilometres inland, marking an informal beginning of what could become the first climate change-related community relocation in Canada.

The Arctic is warming at over twice the global average. The changes in the landscape that were once estimated to take place over decades are now unfolding over a course of years, months, or even days. For residents of Northern communities like Tuktoyaktuk, the circumpolar environment has shaped their way of life and sustained them for centuries. Now they are

witnessing unprecedented changes in weather and the landscape that surrounds them.

Just 100 km northwest of Tuktoyaktuk lies an even more dramatic example of increasing rates of coastal erosion. Pelly Island is one of the fastest-eroding places in this part of the world, with an average annual erosion rate of 20 m a year, and some sections of the coast receding at twice that rate. Dustin Whalen, a physical scientist with Natural Resources Canada who has been studying coastal erosion in the region for over a decade, estimates that at the current rate the island could be completely gone in 50 to 60 years.

One of the greatest contributing factors to the accelerated rate of erosion in recent years is the loss of sea ice. The open water season on the Beaufort Sea around Tuktoyaktuk has already increased by more than two weeks since 1975; projections indicate it will add another two months by 2060 and three to four months by 2100. Loss of sea ice increases what is called wind fetch, or the amount of open water surface for prevailing winds to create bigger waves. That, combined with a rising sea level, is expected to bring increasingly higher and more destructive storm surges, devastating to the shoreline and infrastructure.



↑ The rip-rap is the only thing still protecting Sandy Adam's home from the destructive force of waves.

→ Sarah Adam looks at the lots that may be available for her family to move their house to. She says that the most important thing is that the new location is safe for her grandchildren to play.





↑ Windward sections of the coast of Pelly Island, located about 100 km NW of Tuktoyaktuk, erode at the rate of 20 m a year. It is one of the most extreme examples of climate change-driven shore erosion in the world.

← A few buildings still standing on the Point. The yellow house with red roof belongs to Lucy Cockney. Between the house and the ocean there used to be two old log houses and a beach.

→ Lucy Cockney, resident of the Point. She says she is concerned that she may not be able to afford the repairs if her home is damaged during the move.

Since I started documenting the impact of climate change on the Beaufort coast in 2017, I've witnessed massive leaps in erosion during severe weather events, ranging from undercuts and flooding that threaten buildings and roads to house-sized blocks of permafrost crashing down into the ocean.

Permafrost stretches over 18 million km² of the Northern Hemisphere. It is estimated that Arctic permafrost contains 1.5 trillion metric tons of carbon, twice as much as the atmosphere. Thawing permafrost releases greenhouse gasses like methane and CO₂, which contribute to further climate change and more permafrost degradation. While most global warming models take into account gradual permafrost thaw, a study published earlier this year in *Nature Geoscience* shows that about 20 per cent of Arctic permafrost is susceptible to very abrupt rather than gradual thaw, including areas like the Beaufort coast around Tuktoyaktuk.

Gradual thaw starts at the surface and slowly penetrates downward. Abrupt thaw causes land subsidence, slumping, landslides, and flooding. Because of the dramatic, landscape-altering nature of the process, abrupt thaw can produce double the carbon emissions per square metre than gradual thaw. That means current climate change models that only take into account the positive feedback loop from gradual thaw are grossly underestimating carbon emissions from thawing permafrost.

For Northern communities, the consequences of rapid permafrost degradation are much more direct than the broader impact on global climate. According to Merritt Turetsky, director of the Institute of Arctic and Alpine Research (INSTAAR) at CU Boulder, abrupt thaw can occur in a variety of ways, but it always causes a dramatic ecological shift. For Arctic communities, that brings many challenges: drastic changes in land and marine ecosystems and their impact on subsistence hunting and fishing; increased concentrations of mercury in water, fish, and wildlife; and the struggle to maintain infrastructure on the shifting and unstable ground. I think that even though most Canadians recognize that climate change is a serious issue, being able to see those changes unfold so fast is a true wake-up call. I hope that through my images I can share at least some of that experience with others. ■



Weronika Murray is a photographer based in Inuvik, Northwest Territories. Since settling in Canada's North in 2013, her work has often revolved around the issues of sustainability and impacts of climate change on northern communities.

Indigenous Guardians are
our best shot at protecting
Canadian wilderness.

TERRA COGNITA



TEXT

JIMMY THOMSON

PHOTOS

TAYLOR ROADES



If we're being honest, most non-Indigenous Canadians are not truly northern people, nor do we live our lives in the great outdoors. The Canada we inhabit is a narrow strip along the southern border, flanked to the north by a vast expanse of land most of us never visit and rarely think about. We have no memories there, no understanding of its cultures, and little urgency to protect a wilderness that exists only in our imagination.

Our institutions know little about it too: the satellite record of sea ice goes back only as far as the late 1970s. Sampling programs for fish and wildlife have grown, shrunk, been scrapped and reborn with constantly changing budgets and scientific knowledge. Since its birth, Canada's relationship to land has first and foremost been one of exploitation—and nature is often only understood insofar as it enables or imperils our GDP.

Indigenous people, those closest to the land, have the tools to understand it best. In these peoples' homes, what looks blurry from afar comes into sharp detail, and the memories of the place persist in its language and tradition. Now, as environmental degradation has prompted many Canadians to reconsider our relationship to the land, the country has a chance to learn from and support the long-standing principles of Indigenous guardianship.

Guardianship is built into the belief system of many Indigenous peoples: the notion that future generations have the right to land that has been stewarded—rather than degraded—by its current occupants. The practice of guardianship requires what Dene politician Steven Nitah calls “land-relationship planning,” a subtle repudiation of the more common “land-use planning.” That shift embeds a powerful and subversive premise: people do not own the land.

The formalized idea of Indigenous guardianship goes back to the early 1980s, to the rainforest islands of Haida Gwaii, far off the north coast of British Columbia. This lush, storm-wracked archipelago lies at the point where several atmospheric rivers snaking across the North Pacific Ocean first taste land and shed their moisture. As awareness of Haida Gwaii grew through the 1990s, the Haida Nation, concerned about a boom in tourism, wanted to make sure their stewardship and living culture was represented in their territory. So they appointed Haida Watchmen (their term for Guardians) to travel throughout their lands and monitor them.



↑ *Gitinjaad* (Eagle Woman), aka Deedee Crosby, is a Guardian Watchman in Skidegate, Haida Gwaii.

→ Robbie Porter, a Kaska Guardian, readies his boat for a trip up the Kechika River.

P52_

In August 2018, Kaska Land Guardians discovered a forest fire burning at a hunting camp near the Kechika River.

P53_

Sea lions perch in the sun in Gwaii Haanas National Marine Conservation Area and Haida Heritage Site.

On a kayak trip through Gwaii Haanas National Park Reserve in 2016, I had the pleasure of meeting several Watchmen. They invited me in for tea and showed me around ancient village sites. When my family and I found ourselves paddling for hours into terrifying, towering waves as we crossed an open strait, it was the Watchmen that we contacted on the radio to make sure someone knew where we were.

The example set by the Watchmen has since been adopted across Canada in different ways, with great success. When Nitah helped negotiate the creation of Thaidene Nëné National Park Reserve in the Northwest Territories, it led to the creation of a park that relied on the Dene and Métis for its care and operations, and which encouraged them to continue their relationship with the land. Central to this relationship is a team of Guardians, who travel on the lands and waters to monitor visitors and welcome them to their territory. They harvest fish and caribou for their community's Elders, widows, and single mothers.

The idea continues to spread. Guardians from Kaska Dena First Nation in northern BC monitor things like wildlife health and water quality in their ancestral territory, sometimes spotting and putting out smouldering wildfires before they get out of control. In Québec the Guardians have formed a committee of Elders to inform decisions about the land, based on traditional practices. In Labrador they've caught potentially disastrous mine spills before they could get worse. In Nunavut they're training a new generation of hunters and trappers, monitoring mine effluent, and preserving Elders' knowledge of caribou. In Nova Scotia a network of Guardians are playing a leading role in managing fisheries.

And now, in the era of COVID-19, Guardians are getting their chance to flex their scientific muscles.





↑ Robbie Porter evaluates the damage from a forest fire near the Kechika River. Porter teaches traditional knowledge to the Kaska Land Guardians.

← Smoke rises from the smoldering forest fire. The Kaska Land Guardians are the community's eyes and ears on the ground in their traditional territory.

When the pandemic hit Canada, many scientists had to kill their plans to visit field sites across the North. No researcher wanted to show up in a remote community with a case of COVID-19, potentially killing the people who had graciously hosted them and shared their knowledge in years past. But this left a hole in ongoing research programs.

Some scientists, however, had inoculated their research programs against such an eventuality by working closely with the communities on whom their research relied. By entrusting community members with research roles, they created a local base of skilled people who can be counted on to carry on their work.

Even in non-pandemic times this approach makes sense. Why send a civil servant from Ottawa or Québec City or Yellowknife to check up on the fish stocks of a remote river that has been monitored and cared for over the millennia by the people of the territory it runs through? Guardians are there, they're knowledgeable, and they're often the first people to recognize changes in their landscapes. They have the cultural and individual memories of the place, and the context to understand what change means for the land.

This isn't about refuting Western science, though. On the contrary, they're using cutting-edge technologies like environmental DNA analysis to advance scientific understanding of the land. For example, Guardians in the field can collect water samples that contain tiny fragments of DNA from every animal that lives in it, send it away for analysis, and build a living map of their territory.

The truths revealed by that type of analysis are so much more valuable when contextualized by the people who live there. Traditional ecological knowledge is already spurring a revolution in science, one that takes a holistic approach to the land and sees it from the angles that science alone can't. Guardians, with their technical skill, knowledge of the landscape, and connections to the community, bridge that gap.

Living in the North and on the coast over the past several years, I've been heartened to watch the growth of guardianship in Indigenous communities. I've eaten Arctic char and pickerel off their fires, checked in on fishing fleets from their boats, and been treated to visits to sacred sites they protect. Guardians represent the active reconciliation we all purport to want. If we want to fancy ourselves a hardy northern people, it's time that we acknowledge, appreciate, and support the people who have loaned us that reputation. We have much to learn about the places they've always known. ■

Jimmy Thomson is based in Victoria, BC, after years in the North. He has filed stories from every Arctic country and every northern territory in Canada. His work on Indigenous communities and the environment has earned him numerous national and international awards.

The Fabric of Knowledge

TEXT — ARIANE PARÉ-LE GAL



PHOTOS — VALÉRIE LACROIX & XAVIER GIRARD LACHAÏNE

A forager's musing on the links between before and after,
between us and the forest, so we won't forget.

The plank couldn't have been more precarious: just long enough to span between both rocks, just wide enough to wobble on their uneven edges. I remember hopping across it, heart in my mouth every time, wondering if I would make it to the other bank and if, by the momentum of my leap, I would land on one of the bullfrogs that lived on my tiny island.

Just like in the Iroquois legend, I was building a new world. This rock that had become my realm for several summers was the turtle, and I was the child fallen from the sky. This was my genesis: every move I made there joined every other movement, the way a great monument is built.

An observation

A learning

A rock

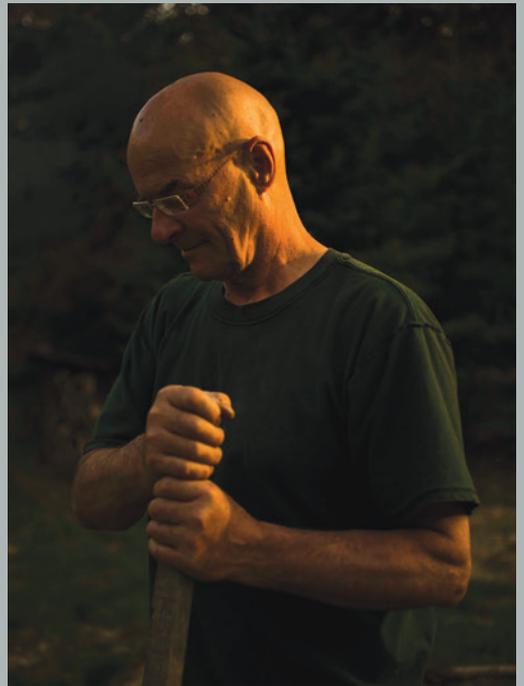
A success

Never too far off, there was this huge man, my father, who told me the story each night of why we are connected to our environment, a link we carry in our blood. We spent summers foraging plants and mushrooms, identifying them, smelling them, tasting and cooking them. We gathered the forest's treasures by hand to bring them to our mouths: a gesture at once ordinary and exceptional, a gesture that weaves the invisible threads of the fabric that joins us to the earth.

Gently, the silver threads that my father carried down from the moons slipped around me, forming the bridge between those who came before and those who would follow. Sublime family constellations that I wouldn't know of until much later.

The secrets of the forest were tattooed on my body. When I went out gathering, I entered into the intimacy of nature. I observed the details, the signs; I heard them whisper. As I filled my basket with nettles, I discovered a nest of flying squirrels; as I peered at the ground in search of horn of plenty mushrooms, I met a delicate salamander; and if, come evening, my plate reflected the abundance of the forest, my spirit was also fed by a thousand wild stories. My childhood was spent in the moss near the lake, between the fire and nights full of stars.

My father understood the privilege of life in the forest. He gave me this gift when I was little, but he also wanted to share it with others. When he was in



his forties he made the great leap: he became the bridge between the wilderness and the table. He did it against all odds, despite a non-existent market, despite little interest from chefs and the public—and long before people were talking about Nordic cuisine and rhapsodizing over forest greens.

While my father was running breathless through the woods, striving to show that among the trees and wild grasses hides the most extraordinary laboratory of taste in existence, my island became too small and my desires for freedom sent me away from this place. I left the forest the way we leave those who have seen us being born, without looking back or saying thank you, with the flippancy of those who always expect more than what life has for them. The exile to the big city was long: long enough that I forgot the trees.



And then, at some point, things started to unravel. The blue hour rose up too often in a held-in breath, as though my happiness alone wasn't enough. In the forgetting of what came before and the uncertainty of what will follow, questions hasten to their end. I looked for the threads. I looked at the sky and I found the constellations again.

My first daughter was born
 Dawn weaver
 The forest called me urgently back
 Remember how you love the smell of smoke
 on your clothes?
 Do you realize all you carry already, and that
 you owe it to yourself to keep alive?

I became aware of the need to allow my children to become guardians of this wild knowledge as well, to have an island of their own to discover and baskets to fill.

Things happened fast. We left the city without turning back and took over the company my father had built over 30 years. We continued to gather and transform wild flavours; we developed workshops in the forest and wrote a book, so that these threads of knowledge would not be woven only within our family. So that everyone might become part of this vibrant tapestry.

I relearned everything I had carried down from the moons and forgotten. The same way we braid sweetgrass, I let the movements happen instinctively, weaving a path for before and after to be joined, so that time might give up its race.

Now, my daughters know too. They understand the weather and the seasons. They are growing up watching the robins leave their nest each year, filling their buckets with wild strawberries at solstice, and appreciating the rain that makes the chateauxes abound.

They are here, in this place that is not meant to be consumed or simply visited, but which has been bequeathed to them: a home, where they learn the most beautiful lessons. A forest bigger than what their memory will hold of it, where the fabric of knowledge is still being woven, between the gestures of gathering elderberries, collecting daisies, and discovering boletes in the shade of the tall pines. ■



After completing her studies in journalism, **Ariane Paré-Le Gal** spent a dozen years in the media field as a columnist and journalist before taking over the family business, *Gourmet Sauvage*. Together with her father, *Gérald Le Gal*, she wrote the bestseller *Forêt* (2019, in French only), published with *Éditions Cardinal*.

Visit beside.media to discover Ariane's guide to edible plants to pick in Québec, from the city to the forest.

“No one will protect what they don’t care about; and no one will care about what they have never experienced.”

—DAVID ATTENBOROUGH



TURNING THE TIDE

IN PARTNERSHIP WITH



**SAUMON
QUÉBEC**



The spirit and history of Atlantic
salmon fishing in Québec.

