
dinette



dinette

Dinette magazine inc.
Québec, Canada
Fondé en 2015 par Mathieu Lachapelle et Hélène Mallette
dinettemagazine.com
info@dinettemagazine.com

Dinette met en scène une vision novatrice de la culture culinaire et de l'art de vivre. Le magazine papier semestriel cumule contenu éditorial, recettes et reportages qui s'arriment à une thématique soigneusement sélectionnée et renouvelée à chaque numéro.

©2024 Dinette magazine et ses collaborateurs

Tous droits réservés.
Le contenu ne peut être reproduit sans autorisation.
Tout contenu rédactionnel, graphique et photographique non identifié est l'œuvre de Dinette magazine.

Imprimé au Québec par Numérix
Distribué au Québec par Dinette
Distribué en Europe par IPS

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISSN 2369-7415

Le contenu de ce numéro a été créé en toute liberté éditoriale, à l'exception des partenariats. Les partenaires ont été choisis avec soin dans le respect de la vision et de la mission de Dinette magazine inc. et sont clairement identifiés.

Les propos exprimés par les collaboratrices et collaborateurs de Dinette magazine inc. ne reflètent pas nécessairement les opinions de Dinette magazine.

Ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Opaque contenant 30 % de fibres recyclées postconsommation.

Éditeur en chef et codirecteur général
Mathieu Lachapelle

Codirectrice générale, directrice artistique, designer graphique et rédactrice en chef
Hélène Mallette

Textes
Cécile Branco, Austin Bush, Elisabeth Cardin, Catherine Dallaire, Julia Laffaille, Nathalie Lesage, Hélène Mallette, Catherine Martel, Catherine Ouellet-Cummings, Jeanne Prévost

Photos
Cécile Branco, Catherine Dallaire, Drowster, Mathieu Lachapelle, Julia Laffaille, Thomas O'Brien, Jeanne Rondeau-Ducharme, Louis XIII

Révision et correction
Anne Marchard

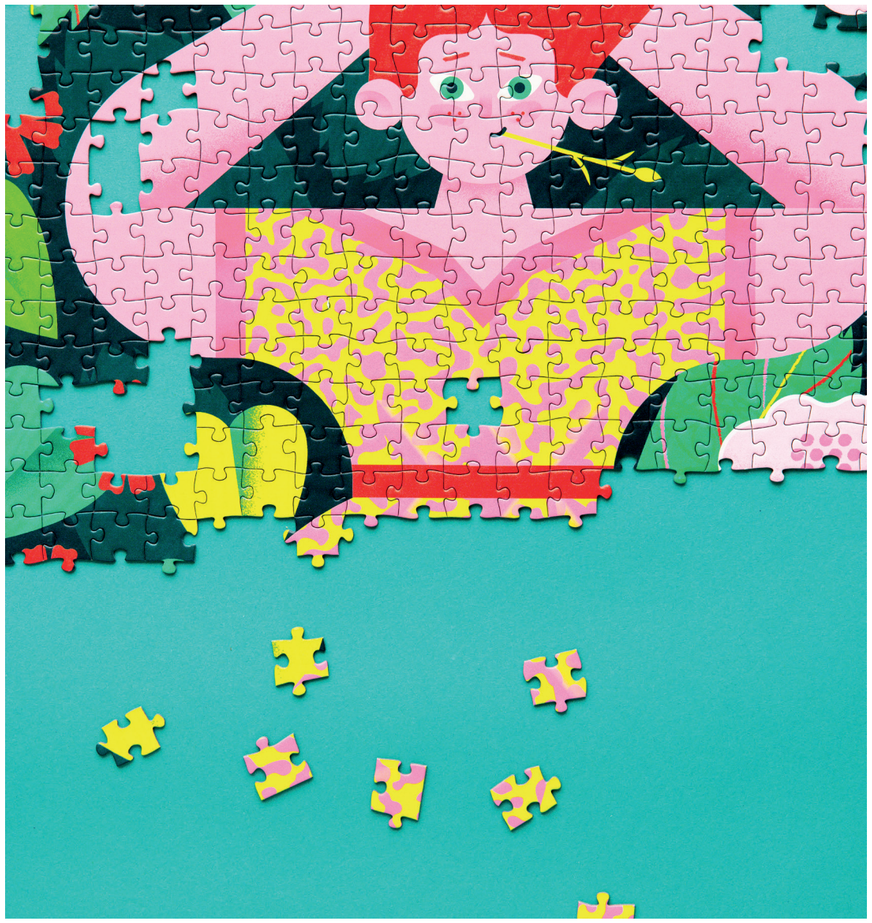
Recettes
Marie-Ève Collin, Cécile Branco (p. 108-109)

Photo de la page couverture | Mathieu Lachapelle
Direction artistique de la page couverture | Hélène Mallette
Photo de la page couverture arrière | Mathieu Lachapelle
Direction artistique de la page couverture arrière | Hélène Mallette

Ce projet a été rendu possible en partie grâce au gouvernement du Canada

Canada





Stimulez vos capacités cognitives avec les casse-têtes Holiyay! Leurs illustrations sont réalisées par des artistes à la démarche unique qui harmonisent minimalisme et palettes éclatantes. Lâchez prise et savourez chaque défi!

holiyay





Au cœur des petits villages de Sutton et de Frelighsburg, La Rumeur Affamée, épicerie fine, nous téléporte dans un autre univers, celui où les produits fins et les pâtisseries enchantent les palets les plus friands et où les vins et les cidres racontent l'histoire du terroir québécois.

LA RUMEUR AFFAMÉE
ÉPICERIE FINE





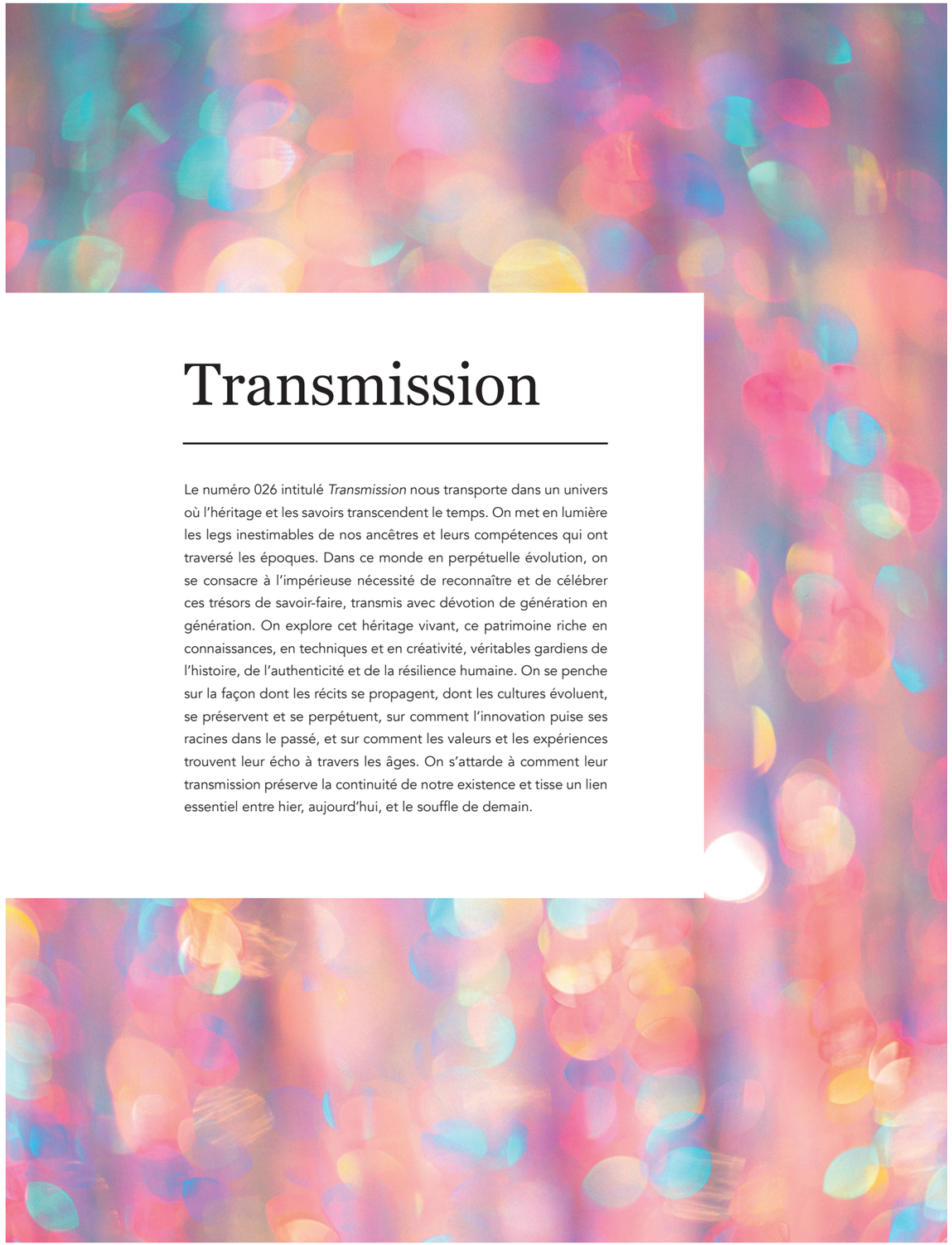
Ne faire qu'un avec la nature. Ne faire qu'un avec les éléments. Se laisser bercer par les paysages millénaires de la réserve. Faire battre le cœur d'un territoire ancré au cœur de la montagne, dans une étreinte d'eau cristalline, d'air pur et de lumière énergisante.

