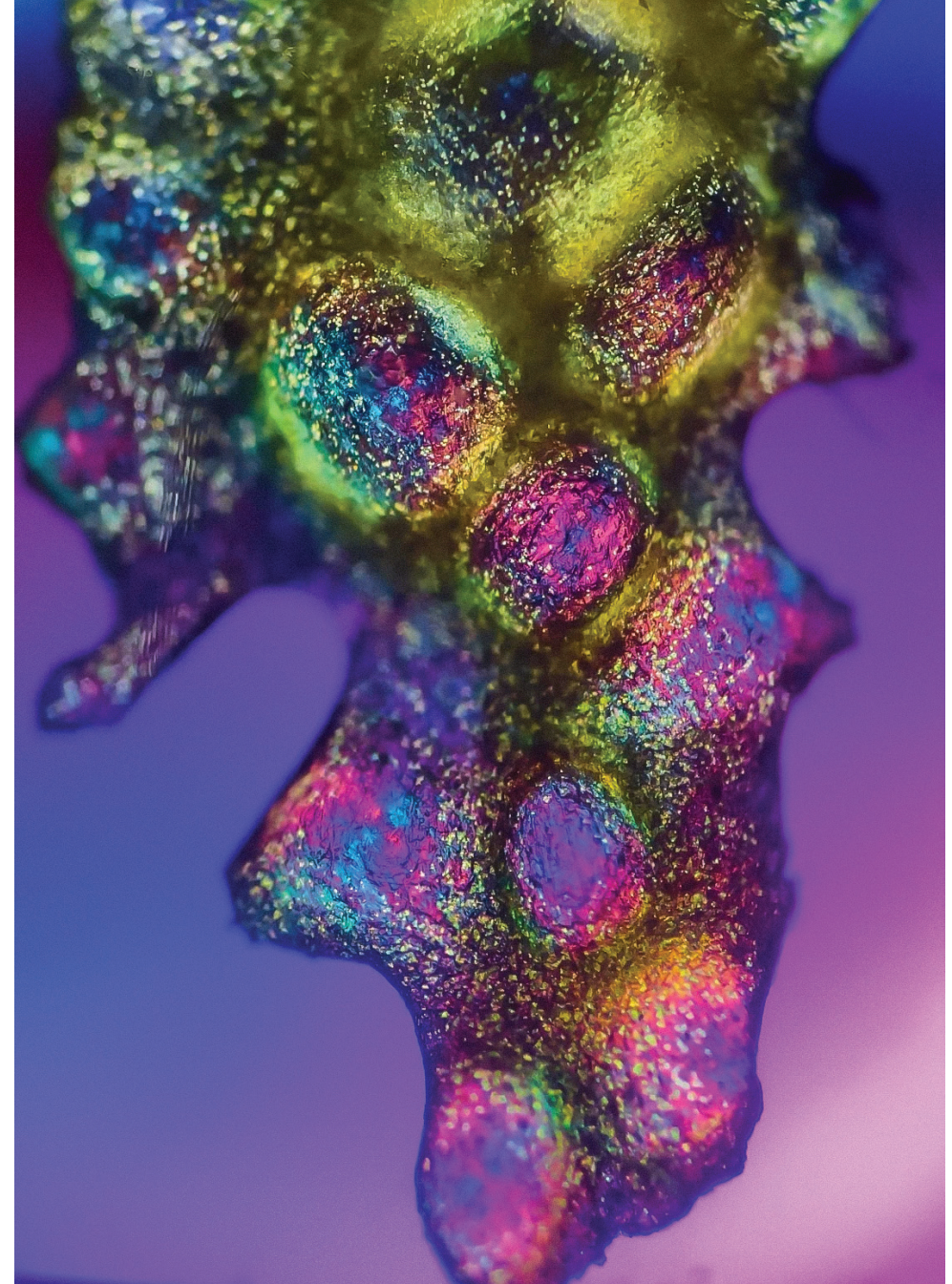
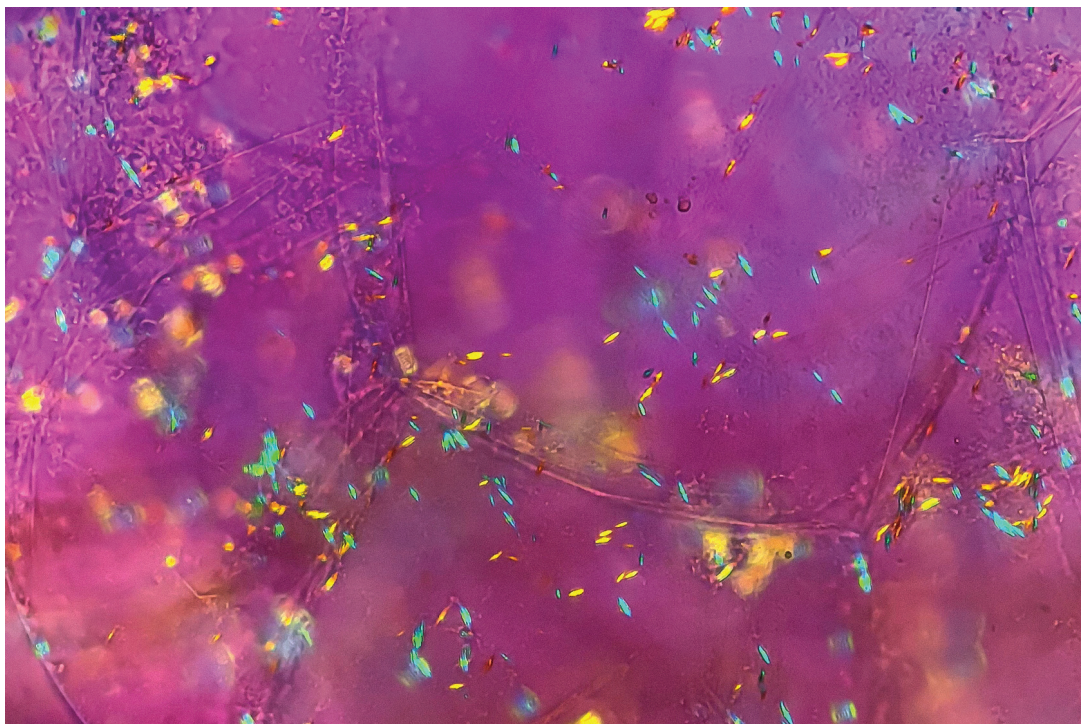
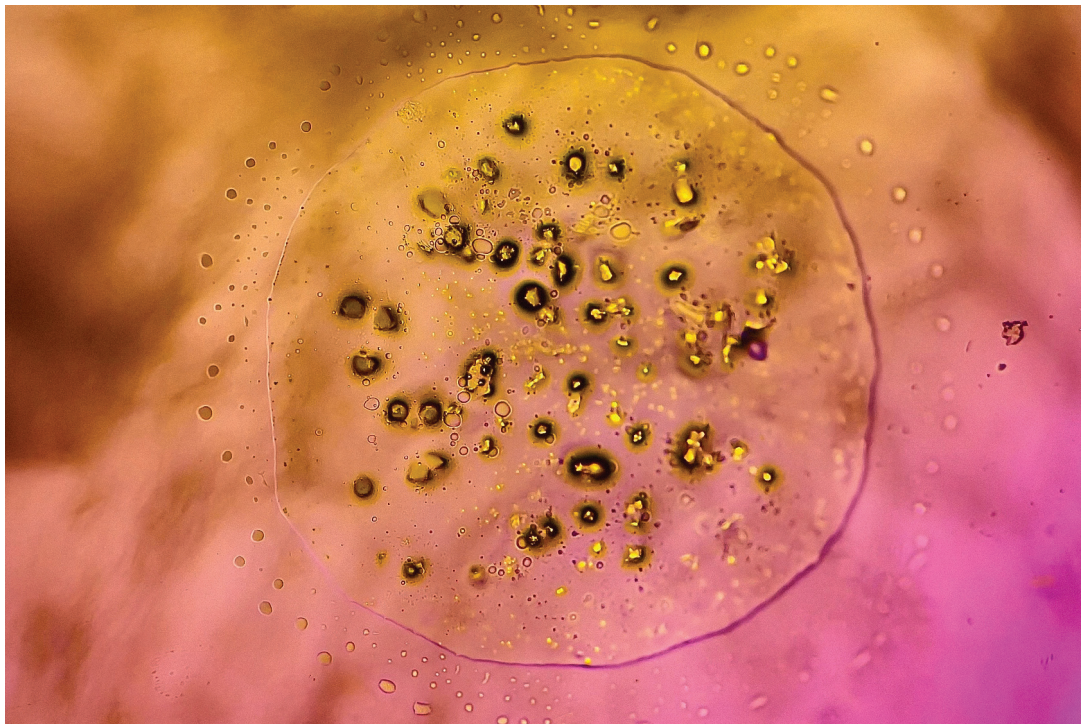


Microcosmes

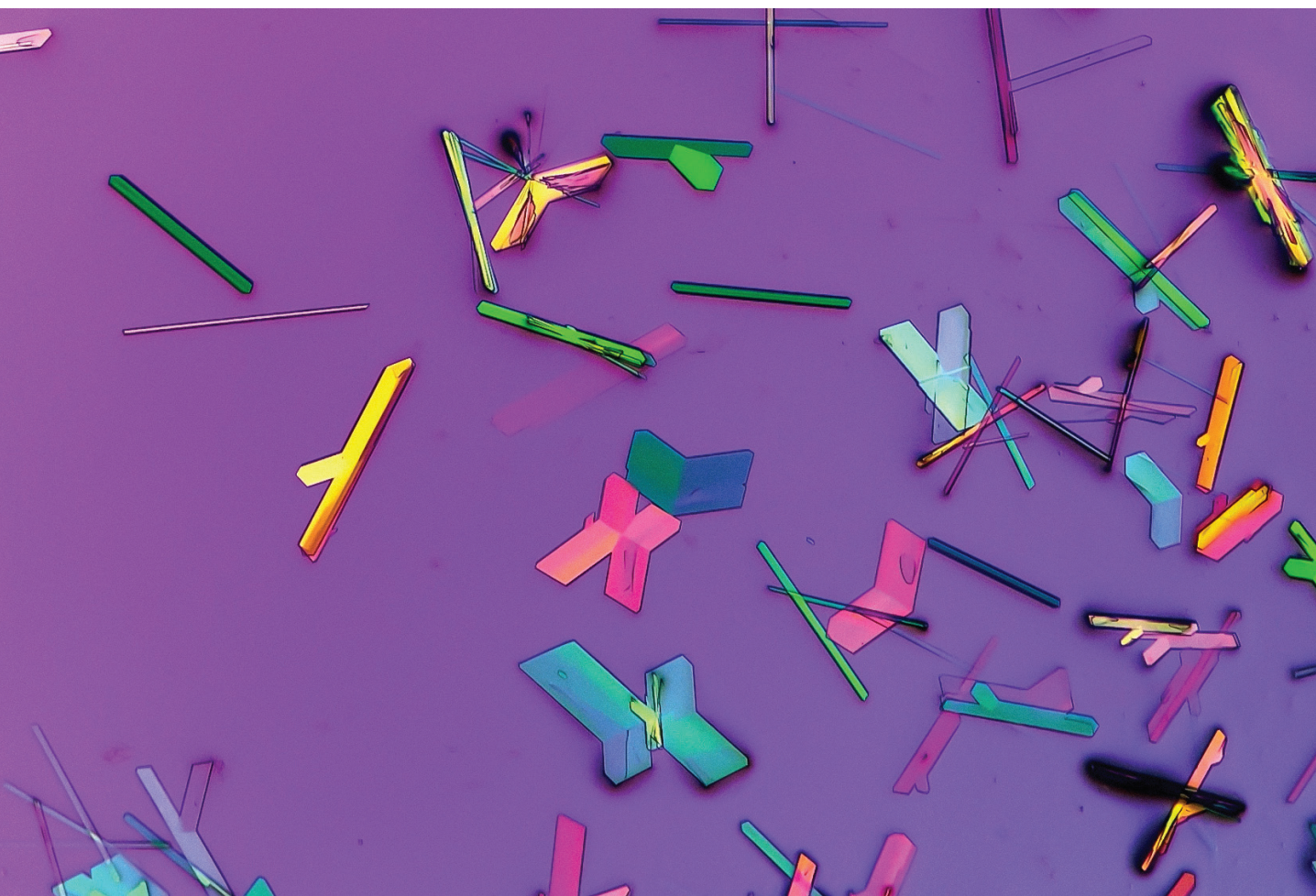
Texte et photos Chloé Savard

Depuis que je suis toute petite, l’immensité du cosmos m’a toujours fascinée et terrifiée. C’est que notre place dans l’univers est si infime et vaste à la fois! Mais il y a trois ans, j’ai trouvé refuge dans le monde du minuscule. Tout ce qui est imperceptible à l’œil nu et qui n’attend que d’être découvert me remplit d’excitation et d’une joie indescriptible. Outre mes découvertes de créatures microscopiques nageant dans les marais du Jardin botanique ou du parc La Fontaine, j’adore explorer les textures, les couleurs et les motifs présents au sein du règne végétal, des mycètes et des aliments fermentés. C’est en observant le dynamisme des cellules d’une citrouille et la granularité des cellules d’une poire que je me suis abandonnée à un microcosme fourmillant de surprises et de merveilles, et je désire à tout prix le partager avec les autres.