TEXT — MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS — ÉMILE DAVID

New Richmond, Gaspésie, 2 a.m. The alarm clock rings. Time has finally slowed, after six days of living at the rhythm of the river rather than emails and notifications. Our eyes still half-closed, we pack up Thermoses and toast for the road. We're on our way to Bonaventure River with Saumon Québec, where the organization is shooting a short documentary about professional adventurer Lydiane St-Onge's first catch—though the catch is far from a sure bet. *BESIDE* is along for the journey.

The pickup trucks follow each other into the night, leaving a cloud of dust behind them. The fishing flies are our figureheads, hung from the hoods. Our conversations quickly sputter out on their own, like a fire that no one has the strength to feed. As the trees stream by on both sides of the forested road, everyone seems to be silently asking themselves the same question: will she make her first catch today? When we arrive near the Double Camp salmon pool, we hoist our equipment onto our backs, then sink into the forest.



A brief history of Québec's rivers



Atlantic salmon were once abundant in Canadian waters. This great migrator used to travel from the south of Greenland all the way to the Great Lakes. Today, the salmon don't travel further than the Jacques-Cartier River. The decline in their numbers is a result of habitat destruction that began at the beginning of the 19th century with log driving and, later, commercial overfishing.

Then came the craze for private fishing clubs, mostly frequented by Americans, and with it, a major problem. From 1886 to 1946 the clubs multiplied, and Quebecers gradually saw their own land taken away from them. In 1965 fishing and hunting were virtually inaccessible to Quebecers: there were more than 2,000 private clubs, 80 per cent of which were American.

At the end of 1977 Yves Duhaime, the Minister of Tourism, Hunting, and Fishing in René Lévesque's cabinet, announced that the wildlife territories would, from that point, be managed by non-profit organizations. The following spring, the clubs were effectively disbanded: "controlled harvesting zones" (called ZECs for *zone d'exploitation contrôlée*) were created and exclusive rights were revoked, freeing access to the province's forests, lakes, and rivers.

A unique river-management system was developed, adapted to the province's specific needs. In 1984 the FQSA (Québec Federation for the Atlantic Salmon) was created to protect Atlantic salmon and to represent fishers and river managers before the government. The FQSA now oversees Saumon

Québec, which promotes the sustainable development of sport fishing and fosters its accessibility.

In 2001 Atlantic salmon officially became a protected resource in Canada.

Québec's salmon management plan closely monitors salmon populations. It has quickly become an international model, particularly for Scandinavian countries. Its "river by river" approach sets it apart in its establishment of quotas and regulations specific to each river. Twice every season, teams come down with a counter to measure the salmon population, one pool at a time. For several rivers, salmon are also counted through fish passes.

Québec's rivers are almost entirely managed by ZECs and wildlife reserves, non-profits in both cases, financed by the Ministry of Tourism as well as user permits and access fees. However paradoxical this may seem, fishers actually contribute directly to salmon conservation. They are often the first people to spot problems and report poaching; their eyes are on the river, and their hearts with it too.



A fragile balance



It's easy to understand the obsession with salmon: they are stolid, intelligent fish. But as resilient as they are, they have concerning vulnerabilities. To reproduce, salmon need clear, well-oxygenated water, and they are particularly sensitive to temperature changes, which tell them when to leave pools for the spawning sites and when to leave the river for the sea. Any fluctuation in temperature affects their life cycle. An umbrella species, salmon serve as a good indicator of the health of the ecosystem, as well as water quality.

Saumon Québec works closely with scientists to monitor river temperatures and fish behaviour. These data enable them to take concrete action, such as their contributions to the recent fish stocking projects in the Romaine and Sheldrake Rivers in Côte-Nord. Saumon Québec is also collaborating on a research project on the effects of hydrocarbons on juvenile salmon development, and has financed the dismantling of an old dam on the Escoumins River.

Twenty years ago the fishing community was composed almost entirely of white men over 50. Not so today: the diversity of fishing fans has increased across age, gender, and culture, which has also led to other changes. It's estimated that presently, 76 per cent of salmon that are caught are released, and the new generation is particularly keen on this sustainable practice. However, keeping your catch—in moderation, of course—is no sin. Experts carefully study the salmon runs for each river before setting fishing quotas.

Salmon fishing is the only wildlife activity not currently on the decline, compared to other kinds of fishing, hunting, and trapping, where members of younger generations rarely venture. This makes effective salmon management all the more important. Protecting sustainable fishing also means rallying people to fight for healthy ecosystems, as well as cultivating the range of emotions that only nature can make us feel. ■

(Oh, and just in case you're wondering, Lydiane St-Onge did make her first catch To read the story, visit beside.media.)

Saumon Québec is an offshoot of the FQSA. In addition to river conservation and protecting salmon, the organization fosters sustainable recreational fishing in the province. It also provides mentoring programs teaching best practices and responsible fishing techniques as well as a wide range of content and information about recreational fishing on its website and social media platforms (in French only).

THE LAND, OUR LODESTAR

Minimalism, the North,
and intent lie behind
everything architect
Kim Pariseau does.

TEXT

MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS

FÉLIX MICHAUD





On rue Chabot in Montréal, you'll find an office full of blueprints and ideas. Seven minds work together to meld landscape, architecture, and interior design. At the head of the table sits Kim Pariseau, with her keen eye and ready smile. She is here to create change.

APPAREIL Architecture was founded in 2010 under her innovative leadership. The projects that she and her team oversee are distinguished by their embeddedness in northern culture and how they reflect the environment in which they're built. APPAREIL's inherent minimalism is the product of long hours of thinking about how to make buildings that last and that exist in harmony with the surrounding landscape.

Pariseau studied interior design and architecture in both Québec and Denmark, but it was her final year of undergraduate studies in Copenhagen that forever altered her process. Today, every aspect of her work is based on environmentalism and sustainability. "In Denmark, they think about everything in terms of future generations. When you build a house, you think about what you'll be leaving to your children."

At APPAREIL, nordicity is at the heart of each project. The firm's rethinking begins with the site itself: if they can minimize the building's interference with its surroundings, they can better integrate it into the environment. Pariseau and her team prioritize the use of natural light and local lumber. They consult the know-how of local businesses, manufacturers, and suppliers, with whom they maintain close relationships. "The earlier you integrate all the players into the process, the better you can develop an environmentally responsible project," stresses Pariseau. The Montréal firm's creations stand out across the province, timeless and unique.

P69_

The Stoke cider workshop is an understated building in the small village of Stoke in the Eastern Townships. The owner wanted to defer to the beauty of the site with a simple but unique building. The APPAREIL team took their inspiration from the vernacular architecture of Québec's farms, while integrating the principles of Nordic design. The building houses both a luthier's workshop and a cider-making studio.



↑

Pastel Rita is a dual-purpose space in Montréal's Mile End, home to a café and a workshop-boutique. The interior stands out for its striking use of colour and integrated showcasing of the crafts made on site, including handbags, hats, and leather accessories. The owners sought a design conducive to collaboration and creativity. Through its large front window, Pastel Rita quickly catches the eye of passersby heading up Boulevard Saint-Laurent.

←

Located in a forest near Austin, the Grand-Pic chalet combines restraint, light, and nordicity. The owners wanted to create a warm environment to host family and friends—a place where they could rest and recharge. In contrast with the monochrome black outer sheeting, the interior is brightened by light wood.





APPAREIL Atelier, the younger brother of APPAREIL Architecture, uses Québec know-how to design bespoke, sustainable furniture. Floe was born out of a desire to create a timeless architect’s chair with an aesthetic reminiscent of the 1950s, but with a modern touch. Combining the stiffness of steel with the suppleness of wood, the result is a comfortable, functional piece with an air of lightness.



Le Dernier Petit Cochon (The Third Little Pig) is an installation amid a grass field in the Reford Gardens in Gaspésie. Selected from over 150 proposals, APPAREIL’s installation is an innovative artwork for the garden that offers visitors a fun and engaging experience. Inspired by the children’s story of the three little pigs, the imposing brick building also references Québec’s architectural heritage, where masonry has played a key role—though it remains rare in the art of gardening.

P72_

The design of the BESIDE Cabins in Lanaudière is intelligent, yet minimal; Nordic, yet traditionally Québécois. The Cabins integrate seamlessly with their environment and were designed to encourage the people in them to cohabit with nature, light, and silence. Pariseau sought to create a constant conversation between the inside and outside that would vary with the seasons. “We wanted to design a cozy cocoon where people would be comfortable, but that would also encourage them to go outside by creating protected, tempered spaces. For me, that’s what it means to respond to nordicity,” concludes Pariseau.



Photo: BESIDE

Pariseau has made her mark on Québec's architectural landscape, while helming one of the very few women-owned firms in the province. APPAREIL and its Nordic aesthetics win praise every year, including most recently the 2020 Relève en Architecture award, granted by the Ordre des Architectes du Québec, as well as the architecture competition of the Lab-École Saguenay project.

The team's choices and work are coloured by their relationship to nordicity—which is less an aesthetic than a philosophy. “Nordicity is our capacity to adapt to our environment, climate, and resources,” explains the architect. It's our way of anchoring ourselves in the land, whether that's in the city or the woods. Nordicity is taking the time to think about the future and learning to better identify our needs; it's breaking out of old habits and finding alternative solutions to preserve the places where we live, for our children and our children's children.

Pariseau finds nordicity in her daily life when she goes tobogganing with her twins on Mount Royal in winter, when she repairs a broken object rather than throwing it away, when she supports her neighbourhood hardware store, when she appreciates the warm breeze on a July evening, or when she uses her balcony as a freezer over the holidays. Our land is indeed an anchor, to which our lifestyles are tethered. To make sense of this conversation, we have to listen attentively to what the land is trying to tell us. ■

The Forest, Our Workshop



While wandering the 506 hectares of the BESIDE Cabins project, co-founder Jean-Daniel Petit had the idea to create a workshop. For him, the woods are a place of experiments and experience, lending themselves naturally to the transfer of knowledge.

This workshop would not only promote architecture, but also democratize it. Creators would produce installations across the grounds to form a sort of forest museum, free from conventions and straight lines.

To make Jean-Daniel's idea a reality, BESIDE organized a pilot workshop with APPAREIL Architecture's founder, Kim Pariseau, as well as stakeholders from different backgrounds and two recent graduates of Laval University's School of Architecture, Antonin Boulanger Cartier and Mélodie Guay.

From August 5 to 9, 2019, we gathered in the BESIDE Cabins forest to reflect on how a built work enables us to experiment with our natural environment in a new way. Antonin shares his experience here.



HALF WOOD, HALF DAYLIGHT

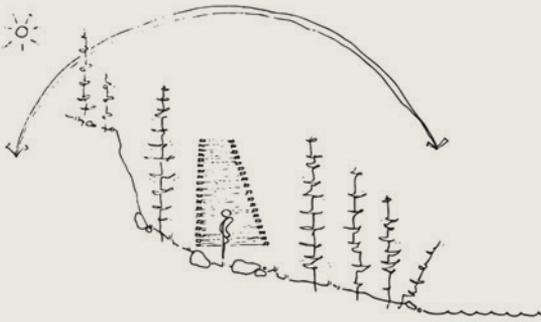
On a beautiful late morning in summer, Mélodie and I arrived at the entrance to the BESIDE Cabins site—the residence of the land’s former owner, Jacques Côté. Once a guide in these woods, the friendly septuagenarian did not take his role lightly as he led the way to the camp. At every turn, he told us a new anecdote about this parcel of land he loves so much.

He set the stage appropriately: it was precisely the relationship between people and nature that we would try to grasp in the coming days, as we criss-crossed the vast land to soak up the spirit of the place—the *genius loci*. From the singing, rocky shores of Lac Charlevoix to the heart of a century-old cedar tree wonderfully whittling the late-summer light, we walked, looked, and discussed with Jean-Daniel, Kim, project manager Marie Charles Pelletier, landscape architect and urban planner François Fortin, artist Olivia Boudreau, and construction artist Stéphane Gimbert.

Many ideas were generated from this variety of perspectives. When one of us stressed the importance of our five senses in developing our relationship to the place, others raised the effects of time on the future installation. Together we dreamed, sketched, and annotated. Then, while strolling at length on the shores of Lake Morgan, we decided that our design should take root here.

More specifically, we chose a spot under a recently opened gap in the forest cover where a large hemlock used to grow; only a stump and roots remained. In an assemblage that recalls a traditional method of drying wood—a nod to Jacques’ daily life on his former land—we stacked small planks and wedges of the same type of wood. Slowly but surely, through our repeated gestures, the installation took shape. Its title, *mi-bois, mi-jour* (half wood, half daylight), alludes to the intimate relationship between the material and the immaterial.





The installation delicately stands at the edge of a plot of forest on the BESIDE Cabins land, with no other function than making the visitor aware of their environment. When they enter the structure, hunching over to do so, they will smell the pungent odour of damp earth under their feet; when they straighten and look up, they will see the sky, where the treetops intertwine. *Mi-bois, mi-jour* will inflect how the viewer watches the rain fall, welcomes the warm rays of the sun, feels a spring breeze, or listens to a woodpecker as it makes a sculpture out of a nearby tree trunk.

Currently still a stranger here, the installation will, little by little, come to feel in its place. As the seasons pass and the weather has its way, the raw materials will age and grey unevenly. It will become a tangible echo of the passage of time, for both people and nature.

The land still has much to teach us. But I am certain that in our intimate relationship with nature, we will be able to draw up new poeties to rethink how we build and inhabit our world. ■

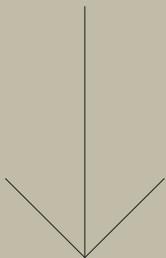
To view images of the various steps in creating *mi-bois, mi-jour*, visit beside.media.

BESIDE *Cabins*



Architectural spaces
nestled in a pristine forest,
only one hour from the city.

Own your cabin.
Rent a cabin.



besidecabins.com



BASKETBALL GLOVES



Author and artist Akena Okoko grew up in Québec City. Here, he revisits his years of playing basketball as a young man of mixed race in a Nordic city and explains how the disconnect—between a wintry climate and dreams of the NBA—has recently been shifting, to the benefit of a new generation of enthusiasts.

TEXT

Akena Okoko

The first time I followed the Final Four—the final tournament of American university basketball—was in 1999. I was 14. The Blue Devils from Duke University were dominating that year, a bit like the Golden State Warriors in the NBA in 2016.

Although the team ended up losing to the University of Connecticut Huskies, all of Duke's starters went on to join the NBA—including guard Trajan Langdon, originally from Anchorage, Alaska. The commentators' stories about the player nicknamed "The Alaskan Assassin" have stayed with me: they referred to the hours he spent training . . . in a coat . . . with winter gloves on. It spoke directly to the young Nordic basketball players we were then.

The NBA

The race to the butcher after class
to grab four chicken wings each

A summertime special

The only snack option in winter
between the bell and basketball practice
is the corner store

We shovel snow with boots already wet
The goal: make a mound
right under the net in the schoolyard
so we can play full contact with dunks and all
no dribbling

We're inventing a sport

Then we get to basketball practice already tired out
from fifteen minutes of tackling
in snowsuits
a little mixed up with our rules

Then we dip into the reserves of lunch,
of breakfast, for some of us,
and of candies to try to do the exercises right

This year Toronto and Vancouver founded
their own NBA teams
there's even a rumour going around
of a Montréal team
by the time we finish high school
Who knows? Maybe even Québec City

Even with our lack of food
and born in a country snowed under five months of the year
we're training for nothing other than the NBA



I grew up in a family of soccer and tae kwon do fans, who became hooked on basketball after a few trips to visit cousins in Washington, D.C. My brothers and I had the incredible privilege to meet some great players there—Allen Iverson, Alonzo Mourning, Patrick Ewing—through Dikembe Mutombo, the first Congolese-American player in the NBA.

In the 1990s in Québec City, access to gymnasiums to play basketball was rare. You risked getting crowded out by floor hockey, or getting in trouble for breaking and entering. Around Christmastime the phys. ed. pavilion at the University of Laval sometimes said “closed,” but no locked door could stop us from going in. We even knew how to turn on the lights.