balnéa MD
spa + réserve thermale



Les affiches Dinette transcendent la simple image.
Elles capturent la magie des paysages les plus majestueux,
elles incarnent de véritables portails sur la nature
grandiose sculptée par le temps et les éléments.
Laissez les paysages venir à vous.

dinette



Transmission

Le numéro 026 intitulé *Transmission* nous transporte dans un univers où l'héritage et les savoirs transcendent le temps. On met en lumière les legs inestimables de nos ancêtres et leurs compétences qui ont traversé les époques. Dans ce monde en perpétuelle évolution, on se consacre à l'impérieuse nécessité de reconnaître et de célébrer ces trésors de savoir-faire, transmis avec dévotion de génération en génération. On explore cet héritage vivant, ce patrimoine riche en connaissances, en techniques et en créativité, véritables gardiens de l'histoire, de l'authenticité et de la résilience humaine. On se penche sur la façon dont les récits se propagent, dont les cultures évoluent, se préservent et se perpétuent, sur comment l'innovation puise ses racines dans le passé, et sur comment les valeurs et les expériences trouvent leur écho à travers les âges. On s'attarde à comment leur transmission préserve la continuité de notre existence et tisse un lien essentiel entre hier, aujourd'hui, et le souffle de demain.

014 **COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS**

018 **QUÊTE** De la terre au verre : l'ambroisie cachée de Talude

030 **CARNET DE VOYAGE** El Rocío : la danse des chevaux

042 **DOSSIER SPÉCIAL** Fromages d'ici - Laiterie Charlevoix

050 **RESSOURCES** *Laminaria digitata* : la découverte fortuite de Grates Cove

062 **PHOTO REPORTAGE** Sur les eaux littorales

074 **ATELIER** L'harmonie des essences : la lutherie révélée de Maxime Baron

086 **VISION** Le vin des Palhàs : nectar volcanique

098 **RACINES** Jardins de mémoire

110 **RÉCOLTE** Le jardin des Hespérides existe bel et bien

122 **TRADITIONS** Graine de chêne deviendra grande

132 **ÉLÉMENTS** L'amour du feu

144 **INITIATIVES** Les couleurs de la résilience : restaurer le patrimoine de Beyrouth

COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS



JEANNE PRÉVOST
RÉDACTRICE

Photo : Mathieu Lachapelle

Parmi les précieux souvenirs de ses années de vie à Montréal, Jeanne retient le reportage qui l'a menée à la découverte des paysages, des traditions et des belles âmes de Terre-Neuve. Dans l'article présenté au sein de ce numéro, elle a eu à cœur de disséminer les idées, impressions et connaissances que lui ont transmises les habitants de cette île. Désormais installée à Barcelone, elle continue de nourrir cette curiosité, cette attention à son environnement et cette envie de raconter.



CATHERINE DALLAIRE
RÉDACTRICE ET PHOTOGRAPHE

Agronome et journaliste indépendante, Catherine se balade afin de rencontrer celles et ceux qui nourrissent le monde. Elle tente de dépeindre leur quotidien et de faire résonner leur voix.



NATHALIE LESSAGE
RÉDACTRICE

Ancienne scout répondant au totem « Panthère flegmatique » (ça ne s'invente pas!), Nathalie nourrit un amour assumé de la consonne qu'elle fait résonner comme expatriée et journaliste à Paris… avec ou sans accent, c'est selon. Elle a pour dada le Canada, les bols d'air, les questions longues ainsi que l'ensemble des déclinaisons « d'art de vivre à la française ».

JULIA LAFFAILLE
RÉDACTRICE ET PHOTOGRAPHE

Les matières brutes, les douces lumières, les expressifs, les plus timides, les petites choses du monde comme les forêts tentaculaires… Julia voit de la magie à photographier un peu partout. C'est d'ailleurs avec une araignée prise en photo à travers un gros zoom que sa passion a débuté lorsqu'elle avait 15 ans. Depuis, c'est le contraste entre tradition et modernité, entre Nature et Humanité, que cette photographe aime mettre en lumière.





CATHERINE MARTEL
RÉDACTRICE

Catherine cultive une curiosité en toute chose. Avec *Dinette*, elle la récolte pour mieux raconter le terroir et les histoires humaines qui l'habitent. Dans ce numéro, elle rencontre une autrice téméraire qui a voyagé dans le temps, à travers les récits familiaux et l'origine des traditions culinaires açoréennes, pour écrire un livre de recettes touchant sur son patrimoine, à la croisée entre le Portugal et le Québec.

MARIE-ÈVE COLLIN
CHEFFE

Cheffe et copropriétaire de Saucette, un sympathique caviste et buvette de quartier sur la Rive-Sud de Montréal, Marie-Ève souhaite transmettre sa passion de la bonne bouffe et du bon vin aux plus de gens possible. Jeune, elle a eu la chance de voir sa grand-mère cuisiner pour de grandes tablées. C'est elle qui lui a transmis cet amour du partage avec les gens qu'on aime. Pour Marie-Ève, il n'y a pas plus grand bonheur que de passer un moment autour d'une table avec des amis, sa « famille choisie » comme elle aime les appeler.





HÉLÈNE MALLETTE
COFONDATRICE ET RÉDACTRICE EN CHEF

Nostalgique de nature, Hélène résonne entièrement avec la thématique de ce 26e numéro intitulé *Transmission*. Pour elle, le futur passe inexorablement par le passé. Cette passation des savoirs, des cultures et des patrimoines fait intrinsèquement partie d'une histoire sans fin. Et cette transmission est pour elle un des plus beaux poèmes que l'on puisse imaginer. Être, vivre, transmettre pour que d'autres puissent à leur tour écrire leur propre chapitre… Quelle belle image! Hélène croit que nous sommes tous les protagonistes de notre propre récit et que chaque personne contribue à sa manière à ce bel héritage commun. Selon elle, honorer son passé à travers ses actions, ses valeurs et ses choix, c'est laisser une trace de son passage, c'est tisser la trame d'un avenir riche de sens et peut-être empreint, on l'espère, d'un peu plus de beauté qu'auparavant.

CATHERINE OUELLET-CUMMINGS
RÉDACTRICE

Catherine habite à Montréal et travaille dans son atelier, au sous-sol de sa maison. Entre deux risographes, deux presses typographiques, beaucoup de papier et beaucoup de livres, elle additionne les projets qu'elle réalise sous le nom de L'abricot avec son amoureux, Julien.





THOMAS O'BRIEN
PHOTOGRAPHE

Photographe et réalisateur, Thomas s'est fait connaître avec ses séries de portraits en pose longue où tout est réalisé à la prise de vue, sans postproduction. Il navigue aujourd'hui entre le portrait, le reportage, la publicité et les séries plus personnelles.

MATHIEU LACHAPELLE
COFONDATEUR ET PHOTOGRAPHE

Mathieu est un photographe passionné de la nature et des grands espaces. Fasciné par la puissance brute de la nature, il cherche à capturer l'essence même des rencontres et à immortaliser les instants mémorables ainsi que les détails porteurs de sens. Dans ce numéro, il signe photographiquement deux articles : « La découverte fortuite de Grates Cove » et « De la terre au verre ».





DROWSTER
PHOTOGRAPHE
Photo : Mathilde Langevin

Photographe documentaire basé à Montréal, Drowster se laisse guider par sa vocation de documenter l'histoire, que ce soit à travers des révolutions (Liban), des guerres (Iraq), des évènements culturels (Half Moon Run) ou des institutions notoires (NASA). Ses images ont été publiées dans *Vogue*, *The Guardian*, *Vice* et *Beside*. Il est également Ambassadeur Bonjour Québec depuis 2023.

ELISABETH CARDIN
RÉDACTRICE

Elisabeth Cardin n'aime pas beaucoup travailler, mais elle est à la fois autrice, illustratrice, peintre, horticultrice, restauratrice, cueilleuse, chasseuse, consultante et conférencière. Elle croit dur comme fer que l'autonomie alimentaire est l'assise principale de la liberté.