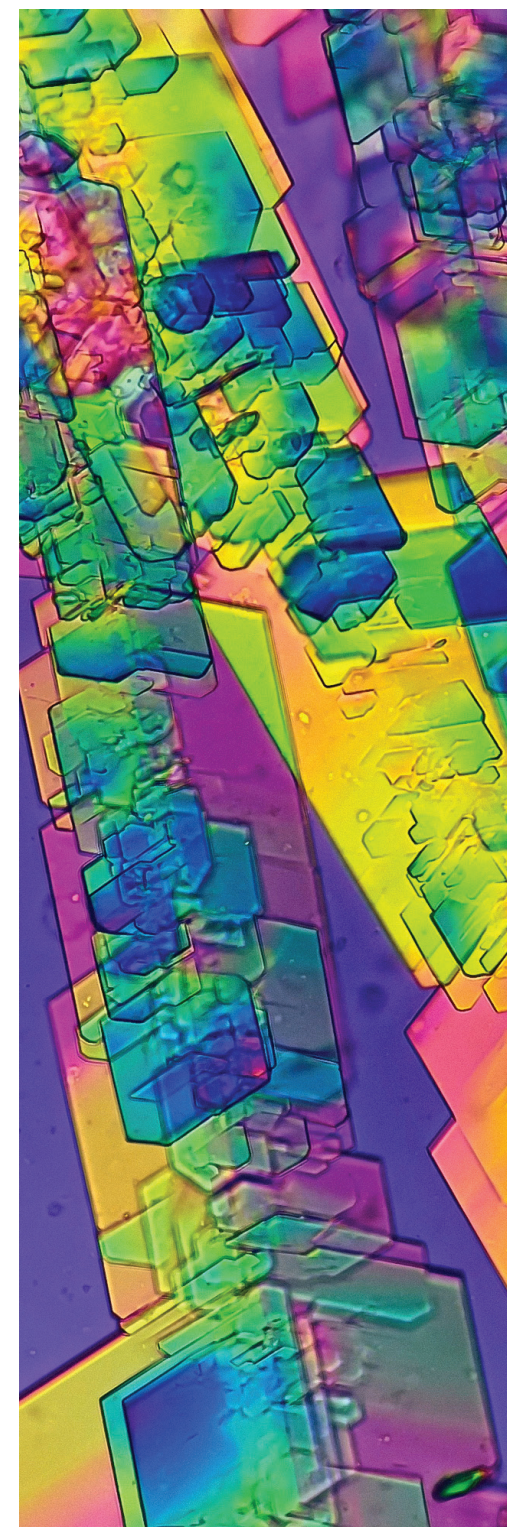
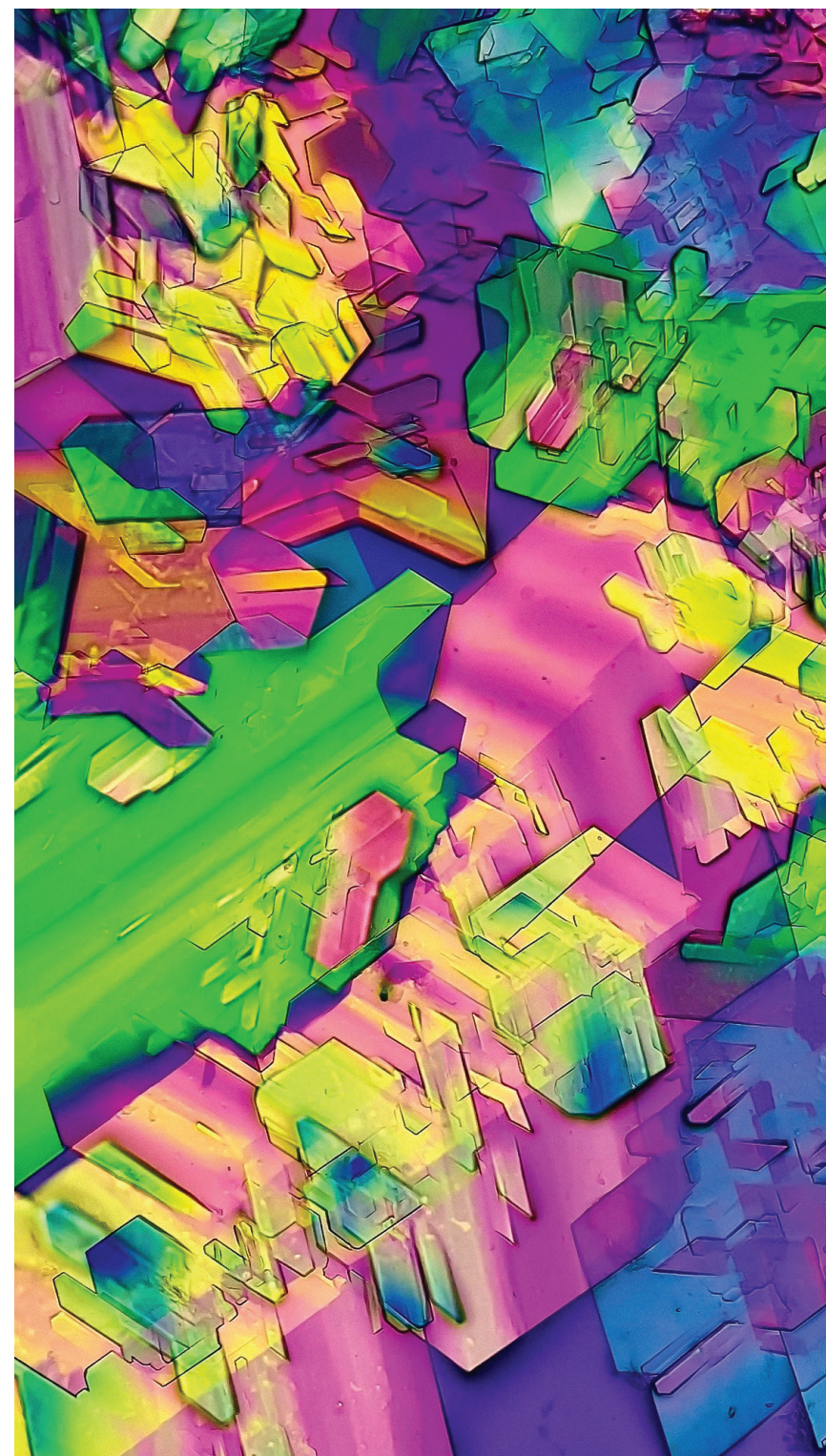
CLÉMENTINE

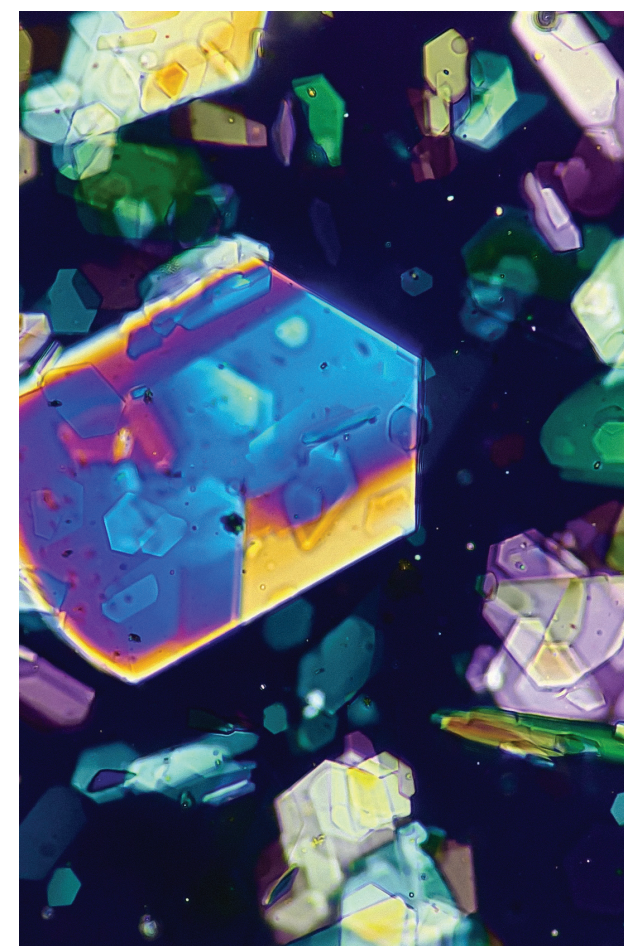
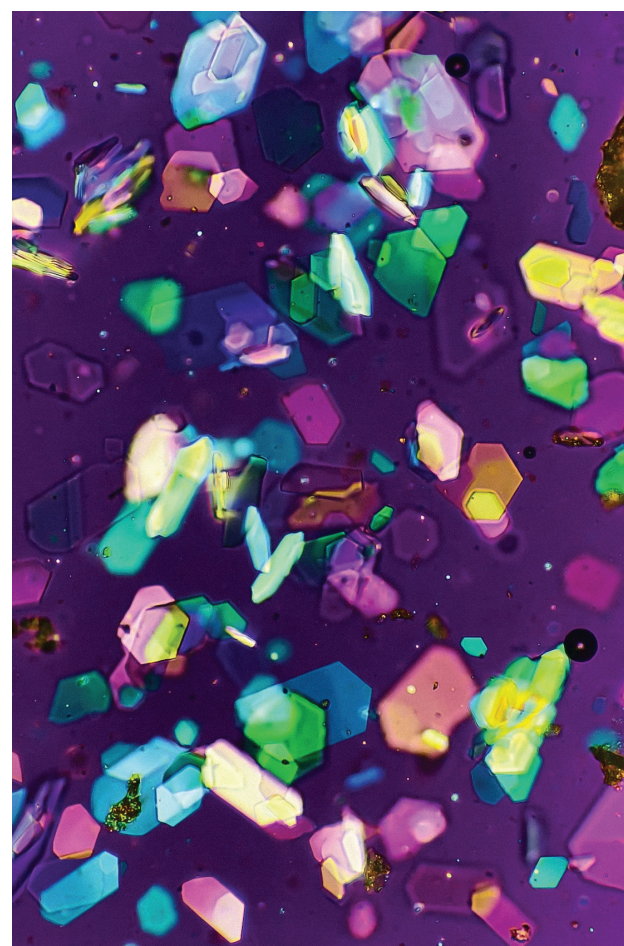
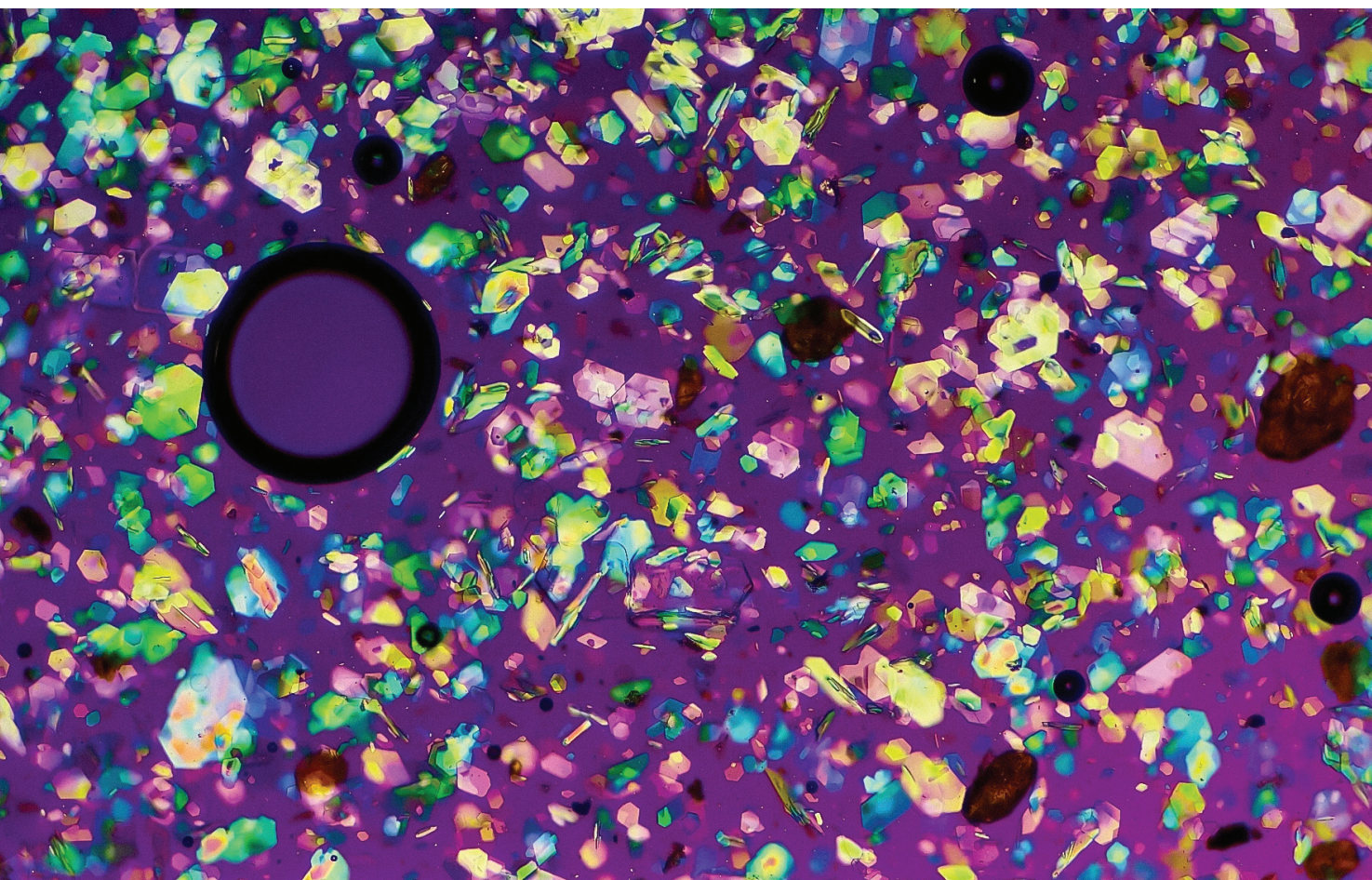
Ce petit agrume m'a toujours été d'une grande source de réconfort, d'autant plus sous le microscope! Ses huiles essentielles s'agglomèrent pour former de jolis motifs circulaires, rappelant la clémentine elle-même. La pulpe juteuse héberge des chromoplastes, cellules contenant les pigments orangés, qui rappellent les étoiles de notre galaxie. La lumière qui se dépose sur les écailles de zestes dévoile des courbes et des crevasses luisantes et donne l'impression que la pelure est robuste comme le cuir.