In late March or early April we sometimes brought shovels to outdoor courts. We’d tell ourselves that an extra month of training would help us improve significantly over the summer. We were constantly playing catch-up to our neighbours in the south, who don’t have winters like ours and who live in a country where basketball is firmly established on the level of a religion.

Christmas Present

There's a system in the United States
that allows young athletes
who don't finish high school
with good enough grades to get into university

to do an extra year

something like the former grade seven
here in Québec

But in high school

they call that prep school

And there's one from Maine who came this winter
a little before Christmas
to thrash all the teams on the AAA college basketball league
—like a storm
a Christmas squall come to wash everything clean

Our time has come
at the Sun Youth Classique des Fêtes tournament

[...]

It took me some time to stir up the embers
of this defeat
after taking a prep school shot
to the face
a little prep for life
just before Christmas

For the moment, I'm finishing cegep in the AA

The NBA already seemed so hard to reach
from now on I have to forget about it
that thing you laugh about when you get up in the morning

The time when basketball seemed out of sync with Canadian reality seems to have gradually passed.

In the last few years we've seen an explosion of the sport, partly due to the success of the Toronto Raptors and the change of culture in their "We the North" rebranding—a slogan that lets the rest of the world know Canada is competitive now. And the Raptors' affiliation with the most popular rapper in the world, Drake, certainly hasn't hurt this craze.

More and more Canadians are landing spots in the NBA, including two players from the Québec basketball network, Chris Boucher and Luguentz Dort. We're also seeing groups in Québec that push the development of the fundamentals, such as Game Point or We Different.

I left my hometown for 10 years. When I got back, I found a whole new world of basketball. Multiple camps have been set up over the years. The Éric Monkham basketball school, for example, has allowed my daughter to take up the sport at only seven years old.

I hung up my basketball gloves long ago, but it swells my heart to see the sport doing better than ever. ■



Translated with the gracious permission of Les éditions de Ta Mère, the sections "The NBA" and "Christmas Present" are excerpted from the book Sainte-Foy, released in 2019.

Born in Québec on May 24, 1984, **Akena Okoko** is best known by the name KNLO, rapper from the group Alaclair Ensemble and creator of the instrumental series Craquques. He's also a huge fan of basketball and proud imager of the Black Lower Canadian story. In the spring of 2018 he took a moment to dive into reflections on his adolescence—which led him to release an album and a book, both titled *Sainte-Foy*.

On Being Diverse



A CONVERSATION WITH

Elisapie



“It never occurred to me that we had to think about the North. Why?” At the other end of the line, Elisapie tosses out the question. It’s the end of August. For her, the months since COVID-19 hit have been spent at home, dedicated to being a mother. Before the pandemic the singer-songwriter had been on tour for nearly two years—with her youngest child, Naalak, in her arms.

Elisapie grew up in the village of Salluit in the far north of Nunavik. In her early twenties she moved to Montréal for school. It was here that she began her music career and started a family. In 2018 she released her critically acclaimed third solo album, *The Ballad of the Runaway Girl*—an introspective and vibrant opus that pays homage to the resilience of her people. Elisapie’s intensity is particularly striking onstage, as evidenced in her recent performance for NPR’s Tiny Desk Concert series.

We wanted to talk about nordicity with her, precisely because this album delves deeply into her Inuit origins: her adoption by members of her extended family, the powerful land she grew up on, and the violence suffered by her people, who are too often silenced. And while she is sometimes portrayed as embodying nordicity, Elisapie prefers to define herself as a nomad. Her roots are diffuse, and her identity refutes all labels.

WHEN YOU WERE 23, YOU LEFT—OR, IN YOUR OWN WORDS, RAN AWAY FROM—YOUR CHILDHOOD VILLAGE, SALLUIT, TO MOVE TO MONTRÉAL. WHAT DID THE NORTH MEAN TO YOU AT THE TIME?

It didn't mean anything: it was just where I was from. When you've been there for 23 years, you don't have any distance in terms of what the North is. But it wasn't long before I went through heartbreak for having left it and also my family, my sick mother. It wasn't that I had a certain image of the North; it was an emotional thing. It hurt. And I also wasn't a young girl who leaves with all the support of the world, with parents saying, "Go on, go explore for your career or for school, we're here, we'll always be here for you." I felt very guilty.

I left the North, but for me it's still a territory that's full of love—even if I have experienced hard things there.

HAVE YOU GONE BACK SINCE?

Yes, fairly often. And it's starting to feel important for me to build a little spring/summer house there—to feel that I have a place to come back to.

HAS YOUR VIEW OF THE NORTH CHANGED AFTER MORE THAN 20 YEARS SPENT FURTHER SOUTH?

Yes. I'm getting older: I've lived through ups and downs that have taught me a lot about who I am. I've experimented enough. After my second baby, I was in the depths like never before. I realize now that I need calm, peace, a feeling of belonging. I need to come back to family and the land. It's a beautiful opportunity for a human being to be able to return [to their birthplace] as an adult. Especially when you have children. I think human beings need this. Just as animals do.

YOU'RE OFTEN DEFINED AS A "GIRL FROM THE NORTH." BUT YOU ALSO ASSERT THE OTHER FACETS OF YOUR IDENTITY: FEMINIST, MOTHER, ARTIST, AND SO ON. IS IT A HEAVY LABEL TO CARRY?

Oh my god, there are things that are so much more important than the "girl from the North"! It's heavy when you're searching for yourself. People ask you questions, and you say, "I have no idea, and you know what, I don't really want to get into it intellectually." At some point I went through total burnout with interviews. And now I get more pleasure from them, I'm more free to talk about what I want. The girl from the North is not just the girl from the North. I'm more of a nomad.

PEOPLE OFTEN CLING TO THE SAME IMAGE OF NORDICITY: WINTER, COLD, SNOW . . . WHAT WOULD YOU WANT THEM TO BE MORE AWARE OF?

You have to see the humans who live there, beyond the grandiose, unsettling, deeply moving land. I think a [down-to-earth] look, rather than a poetic or symbolic perception of the North, can make all the difference. These are extraordinary human beings, with a real love of life, despite emotional fatigue, suicides, despite a fucked system—we're still trapped in systemic racism. It's the people you have to start to see.

IT WAS A REAL SEARCH FOR YOUR ORIGINS THAT LED TO THE CREATION OF *THE BALLAD OF THE RUNAWAY GIRL*. YOU SPEAK OF YOUR ADOPTION, BUT ALSO OF NATURE, THE LAND, THE INUIT PEOPLE . . . DO YOU FEEL LIKE YOUR QUEST HAS ENDED?

I know I'm still going to want to delve into my great sorrows. They will always be there. I've learned to accept that I am also a girl who loves happiness, light, and lightness of being. But when it comes to creative expression, I don't have the choice but to go toward the difficult, because there's still far too much suffering. Our lives were turned upside down. Colonization hurt us unspeakably. The quest for identity for the Inuit people, and Indigenous people in general, is really beautiful, but there's still a lot of shit to deal with.

When I made this album, I discovered something deep and strong in me; I also learned that I have the right to be fragile, sensitive, and vulnerable. I was scared of that for a long time. It's a duality that works and that I embrace so much more fully now.

YOU HAVE THREE CHILDREN. WHAT DO YOU WANT TO TELL THEM ABOUT YOUR IDENTITY?

I'm still grieving the things that I miss and the fact that I'm not in the North. I've made sacrifices and very personal choices; I chose to leave because it was better for me at the time. Twenty years later, I'm raising children in an environment that's not close to the North at all. But I'm aware that I feel good here and that I'm really diverse.

Elisapie's latest album, *The Ballad of the Runaway Girl*, was released with Bonsound in 2018. The singer-songwriter also hosts a podcast, *Indigenius* (available on Spotify), in which she discusses the land, spirituality, history, and Indigenous creativity with her guests.

I have to accept that my kids won't have this really important part of my own growing-up: the language, the culture, the hunt, the land . . . and I don't want to seem like someone with regrets, to them. I have to own it, to show them that you can be who you are, and to show them how to be open, to be free to go from place to place. My little Tayara—he's six—feels completely at home in the North, because he's a kid who's open, free, and curious. I think that's really the foundation of life. Sure, I would love to say that I'll give them this and that from my culture. But the reality is that they're here. They need to see that their mama is happy, wherever she goes. ■

THE LONGEST WINTER



Larry Audlaluk was two years old when the Canadian government sent his community to live in the brutal cold and endless nights of the High Arctic in 1953. Promises of better living proved empty, and the community nearly starved. Seventy years later, Audlaluk is proud to call the “polar desert” home—but he’ll never forget what he had to sacrifice.

TEXT—JOEL BALSAM

PHOTOS—STEPHANIE FODEN





It was nothing like the Mounties promised. They said there would be ample hunting and an opportunity for a better life, but Ellesmere Island, where families from Inukjuak, Québec, and the Arctic village of Pond Inlet were relocated in 1953 and 1956, was a place colder and more desolate than anything these Inuit had ever experienced. Ellesmere is the most northerly and mountainous island in the Arctic Archipelago; the magnetic north pole lies just off its coast. In winter temperatures can plummet below -50°C , and in October the sun drifts beyond the horizon for nearly four months of total, bone-chilling darkness. Larry Audlaluk was two years old when his family was relocated to this staggeringly harsh climate. Incredibly, he survived.

Now in his seventies, Audlaluk possesses an irresistible smile and a remarkable level of cheerfulness for a man who has undergone as much trauma as he and his community have. Audlaluk was too young to know what happened when the RCMP approached his family to “volunteer” to move 2,200 km north from Inukjuak, a bustling fur-trading community on the Ungava Peninsula, to what he has called “prison island.” He has spent years poring over archives and speaking to Elders to find out what exactly happened to him and, crucially, why.

People use the words “suggested” or “were impressed,” but in our world, we hear the word “told.” This one particular [RCMP] constable started using the words, “I spoke to your brother and sister. He said he may be interested if you go.” And then [the constable] would go back to the other family and say, “This is what I said to your brother, he was interested in going if you’re going to go. Will you go then?”

Documents from the time detail that after the price of fur crashed in 1949, Inuit income from trading in Inukjuak plummeted 85 per cent, and the price of goods doubled. Inukjuak went from a rapidly growing community to one where Inuit relied on government relief. Despite its role in creating dependence on fur trading in the first place, Ottawa devised a plan to move Inuit to where they had the opportunity to find more game by relocating them to the High Arctic.

The government’s ulterior motive for relocating Inuit has become clearer over time. Following World War II, the United States and Russia were amplifying their military and scientific presences in the High Arctic, and Canada wanted to assert its sovereignty over the land with “boots on the ground.” Inuit bodies provided a useful solution.

Unaware of the government's motives, the relocatees were gathered on the deck of the ship that took them north when the RCMP told them families would be separated and taken to three different locations: Resolute Bay, Alexandra Fiord, and Lindstrom Peninsula on Ellesmere Island.

Pandemonium broke. Everybody was shocked. Starting by the kids and the women. That was one of the biggest tragedies of it all. That was when the trauma started, which has never gone away to today.

Ellesmere Island was uninhabited from the 16th century until 1922 when the RCMP set up Canada's most northerly outpost at Craig Harbour. Documents from the time reveal that the government wanted the relocatees far from the outpost so they couldn't ask for "handouts," which is to say, vital assistance. The Inuit were told to set up camp instead at Lindstrom Peninsula, 70 km from Craig Harbour, and were given virtually no supplies to live safely in the barren

landscape. When winter came they couldn't even build igloos, as harsh winds made the snow blow through their fingers.

It was polar desert we went to, not like Inukjuak. Fifty-five and below degrees up north, that area. So, we were in tents [for] almost the first two years because we could not find any shelter to make. Scrap wood was hard to get. The first two years was just horrendous.

The Inukjuak people were bird hunters and fishermen, relying on Canada goose, waterfowl, and Audlaluk's mother's favourite, Arctic char. But Ellesmere Island offered completely different game. Walrus, polar bear, narwhal, and different species of seals were abundant, but the relocatees didn't have experience hunting them. The community wasn't able to hunt caribou or muskox, as the RCMP restricted each family to one caribou per year to prevent over-hunting and made harvesting muskox illegal, punishable with huge fines or jail time.

For Audlaluk, the difficulties with food and shelter paled in comparison to the mental struggle with total darkness. Audlaluk's father, Isa Huiatushuk, asked the RCMP if his family could return home, but they denied his requests. Others were rebuffed as well; it became clear the RCMP wouldn't let the Inuit return home as they had initially led them to believe. The relocatees fell into despair. Ten months after their arrival, Audlaluk's father died.

My father [...] didn't talk about the shock he was in, but my mother used to talk about "Once we came here your father became very silent. He became deadly quiet." And by the time it was nice July weather, 10 months after we came here, his heart just gave out. And when that happened, the effect, it went down on all of us. My mother would cry. My mother would start talking about "broken promises." When I [was a child] listening to broken promises and I have nowhere to go, what do you do? I can't even begin to describe it.

A few years later, more Inuit families were brought from Inukjuak, and the community moved from Lindstrom Peninsula to Grise Fiord for better mountain cover. By the middle of the 1960s the hamlet had a primary school and residents were living in prefabricated houses rented from the government. At around the same time, Greenlanders, who share the same heritage as the Inuit in Canada and have centuries of experience with far-north living, visited and taught their distant cousins where they could



find Arctic char and how to hunt big game. By 1970 Audlaluk had saved enough money as a radio operator to book a flight home to Inukjuak.

[I] went back when I had the opportunity, yet I was not feeling at home because I didn't know the place. And this is exactly what the government wanted to do. And that makes [me] very upset. Why [couldn't] the government use the "at your own risk, adventure wanted" [approach]? "Who wants to come over, where you may not come back alive? This is what's involved." Instead, they used trickery. They used a salesman's approach, which is not right.

In 1988 the government paid for High Arctic relocation survivors to visit their families in the south, and in 1996 Canada negotiated a \$10 million settlement with the remaining survivors. Twelve years later Audlaluk was awarded membership in the Order of Canada, and two years after that the government finally apologized for the "mistakes and broken promises" made in the course of relocating Inuit to the High Arctic in the 1950s.



When I stepped onto Grise Fiord's rocky shore in September 2019, the hamlet was eerily quiet—the majority of the town's 135 residents were ducking contact as they didn't want to catch a flu bug that was going around on our ship from the south. (Everything is from the south when you're in the northernmost community in the Americas.)

I met Audlaluk, and he took a group of us to the edge of town where a granite statue of a woman and a child gazed south toward homes and families they couldn't return to: a constant reminder of the hamlet's founding. We then walked into town along silent gravel streets, past polar bear hides slouched over wooden banisters outside colourful houses on stilts (the tundra is too tough to dig into) and seal skins stretched over *innivik* frames. When we got to the town's lone co-op grocery store, we were warned not to shop there because of the difficulty of getting supplies in—Grise Fiord gets one annual sealift and air shipments at private expense.

Audlaluk says the government wasn't lying about hunting on Ellesmere—it was actually pretty good once they got the hang of it. They now thrive on big game with one of the highest polar bear quotas in Nunavut, and restrictions on hunting caribou and





muskox have mostly been lifted. The community guides visiting hunters, predominantly from the United States, and also makes a bit of cash hosting the odd cruise ship of glassy-eyed tourists, like the group I came with.

But life in Grise Fiord still isn't easy. Audluluk admits the darkness is difficult to cope with, and he wishes the government would do more to keep the high cost of living down.

They keep telling us, you're not special, you're Canadian people, you pay taxes like us. Okay, if that's so, where are the benefits that will compensate us so that I can pay [the] same amount [for] steak or snowmobiles people from Montréal [pay]?

Still, Audluluk likes living in Grise Fiord. The hamlet's inhabitants have come to call themselves *Aujuitturmiut*, which derives from the Inuit name for Grise Fiord, *Ausuittuq*: "the place that never thaws" (although the name is on its way to becoming obsolete due to climate change). Audluluk says he could have moved anywhere but chooses to live and raise his six children here because he doesn't want to subject them to the "relocation syndrome" he went through.