De la terre au verre

L'AMBROISIE CACHÉE DE TALUDE

Texte Austin Bush **Photos** Mathieu Lachapelle

En roulant du centre-ville de Lisbonne vers le nord, des rangées d'anciens bâtiments recouverts de tuiles font tranquillement place à des immeubles d'appartements modernes. Et plus on avance, plus les bâtisses rapetissent, laissant un paysage sec et semi-rural occuper l'espace entre elles. Talude, ma destination, est située juste au nord de l'aéroport de Lisbonne, mais j'ai l'impression qu'elle pourrait faire partie de l'intérieur des terres du Portugal.

Talude signifie « pente », et la communauté vit sur le sommet d'une colline entourée d'une route périlleuse bordée de maisons, de cabanes et d'un ensemble de jardins communautaires séparés par des clôtures rudimentaires. En regardant par les barrières, j'aperçois des tomates, des haricots verts et des arbres fruitiers. Mais ce n'est pas ce que je suis venu voir; je cherche une culture bien plus inhabituelle.







Après avoir fait un appel pour confirmer ma localisation, j'aperçois un grand homme mince d'âge moyen marcher vers moi. Mon guide, Cecílio Abrito, ressemble à la plupart des habitants à Talude : il a la peau noire et il est originaire de Cabo Verde (anciennement Cap Vert). Il y a 23 ans, il a quitté son pays natal, un archipel d'îles au large de la côte nord-ouest de l'Afrique, aussi ancienne colonie portugaise. Comme l'ont fait plusieurs de ses compatriotes, Cecílio est débarqué dans les banlieues semi-rurales de Lisbonne, aussi connues comme terre d'accueil pour les immigrants, car elles leur fournissent certains des aspects de leur pays natal.

J'avais précédemment demandé à mon guide de me faire visiter les plus importantes d'entre elles, et nous marchions en périphérie du quartier. Cecílio ouvrit une barrière pour révéler une parcelle escarpée couverte de tiges de cannes à sucre vertes et violettes.

Dissimulé dans la dense végétation, un homme se servait d'une machette pour couper les tiges, puis les disposait en piles droites.

« Au moins 20 personnes travaillent dans les cannes à sucre ici », de dire Cecílio qui m'explique également que la canne à sucre, qui constitue un aliment de base à Cabo Verde, a originalement été apportée au Portugal depuis les îles. Elle a prospéré et constitue désormais une grande partie des cultures de Talude. « Nous récoltons l'été. La canne à sucre est plus sucrée à cette période et plus favorable pour en fabriquer quelque chose de bon. » Lorsque je demande à Cecílio ce qu'il entend par « quelque chose de bon », il me répond que lui et d'autres à Talude s'en servent pour produire du sirop et de l'alcool à partir du jus. « La canne est aussi utilisée pour fabriquer du sucre, mais nous ignorons comment faire », ajoute-t-il.







Cecílio m'amène à l'entrée d'un grand complexe sarcelle. C'est ici qu'ils transforment la canne à sucre. Juste devant la porte, deux énormes sacs remplis de cannes à sucre pressées dégagent une odeur fermentée et alcoolisée. À l'intérieur, il me montre un appareil servant à presser la précieuse plante. Cette semaine-là, son collègue et lui s'étaient affairés à récolter et à presser la canne à sucre, mais le jour de mon arrivée, il n'y avait pas d'électricité dans la communauté – cela se produit souvent à Talude, car les installations ne sont pas toujours reliées au réseau de distribution d'électricité officiel. Il précise qu'une fois la canne à sucre pressée, le liquide qui en ressort est réduit sur des feux de bois. À ce stade, le sirop peut être utilisé pour cuisiner ou subir une transformation supplémentaire.

« En 2019 et en 2020, tellement de gens utilisaient de l'alcool pour se laver les mains et le visage », me raconte Cecílio, en m'expliquant que la pandémie a créé un besoin d'alcool que lui et ses collègues ont été en mesure de combler. « Plus tard, après la pandémie, j'ai commencé à fabriquer du *grog* », ajoute-t-il en précisant qu'il s'agit d'un alcool qui s'apparente au rhum, originaire de Cabo Verde. Secrètement, je ne peux m'empêcher de mettre sa chronologie en doute; il est peu probable qu'il s'agisse d'une nouvelle pratique, puisque les spiritueux à base de sucre de canne sont une spécialité à Cabo Verde. Alors, il me semble que lui et ses comparses de Talude devaient distiller du *grog* bien avant cela... D'un autre côté, la distillation non réglementée est illégale au Portugal; j'ai donc l'impression que la pandémie sert de prétexte opportun.



Alors que je lui pose des questions sur la boisson en question, il en sort une bouteille. « Cette canne à sucre provient de Cabo Verde, alors le *grog* goûte la même chose que le produit fabriqué là-bas », me dit-il en me remettant un verre. Il n'est pas encore midi, mais je bois une gorgée et je constate que c'est assez doux et facile à boire. Ce n'est pas chaud et très fort en alcool comme je me l'imaginais. « Si tu fais de la fièvre, tu peux prendre un verre de *grog* à la place de prendre une pilule. Ça aide! », me confie Cecílio.

De retour à Lisbonne, je contacte Rolando Borges, désireux d'approfondir ma compréhension de Talude et de sa culture agricole unique. Résident de la région et originaire du Cabo Verde, il représente l'Associação para a Mudança e Representação Transcultural, aussi connue sous l'abréviation AMRT, un organisme dont l'objectif est de permettre l'intégration des personnes migrantes au Portugal.

« Après l'indépendance des colonies, plusieurs Africains ont émigré au Portugal, me dit-il au téléphone. Les gens sont venus travailler, mais leurs salaires ne leur permettaient pas de se payer un logement de base », explique-t-il en précisant que Talude et d'autres communautés semblables en périphérie de Lisbonne étaient des endroits où ils avaient les moyens de vivre. Il ajoute que dans ces lieux, les immigrants de Cabo Verde pouvaient mener un style de vie rural, comme chez eux, en cultivant la terre et en distillant l'alcool. Au fil des décennies, le gouvernement a déplacé de nombreuses communautés immigrantes informelles autour de Lisbonne. Aujourd'hui, Talude est l'une des seules à subsister, bien que son sort ne soit pas tout à fait clair : « La municipalité a reçu l'ordre du gouvernement de nous relocaliser, me raconte Rolando. Ils travaillent à l'élaboration d'un plan de déplacement de notre communauté d'ici 2025. Mais ils n'ont pas encore commencé. Nous préparons une lettre pour demander à la municipalité ce qu'elle prévoit. Nous connaissons la loi, alors nous exigeons de faire partie de la solution. »







J’interroge Rolando à propos des cannes à sucre de Talude. Il me dit que les producteurs utilisent une quantité démesurée d’eau de la communauté, sans parler du fait que la distillation non réglementée demeure illégale. Je sens qu’il est sur le point de me partager d’autres critiques, mais il prend une pause et ajoute : « La canne à sucre représente la résistance des membres de la communauté de Cabo Verde. Ils pensent à des solutions. Aux alentours de Lisbonne, ils se trouvent un terrain avec de l’eau et du soleil, plantent une canne à sucre et, lorsqu’ils reviennent un an plus tard, se retrouvent avec un mètre carré de canne à sucre. »

Même s’il a des réserves, Rolando voit le potentiel de la canne à sucre et décrit des projets, dont la vente de jus fraîchement pressé à la communauté brésilienne de Lisbonne ou même la production de *grog*, mais selon un modèle beaucoup plus transparent. « Si nous pouvions bénéficier de l’aide de la municipalité et fabriquer du *grog* dans un contexte de musée, à titre d’activité culturelle, peut-être que cela pourrait être possible, me dit-il. Un jour, le *grog* pourrait remplacer le brandy au Portugal! »

El Rocío

LA DANSE DES CHEVAUX

Texte et photos Julia Laffaille

Pour les guides touristiques, ce n'est qu'un détour original au cœur des terres andalouses, entre deux grandes villes. Pour les plus aventuriers et les amoureux des belles choses, c'est un vrai décor de film dans lequel on se plonge pour vivre au rythme de cette ville hors du temps, non loin du parc national de Doñana inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO comme réserve de la biosphère.

Avec la splendide Séville en porte d'entrée de ce territoire espagnol fabuleux, l'Andalousie attend les visiteurs venus se frotter aux chaleurs merveilleusement accablantes auxquelles on résiste avec des crèmes glacées ou des siestes dans les patios rafraîchissants des haciendas, ces maisons typiques où extérieur et intérieur s'entrelacent. Direction le sud de l'Espagne, au plus proche de l'océan Atlantique et de ses vagues qui s'écrasent contre les dunes à perte de vue.