FRUIT DU DRAGON

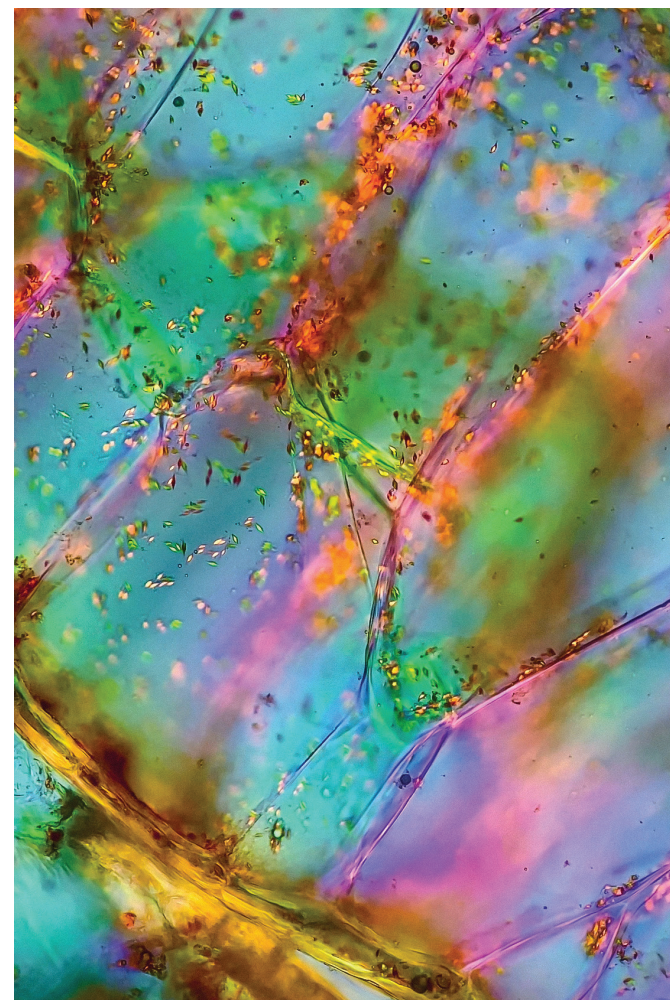
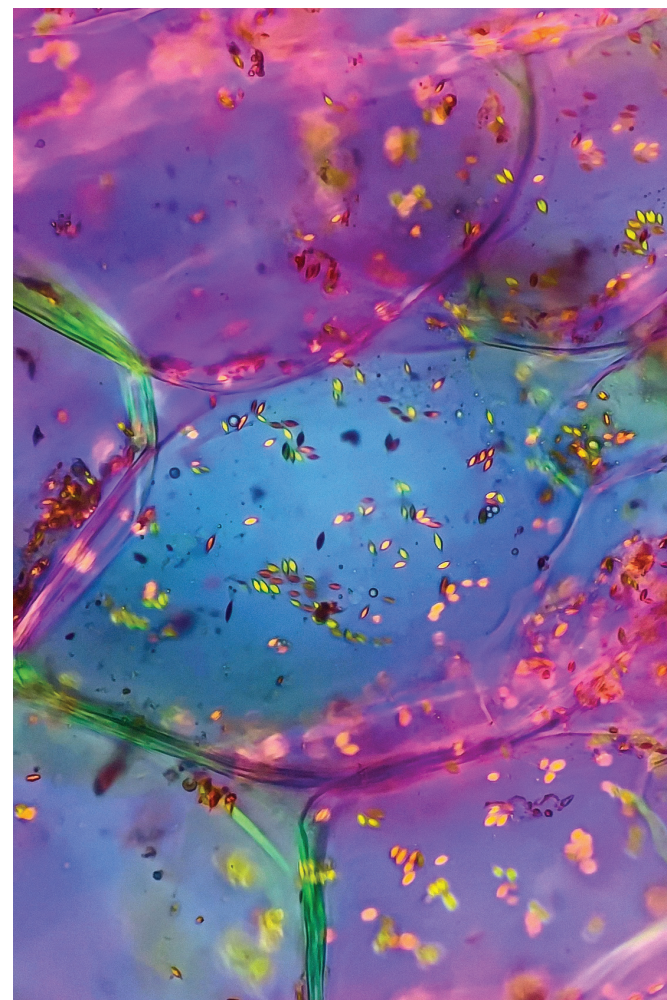
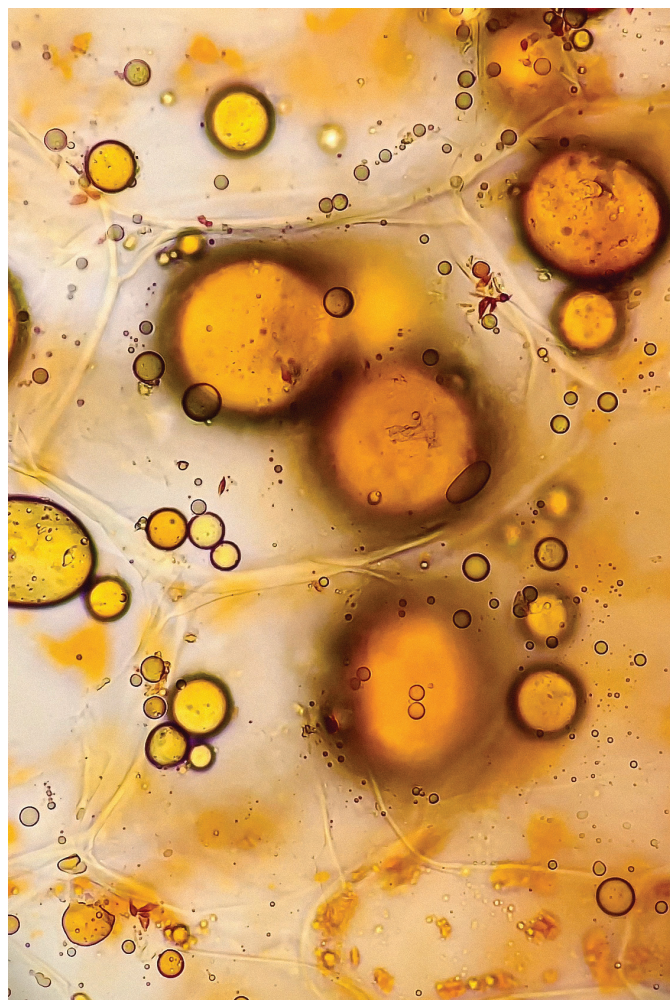
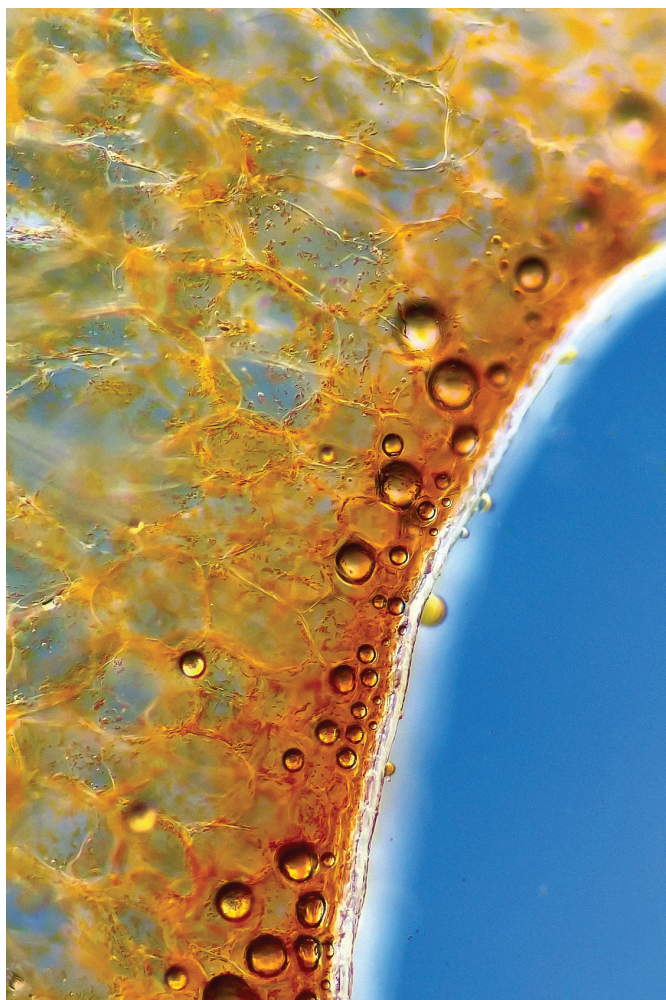
Qui aurait cru que les pitahayas, les fameux fruits du dragon, pouvaient créer de si jolis cristaux? Lorsque l'eau s'évapore du fruit, le sucre qu'il contient se cristallise, et les formes géométriques qui en découlent sont absolument uniques, comme je n'en ai vu nulle part ailleurs. Ce sucre nommé inositol se trouve dans beaucoup d'aliments et est même synthétisé par notre propre corps! Il joue plusieurs rôles chez les plantes : le stockage de nutriments, la réponse au stress environnemental ainsi que la croissance cellulaire.





MIEL INFUSÉ AU CURCUMA

Avec le vieillissement, le miel forme des cristaux qui sont hors de ce monde! À l'aide de lumières et de filtres polarisants, il est possible de créer des images ressemblant à de véritables mines de diamants. Le miel est composé en grande partie de sucres, du glucose et du fructose, ainsi que d'eau. Puisque le glucose est moins soluble dans l'eau que le fructose, avec le temps, il se sépare des molécules d'eau et forme des cristaux!



HABANERO

Ce piment fort contient une quantité innombrable de chromoplastes ambrés, à un point tel que chaque cellule semble abriter un univers entier. Ces chromoplastes sont des plastes ayant la capacité d'accumuler d'énormes quantités de pigments appelés caroténoïdes qui procurent au fruit ses couleurs orangées. Comme la tomate, lorsque le piment fort est immature, la grande concentration de chlorophylle lui confère une couleur verte. Et lorsque le fruit arrive à maturité, la chlorophylle se dégrade, et les caroténoïdes s'accumulent en grande quantité. Il est d'autant plus possible d'observer des gouttelettes lipidiques épicées qui s'intercalent entre les cellules. Ces dernières créent un contraste rafraîchissant aux côtés des cellules végétales.