There's still many rules, but we're proud of what we have accomplished up here. We've learned how to hunt for fish and caribou more readily, unlike the past when our parents struggled to find that good game. So we learned to pull together quite well, I think, and we're proud of being people from Grise Fiord. ■

Joel Balsam is a Montréal-based freelance journalist and travel guidebook author with words and stories in *National Geographic*, *TIME*, the *Guardian*, *CBC*, *Lonely Planet*, and more. For this story, he visited Grise Fiord during a 17-day expedition from western Nunavut to Greenland through the legendary Northwest Passage.

Adapting, All at Once

Ouranos helps prepare Québec's tourism industry for climate change by working closely hands-on with people in the field.

TEXT — MÉLANIE GAGNÉ

PHOTOS — SOPHIE CORRIVEAU

IN PARTNERSHIP WITH

*



*

“The true intelligence of human beings is their capacity to adapt. People can get used to anything, even the very worst.”

—Sebastião Salgado

Every second, new beings are born while others die. Earth is home to nearly eight billion people and immeasurable life. The planet reacts to perpetual movements. Not only is our planet constantly evolving, it is also warming irremediably. Here in Québec, winters are growing shorter, while heat waves, heavy rains, and rising waters are intensifying. It is essential to think about how we can respond to this new reality.

Since 2001, Ouranos, a Consortium on regional climatology and adaptation to climate change, has been working to make Québec more resilient. Two extreme weather events led to the creation of the consortium: the Saguenay flood in 1996 and the ice storm of 1998. “Before that, the effects of global warming were only felt elsewhere. Policy makers realized that Québec’s society was also vulnerable to climate change. They consequently created a boundary organization to bring together key players to develop adaptation solutions to face this crisis,” explains Stéphanie Bleau, tourism program coordinator at Ouranos.

While all sectors of activity are affected by climate change, the fact remains that for tourism, the situation is particularly challenging. Québec’s natural attractions and northern landscapes are real gems, attracting visitors from across the province and around the world. It is important that we know how to protect them over the long term, particularly since the tourism industry employs many people.

The advancement of knowledge about climate change and the support of the industry’s stakeholders will help develop a more resilient tourism economy and seize new business opportunities. We can only gain by better linking climate and tourism in research and development.

Forget the clichéd image of a lonely scientist working in a dusty lab: the team at Ouranos does not fit this caricature. Since 2010 it has supported the tourism community through concerted activities that shed light on the issue of climate change, explore relevant business strategies, and establish and provide cost assessments for climate change adaptation measures. In short: the team talks with people in the field to find appropriate solutions to the reality of the entrepreneurial world.

In practical terms, the organization bridges science and agents of change. “I’ve always been interested in how science has concrete and rather immediate repercussions on society,” explains executive director Alain Bourque. “Many scientists delve deep into the details. When push comes to shove, I’d rather release clear messages and certainties about managing weather, climate, and the impacts of both.”

Ouranos also looks beyond Québec and draws inspiration from best practices of countries that have already had to adapt to climate change. “In the Alps, the Pyrenees, and Australia, the winters and the summers are very hot. In the Alps, for example, ski resorts that were a unique activity have adjusted. At low altitudes, resorts are closing because they can’t guarantee enough snow for customers. They have challenged practices, business models, geographical locations, international tourism flows, and customer behaviour. Their experiences are relevant for us,” explains Stéphanie Bleau. Ouranos is also in dialogue with Canadian, European, and international universities, sharing expertise and creating partnerships.

Here are the stories of three climate change adaptation initiatives taking place in Québec through the Ouranos Tourism program and financed by Fonds Vert.

A LIVING LAB IN THE LAURENTIANS

In the Laurentians, the climate portrait for the next decades includes torrential rains (beware of landslides!), severe thunderstorms, and more frequent episodes of warming winter spells—with dire consequences for a touristic region centred on outdoor activities.

“For our industry, adapting to climate change comes with a lot of challenges,” affirms Maurice Couture, coordinator of Living Lab Laurentides and director of a niche of excellence for ACCORD. It is precisely to mobilize stakeholders of the tourism industry that the Living Lab was established by his organization and Tourisme Laurentides.

But what exactly is a “Living Lab”? It could also be called an open-innovation ecosystem—a collaborative space that operates in a real-life context with a user-centric approach for solution building. Generally, the people who work in Living Labs come from different backgrounds: their range of experience fosters ideas.

“Everyone is involved right from the beginning, including the customer and various experts. We try to move forward together and co-create a new tourist experience. It brings out ideas that we might not have had at first,” explains Maurice Couture. The lab also shares its results and best practices with the community: if a solution works for one player in the industry, it might work for others too.

Through contacts with tourism organizations and calls for projects, Living Lab Laurentides has supported about 10 teams in co-creating and prototyping innovative adaptations to climate change. The program targets six priority areas of activity: outdoor adventures, camping outfitters, accommodations, winter activities (downhill skiing, cross-country skiing, and snowshoeing), events, and off-road vehicles. One such project selected by the Living Lab targets hiking trail redevelopment, an initiative led by four managers.

In the Laurentians, like in many other places in the province, hiking trails were created by volunteers who had no idea how many people would later use them. In some cases, these trails are now quaking under current traffic—and climate change is not helping. Runoff from increasingly heavy rainfall and melting snow causes damage like landslides and broken

culverts. The trails have to be repaired and redesigned for quality and for the safety of their users, while protecting the land. Living Lab helped equip site managers dealing with this issue by providing them with a three-day training session.

For Jean-François Boily, director of the Parc Régional de Val-David–Val-Morin, it was a timely initiative: “It opened my eyes to the importance of developing trails with sustainable development in mind. Some of our trails have a lot of rocks: we can use these rocks to build stairs. They’ll take longer to build, but they’ll also be there for a long time.” Boily now knows how to make it easy for water to run off a trail (by maintaining a corridor of about 30 m on either side), a critical practice in ensuring the trail’s capacity to face current and future torrential rains.

But what exactly is a “Living Lab”? It could also be called an open-innovation ecosystem—a collaborative space that operates in a real-life context with a user-centric approach for solution building.





REDESIGNING SKI RESORTS IN THE EASTERN TOWNSHIPS

Gabrielle Larose loves winter: the ground covered in sparkling powder; the pure, true air; the immaculate landscapes. She has several pairs of skis in her closet and is always excited to hit the slopes. “The northern landscapes define us in Québec. It’s in our DNA. I want to believe that winter will exist for a long while yet, even if it’s different. Ski resorts will have to reinvent themselves and be creative so that we can enjoy them whatever the season,” maintains the main project manager for the ASSQ (the Québec association of ski resorts).

Larose is far from the only ski enthusiast in the province; skiing is an essential part of Québec’s tourism industry. The province is home to 75 ski resorts, many of which are engines of regional economic activity. In spite of its importance, the ski industry has taken a hit over the past 30 years due to the province’s

aging population, domestic and international competition, and outdated infrastructure—all compounded by roller-coaster weather. The 2015–2016 season marked the industry’s worst performance in 20 years, according to the ASSQ, and highlights the need to examine the impacts of climate change. The unpredictability and variability of the seasons have a significant effect on customers, revenues, and decision making.

In the Eastern Townships, in southern Québec, the ski industry generates more than \$150 million annually. In 2016, Ouranos initiated an economic analysis of climate change adaptation measures, in collaboration with Tourism Eastern Townships, Tourisme Québec, two regional county municipalities (RCMs), three major ski resorts (Mont Bromont, Mont Sutton, and Mont Orford), as well as the ASSQ,



← Photo: Ski Bromont (Olivier Jobin)

↓ Photo: Owl's Head (Mathieu Dupuis)



The analysis looked at the impacts of climate change on skier visits, regional socio-economics, and the cost-effectiveness of adaptation measures. “We love Ouranos’ approach, how they turn scientific knowledge into operational knowledge. It helps stakeholders integrate climate risks into their planning,” explains Gabrielle Larose. “Based on a regional collaborative framework, customized decision-making tools for the ski industry have been developed to better inform business decisions and investment practices. That’s what I fundamentally believe in. Businesses shouldn’t be working this out all on their own.”

Charles Désourdy, president of Ski Bromont, a mountain of experiences, stresses the value of the work they’ve done with Ouranos: “It has helped us fall in line and adjust our business model—and that reassures the bank. For example, December is a major time for customer demand. We now know that we have to set aside a certain amount of cash each year to make snow at marginal temperatures, namely when it’s -4, -5, or -6 °C, and equip ourselves for automation.” The analysis helped the ski resort better plan the development of its activities over the four seasons, which in turn helps reduce the vulnerability to fluctuations in winter temperatures.

Larose maintains that the Alps should serve as a model for Québec: “In the Alps, when the resort is suffering, the whole community helps out. The people know it’s the economic lungs of their area. The ski resort supports local restaurants, hotels, and related activities. In the long run, we have every interest in copying that model. Municipalities and the provincial government will have to be there to support us.”



↑ Photo: Parc national des
Hautes-Gorges-de-la-Rivière-
Malbaie, Charlevoix
(Mikael Rondeau-Sépaq)

← Photo: Valcartier, Québec
(Mathieu Dupuis)

QUÉBEC AND CHARLEVOIX GOING FORWARD

In time, Ouranos wants to identify the vulnerabilities of different tourist regions of Québec so that each adopts a development strategy that accounts for climate-related disruptions in progress—and to come. Because protected land is always more attractive for tourism. After the Laurentians and the Eastern Townships, Ouranos has shifted its focus to the Québec and Charlevoix regions, both popular with travellers.

“They were strategic choices: both are essential gateways for the development of Québec’s tourism,” notes Stéphanie Bleau. “They attract local and international customers.”

Little specialized information is available on tourism and climate change—which is a barrier to awareness and adaptation. “Adaptation is a process,” affirms Gwénaëlle Paque, mobilization and knowledge transfer specialist at Ouranos. “We first have to recognize the climate change issue, understand its impacts, and determine and interpret the risks in order to then be able to develop adaptation plans at the regional level, for example.”

The goal of phase one of the Québec–Charlevoix project was therefore to assess risks, evaluate favourable opportunities that may eventually arise, and come up with a diagnosis—by examining agrotourism, camping, events, golf, snowmobiling sectors, outdoor activities, and winter sports. A wide variety of stakeholders were consulted, including RCMs, which are also project partners.

The results have shown that seasonal activities are vulnerable to climate conditions. Yet some—particularly those linked to agrotourism, outdoor activities, and events—may actually benefit from the fact that summers will become longer. Municipalities, for their part, will have to take climate trends into account to better invest in buildings, infrastructure, and in the design of towns and villages.

Karine Horvath, director general of the Charlevoix RCM, believes that they would not have had access to such complete and relevant data without Ouranos: “We have land developers, urban planners, and development officers, but we don’t necessarily have the knowledge, expertise, and partnerships needed to conduct research like this. Ouranos has done a colossal amount of work that will greatly help our industry.”

In phase two, stakeholders of the tourism industries in the Québec and Charlevoix regions will be reunited, this time to elaborate an economic development strategy which will integrate a regional adaptation plan.

✪✪

Adapting to climate change is a determining factor in the economic resilience of the tourism industry—a major sector of activity for Québec. Destinations must look far into the future and ensure their capacity to support their own development, despite uncertainties. And for that, “they have to maintain the integrity of the environment, take care of the health and safety of local communities, preserve their heritage, ensure social equity, and aim for an innovative, prosperous, and environmentally responsible economy,” explains Sébastien Viau, vice president of marketing and development for the Québec Tourism Industry Alliance. A vision in which we all also have a role to play. Now more than ever, we have to favour “mindfulness tourism”: explore the outdoors with modesty, humility, and the utmost respect. ■

Mélanie Gagné is a content creator and teacher in Matane. The St. Lawrence River has been part of her life since childhood, and continues to amaze, calm, and inspire her. She enjoys living in the countryside with her family and hiking along the river or in the mountains, as well as public markets, poetry, and cafés.





Even though our Nordic climate doesn't allow us to plant them in our fields, citrus fruit are an integral part of Canadian culinary culture. What if lemons weren't the only thing that could tickle our taste buds?

TEXT – BERNARD LAVALLÉE

PHOTOS – MARIE DES NEIGES MAGNAN

A
C
I
D
I
D
T
R
I
P

Staghorn sumac bushes grow near the train tracks beside my house. It's August, and their red fruits, which grow in clusters, are covered in fine little hairs rich in acidic molecules. My Egyptian grandmother uses them as spice in several dishes she's been cooking for me since as long as I can remember, like fattoush salad.

Armed with clippers, I gather a few bunches, place them in a bowl of cold water, and then knead the decoction. After three to five minutes, I strain the pinkish liquid and bring it to my lips. Revelation! This sumacade (lemonade made of sumac) is as fragrant and sour as the drink we make with lemons.

How is it that this indigenous plant, which has been able to adapt so well to urban environments and which grows freely in vacant lots, isn't found more often on our menus? Why are we so attached to limes from Mexico and oranges from Florida? Why don't young Canadians make their entrepreneurial debuts by setting up sumacade stands on the sidewalk?



A LIME IN MY HIGHBALL

If I search the word “apples”—one of the food emblems of Québec—on Canadian celebrity chef Ricardo's site, I get 833 recipes. “Citrus” turns up 896 results. It's undeniable: citrus fruits are also part of our culinary culture. Statistics Canada estimates that in 2019, every adult consumed a little more than 15 kilos of fresh citrus, not counting juice.

Unlike apples, we don't grow citrus on a large scale in our Nordic climate. And yet I've never been afraid of running out of limes. Even with three feet of snow outside, I have no trouble making a Dark and Stormy, a cocktail of dark rum, ginger beer, and lime. These fruits are grown in warmer climes, in the United States, China, Mexico, Vietnam, and Spain, and then travel great distances to end up squeezed in the houses of Canadians. Cheers to the international exchanges that liven up our cocktail hour!

In the context of globalization, I can understand how citrus fruits became such a fixture of our cuisine. But what if we look back a few centuries? Menus were dictated far more by the seasons. The food supply was lower. How did our ancestors satisfy their taste for acidity—and, especially, at what point in our history did we become dependent on citrus?

How is it that this indigenous plant, which has been able to adapt so well to urban environments and which grows freely in vacant lots, isn't found more often on our menus? Why are we so attached to limes from Mexico and oranges from Florida?

AN ORANGE IN MY STOCKING

Lemons and limes are originally from India, and oranges from China and India. These fruits were introduced into the Middle East by Arab merchants, and from there spread throughout Europe. Two thousand years ago lemons were already being cultivated in Italy and the south of France.

On this side of the Atlantic, Indigenous peoples used several acidic plants, like berries and sumac, in their food and drink. For example, mountain sorrel, a very sour boreal plant, was served with fish and meat.

As for citrus, these fruits were introduced into the Americas by colonizers. "Christopher Columbus brought lemons on his second voyage in 1493. These were transported in barrels on board to fight scurvy," says Michel Lambert, author of *Histoire de la cuisine familiale du Québec* (The History of Home Cooking in Québec). From as early as the 17th century, recipe books show the use of lemon zest and juice. This fruit accompanied fish, flavoured jams, and made lemonade sour. "At first, it was mostly for rich people or artisans who could afford it," says the historian.

Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France (Encyclopedia of the Cuisine of New France) by Jean-Marie Francoeur notes other acidic elements that were consumed at the time, such as rhubarb and vinegars. The most common forms of the latter were wine, cider, and maple vinegars, which were either imported or produced locally. Oxalis, or wood sorrel, which is also called false shamrock or sourgrass, was (and still is) often used as an ingredient in salads. Even if it's a plant that most of us don't recognize, it can often be found growing in yards and gardens—and is sometimes mistakenly labelled a weed.

In New France, fresh lemons were shipped in the final overseas cargo in autumn and conserved until the spring. After Canada was acquired by Great Britain, the fruits were easier to procure thanks to steamboats and the proximity of new crops planted by colonizers in the Antilles and Florida. Limes were the standard citrus fruit in the Antilles, which explains why they are most often associated with dark-rum-based cocktails.