Après des kilomètres de route, l'asphalte ardent semble s'arrêter brusquement lorsque la côte se dessine, à Matalascañas. C'est ici, sur ces plages immenses, que les Espagnols se retrouvent, quelle que soit la saison. On y vient en famille depuis des générations, chaque week-end ensoleillé ou chaque fin de journée. On étend ses serviettes préférées, ses parasols aux couleurs éclatantes et on ouvre les glacières remplies de boissons fraîches qui permettent de résister aux températures entre deux baignades.

La voiture est obligatoire pour rejoindre ce bout du monde entouré d'un désert aussi étonnant qu'il paraît vide au premier regard. Alors forcément, les touristes sont rares par ici. D'autres côtes andalouses sont bien plus propices aux visites, comme les côtes méditerranéennes d'Almería. Pourtant, ce sont ces paysages désertés et arides qui m'ont attirée jusque-là. Car tous les déserts ne se ressemblent pas et ne sont, souvent, pas si dépeuplés qu'il n'y paraît.

Nous sommes sur les terres du parc national de Doñana, une zone de biosphère protégée et préservée depuis 1980, mais également classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1994. Installé sur les rives du Guadalquivir, le parc s'étend sur plus de 54 000 hectares autour de l'estuaire du fleuve espagnol. Derrière cette végétation rase et cette diversité d'écosystèmes, entre marais, lagunes, maquis et steppes, se cachent de très nombreuses espèces animales, dont le lynx boréal, l'un des félins les plus menacés au monde. Quant aux oiseaux, ils ont trouvé dans ce paradis un arrêt parfait lors de leurs pérégrinations migratoires annuelles.







À quelques kilomètres au nord de la côte, le petit village d'El Rocío se fait discret sur la carte. Mais ma curiosité prend vite le dessus, et nous voilà aux portes de ce lieu intriguant. Ici, pas de goudron ni de pavés. Des voitures, certes, mais qui se partagent la route avec les cavaliers, légions dans ce village où le temps semble s'être arrêté à quelques siècles en arrière. Tandis que les journées brûlantes forcent la ville entière à s'endormir pour des siestes conservatrices, à la tombée de la nuit et dès les prémices d'une fraîcheur bienvenue, les « caballeros » sortent des maisons blanchies à la chaux pour déambuler sans bruit dans les rues tapissées de sable. Pour nos yeux de touristes, c'est un défilé extraordinaire dont on ne se lasse pas, soir après soir.

Pour les gens du coin, c'est une tradition aussi vieille que le monde que les générations se transmettent, un patrimoine immatériel d'une belle importance. Le cheval est une véritable institution dans ce coin du monde, et il est presque inconcevable qu'une famille n'ait pas sa propre petite écurie, ses boxes, sa charrette et les chevaux qui vont avec. Tandis que la journée les animaux sont laissés au repos à l'ombre où dans les grands champs en bordure du village, l'arrivée des premières heures de pénombre et de fraîcheur devient le moment opportun pour sortir avec sa monture longuement apprêtée.







Au bout de quelques jours sur place, un rituel s'installe chaque soir : je m'assois sous les majestueux eucalyptus qui font danser leurs feuilles légères sous la brise, et profite du spectacle. Les chevaux et les hommes qui les montent ne semblent faire qu'un. Bottes de cuir impeccables, chemises colorées et jeans Levi's sur ces silhouettes d'une élégance presque disparue, coiffées du chapeau sacré. L'image est d'un romantisme à toute épreuve. Même les plus jeunes sont en selle, se rendant à leur soirée à cheval et peignant un étonnant anachronisme, un portable dans les mains. Ils se retrouvent au coin d'une rue, attendant leurs amis qui arrivent un à un pour rejoindre les bars du coin, ordonnés pour accueillir les cavaliers. Sur le devant de ces saloons andalous, de hautes tables en bois, à hauteur de chevaux, permettent aux cavaliers de boire un verre en terrasse sans avoir besoin de descendre de leur douce monture.

Quant aux maisons à véranda, toutes sont équipées de poteaux pour attacher les chevaux. C'est une ruralité poétique qui se joue sous nos yeux. Entre traditions et modernité. La vie agricole et rurale fait face aux pick-up remuant la poussière dans les larges rues du village. La passion reste cependant la même, tout comme les façons de vivre au plus proche d'une culture équestre et d'un territoire comme coupé du monde, furieusement attirant. Pour les Français, ce terroir à la forte personnalité rappelle la Camargue et ses silhouettes de taureaux, les pieds enfouis dans les sols marécageux. Ici aussi, les étendues sans fin sont habitées de troupeaux d'andalous à la robe grise argentée et marqués sur la cuisse du blason traditionnel de chaque famille ou de son élevage.





Le culte des chevaux se développe jusque dans les commerces du village, aux airs de boutiques de western avec leurs terrasses en bois. Derrière les vitrines, les bottes cavalières se partagent les étagères avec les chapeaux et les chemises coutumières bigarrées. On s'imagine même changer de vie et se parer de ces superbes costumes d'une classe oubliée. Mais c'est lorsque ces tenues sont portées par les véritables cavaliers, au coucher du soleil, que je ne peux m'empêcher d'aller demander des images à ces mannequins pas comme les autres. Se préparer, défiler, se montrer, flâner, tout cela va de pair avec cette culture équestre, et c'est donc avec une fierté non dissimulée que les cavaliers se laissent tirer le portrait, sourire aux lèvres. Tandis que certains se rejoignent pour se balader bottes contre bottes aux alentours du village, d'autres s'entraînent férocement dans les ruelles, profitant de la fraîcheur des soirées pour travailler le dressage. Les sabots battent le sable. Les crinières savamment coiffées s'envolent. Le poil lustré reflète la lumière. Les têtes sont droites et dignes. Depuis plusieurs siècles déjà, le cheval andalou fait partie intégrante du quotidien de ces peuples. D'abord utilisées dans l'Antiquité comme cheval de guerre, ces races andalouses sont depuis plus largement employées pour le dressage classique, mais aussi pour le dressage vacher (« doma vaquera ») ainsi que la corrida à cheval (« rejoneo »). Ce sont sa facilité d'apprentissage et également son élégance qui lui permettent d'exceller dans les compétitions de haut niveau de dressage ainsi que dans le domaine des spectacles équestres ou du cinéma.





Le spectacle se finit dans la soirée, lorsque les étoiles ont été accrochées dans le ciel, au centre du village, sur la place de la majestueuse église Notre-Dame d'El Rocío, berceau du plus grand pèlerinage d'Espagne à chaque fête de la Pentecôte. La Romería, cette cérémonie où se mêlent folklore, religion et fête, se déroule 50 jours après la fin de la Semaine sainte. Des centaines de milliers de personnes affluent de toutes les régions d'Espagne, et même de l'étranger, pour réaliser ce pèlerinage annuel au sanctuaire du village d'El Rocío. Les différentes confréries « rocieras », les pèlerins de la Vierge del Rocío, abandonnent leurs sièges de Huelva, de Séville ou de Cadix pour se rendre dans le village d'El Rocío et participer aux festivités de la Romería, qui se prolongeront jusqu'au lundi. En général, le chemin est fait à cheval, en charrette ou à pied, et en costume flamenco.

Un moment exceptionnel où il est important de se montrer avec sa monture sous son plus beau jour. Et puis, chaque soir, des centaines de personnes viennent rendre hommage à la Vierge d'El Rocío, acheter leurs « velas », de longues bougies blanches qu'elles viennent déposer en famille dans la chapelle silencieuse tandis que continuent de danser les chevaux sur la place.

Lorsque je repars ce soir-là, un groupe de jeunes cavaliers passe devant moi aux dernières lueurs. La relève semble assurée. Au fond de moi, mon cœur s'allège de savoir que ces scènes fantastiques et cinématographiques continueront de vivre éternellement à travers chaque nouvelle génération, toujours plus amoureuse de ces terres passionnantes qui l'ont vue naître.



Laiterie Charlevoix

L'HUMAIN, LA GASTRONOMIE ET LA NATURE AU CŒUR DES AFFAIRES

Texte Elisabeth Cardin **Photos** Jeanne Rondeau-Ducharme

Chemise de chasse, casquette, lunettes fumées, ton amical : Philippe Labbé n'a rien d'un homme d'affaires ordinaire. Le jeune homme, après avoir évolué quelques années dans le monde de la représentation médicale, effectue un retour dans l'entreprise familiale en 2012. Aujourd'hui directeur du développement des affaires, Philippe est un digne représentant de la quatrième génération de Labbé, famille à qui l'on doit la création d'un pilier de la gastronomie charlevoisienne : la Laiterie Charlevoix. L'équipe de Dinette est allée à sa rencontre. *Un reportage réalisé en collaboration avec Fromages d'ici.*

LA PETITE HISTOIRE DES LABBÉ

L'histoire commence en 1948 alors que Stanislas Labbé et Elmina Fortin font l'acquisition d'une petite laiterie et d'un troupeau de vaches laitières. Le couple, en plus de transformer son propre lait, achète celui de tous les producteurs environnants et en assure la manutention et la distribution. Vers 1953, la « run de lait » s'étend de Tadoussac à Baie-Comeau. À cette époque, les Labbé produisent et distribuent aussi des fromages d'inspiration britannique.