Like me, you've surely witnessed people looking back nostalgically on a time when we gave oranges to children at the holidays. I've always wondered if this were not an urban legend, meant to inculcate a bit of gratitude in spoiled children. "It's true," Michel confirms. "When I was little, my mother would slip an orange into my stocking on New Year's Eve. My father also remembers this tradition."

So earlier generations were already fond of citrus fruits, even at a time when they were much rarer than they are today. But this fondness has always been dependent on importation. During the pandemic, which has shaken up many elements of our food supply, the question of food autonomy has resurfaced. If the borders were to close tomorrow, could I still make myself a Dark and Stormy?

YUZU AT -40 °C

When I travel on four wheels, it's usually because I'm on a farm. "Get in, I have to go show the tomato U-Pick field to some clients," says Vyckie Vaillancourt, who calls herself a "happiness producer" on her LinkedIn profile.

As the fresh air of the countryside—or, at least, of suburban Laval, where I myself grew up—whips my face, Vyckie tells me about her journey to become a farmer. After studying and working in communications for several years, she returned to her roots; the young woman is the seventh generation in her family to take care of this land without interruption, since 1823. Three years ago she grafted a new branch onto the business, the O'Citrus farm, which specializes in locally grown citrus fruit. She grows several varieties such as yuzu, Calamondin orange, Buddha's hand, bergamot, kumquat, and sudachi.

From the outside, nothing betrays what's happening in the greenhouse: it looks the same as all the others. The only clue is the two potted banana trees that decorate the entrance. When we open the door,

the scent is a little disappointing—I was expecting to be assailed by the typical perfume of orange flower water, used in Middle Eastern desserts. But sadly the scented blossoms, which bloom mainly in February, were long gone.

The exotic trees live indoors all year round. "In winter, it's very expensive to heat. We heat with natural gas, which is not a super clean energy, but electricity wouldn't be able to hack it in the month of January. The greenhouse has to be at 15 degrees even if it's -40 °C outside. We'd love to upgrade the facilities, but everything has a price. For example, if I put geothermal energy in all my greenhouses, it would cost \$350,000. I can't afford that," explains Vyckie. According to her, the high costs of heating represent a major roadblock to the cultivation of citrus fruits here.

She chose fruits that are rare in Canada, especially in fresh form, in order to be able to sell them for a realistic price and make the production profitable. "It varies between \$30 per kilo and \$70 per kilo. A large Buddha's hand can be as much as \$70," she tells me. At the time of my writing this article, supermarkets were advertising lemons at \$4/kg.





She chose fruits that are rare in Canada, especially in fresh form, in order to be able to sell them for a realistic price and make the production profitable.

At these prices, it's understandable that her clientele is largely made up of high-end restaurants. "You can always find takers for the produce. The yuzu is my biggest seller. You can make sauce, butter, chocolate, salt, ice cream . . ." she says. When I ask about its acidity, she explains that, more than the juice, it's mainly the zest that's used.

The proof is right before my eyes: it is possible to grow citrus in a Nordic country. But this level of production can't meet the needs of Canadians. And I don't have the budget to mix myself a cocktail with \$30 of local juice. So what could replace the lime in my drink?

A LEMON PIE, MINUS THE LEMON

From the outset, John Winter Russell—chef and co-owner of Candide restaurant, which uses only local ingredients—crushes my preconceptions. “We try precisely not to try to replace citrus fruits with something else. Citrus is not just about acidity. There’s also a lot of bitterness, and there’s still some sweetness too. You can’t replace lemon with vinegar. For us it’s not the same thing,” he explains.

According to him, Québec’s berries—such as raspberries, blackberries, cranberries, and blueberries—all have a certain degree of acidity, as well as a gorgeous diversity of flavours. When they’re in season, crabapples are also an interesting local option. “On the other hand, the balance between acidity and sweetness in these fruits tends more toward the sweet, unlike lemon, which tends more toward sour. So you need to add a little vinegar to balance it.”

We all have a certain attachment to particular foods. “If you say you’ve made a lemonless lemon pie, people will be disappointed. It will never taste like lemon pie. So just put that out of your mind,” he recommends. When using lemons in a dessert, the sweetness needs to be dialed up to balance the sour citrus. John illustrates an alternative: juicing raspberries and incorporating the juice into the recipe. By adding less sugar, you’d be able to achieve a similarly sour result. “You could finish it with lemon thyme if you have some in your garden. That adds bitterness, an aromatic complexity, and a little hint of something reminiscent of lemon, even if just for a second,” he explains.

To bring a little acidity to his dishes year-round using local ingredients, the chef has recourse to an arsenal of techniques, including lacto-fermentation of vegetables. He also likes infusing vinegar with aromatic plants—lemon verbena, elderberry flowers, lovage, citronella, and lavender—which would otherwise be more challenging to incorporate into the recipes.

When I get home I see that the fall raspberries I grow on my balcony are waiting patiently to be picked. I could freeze them to eat this winter, but I have another idea. Inspired by John’s method, I crush and strain them to extract the juice. I pour the liquid into my glass, add a little (Québec-made) rum and a few drops of bitters. Then I balance the mix with ginger beer to reach the desired degree of acidity. No, it’s not a Dark and Stormy; raspberry will never taste like lime. But to my great delight, I’ve managed to concoct a sour cocktail without citrus.

Maybe I’ll set up a sidewalk stand of my own—competition for the lemonade stand of the little girl next door. ■

Bernard Lavallée is a Registered Dietician, columnist, and author of two books: *Sauver la planète une bouchée à la fois* (2015) and *N’avez pas tout ce qu’on vous dit* (2018). He co-hosts the podcast *On s’appelle et on déjeune* on Radio-Canada and is interested in food as links between human beings and nature.

ONLINE DOSSIER

Extreme Pollination

We dream of food sovereignty and access to local fruits year-round. But we ignore the hidden truth of fruit cultivation in Canada: extreme pollination.



A feature story by Eugénie Emond on beside.media





FINDING *Lagom*



A CONVERSATION WITH

Magnus Nilsson

INTERVIEW—JONAH CAMPBELL
PHOTOS—ERIK OLSSON

111

By age 35, Magnus Nilsson, head chef of Sweden's Fäviken restaurant, had earned two Michelin stars, been profiled on both Netflix's *Chef's Table* and Anthony Bourdain's *The Mind of a Chef*, graced countless lists of the world's best restaurants, and established himself as a leading light of "New Nordic" cuisine. The restaurant seemed improbable in itself: an intimate, rustic dining room seating only 24 people, nestled on the fantastically remote Fäviken estate, which sprawls over 9,000 hectares of farmland, 600 km north of Stockholm. But Nilsson's cooking, defined by his artful, earthy-yet-elegant tasting menus, passionately devoted to local ingredients—most of which were grown, hunted, fished, or foraged on the grounds of Fäviken—has been lauded as some of the most exciting of the 21st century.

Thus it came as a shock to many when, after waking up one morning to a feeling of opaque, paralyzing dread, Nilsson realized he must do what so many harried, overworked chefs secretly long for but are too terrified to do: he closed Fäviken. At the time, Nilsson could not have known that he was slipping under a wire that was soon to tighten around the globe, denying so many others the luxury of closing their restaurants on their own terms.

Now, almost a year out from Fäviken's last service, we spoke to Nilsson about finding balance between craftsmanship and creativity, the ephemerality of "traditional" cooking, and, naturally, apples.

P110

Magnus Nilsson and his team plating porridge of grains and seeds from Jämtland finished with a lump of salty butter.

You're known for "New Nordic" cuisine. What does nordicity mean to you?

It doesn't matter what you do, if you're a creative person, what you produce is going to be made up of everything you are as a person. When I look back at what we did at Fäviken, it very much reflects the region. Not just in the obvious bits, like the produce and stuff like that, but also the culture and emotional state that we were reaching for. If you grew up somewhere, you become permeated with the essence of that area.

There's a lot of emphasis on abstraction and experimentation within new Scandinavian cuisine. But at the same time, you have a very pronounced interest in traditional Swedish cooking. Do you see there being a tension between wanting to keep traditional Swedish cooking alive, but in the form of a very high concept, abstracted style of cooking that you were doing at Fäviken?

No, I don't really feel the tension, because most of the things that we consider traditional cooking are actually not particularly old. Cooking changes very, very quickly. When I wrote my two books, I realized that very few of the recipes that we consider traditional are older than a hundred years. In history, that's nothing.

But then there was definitely a tension between what I like doing and the perceived need for a restaurant like that to have something new all the time. For me, I'm much more interested in the craft of cooking and hospitality, as well as the connection between what we make and the place where we're located, than figuring out new things.

And that doesn't mean that the food at Fäviken was particularly traditional, because it wasn't. It was definitely a contemporary restaurant. But there is this idea in ambitious modern restaurants today that you need to have a new menu every so-and-so often, it needs to be completely new content, and it needs to be in a specific way. One, that's not possible, because there's almost nothing in cooking that's entirely new. Most of it is just reiterations and different combinations of stuff that's already been done. And second, focusing on novelty eats away at quality and precision. It's as simple as that. Toward the end of Fäviken,

I was much more into the idea of developing the craft side rather than the creative side. I saw the creative as a by-product of the craft.

That points to the raw material of cooking, effectively. I guess the raw material is literally the produce mixed with the raw human material of you and your team.

Exactly. That's a very good way of putting it.

Was there a particular ingredient or piece of raw material that, now looking back on Fäviken, consistently provided you with the most excitement or satisfaction to work with?

Yes, the way we worked with meat and fish. Which was, for a contemporary restaurant, quite old-fashioned. We had lots of cooking over direct heat and lots of cooking by feeling. We had access to very good produce, but most importantly, we had a system that also enabled us to work in a slightly riskier way with produce, taking more chances rather than relying on machines.

Also, there's the fact that a lot of people worked for a long time at Fäviken, and they developed their craft of cooking or giving hospitality to a very high level. And that's something that, when I look back, was unique for that kind of restaurant. Because most of the time when you see that perfectly calibrated interplay between very good produce and very good craft cooking, it's not in the contemporary high-end restaurants.

It's usually simpler restaurants that are still quite expensive. Like a fish restaurant where you have a perfect piece of poached turbot that's great every time. There's nothing original, but it's still a great dish. And I think that we did that in a restaurant that was in many other ways a contemporary tasting menu, fine-dining restaurant. That was one of the truly defining factors of Fäviken.



↑ Inside the old grain barn, where drinks and snacks were served before and after each dinner.

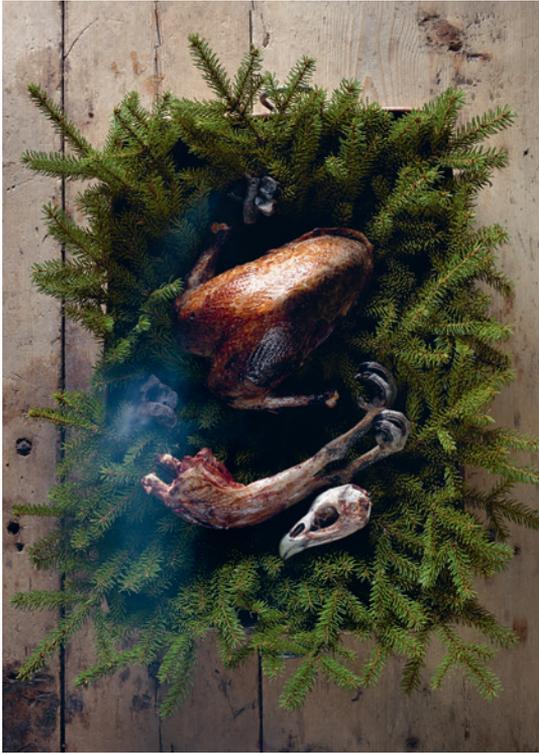
In your book, you write about *lagom*, or the quest for a meaningful sense of moderation or balance. I'm curious how that relates to the restaurant. Do you feel that this was what was driving you in how you ran Fäviken? Or is it more related to why you ended it?

I think it did, but unknowingly. That's a big part of the Swedish [identity], that sense of just enough, or the perfect amount of something. Fäviken wasn't [*lagom*] in that sense. That's not the point of that kind of restaurant. But I'm sure it was there in the background. It also wasn't necessarily an active choice to close, because it was a problem or out of balance or something. I think that I realized that we've done what we're supposed to do, and I've done what I wanted to do. And then, what's the motivation to continue working with this project further? To me it was just not there.

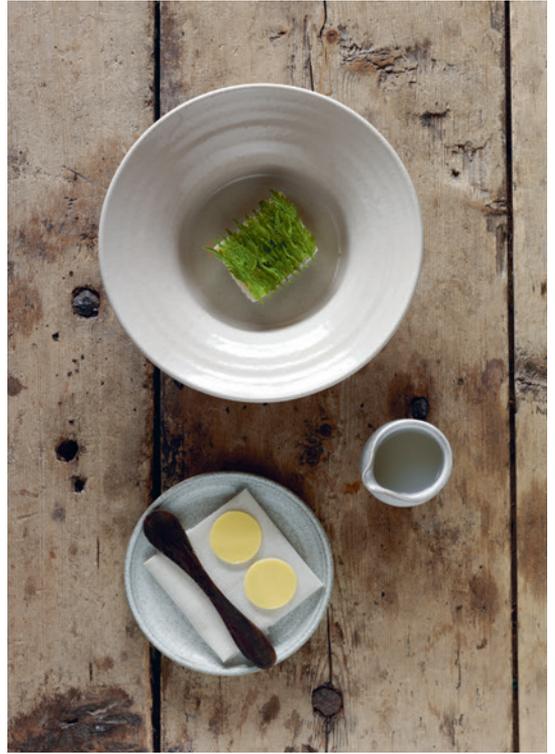
Not long before you decided to leave Fäviken, you and your wife bought Axelstorp, a half-century-old, 18-hectare apple orchard in the south of Sweden. How are things going with the orchard now?

It's going pretty well. I mean, it's much more difficult to be an organic apple grower than anyone can imagine who hasn't been an organic apple grower. [*Laughs*] I'm learning every day about growing. This is the second year of the organic certification process. So one more year and then the 2022 harvest will be fully certified organic. By then, not only will we be better paid for our fruits, but we will also have learned enough to actually run the place in a good way.

From a community level, there's a huge lack in damaged apples and pears for eating. In the whole country, there are only about 140 hectares of organic apple orchards, compared to many thousands of hectares of conventional orchards. Apples can be highly chemically intensive to produce. Perhaps we can develop some ways of doing this that can inspire others to also grow better fruit.



↑ Bird's head grilled over birch charcoal.



↑ Perch steamed with nettles, garum butter, and cooking juices. Spring version.

There's something very poignant about that arc: going from running a tiny, exclusive, high-concept restaurant to just wanting to give people a nice table apple.

It's actually the same thing, just on a completely different scale and a different way of doing it. Two hundred fifty tons of apples is two and a half million apples a year. Even if that's tiny compared to the big European growers, it's still a lot of apples that can reach a lot of people. And if I can show that you can do this with the good old varieties, then perhaps I can also push the development in such a way that consumers have an understanding of what is that they're buying. In Europe, a conventional apple is sprayed 20 times per summer, of which 12 are purely cosmetic. It's insane. People should know the difference. They should be allowed to make that choice, rather than that choice be made for them. ■



In his new book, *Fäviken: 4015 Days, Beginning to End* (November 2020), critically acclaimed chef Magnus Nilsson shares the Fäviken story through personal, witty, and candid stories. The book—his fifth published with Phaidon—also includes a chronological list of every dish ever served at the restaurant and highlights 100 memorable recipes.

Jonah Campbell is a writer, researcher, and occasional sommelier impersonator based in Montréal. His writing has appeared in *Harper's*, *Maisonneuve*, *enRoute*, and *Social Science & Medicine*. He is the author of two volumes of essays, *Eaten Back to Life* (Invisible, 2017) and *Food and Trembling* (Invisible, 2011).



THE SPA AS REFUGE

A bath in the forest, the contrast between hot and cold, a crackling fire, silence, and the scent of eucalyptus: many kinds of therapy for the body and mind.

TEXT & PHOTOS—CATHERINE BERNIER



We are now well aware of the health benefits of spending time in nature, far from technology. Yet most of us still find it really challenging to disconnect. Even on a hike, we often hold on to our phones so we can document our time “offline.” Isn’t this an obvious paradox?

Very few places forbid smartphones. To find some breathing space, an increasing number of people are turning to hydrotherapy spas—in urban or natural settings. While digital devices are not allowed in such places, there’s more to it: alternating between hot and cold allows the body to relax and inevitably helps the brain to unwind.

The relationship between hot water and health is nothing new. The Romans built the first thermal baths to practise *sanitas per aqua* (health through water). In Japan, the culture of hot springs, which remains to this day, began in the 8th century with the opening of the first *onsens*. In the 11th century Finland began a long tradition of Nordic spas, which includes saunas and icy water bathing. One out of every two Finnish homes has its own spa or sauna. In North America, sweating has been an important wellness and spiritual ritual for Indigenous communities for thousands of years.

However, hydrotherapy is much more recent here. Scandinave Spa in Mont-Tremblant is the first establishment in Québec to offer this experience. Founded in 1999 by entrepreneurs Pierre Brisson and Benoît Berthiaume, it quickly became a popular place for tourists and locals to rejuvenate after a day of skiing, hiking, biking, or working.

Silence is golden on the site and so is disconnecting. As Allison Richard, Marketing Director at Scandinave Spa, confirms: “We even sewed the pockets of our bathrobes closed to keep cell phones away and increase the disconnection benefits.” She herself traded her frantic life in Paris for the peacefulness of Mont-Tremblant.

Stress makes us febrile: the brain constantly searches for threats. Sometimes this vigilance is justified, but often, it’s excessive. The notifications on our smartphones are among the micro-alerts that produce unnecessary agitation.



↑ Allison Richard

In *Buddha’s Brain*, neuropsychologist Rick Hanson and neurologist Richard Mendius explain that the more often you are filled with a feeling of serenity, the more your neurons will weave a discreet safety net for you. While it’s difficult to access this state of mind every day, the spa can act as a facilitator and become conducive to contemplation and relaxation.

Philippe Langevin, a Mont-Tremblant–born free-style skier on the National Ski Team, has integrated hydrotherapy into his training routine. He enjoys the physical benefits, such as reducing inflammation, but above all, the spa helps him to manage and lower his stress level during competition season. “I’m always thinking of skiing, even when asleep. When I’m at the spa, I clear my mind, I practise breathing techniques. This seeps into my performance; my movements become more fluid.”

You don’t need to be an athlete to appreciate the benefits of the baths. Generally, freeing up mental space helps us to see more clearly and makes room for our creative potential. This is something that Joëlle Desrosiers, mother of two young children and head of a communications agency, can attest to: “Two or three times a year, I take advantage of some solo time at the spa to reassess my priorities, which, with a bit of hindsight, emerge on their own.”



The experience of an outdoor bath, a eucalyptus steam bath, or a dip in the river surrounded by autumn leaves can pave the way to a new healthy lifestyle. But Allison Richard also suggests establishing our own ritual at home: a hot shower, followed by 15 seconds of cold water, then meditation for five minutes or more. The brain is malleable and records these positive actions, and benefits are immediate. From the comfort of a spa or the privacy of our bathroom, the important thing is to train ourselves to relax so we can regain a sense of well-being. ■



Joëlle Desrosiers ↘



↑ Philippe Langevin

Scandinave Spa Mont-Tremblant is an institution in the wellness tourism industry of Québec. Nestled in the heart of the Laurentian forest, on the shores of the Diable River, it is designed to offer visitors a real proximity to nature at every stage of the experience: hot baths, waterfalls and cold plunge pools, outdoor and indoor relaxation areas, river access, therapeutic massage, dry saunas, and steam baths. The Scandinave Spa group has three other establishments: in Whistler, British Columbia (2010); Montréal, Québec (2009); and Blue Mountain, Ontario (2006).

Freelance writer and photographer **Catherine Bernier** also holds degrees in Counselling Psychology and teaching meditation. Originally from Sainte-Flavie, Gaspésie, she cultivates a special relationship with the ocean and the vast wilderness.

Shaped by the High Seas

Sisters Emma Teal Laukitis and Claire Neaton live with the seasons in Alaska. They shift from sea to land, fishing northern seas and running their business, Salmon Sisters, from shore or—network permitting—their boat.

TEXT—MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS—ASH ADAMS





Emma Teal Laukitis and Claire Neaton were born on the Aleutian Islands, an archipelago off the southwest coast of Alaska which sprawls over 1,500 km of the Bering Sea. Growing up in a wild and isolated environment informed every aspect of their lives. Their parents taught the sisters to be self-sufficient, resilient, and creative—survival skills that shape their lives to this day.

As children, the two sisters never lacked for things to do. They spent long days catching salmon with their father for the small family business and afternoons tending plants with their mother.

I reached them by telephone at the beginning of the fishing season. One sister was in Dutch Harbor, Unalaska Bay, and the other in Seattle, waiting for a flight to join her. The distance separating the three of us makes the line crackle.

“From a very young age, Claire and I already felt enormous gratitude toward the land and seas of the North, which give us so much,” explains Emma, her voice full of joy. Utterly connected to their livelihood, they felt part of a greater whole, intrinsically tied to the species living alongside them. “When the salmon run was small, everyone would feel it: our family, the other coastal communities, the brown bears and eagles,” continues Emma.

In 2012 they decided to pay tribute to their coastal heritage by founding Salmon Sisters. The two sisters, now aged 29 and 30, fish and process wild Pacific species including halibut, cod, and sockeye salmon.

They devote their summers to fishing in the deltas and the Bering Sea. Their trips sometimes take several days, especially when they are out longlining halibut. The sisters even run their company remotely—whenever they can get a network signal from their boat. Back on shore, they enjoy helping their mother with her horticultural work, which she continues to this day.

Over the winter Emma and Claire develop inventive marine-inspired projects: frozen wild salmon, fishing gear, clothing, and most recently, a cookbook. In *The Salmon Sisters: Feasting, Fishing, and Living in Alaska*, they describe their simple Northern lifestyle, the vegetables they pick from the garden, and the wild plants they harvest along the coast and how to prepare them. During the deep cold they also help out with the family business, which runs year-round.





GIVING BACK AND GOING FORWARD

The ebb and flow of the seasons not only allows the sisters to cover all of their interests, it also allows them to give back to their community. In 2016 they founded the Give Fish Project, which supports the local fishing community and contributes to food security in Alaska, where one in seven people don't have enough to eat. Every year the company donates one per cent of its profits to the Food Bank of Alaska—money that is specifically set aside to purchase wild seafood caught by Alaskan fishers.

Emma explains that Alaska boasts a responsibly managed commercial fishery. The state's conservation principles mean that they can only fish salmon once enough of them have travelled upstream to spawn. "If fishing were mismanaged, our way of life and our livelihood would eventually disappear. It's a delicate balance," she stresses. The government, scientists, and fishers are all working together toward a common goal of enabling future generations to catch and eat wild fish.

"As commercial fishers, our duty is to harvest in the least harmful way possible," adds Claire. So long as fishing practices remain sound—so long as quotas are respected, habitats are preserved, and pollution is reduced—fisheries will be able to exist without threatening the ecosystem. Alaska's preventive resource management is considered a model of sustainability around the world.

On a smaller scale, we can make a difference back on shore by varying the contents of our meals. We can start by consuming species from the bottom of the food chain, including algae, bivalves, and fish. "I think the northern seas offer exciting food futures, but we have to change our perception. There's more than just shrimp and tuna; there's sardines, geoduck, sea lettuce, and so much more," maintains Emma. By diversifying our tastes, we can help restore balance in the seas.



The sisters have an intimate relationship with nature: the sea and the land are the source of life for their family and their communities.

UNCERTAIN FUTURES

Time flows at two different speeds at sea: it's either breakneck or backward. Daily life on a boat can be extremely intense: the crew sometimes work themselves to exhaustion. But then the tide turns and the winds die down, giving way to moments of calm—often when the boat is travelling between fishing grounds.

“You have to be ready for both modes; that’s why fishing is both a physical and a mental challenge,” explains Emma. Fishing is recognized as one of the most difficult jobs in the world, between the cold, the wind, the lack of sleep, and clothes that never dry. Some days are worse than others: seasickness or discouragement can get the upper hand. Not to mention the increased risk in remote regions. In the event of an accident or mechanical failure, resources may be difficult to access. The uncertainties of their work are numerous, starting with the obvious: Will they catch any fish? How much time is left before the end of the season? How long before they see their loved ones again?

But in spite of it all, the sisters are constantly awed by the spectacle in front of them: the towering mountains, the immense sky, the vast ocean on which they float. Emma and Claire are always discovering pockets of unspoiled wilderness along the most isolated coasts of Alaska. Every time they look up, they marvel at the grandeur and raw beauty of their home.

The sisters have an intimate relationship with nature: the sea and the land are the source of life for their family and their communities. “They give us our identity,” says Emma, “something to protect, to love, and to defend.” In Alaska, the fishing industry is the largest private sector employer, and most fishing businesses are family-run. Without it, coastal communities—as resilient as they are—could not survive, nor ensure a legacy for their children. Claire explains, “The oceans need our attention. We have to take care of them and leave them in a better state for future generations.” ■



Québec's Northernmost Gardens

TEXT & PHOTOS—CATHERINE BERNIER

Nestled between the hills of the Gaspé peninsula and the unique landscape of the Lower St. Lawrence lies the work of pioneering 1920s horticulturalist Elsie Reford. The Reford Gardens house over 3,500 varieties of plants, benefitting from a unique ecosystem where the Mitis River flows into the St. Lawrence. The fragrant conifers form a benevolent barrier against the windy, salty summer air, and abundant snow shelters flora and fauna in winter.

“Elsie traded fresh salmon for dead leaves to enrich her compost. People must have thought she’d gone mad,” says archivist Marjolaine Sylvestre. Yet, through her barter she managed to develop a rich, living soil. This trailblazing gardener fished for salmon on the Mitis River, went on winter caribou-hunting expeditions, rode horses, gardened, travelled overseas, managed an estate, and was involved in politics, particularly women’s health and foreign affairs.





Away with **BESIDE**



“My great-grandmother was at war with the superficiality of the world. She tried to change it, to make people more progressive and more modern,” adds Alexander Reford, the Gardens’ Director.

Reford has been infusing his own visionary spirit into the gardens over the past 20 years with the creation of the International Garden Festival and two avant-garde buildings: a house designed by Pierre Thibault for artists, residencies and retreats and an Eco Home that serves as a museum on sustainable architecture.

In the Reford Gardens today, you wander amongst the northern and the exotic, architecture and contemporary art, botany and gastronomy, the know-how of gardeners and local and international landscape designers. Pinch yourself if you must; this idyll is real. ■

Check out our full feature on the Reford Gardens on [beside.media](#), along with many more profiles, itineraries, practical guides, and travelogues to make you thirst to discover Québec’s landscapes and the people who inhabit them.

Away with BESIDE

QUÉBEC AS OUR PLAYGROUND



IN PARTNERSHIP WITH

bonjour québec

beside.media/away





SAND
AND
SNOW
AT THE
END
OF THE
WORLD

A Canadian travelling in Qatar discovers
a different side of the climate crisis.

TEXT – TRISTAN BRONCA

The most astonishing thing about outdoor air conditioning is that it is really just like indoor air conditioning. You'll be walking around one of Doha's outdoor malls in the merciless heat, and suddenly you'll pass an unseen wall into a beautifully temperate zone. You'll search for the source, expecting to find vents blowing noisily into the torrid atmosphere, but instead you'll find them humming gently along, barely intruding on this invisible oasis of perfectly comfortable air.

Outdoor air conditioning is an expensive necessity in this little corner of the Persian Gulf. Qatar, with its average daily temperature of 37 °C in July, is one of the richest countries on the planet, and it is marshalling titanic sums to wage a technological war on the climate.

In most of the world, the greatest obstacle to addressing the climate crisis is the chasm between its causes and effects. It's difficult to fathom how a new law to manage my car's emissions where I live in Toronto relates to, say, the predicted 257 per cent rise in heat-related deaths in the U.K. over the next 30 years. But at the extremes—such as the rich equatorial city of Doha, or in the rapidly melting Canadian Arctic—that gap collapses. Fossil fuels are the source of Qatar's stunning wealth, and as much as 60 per cent of the country's carbon footprint results from efforts to stave off the heat. Put another way, the forces that allow people to survive in this city are the same as those that could make it uninhabitable in the next 100 years.

✱✱

Qatar is a tiny country, a peninsula sticking out of the side of Saudi Arabia between Bahrain and the United Arab Emirates. My girlfriend and I visited in the fall of 2019. A civil engineer, she was there for a seven-week contract. I joined her for two of them.

By conventional city-building timelines, much of Doha, the capital, has risen out of the dunes overnight: immaculate eight-lane highways, overpasses, stadiums, and hotels, constructed in as little as a few weeks, many in preparation for the World Cup in 2022. The city's most extraordinary feature is a man-made series of islands called The Pearl, which stretches several kilometres out into the Arabian Gulf. It's a city unto itself, replete with its own

neighbourhoods modelled to evoke life in Venice, the tropics, the Mediterranean, and Morocco, respectively. There are beaches, as well as thousands of plush villas, townhomes, and apartments with the commensurately luxe amenities. Massive hotels inhabit their own islets, encircled by yacht-filled marinas.

In Qatar, conspicuous consumption is not only commonplace but expected. One of the ways this culture of decadence manifests is in the creation of environments that should, by rights, be impossible in the desert. Take the malls, which seem to have replaced the traditional Arabian souks as the place to demonstrate purchasing power. Most have at least one skating rink. Festival City, the Qatari mall that doesn't take itself too seriously, has a snow park where you can toboggan, tube, and otherwise frolic on 12 rides spread out over nearly 900 m².

But step outside these artificial snowscapes and the contrast with the natural environment sharpens. Qatar is now one of the fastest-warming areas on earth outside the Arctic. Summers are already oppressively hot, treated largely the same as our Canadian winters by anyone who can avoid the outdoors. Climate scientists warn that by 2070 the country could join an expanding band of land mass that will be uninhabitable for humans. The heat and humidity will be capable of killing even healthy young adults in a matter of hours. Air conditioning—indoor or out—will become every bit as essential as food or water.

✱✱

Education City is home to nine international universities and several other research and educational institutions, many of them housed in architectural marvels. One of the primary draws is the National Library, a sprawling glass and steel structure with levels of bookshelves and desks climbing upward in every direction from the entrance, like a stadium. When I visited, they were promoting a lecture about ice loss in the Arctic.

In satellite time-lapse footage recorded since 1978 you can watch the sea ice around the North Pole expand and contract over the seasons. That shifting blob of white has gotten steadily smaller, and climate scientists now believe the Arctic could be ice-free within 15 years. This melt is already setting off a series



of disastrous feedback loops. Less ice means more ocean, less heat reflected into space, and the release of potentially huge deposits of greenhouse gases trapped in the permafrost. That means more warming, more ice loss, and unimaginable quantities of fresh water flowing into the oceans, flooding coastal cities and disrupting currents that determine weather patterns across the planet. And that means things will change everywhere, including in the deserts of Qatar.

After spending a few hours in the library, I walked the outdoor fitness facilities at Oxygen Park, which was lush to the point of artificiality. It backed onto a stretch of desertscape still under development. I later learned it was to be the site of Education City Stadium, one of eight stadiums in various stages of construction. This one—built largely from recycled,

locally sourced materials, with low-flow water fixtures, native drought-tolerant plant life, and energy-efficient LED lighting—would be a “beacon of education and sustainability to the world.”

It’s an admirable vision, but it feels quaint and even absurd when it collides with the lived realities of a society built on oil wealth. I heard it said that it’s cheaper in Qatar to hire 50 people with shovels than to rent a backhoe. These workers have often been subject to appalling working conditions. As of 2013, at least 1,200 of them had died building the stadiums that are the country’s new pride and joy, a figure that was almost certainly underreported even seven years ago. Most of these deaths are attributed to “natural causes,” usually cardiovascular events that should be rare in otherwise healthy labourers. The government



has since introduced bans on manual labour in unshaded areas between 11:30 a.m. and 3:00 p.m. during summer months, but wet-bulb temperatures regularly exceed dangerous limits outside that window.