C'est dans les décennies suivantes que la Laiterie Charlevoix délaisse l'embouteillage du lait pour se consacrer au développement de fromages et à la distribution de produits laitiers. Le fromage en grains, très populaire, se vend très bien le long de la route 138 empruntée par les camions de livraison. Dans les années 90, les Labbé s'initient à la fabrication de fromages fins. C'est alors que le Migneron de Charlevoix, élaboré en collaboration avec la maison d'affinage Maurice Dufour, fait son apparition dans le paysage culinaire.

Pendant les quelque 20 années qui suivront, la Laiterie Charlevoix ne cessera de développer de nouveaux produits et de mettre en valeur le terroir charlevoisien. Mais c'est en 2014, après le retour de Philippe au sein de l'équipe, que l'entreprise emprunte un tout nouveau chemin en faisant l'acquisition d'Aux Terroirs, la maison de distribution de la fromagerie Atwater à Montréal. Cette époque marque le début d'une expansion pancanadienne pour les fromages fabriqués et représentés par la Laiterie Charlevoix.

fromages d'ici

PHILIPPE LABBÉ, DE LA FORÊT À LA VILLE

Fils des montagnes et des rivières charlevoisiennes, Philippe a grandi entouré de nature, dans un environnement propice à la chasse et à la pêche. Sur toutes les photos récentes qui le représentent, on peut l'apercevoir armé d'une canne à mouche ou d'une carabine, agenouillé au sol ou dans l'eau, près d'un saumon ou d'un orignal. C'est là, entre la nature sauvage et les quartiers de la laiterie familiale, que le petit Philippe développe son amour pour les saveurs du terroir.

Et qui dit saveur du terroir dit gastronomie québécoise. Depuis qu'il occupe le poste de directeur du développement des affaires, Philippe adopte une stratégie d'affaire qui n'en est pas réellement une : entretenir des relations d'amitié avec les artisanes et les artisans de la gastronomie québécoise, basées sur l'amour de la nature et de la cuisine. Avez-vous déjà fait un *meeting* client les deux pieds dans une rivière à saumon ou autour d'un banquet forestier près d'un feu de camp? Il paraît que la confiance et le respect mutuel s'y épanouissent instantanément. C'est comme ça, en faisant preuve d'écoute et de gentillesse, que Philippe tisse des relations privilégiées.

Mais il n'y a pas que la charmante personnalité de Philippe qui contribue au succès de la Laiterie Charlevoix. Peu d'entreprises familiales peuvent se vanter d'être à la fois productrices d'une douzaine de fromages fins et distributrices d'une centaine d'autres. « En étant à la fois producteur et distributeur à la grandeur du pays, on est vraiment à l'affût des tendances et des manques dans le domaine. Si notre clientèle démontre un besoin particulier, on peut soit produire ce fromage, soit en commander la confection. » Une approche humaine qui semble servir la famille Labbé à merveille, tout comme l'entièreté de sa philosophie d'affaires.

L'ENVIRONNEMENT AU CŒUR DES AFFAIRES

Avec ses trois usines, son centre de distribution montréalais, son comptoir à l'Économusée du fromage et maintenant une boutique et une « dînette » au Grand Marché de Québec, Philippe est à se demander si la Laiterie Charlevoix prend toutes les mesures possibles pour minimiser l'impact environnemental de ses activités. Avec un amoureux de la nature à la tête du développement des affaires, il serait surprenant d'obtenir une réponse négative à cette question. Philippe s'exclame : « On est fiers d'être des leaders de la biométhanisation et la phytoépuration. Il y a deux ingénieurs dans la famille, ça aide! Notre système de traitement des eaux usées est super efficace. L'eau qui sort de là est ultra propre. »

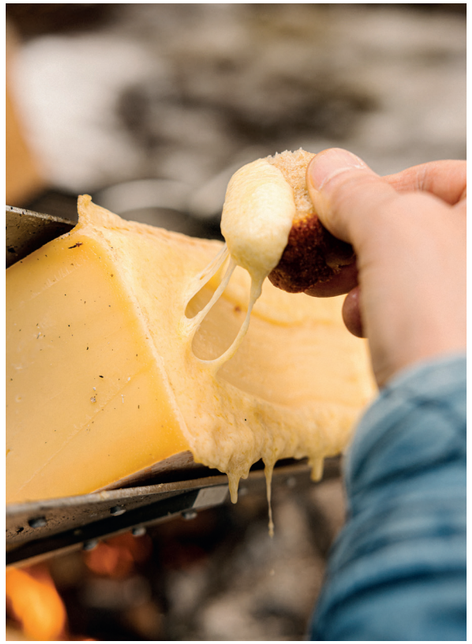
En effet, les Labbé ne se limitent pas à promouvoir le terroir charlevoisien et l'amour du bon fromage. Au cœur de cette entreprise d'exception, on traite les eaux usées et les rejets de production – comme le lactosérum – à l'aide d'un procédé de biométhanisation, suivi d'un traitement d'épuration par les plantes. Grosso modo, la biométhanisation est un procédé sans oxygène qui traite les matières organiques pour en extraire du gaz riche en méthane. Ce gaz, appelé biométhane, est ensuite envoyé dans un circuit fermé qui permet de chauffer les installations de la Laiterie, permettant d'économiser les milliers de litres de mazout qui auraient normalement été utilisés annuellement.

En plus du biométhane, le procédé rejette un digestat (résidus solides ou liquides contenant de la matière fertilisante) qui passe par un processus de phytoépuration avant d'être retourné à la nature, soit sous forme d'eau limpide ou de boue fertilisante. Cette gestion exemplaire des déchets permet à Philippe et à son équipe de contribuer à la préservation de Charlevoix, désignée Région de la biosphère par l'UNESCO en 1988.















ET L'AVENIR, DANS TOUT ÇA?

L'avenir semble lumineux pour Philippe et ses associés. « On va continuer de miser sur notre implication dans la communauté et on va se concentrer sur le volet détail auprès des restaurateurs et des fromagers. Quand j'étais petit et que j'aidais mon père et mes oncles à la laiterie, je n'avais pas l'impression de travailler. Pour moi, c'était comme des vacances! Et j'aimerais pouvoir continuer à m'amuser et à tisser des amitiés. »

Nous souhaitons à toute l'équipe de la Laiterie Charlevoix de continuer d'évoluer dans le respect du terroir, de l'humain et de la nature. Et à toi, cher Philippe, nous te souhaitons encore plein de rencontres d'affaire en pleine forêt, à pêcher, à rire et à discuter en mangeant ton fromage préféré, le 1608 de Charlevoix!



CHOUX DE BRUXELLES FRITS, HERCULE DE CHARLEVOIX, SAUCE RANCH AU CITRON CONFIT

Rendement 4 portions

Recette Marie-Ève Collin

INGRÉDIENTS

85 ml (⅓ de tasse) de babeurre
65 ml (¼ de tasse) de mayonnaise
½ gousse d'ail râpée finement
2,5 ml (½ c. à thé) de sel de céleri
15 ml (1 c. à soupe) d'écorce de citron confit haché (maison ou du commerce)
1,5 l (6 tasses) de choux de Bruxelles
60 ml (4 c. à soupe) de chapelure panko
30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame blanc
Un beau morceau de fromage Hercule de Charlevoix
Un peu de ciboulette fraîche émincée
Quelques pétales de fleurs et pousses
Sel et poivre noir du moulin

1. Préparer la sauce ranch en fouettant le babeurre, la mayonnaise, l'ail, le sel de céleri et le citron confit. Poivrer généreusement et réserver.

2. Nettoyer et parer les choux de Bruxelles. Retirer les premières feuilles et faire une incision en croix à la base des choux. (Cela permettra une cuisson plus uniforme).

3. Cuire à l'eau bouillante bien salée de 4 à 5 minutes. Égoutter et étaler sur une plaque tapissée d'un papier absorbant afin de les assécher. Réserver. (Il est important que les choux ne soient pas trop humides au moment de la cuisson afin de ne pas provoquer des éclats d'huile chaude.)

4. Préchauffer l'huile de la friteuse à 180 °C (350 °F).

5. Chauffer une petite poêle à feu moyen. Y déposer la chapelure panko et cuire quelques minutes en remuant jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer du feu et réserver dans un petit bol. Ajouter le sésame à la poêle et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce qu'il soit doré et dégage un arôme de rôti. Verser dans le bol avec le panko, remuer et réserver.

6. Couper les choux de Bruxelles en quartiers et plonger dans l'huile chaude. Cuire 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis et dorés. Retirer de l'huile, déposer sur un papier absorbant et saupoudrer de sel.

7. Faire de gros traits de sauce ranch dans des assiettes et y disposer les choux. Ajouter à nouveau un peu de sauce, puis, à l'aide d'une microplane ou d'une râpe fine, râper le fromage Hercule de Charlevoix directement sur les choux afin de les garnir généreusement. Saupoudrer du mélange de panko et de sésames, de ciboulette, de pousses et de pétales de fleurs. Poivrer et servir aussitôt.

Laminaria digitata

LA DÉCOUVERTE FORTUITE DE GRATES COVE

Texte Jeanne Prévost **Photos** Mathieu Lachapelle

Une plage de galets couverte de neige, quelque part au cœur d'un hiver canadien. Des morceaux de glace au sol portent encore l'écho sourd des vagues brisées contre les parois des falaises. Il s'agit de la première accalmie après une tempête mémorable. Un couple et leur fille se promènent au bord de l'océan, précautionneux de leurs appuis, dans le silence qui suit le chaos. S'aventurant près de l'eau, la jeune fille ramasse une longue algue marron-vert, avec laquelle elle commence à jouer. Son père est natif de la région et pourtant, aussi loin qu'il s'en souvienne, il n'a jamais vu un tel spécimen.

Ce jour-là, dans ce coin de la crique, le sol en est matelassé – les puissants courants les ont probablement rapatriées jusqu'à la côte. Curieux, il retire ses gants et brandit à son tour une algue plate et visqueuse, dont s'écoule un épais filet de gel translucide. Les membres de cette famille étaient loin de s'en douter alors, mais cette découverte marquait un tournant dans leur vie ainsi que le début d'un dialogue passionné entre eux et l'océan.





Mathieu et moi nous rendons à Grates Cove, un village recensant environ 130 habitants, situé à l'extrême nord de la péninsule d'Avalon, à deux heures de route de St John's, la capitale de la province canadienne de Terre-Neuve. À la sortie du dernier virage, la baie se dévoile d'un bloc sous nos yeux – l'océan bleu-gris, quelques pâtés de maisons aux couleurs vives, des jardins délimités par des murs de pierre. Nous apprendrons que ce réseau de murets confère à Grates Cove une place particulière dans le patrimoine de la région – traditionnellement, cette infrastructure, désormais classée lieu historique national du Canada, permettait d'exploiter ces terres à flanc de falaises en protégeant les cultures du vent iodé et capricieux. Cette activité assurait un précieux complément à l'économie locale principalement fondée sur les activités de pêche. De ses airs de bout du monde, ce paysage semble nous témoigner de son passé, des traditions de ses occupants, tout en murmurant que c'est précisément en son sein que la vie se renouvelle et que l'avenir s'écrit.

Sur la *rocky beach*, le décor est un peu différent en cette fin de journée d'été – les galets roulent au rythme des vagues, le vent embrumé caresse nos visages, le soleil décline. Sept années se sont écoulées depuis la tempête hivernale. Les acteurs, eux, sont les mêmes. Terrence, un petit couteau à la main, déambule parmi les rochers d'un air alerte pour y repérer des algues. Courtney se tient face au vent et le couvre d'un regard attentif tandis qu'elle nous livre le récit de leur rencontre. Alors tous deux enseignants en Corée du Sud, leur passion commune pour la gastronomie et leur insatiable curiosité les mènent à travers le pays et à travers l'Asie, qu'ils parcourent avant de rentrer en Louisiane, dont elle est originaire. Quelques années plus tard, ils s'installent à Grates Cove. Ce qui représente pour lui un évident retour aux sources constitue pour elle un saut dans le vide. Et pourtant, depuis cette promenade sur cette même plage, elle n'a pas vu le temps s'écouler.

Depuis leur installation, Courtney et Terrence ont fondé *Grates Cove Co.* Dans cette bâtisse en surplomb de la plage, il œuvre à ses tableaux et compositions céramiques, et elle à son restaurant, dont la cuisine rend hommage aux ressources immédiates de la région et à ses origines cajuns. *Grates Cove Co.* est aussi le berceau de leurs activités communes de recherche et développement autour de cette mystérieuse algue, que l'on désigne du nom de *Laminaria digitata*. Justement, les pieds dans l'eau, une main appuyée contre un rocher dans un équilibre précaire, Terrence prélève un morceau d'algue et nous le présente. De cette algue brune de la famille des *Laminariaceae* s'écoule cette même substance gluante, que nous comparons à un gel d'aloès. Les bienfaits de ce gel, Terrence les a d'abord déduits de manière purement expérimentale. En appliquant régulièrement sur sa peau, il constate qu'il facilite le soulagement des rougeurs et des démangeaisons liées à l'eczéma. De ses voyages en Asie, Courtney, quant à elle, se souvient de la place importante des algues, autant dans la cuisine que la médecine traditionnelle. C'est alors naturellement qu'elle les incorpore à ses compositions culinaires. En résultent des améliorations significatives des symptômes liés à la maladie de Crohn dont souffre son époux. À leurs yeux, le doute n'est plus permis : le potentiel de cette algue est incommensurable.











La *Laminaria digitata* se rencontre rarement sur les plages – elle croît principalement au large, à plusieurs centaines de mètres de la côte. Les forts courants auxquels elle est soumise en font une algue tenace. Ancrée au substrat (le fond de l'océan, ici) par un crampon, elle se compose d'un stipe (que l'on assimile à une tige, pouvant atteindre 3-4 centimètres de diamètre), au terme duquel l'algue s'élargit en un thalle d'abord plein, qui se subdivise ensuite en plusieurs lanières. Cette forme singulière, qui évoque une fourche, lui vaut les surnoms de *oarweed* ou de *devil's apron*. Dans les régions francophones, on parlera de « fouet des sorcières ». Sa longueur, elle, peut atteindre 4 mètres. Courtney nous explique que l'algue absorbe les nutriments et minéraux présents dans l'eau et le fond de l'océan, mécanisme qui lui permet de se régénérer en permanence et de perdurer dans cet environnement exigeant depuis des millénaires.

Les secrets de cette algue, Courtney et Terrence les ont percés à l'aide d'un professeur en chimie, avant de rejoindre des programmes d'incubation – dont *Bounce Health Innovation*, qui soutient les activités de recherche et développement des entreprises dans le secteur de l'innovation en matière de santé à Terre-Neuve-et-Labrador. Sans tarder, leurs recherches révèlent l'indéniable richesse de la *Laminaria digitata* en minéraux, en vitamines et en antioxydants. Présentant notamment des concentrations exceptionnellement élevées en fucoïdanes, un composé bioactif qui participe à l'atténuation de l'inflammation, mais aussi à la stimulation de la production de collagène et à l'inhibition de la synthèse de la mélanine, ils constatent que la *Laminaria digitata* est toute désignée pour la protection et le soin de la peau. Naturellement, le premier projet du couple sera la création de 7 Fathoms, une gamme de produits cosmétiques principalement composés de ce gel marin unique.

Pour accéder à ces puissantes propriétés et les transposer dans leurs produits, il leur a paru évident d'adopter une approche *a minima*, priorisant le respect de l'intégrité de l'algue. Ainsi, Courtney et Terrence ont développé, pour l'extraction du gel et son conditionnement, des procédés minutieux garantissant que ses composants bioactifs rares ne soient pas dégradés. Ils veillent également à mener leurs activités de cueillette de manière respectueuse et mesurée afin de limiter l'impact de leurs produits sur leur environnement immédiat. La cueillette des algues intervient ainsi annuellement, en considération du cycle de croissance de l'algue, et s'effectue manuellement, selon une technique de découpe favorisant sa régénération et un contrôle précis des quantités prélevées.

La récolte est ensuite conditionnée à l'atelier, à quelques centaines de mètres de la zone de prélèvement. Conscients de l'unicité de cette ressource, ils souhaitent surtout l'exploiter dans son intégralité, en soutien de quoi ils prônent une approche holistique, envisageant ainsi de multiples applications préventives et curatives à partir des différentes composantes de l'algue, au-delà de la seule approche cosmétique basée sur le gel.









Ainsi, convaincue qu'en raison même de ses propriétés anti-inflammatoires et antimicrobiennes la *Laminaria digitata* est susceptible de constituer un atout de taille pour la santé intestinale, Courtney travaille, au moment où elle nous parle, au développement d'un bouillon d'algues déshydratées. Elle fait donc de l'incorporation des algues dans l'alimentation un objectif assumé. Soutenue dans ce projet par *Canada's Smartest Kitchen*, un organisme d'accompagnement en recherche et développement culinaire, elle espère identifier la forme optimale pour obtenir ce bouillon sans altérer les composants essentiels de l'algue ainsi que le conditionner pour la conservation et la distribution afin de permettre aux consommateurs d'accéder à l'ensemble de ses vertus.