Given the terrible human cost, one can't help but wonder who it's all for. Based on my time there, I honestly don't know. So much of what we saw was empty. One Friday night on The Pearl, almost all of the yachts were shuttered. Shop attendants stood idly in the cool blast of their store entrances. Sparsely populated hotel restaurants turned away customers who failed to meet their dress code. I could count on two hands the number of other pedestrians we passed on the promenade. Luxury, it seemed, was an end in itself, less about surviving this increasingly hostile natural environment than conquering it.

Sea levels may be rising, but we have built islands. It may be getting hotter, but we have built playgrounds of snow.

In the 2030 National Vision for Qatar, one of the stated goals is the “responsible exploitation of oil and gas.” That phrase—“responsible exploitation”—acknowledges a) the irresponsibility of oil and gas extraction, and b) their intention to leave none of it in the ground. The royal family is investing heavily in the expansion of renewable sources of energy, but the *Washington Post* reported that those plans are dwarfed by the ones to expand natural gas production by a whopping 43 per cent in the next five years.

If you visit the Middle East, you must go dune bashing. One afternoon, a Pakistani man named Mohammed picked a few of us up in his SUV. We drove for about an hour on a pristine and mostly empty highway out of the city, passing the vast steampunk city that is the oil and gas refinery. We stopped briefly at a run-down gas station to let the air out of the tires, a measure that would keep them safely in the sand as we barreled over dunes several storeys high. Mohammed conferred with several other drivers in our convoy, and then we took off, past the road's end and into the great sandy beyond.

After a white-knuckle ride at speeds and inclinations that fainter hearts might describe as terrifying, we stopped at a camp by the shore of the inland sea. There was tea and soda. Camels sat placidly on the beach. Everything moved a little slower (though that might've been the adrenaline), and there were none of the displays of wealth that I associated with this country. After a while, we walked down by the water to watch the sun disappear through the indigo twilight. Way off in the darkening haze, we could make out the flames burning at the top of the refineries: a beautiful and surreal vision of an unstoppable force. The engines of humanity's demise cannot be turned off. ■

Tristan Bronca is a magazine writer and editor whose byline has appeared in publications like *Pacific Standard* and *This*. In addition to climate change, he's written essays on surfing, rodeos, boxing, pyramid schemes, quantum computers, cults, and social engineering.



Watchers on the Land



TEXT — MARK MANN

PHOTOS — PHILIP CHEUNG

In 1998 a young soldier named Philip Cheung travelled to Nunavut to learn survival skills from the Canadian Rangers, a unique paramilitary organization in the North. Sixteen years later, Cheung—now a seasoned combat photojournalist—returned to the Arctic to document the role of the Rangers in the contested and rapidly changing region.



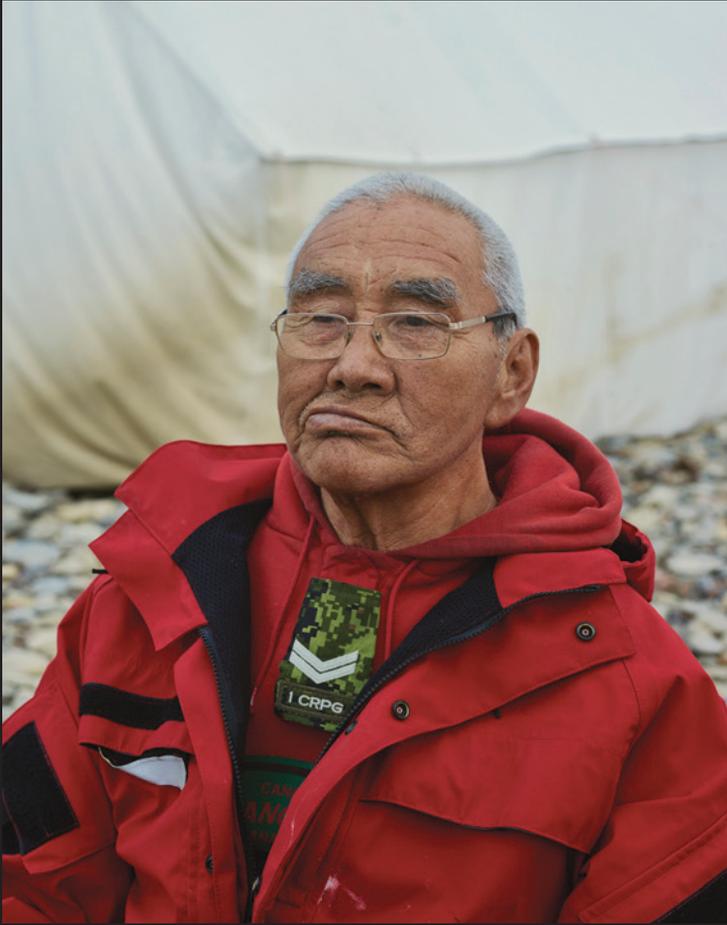
When most people think of war photography, they picture dramatic shots of soldiers in action, not quiet landscapes, subdued portraits, or delicate still-life compositions. Philip Cheung is one of the rare photographers able to work at the crossroads where art and photojournalism meet. Leaving aside the spectacle of battle, Cheung instead fixes his lens on the deeper context of militarized environments, searching out the ways that space and atmosphere can reveal truths that normally stay outside of the frame.

Cheung is based in LA but grew up in Toronto. When he was 17 a recruiter from the Canadian Armed Services came to his high school, and Cheung signed up for the infantry. He enlisted for all the familiar reasons: to see the world, learn new skills, and have adventures.

Cheung's military service soon led him in an unexpected direction. In 2001 his training took him to Gjoa Haven, Nunavut, to learn survival skills from

the Canadian Rangers, a unique paramilitary force in the Arctic comprising some 5,000 people spread out in more than 200 communities across the North. Tasked by the Canadian military to perform surveillance, search and rescue, and disaster response, the Rangers, about half of whom are Inuit, also undertake annual training missions with new recruits like Cheung. The soldiers share military tactics and weapons training, and in turn they learn survival skills from the Rangers, like fishing, foraging, and hunting—all the way from stalking and shooting to butchering and cooking a caribou. Apart from practical skills, the Rangers also share lessons in their history, language, philosophy, and way of life.

After that first trip, Cheung went on to serve a six-month tour in Bosnia as a peacekeeper, where he began documenting his time in the infantry on disposable Kodak cameras. Returning to Canada, this seed of interest in taking pictures soon blossomed



into a career in photography, and his experience as a soldier ultimately gave him the confidence to go back into combat zones as an embedded photojournalist in Afghanistan and Iraq.

As he freelanced throughout the Middle East for five years, Cheung became fascinated by similarities between the desert and the terrain he'd seen in the North. "The landscape is eerily similar in some parts of Afghanistan to some parts of the Arctic in summer," he says. "The dirt is the same colour; the tundra is the same colour." When he finally returned to North America, he applied for the Canadian Forces Artist Program, which enabled him to return to the same communities he'd visited as a young soldier. In 2017 Cheung flew to the community of Taloyoak in Nunavut to join a patrol that would take him around King William Island, travelling in small boats from Matheson Point to Gjoa Haven and then on to Simpson Strait, and lastly, to Ujarasuguligaarjuk Point.

Back in the North for the second time, Cheung tagged along with a troop of soldiers in training as they joined the Rangers for military exercises out on the land. The resulting series, *Arctic Front*, offers a meditation on the complex reciprocity between traditional land-based cultures and armed forces in the age of climate change. The images are poignant, but they also acquire an anxious tension when viewed in light of the sovereignty concerns that now weigh heavily on the North.

The Arctic is increasingly becoming a contested space, as Russia is building up its military capabilities there and both China and the U.S. are positioning to play a greater role in the region. Experts believe the threat of a Russian or Chinese land invasion is extremely remote, however. Much of the international interest focuses on the emergence of new shipping lanes and commercial fisheries as the ice melts, along with the potential opening of vast tracts of the Arctic



seabed to oil and gas extraction. Scientists predict the entire Arctic Ocean could be ice-free in summer by 2035.

Though war is the theoretical backdrop, the Rangers don't tend to talk about combat. "I didn't meet any Rangers who were expecting a Russian invasion," Cheung says. "The major concerns for many that I spoke to were global warming, the increase in traffic and shipping traffic in the North, the melting of the ice, and the migration patterns of animals." For the Inuit, it's simply harder to get food. They have to go further and further out from their communities to hunt, making the local knowledge they've depended on for so long suddenly unreliable.

Still, the Rangers' motto is "*Vigilans*," which means "the watchers," and according to the Government of Canada, their job is to "conduct and provide support to sovereignty operations." In practice, each patrol goes out on one lengthy exercise each year to do things like check infrastructure like remote runways and radar stations. Each of these trips begins and ends with a parade on ATVs, attended by the entire community, who wish them luck and celebrate their return. The Rangers also gather intelligence organically as they are out hunting and fishing on the land. They will report back to the military when they spot unusual sea or air traffic, for example, and in the last few years, they have been coming across more and more solo adventurers in sailboats, often stranded by harsh weather.



People who see his photos of the Rangers tend to draw disparate conclusions about the group and its role in the North, Cheung says. Some view it positively, commenting on how important they are to Canada and the North by blending their traditional way of life with the military and passing their knowledge to the younger generation. "But on the other side, there's the thought that Canada can't protect its borders . . . What are a few thousand people in red hoodies going to do in case of a military invasion from Russia?" Cheung encourages people to draw their own judgments.

Whatever the wider perception, the resourcefulness of the Rangers is beyond doubt. Cheung experienced this first-hand when the patrol he joined in 2017 was

stranded on what was supposed to be the last day of their exercises on the land. They woke up on the shores of Ujarasugjuligaarjuk Point to find the water too choppy and dangerous to risk embarking. For four days they were stranded, soon running short on food and water. The Rangers sprang into action, quickly locating a pond of fresh water left over from the previous winter's freeze and hunting caribou and seal to eat. "Things got real," says Cheung. "This is where their expertise came and saved us all."

Arctic Front brims with an energy that is both casual and stately. Cheung achieves this effect through a form of planned serendipity: "A lot of the landscape work I do, you have to anticipate certain moments, so you have to incorporate the photojournalism aspect with your landscape work," he says. Working on a tripod, he hunts out scenes where he thinks something might happen, composes his shot, and then waits for whatever will unfold. "I really need to think one step ahead to where someone might go or walk through the frame." In this way, the images acquire a spontaneity that is also timeless—a fitting tribute for the willing and ready Rangers and their time-honoured craft of living off the land. ■

Visit beside.media
to see more photos from
Philip Cheung's *Arctic
Front* series.

OFF THE



BEATEN TRACK



Meet three Yukoners forging their own paths in a land of ice and snow.

TEXT—MARIE CHARLES PELLETIER

PHOTOS—ELIANE CADIEUX

Flight AC 277 Vancouver–Whitehorse. A sea of mountains stretches out endlessly through the airplane’s scratched window. Just the thought of soon being there, in the middle of those high ranges and infinite plains, leaves us feeling dizzy. However untouched this landscape may seem, Indigenous people have in fact lived there for thousands of years.

The traditional Indigenous territories that cover most of Yukon were the subject of major land claims, which culminated in the signing of modern treaties between these nations and the Canadian government.

The Yukon is the least populous territory or province in Canada, and over 80 per cent of its population was not born there. Most of them travelled to the North without knowing that once they arrived, they would never want to leave. Here are the remarkable stories of three such individuals.

IN PARTNERSHIP WITH



Yukon
LARGER THAN LIFE



Sarah Ouellette, 60th-parallel vegetable grower

We take the Klondike Highway to get to Sarah Ouellette's self-sustaining organic farm on the edge of Lake Laberge. The young farmer is one of the few Yukoners who brave the climate to grow vegetables, including kale, arugula, fennel, Swiss chard, cabbage, and herbs. She supplies local businesses and restaurants with produce and sells it at the market in the summer. Given that the Yukon imports 98 per cent of its food, it's a worthy mission. In 2019 the Yukon government named Sarah Ouellette their Farmer of the Year.

After WWOOFing (World Wide Opportunities on Organic Farms) in India, Sarah knew she wanted to work the land for a living. WWOOFing was also what brought Sarah to the Yukon from her native Ontario, and how she met farm owners Brian Lendrum and Susan Ross. The sexagenarian couple offered to let the young woman rent one of their two gardens. "I could never be doing what I'm doing now if I hadn't

met them," she says gratefully. Although Lendrum is blind, he helps her wash and package vegetables and prepare deliveries.

Sarah moved into the cabin next to the main house, devoting herself to agriculture and what would soon become Sarah's Harvest. In her cabin, there's no electricity, running water, or cell reception: just wifi that runs off the owners' land line. The power is solar, the water is pumped from the lake, and wood for the stove is chopped on site.

Farming in the Yukon presents challenges beyond the cold climate. The soil is naturally poor: when the last ice age's final glacier receded—around 10,000 years ago—it took everything in its path along with it. But Lendrum and Ross spent years turning over the soil and spreading compost to make it fertile. Sarah calls their compost the "heart of the farm": without it, nothing would grow.





The power is solar,
the water is pumped
from the lake, and
wood for the stove
is chopped on site.

The Yukon is a place of intense contrasts. While the gloomy days of winter stretch on and on, the summer is short but full of life. With the sun barely setting during these months, plants actually grow very quickly. Nestled near coniferous trees, Sarah's garden becomes luxuriant, bordered by flower beds to keep the insects away.

Sarah takes advantage of the winter to plan out her seeds. Cold-sensitive vegetables are kept in the greenhouse and dropped if they're not profitable. She can't afford to suffer any losses or waste space in her garden.

In the winter, warmth recedes from the landscape, giving way to a thousand shades of blue and grey. When the weather is good, Lendrum and Ross skate in tandem on the frozen lake, while Sarah hits the ski slopes. The winter here forces people to slow down: to light fires, cook, and go to bed earlier. In the evening, everything falls silent—everything, that is, except the wind whipping against the windows.



Jocelyne LeBlanc, musher braving the cold

We pick up fresh croissants at the Alpine Bakery and drive to Fish Lake. Mount Granger towers over a nameless mountain. Two people are wrapped up in parkas, fishing with their chairs turned to face the winter sun.

The Sky High Wilderness Ranch faces Fish Lake and stretches out over 32 hectares, bordered by the lands of the Kwanlin Dün First Nation. Musher Jocelyne LeBlanc takes care of a pack of 150 dogs; she knows their names and personalities by heart.

Originally from New Brunswick, she came to the Yukon more than 20 years ago. Her first winter here, she worked in a hotel frequented by mushers. She watched them take care of their animals with amazement; never in her life had she seen anyone give a dog a massage.

That's how Jocelyne learned about the Yukon Quest, a 1,648 km dogsled race from Whitehorse, Yukon, to Fairbanks, Alaska—the route of the Klondike Gold Rush. The race is a tribute to canine dedication and endurance in extreme northern conditions. It crosses frozen rivers and mountain passes, where winds gust at over 80 km/h.

The race has the reputation of being one of the hardest in the world, but Jocelyne was undeterred. Just a few years after learning about it, she signed up. She tells us about frigid February nights, sleeping under the stars next to her dogs curled up into balls. Swaddled in her parka, she'd wake from time to time to feed the fire.

Jocelyne pulls up our sleds and we head out over Fish Lake. The dogs' breath forms a blanket of fog in the cold air. Then, right in the middle of the lake, a deep rumble echoes out. Jocelyne turns to face us. "It's a pressure crack. The dogs hate them," she yells over their stubborn howls. Despite the impressive cracking sound, it seems we don't need to heed the animals' plaintive response. We carry on.

When we return to the ranch, the employees serve the dogs soup and massage their paws and wrists, as they do after every outing. The musher laments the negative perception that some people have of mushers; there are people who believe that dogsledding is animal abuse. "But the dogs are our whole lives," she says. On the ranch, retired off-leash dogs follow the dog team around, unwilling to accept their imposed rest.