Bien consciente que l'intégration des algues dans les habitudes alimentaires et thérapeutiques est loin de faire partie du patrimoine immatériel des Terre-Neuviens, elle a à cœur de promouvoir les bienfaits de la *Laminaria digitata* et de participer, au fil du courant, à l'écriture et à la transmission de cette nouvelle tradition.

Sur les eaux littorales

LES PIROGUES ANCESTRALES DE LA CÔTE SWAHILIE

Texte et photos Catherine Dallaire



C'est lorsque la marée se retire vers l'océan que de petits groupes d'habitants quittent la berge pour s'aventurer vers le récif. Harpons, filets et seaux en main, ils marchent résolument en direction du large, partageant des conversations animées. Le rivage sableux, recouvert d'eau claire et paisible, s'étend sur plusieurs centaines de mètres devant la côte.

Chaussés de sandales, ils avancent dans l'eau, qui n'atteint pour l'instant que leurs mollets. Alors que l'océan se retire, le littoral dévoile ses secrets. Les habitants s'éloignent tranquillement, seaux sur la tête, jusqu'à ce que leurs étoffes colorées soient à peine discernables. Arrivés à destination, ils retourneront les roches encore immergées, inspecteront les cavités dans le sable et installeront leurs filets. Ils ne reviendront que quelques heures plus tard, au courant de l'après-midi, lorsque la marée regagnera la côte et que l'eau agitée atteindra leurs hanches. Fatigués, mais heureux des petits poissons, des cigales de mer et des pieuvres qu'ils auront trouvés pour le repas du soir. C'est ainsi que les insulaires s'arriment au rythme des marées et des cycles lunaires afin de profiter des richesses que l'océan veut bien partager.





L'archipel de Zanzibar, positionné sur la côte est de l'Afrique, marque l'un des derniers points terrestres avant l'océan Indien. Il est formé de dizaines d'îles, qui furent longtemps surnommées les îles aux épices. À l'ouest se dresse la côte du continent, au nord, l'île de Pemba, et au sud, la petite île de Mafia. Puis à l'est, tout juste devant la côte orientale de la plus grosse île, Unguja, se déploie enfin l'immensité limpide. L'île, telle une porte d'entrée sur l'océan, scelle le lien intime entre la vie des Zanzibarites et l'eau. Ici, une part significative de la communauté s'engage dans l'art de la pêche. Alors que des habitants réparent les filets, d'autres s'adonnent à la confection des harpons ou à la préparation des poissons. Avec habileté et expertise, les insulaires assurent leur subsistance grâce aux écosystèmes marins qui les entourent.

Les *dhows* et les *ngalawas*, des bateaux traditionnels en bois à la coque peu profonde, sont utilisés par les communautés de pêcheurs côtiers. Encore largement employées sur la côte swahilie, ces embarcations ponctuent le paysage maritime.

L'espace côtier, très peu profond à marée basse, transforme les bateaux à moteur en outils malhabiles, difficilement manœuvrables, tout particulièrement à contre-courant. En revanche, les pirogues tirent parti du rythme des marées et de la vigueur des vents et des courants. Dans une danse gracieuse, elles apprivoisent avec habileté la puissance de l'océan. Leur navigation, profondément enracinée dans la vie côtière, est ici considérée comme un art. Leur histoire est étroitement liée au riche passé de Zanzibar, qui fut jadis au cœur des plus anciennes routes de navigation commerciale du monde. Employées durant des siècles dans le commerce des marchandises, elles réveillent les souvenirs d'un passé complexe. Zanzibar, productrice de cannelle, de clous de girofle et de cardamome, se faisait autrefois zone marchande d'épices. Sillonnant encore aujourd'hui les flots au long des plages, entre les planches à voile et les nageurs, les pirogues semblent maintenant lier le passé et le présent. Ayant résisté à la modernisation, elles sont restées inchangées, comme le vestige d'une époque plus ancienne.

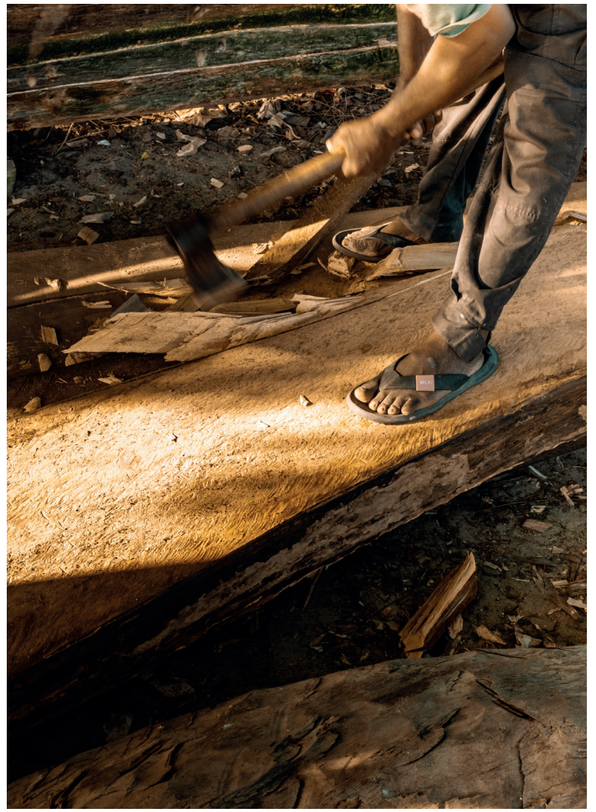




Les *ngalawas* sont des pirogues de bois, longues et effilées, sur lesquelles se dresse une voile trapézoïdale composée de bandes de tissus. Lorsque le vent se lève, elles peuvent fendre l'eau à toute vitesse. En tenant la corde de la voile d'une main et le gouvernail de l'autre, le capitaine contrôle l'embarcation en fonction de l'axe du vent. Pivotant la voile de chaque côté de l'embarcation, il peut ainsi le remonter ou louvoyer jusqu'à destination. Stabilisées par deux balanciers fabriqués de larges bambous et de morceaux de bois, les *ngalawas* arrivent à affronter les mers agitées.

Les *dhows*, aussi appelés boutres, sont des pirogues en bois à fond plat, notablement plus larges que les précédentes. Elles sont capables d'accueillir davantage de passagers et de supporter des charges plus lourdes. Robustes, elles sont principalement employées ici pour la pêche au filet. Longues d'au moins six mètres, elles peuvent transporter le poids des pêcheurs, auquel s'ajouteront les kilos de poissons qui seront remontés des fonds marins à la force de leurs bras. À travers les époques et selon les régions, ces pirogues ont adopté diverses formes et dimensions, allant jusqu'à évoquer parfois de véritables petits navires. Ici, elles sont restées traditionnellement modestes et plus petites, conservant ainsi la capacité de naviguer les eaux peu profondes.







Bien qu'à Zanzibar de nombreuses personnes maîtrisent les techniques de réparation des bateaux, seules quelques collectivités détiennent les connaissances requises pour leur fabrication. C'est dans le petit village de pêcheurs de Chwaka, dans lequel ne se trouvent que quelques dizaines de maisons, que des bateaux traditionnels sont construits par les artisans de la communauté. Ce jour-là, à l'abri du soleil dans l'ombre de grands arbres, ils se réunissent dans leur atelier à ciel ouvert. Étalés sur le sable autour d'eux se trouvent des troncs massifs de manguiers, d'acajous et de kapokiers, ainsi que de longues pièces de bois, taillées à partir de troncs évidés. Une dizaine de menuisiers se sont réunis, prêts à poursuivre le travail déjà bien entamé.

Aujourd'hui, nous continuons l'assemblage d'un *dhow*. L'homme qui se présente lui-même comme « le capitaine du village » dirige la fabrication du bateau. Son regard et sa poignée de main ferme traduisent une âme calme et confiante. On me relate qu'il est le navigateur le plus expérimenté du groupe. Au sein de ce milieu, tout artisan doué de talent dans la construction de pirogues se distingue aussi comme un pêcheur habile. Du haut de plusieurs décennies de pratique et d'épreuves, c'est lui qui connaît le mieux les secrets de l'océan. Cette expertise lui confère un statut social d'importance.

Munis d'outils à main, certains s'affairent à tailler les morceaux d'arbres. À l'aide d'une hache, d'une hachette et d'un ciseau à bois, l'écorce est ciselée, puis le bois à son tour, jusqu'à obtenir la forme souhaitée. Peu à peu, en retirant progressivement des lamelles et des fragments, les planches se transforment et révèlent la silhouette désirée. Chaque morceau, courbé et sinueux, est façonné à la manière d'un casse-tête tortueux qui doit être assemblé pour constituer l'intégralité de la pirogue. La proue du bateau, pour sa part, est entièrement sculptée d'une unique pièce de manguier. Large et robuste, cette pièce frontale, pointue, prend lentement forme. Elle fera face aux vagues qui la frapperont de façon répétée une fois sur l'eau.