Jocelyne holds the utmost respect for this land. For more than 20 winters, she's been happy to cross it for days and days without seeing another human. She makes sure to leave no trace of her outings to keep the landscape pristine. "We bring everything back, even feces—both dog and human. Unfortunately, not everyone is so conscientious," she explains. The musher hopes to see the tourism industry move in a more sustainable direction.

Every morning she wakes up at 5 a.m. and makes coffee while listening to the CBC before taking her eight-year-old daughter to school. In the evenings they watch movies in their solar-powered cabin. Jocelyne's daughter wants to follow in her mother's footsteps, no matter how often Jocelyne repeats that there's not much money in dogsledding. It's an argument that pales next to Jocelyne's deep love for the dogs and the wilderness.





Founded in 1982, AFY is a non-profit organization that actively contributes to the vitality of the francophone community in the Yukon. It supports French-language tourism development and works closely with Travel Yukon to promote the territory as a destination of choice for French-speaking markets in Canada and Europe.



This trip was made possible by the Association Franco-Yukonnaise (AFY) in collaboration with Travel Yukon.

Gerd Mannsperger, guardian in the skies

When we enter the small office of Alpine Aviation, a dog greets us with its tail wagging. Papers and maps are piled high on the desks. Gerd Mannsperger, the company's founder, smiles and informs us that the Cessna 206 Stationair is waiting for us on the runway. We had planned to head toward the Lowell Glacier, but a storm coming in from the coast forced us to change our route.

Once in the air, we fly slowly at about 90 m above sea level to better observe the landscape. Gerd has mastered the art of spotting animal tracks over his years of bringing hunters and fishers to extremely remote regions. He has learned to follow traplines from the air.

We fly over mountains devoid of vegetation, vast expanses of ice and rocks, narrow rivers and lakes. Gerd points out a herd of bison, the wind whipping their fleece, near a peak. He explains that the biodiversity near Fox Lake is finally recovering now, five years after a devastating forest fire.

We follow the meandering Yukon River and land in Braeburn, a village set on a small lake near the Klondike Highway. The runway is snowy, and the landing difficult. We enter a restaurant where two dogs are stretched out in front of an old cathode-ray television.

Over a bowl of steaming soup, Gerd explains how he became a pilot. After leaving Germany more than 30 years ago, he ended up in Canada, riding his motorcycle through the Okanagan Valley as far as the trail would allow. One day in 1987 he decided that he wanted to see beyond the trail, so he learned to fly planes. Ten years later he founded Alpine Aviation, a charter airline that flies people almost anywhere they'd like to go in the Yukon.

From the vantage of his airplane, Gerd has watched the land change. The northwest of Canada has been particularly disturbed by melting glaciers, which feed the lakes and rivers. He remembers passing Donjek Glacier and seeing a canyon where the water flowed white. When he next flew over it, the canyon had dried up.

Tourism has increased in the Yukon. "But everyone seems to be in such a rush," Gerd comments, as if their goal were to cover as much distance as possible without stopping. In the eyes of this seasoned prospector, you have to see the road from above to really understand the land—and to want to protect it. ■



KUSHPI

The wind blows strong against the little float plane that carries us in its belly over the tundra, north of Schefferville.

Kushpipanan: we are flying toward the hinterland.

Seeing *Nutshimit*¹ from above is always special. The ancestors took several weeks by canoe to travel the distance that we are crossing in an hour and a quarter, clutching a white paper bag just in case nausea wins out. Maybe this is the price you pay to travel through time a little too quickly. The sound of the motor is loud, so the pilot holds up the fingers of one hand. Five minutes, we'll be landing in five minutes. My son points out something through the window—white spots on a peninsula in the shape of a butterfly that extends into the river: the tents set up by Serge's team. I can't wait to see this fine bunch of people I love, who set up on this spot every September, where Innu have been coming for thousands of years to gather.

Serge Ashini Goupil is the co-founder, together with Jean-Philippe Messier, of the Mushuau-nipi Corporation, a space of cultural exchange between Innu people and the rest of the world. For the past 15 years, they've been holding Nordic seminars to honour the purpose this spot has served since time immemorial: as a gathering place. This year I proposed to organize a writing residency for Innu and Quebecer writers and storytellers. There are 12 of us, including children, and also an Elder, *n'tuss*² Alice (who always pretends to be fed up with us, to make us laugh). There had to be children and Elders at the residency. For me, this was essential, as life in the camp must be intergenerational in order to be complete.

The site was set up on the migratory path of the George River caribou herd.

IPANANAN

TEXT—MARIE-ANDRÉE GILL

Our sense of gratitude is enormous—we know how lucky we are to have access to a place that is as magical as it is remote. This kind of initiative exists to create a feeling of collective belonging in *Nutshimit* and to give us the desire to take care of it. More than ever, we need to experience being at the mercy of the elements and being on equal footing with all living beings. Here, we feel like we're embracing what colonialism and capitalist logic try to dissuade: finding meaning beyond our possessions. And I feel fully immersed in my ideal: for human beings to come back into balance. To find their place.

The beauty of the North is what gives it back to us.

This beauty possesses us, and not the other way around.

I cut up a nice ouananiche into little cubes of yum. I think to myself that nordicity as a concept vanishes when we live it, when we truly enter into it, and when it becomes part of our daily lives. Living in a camp in the tundra allows us to touch something that has become rare: a state of presence.

When your priority is to stay warm, to store the fish and the animals so as not to lose them, you remain completely present. Each movement is tinged with healing.

¹ In the woods,
in the interior

² My aunt

Nordicity is a medicine made of slowness.

I think of it as a way of listening to the earth, in this place where it beats in a special way, a place untouched by multinationals or too many humans at the same time.

The North is a rhythm. It contains a distinct power and many polarities, just like the weather in Mushuau: one minute it snows super hard, and the next, the sun is back, creating a rainbow so close you feel like you could touch it. The outside tells us to take time for each thing and, above all, to walk slowly, with eyes on all sides of our heads.

On the peninsula, lichen has turned its autumn colours. The moving canvas of our stay: bare mountains, a wind that almost never stops, mornings of light snow, and constant excitement at being able to glimpse the caribou. My youngest says to me, “The best thing about this place is that we can drink the water from the river. I didn’t know you could.”

Yes, this is where we live, my boy. On a planet where it’s surprising to find water that’s not polluted.

I’m often saddened by the state of our world, but my friends pull me up: “The best thing we can do is to keep coming to *Nutshimit*, especially here, in Mushuau-nipi,” says Éloïse, who teaches us, among other things, rites of respect for the animals we kill. “The only way to keep a culture alive is to practise it,” says Serge.

And they’re right. They act. We act.

We don’t want culture to become a relic—we want it to be a way of life. These traditional places preserve a bundle of precious rituals: each one contains a bit of the future. Plunging your hands into icy water to lift nets full of *kukumess*³, keeping the tent stove going to dry our clothes, making sure hot water is on hand, taking turns rocking Naomi’s baby, bundled up warm.

The vestiges of Innu encampments dating back more than 9,000 years are visible everywhere on the site. There’s an emotional charge, the depth of which we don’t suspect, when we walk past firepits that used to welcome families of nomads. Being at one with the tundra shows us the importance of relationships, of community, which are vital to surviving environments such as this one.

³ Lake trout

What Mushuau-nipi teaches us is that each person has a role to play in camp life—a role that highlights his or her strengths. My oldest boy gets up late, talks about horror movies, carries wood, lights a fire, takes down a tent. My youngest I hardly see anymore. He spouts nonsense non-stop with the other kids, and when he's tired of that, he lets himself be adopted by Valérie, Michèle, and Éloïse; he gathers medicinal plants for his friend Gerry, who smells them; cuts carrots; arranges a hide; and goes to get a liqueur from Maggie, the cook.

We feel really, concretely, together.

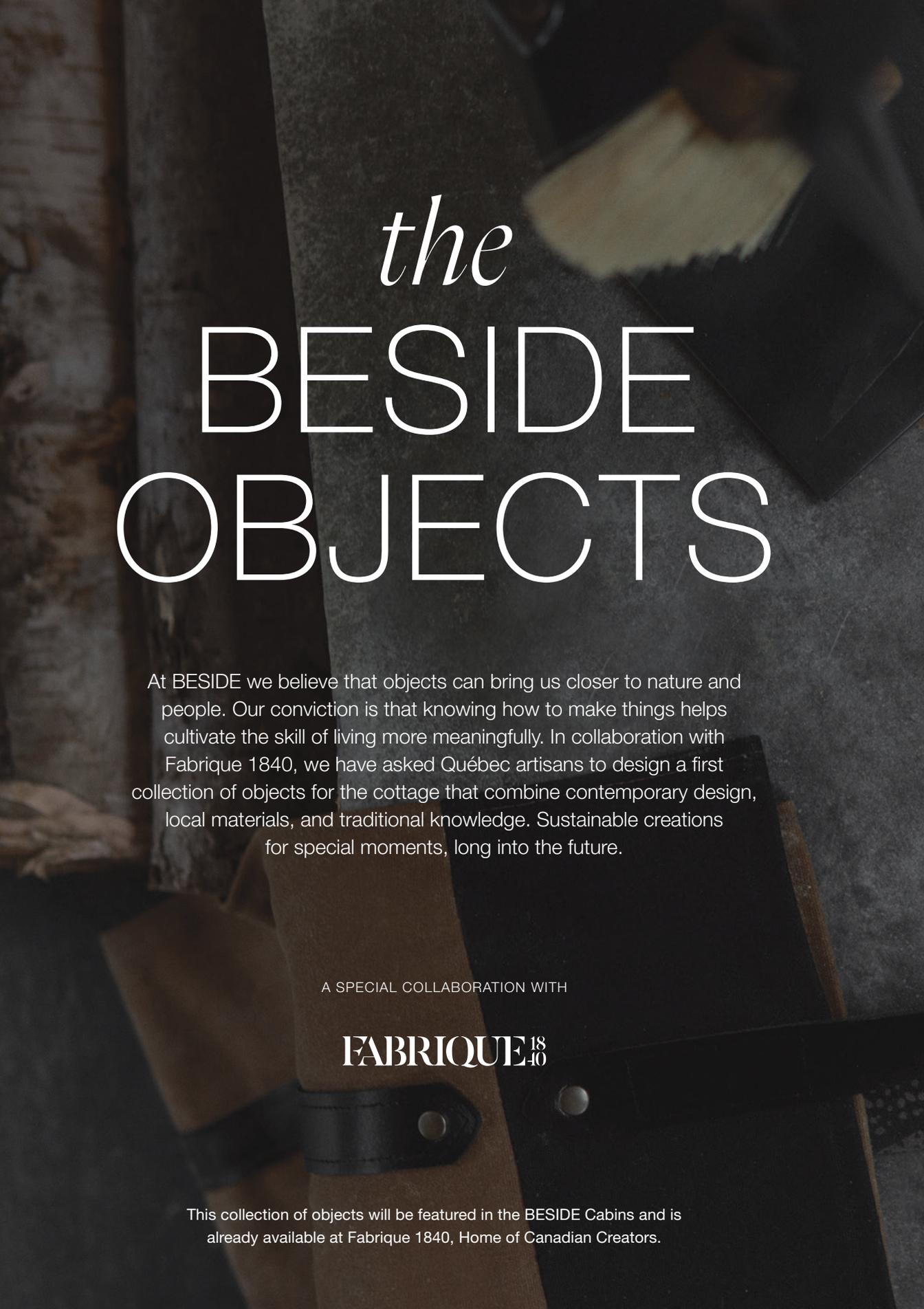


It's midnight. I turn off the car engine and the headlights. My youngest is in the back, sleeping buried under our bags. Our HLM [low-income building] is waiting.

We just got back and already it feels strange not to be in our community. I know this feeling will stay with me for a few weeks, as it does every time I return from the woods.

Some people tell me that living in Saguenay–Lac-St-Jean, I'm already in the North. This makes me laugh, but at the same time it makes sense—there's a different North for everyone. My North is my heart: it means Mushuau-nipi, and the song it sings is that we need others, as much as we need the outdoors. ■

Marie-Andrée Gill is Pekuakamishkueu (Innu from Mashteuiatsh). She is a poet, a student of literature, and host of the podcast *Laissez-nous raconter: l'histoire crochie* (in French, available on the Radio-Canada website). She lives near the Saguenay fjord, where she writes her poetry focused on daily life and resilience through nature. She has published three collections: *Béante*, *Framer*, and *Chauffer le dehors*, with Éditions La Peuplade.



the
BESIDE
OBJECTS

At BESIDE we believe that objects can bring us closer to nature and people. Our conviction is that knowing how to make things helps cultivate the skill of living more meaningfully. In collaboration with Fabrique 1840, we have asked Québec artisans to design a first collection of objects for the cottage that combine contemporary design, local materials, and traditional knowledge. Sustainable creations for special moments, long into the future.

A SPECIAL COLLABORATION WITH

FABRIQUE¹⁸₄₀

This collection of objects will be featured in the BESIDE Cabins and is already available at Fabrique 1840, Home of Canadian Creators.



énamour
✕
BESIDE



Fireplace Tool Set

THOMAS LEFEBVRE

A minimalist fireplace tool set, handmade in a limited series by blacksmith Thomas Lefebvre. With a spare, ergonomic design, the forged steel stand holds the poker, brush, and shovel. Walnut handles and copper accents give the set a unique character. The four-piece set reflects Lefebvre's unique creativity and traditional craftsmanship, with the intention of reversing planned obsolescence.



The “Guess Who Inspires Me?” Game

DES ENFANTILLAGES

An educational and inspiring deduction board game created in collaboration with Des enfantillages, Geneviève Lugaz and Christian Laforge's inspiring studio with a fun and poetic approach to making toys. The game is made for discovering prominent people who, in small and big ways, help to make our world better. Every box comes with 2 handmade game boards, 40 wood tokens, and 20 character cards in inspiring colours, created by illustrator Cécile Gariépy.

Log Carrier

NOUJICA

An ethical and durable log carrier created by Noujica, a creative duo composed of glass artist Jinny Lévesque and textile print designer Catherine Cournoyer. The thick and water-resistant fabric, the added leather bands along the bag's length, as well as the rivets and gussets make it extremely sturdy and give it a unique style. The oversized tote will help you carry many logs and fuel your camping adventures for a long, long time.



Anti-Mosquito Soap

ÉNAMOUR

The perfect ingredients for an all-natural soap: the creative spirit of the BESIDE and Fabrique 1840 teams combined with the know-how and excellent taste of Marie Custeau, founder of Énamour. You will be charmed by the essential oils of white spruce, bergamot, and lemon eucalyptus that gently blend in this handmade soap. Strong enough to naturally repel mosquitoes during your walks in the forest, yet soft enough to use daily.

Discover the creative world of the BESIDE Objects' artisans
beside.media/fabrique1840



BESIDE.MEDIA

We publish stories
from the heart,
knowledge from the
field, and ideas from
the horizon of a brave
new world.



New Narratives
Visual Essays
Portraits
Dossiers
Practical Guides



Sign up for our weekly newsletter to stay
informed and inspired at your own rhythm:
beside.media/newsletter

The
BESIDE Magazine
Subscription

\$35

BESIDE is an independent magazine published by a small group of pragmatic idealists. Your support helps us champion our diverse collaborators across North America, and develop articles that foster nuanced, unrushed reflection.

Subscribe now:



2

Two editions
per year



Free shipping
in Canada



25% off all
past issues and
Green Screen



Automatic renewal
to ensure you never
miss an issue

besidemagazine.com/subscription



A photograph of a rugged mountain landscape. In the background, a massive, dark grey rock face rises vertically, showing signs of weathering and fracturing. Below the rock face, a large, white glacier flows down the slope. In the foreground, a rocky, light-colored slope leads down to a stream of water that flows over a small waterfall into a pool. The overall scene is one of natural beauty and geological complexity.

ISSUE 10

5 YEARS OF

Sharing knowledge,
stories, and ideas

Creating a lasting world at the
crossroads of nature and culture

Building a community

SPRING 2021