Afin de soulever les énormes morceaux de bois, les ouvriers travaillent à l'unisson. Ils expirent, genoux pliés et dos arrondis. Ils soulèvent la pièce massive et la déposent sur celle du dessous. Puis, on observe en silence si la lumière du soleil se révèle dans l'interstice qui les sépare. Les morceaux, à la forme arquée, doivent se combiner parfaitement. Plusieurs essais sont requis pour chaque pièce. Chaque fois, elles sont soulevées, puis remises au sol, par la force collective des bras du groupe. Il m'est expliqué que l'assemblage des morceaux prendra plusieurs jours, parfois plusieurs semaines. Lorsque les pièces sont parfaitement ajustées, des fibres de coton enduites d'huile de coco sont coincées entre elles, formant un joint qui limitera les infiltrations d'eau. Des trous sont ensuite percés dans le plat-bord avec une chignole à manivelle, et des clous forgés, plus longs que les mains qui les tiennent, sont enfoncés dans le bois à l'aide d'un marteau. Ultérieurement, on installera aussi le pontet avant, les bancs et les cordages.

Assis un peu en retrait, le capitaine guide discrètement le groupe, offrant son soutien lors des moments de doutes. De peu de mots, il veille à ce qu'aucune erreur sérieuse ne soit commise. Ainsi, grâce à la mise en pratique et aux enseignements des aïeux, les techniques ancestrales de fabrication de pirogues se transmettent aux générations suivantes. Ces principes sont demeurés quasiment immuables depuis des siècles. Ici, tout comme ailleurs, le précieux héritage de ces connaissances immatérielles est à risque de se dissoudre progressivement au fil des générations, car la conception des bateaux s'effectue sans plans tracés ni mesures rigoureuses. Façonnés à partir d'arbres dissemblables et de matériaux imparfaits, ces bateaux ne sont jamais des créations reproduites à l'identique. Ils sont le fruit d'un travail d'observation des fibres du bois et de leurs sinuosités.







Fiers du travail accompli, au soleil couchant, nous dégustons de la chair de coco avec les enfants. Puis, une fois que le soleil aura complètement disparu derrière l'horizon, les rues s'animeront. La fumée des grillades au charbon, l'odeur du manioc et des épices rempliront la nuit. Le soir venu, tout le monde aura la chance de se régaler des produits de la mer.

C'est qu'ici, les jours et les nuits défilent au rythme de l'océan, suivant l'horloge des marées plutôt que celle du temps. Demain matin, comme tous les matins à venir, les habitants reprendront leurs seaux, leurs filets et leurs harpons, et les pêcheurs, sillonnant les eaux, repartiront vers le récif, en quête de merveilles.



L’harmonie des essences

LA LUTHERIE RÉVÉLÉE DE MAXIME BARON

Texte Catherine Ouellet-Cummings **Photos** Drowster

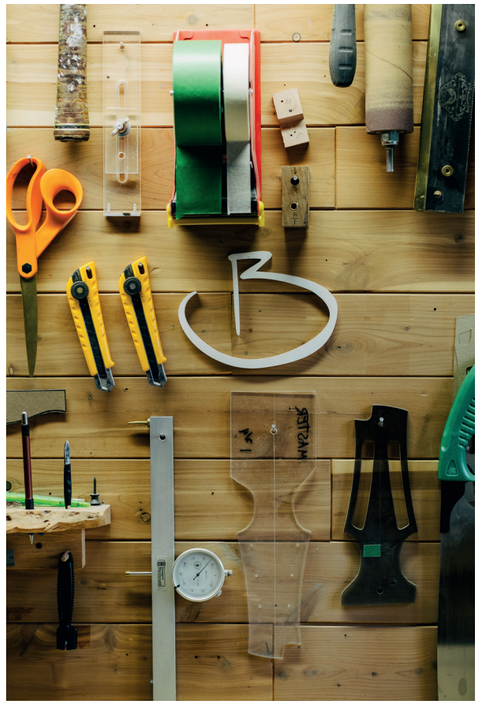
L’atelier dans lequel le luthier Maxime Baron est installé depuis cinq ans est situé au troisième étage d’un bâtiment de briques rouges, angle Ontario et Parthenais, dans le Centre-Sud, un quartier de Montréal. Le local, fait sur le long, se divise entre une entrée circonscrite par une mezzanine, qui sert d’espace d’entreposage et de séchage pour le bois, et l’espace de travail, où les outils attendent les projets en cours. Puis, tout au fond, d’immenses fenêtres baignent le lieu de lumière naturelle, donnant à l’endroit une ambiance feutrée, chaleureuse, parfaite pour ce qui s’y passe. Incursion dans l’univers du créateur de guitares.





Peu de gens savent que des guitares sont fabriquées à la main au Québec. Pourtant, quelques écoles offrent des cours de lutherie. C'est notamment le cas de l'école-atelier Lutherie-Guitare Bruand, associée à l'Institut des métiers d'arts du cégep du Vieux Montréal, où Maxime a suivi ses cours. « Je dois beaucoup aux enseignants que j'ai eus là-bas », reconnaît-il d'entrée de jeu lorsque nous nous rencontrons dans son atelier.

Nous sommes installés autour de l'établi central. Près de nous, des guitares en cours de fabrication sont posées sur un plus petit établi autour duquel se trouvent aussi plusieurs outils de travail du bois. Le tout est très ordonné. « J'aime pouvoir me retrouver facilement dans l'espace et que tout soit à sa place! », explique le luthier.



Pour commencer l'entrevue, je demande à Maxime ce qui l'a attiré dans cet univers. « Mon père avait des guitares, mais il n'en jouait pas vraiment, raconte-t-il. Mon déclic, c'est-à-dire la première fois que j'ai vécu une émotion avec cet instrument, est arrivé en secondaire 1. » À l'époque, un nouvel élève se faisait régulièrement intimider. « Dans une présentation orale pour le cours de français, il a choisi de prendre sa guitare et d'en jouer devant toute la classe. Il regardait droit devant lui. Il n'était plus la même personne. Ce que j'ai vu, ça m'a marqué », poursuit Maxime. Tellement que, dès son retour à la maison, il commence lui-même à jouer sur une guitare de son père et, par la suite, il suit des cours et joue dans des groupes. En parallèle, il découvre les travaux manuels avec son grand-père menuisier. « J'allais lui donner un coup de main la fin de semaine… Mon grand-père m'a montré une façon de prendre soin des gens, en faisant des choses pour eux. Il est, comment dire, très *caring* », explique l'artisan. C'est finalement un orienteur perspicace qui le dirige vers la lutherie, une vocation qui combine à la fois son goût pour la guitare et le travail du bois.

« La force d'une guitare faite artisanalement se matérialise lorsqu'elle se trouve dans les mains de la bonne personne, révèle Maxime. La finalité, ce n'est pas l'objet que je fabrique, c'est les étoiles dans les yeux des gens qui en jouent. » Ainsi, chacune de ses créations porte en elle à la fois sa signature et les particularités de la musicienne ou du musicien à qui elle est destinée. Pour y parvenir, le processus de création débute avec une conversation entre le luthier et son client. « Cette partie-là est vraiment l'fun, lance-t-il. C'est là que la guitare prend vie dans ma tête. » Ensemble, ils évaluent les besoins et les envies, qui vont ensuite dicter l'ensemble des choix qui seront faits pour l'instrument. « Je leur demande quel instrument ils possèdent, par exemple, et ce qui leur manque, poursuit le spécialiste. Ça me permet de mieux comprendre les besoins. »

Tout se joue ensuite dans le choix des essences de bois qui seront utilisées. Pour la caisse, par exemple, il existe deux grandes catégories d'essences de bois qui entraîneront des résultats différents : les bois de rose offrent un son plus brillant, alors que d'autres essences, comme le Black Limba, que l'on connaît aussi sous le nom de korina, offrent un son supérieurement chaleureux. « Ce morceau-là, explique-t-il en montrant une caisse en Black Limba sur laquelle il travaille, a séché quatre ans. » Pour la table d'harmonie, le luthier choisit soit de l'épinette ou du cèdre, selon la sonorité désirée. Enfin, un dos en noyer ou en Black Limba donnera un son plus enveloppant qu'un dos en érable ou en bois de rose. « J'ai appris avec le temps qu'il y a des essences qui vont combattre la voix du chanteur, alors je dois aussi en tenir compte lors du choix des matériaux », précise Maxime.







D’autre part, j’apprends que la densité du bois influence la vibration et, par conséquent, les sons produits par l’instrument. D’un arbre à l’autre, la flexibilité du bois peut aussi changer et entraîner des différences sur les sonorités. Pour pouvoir offrir des créations de grande qualité, marquées par une constance et une intégrité, Maxime a étudié la physique des matériaux et a mis au point un processus qui lui permet de connaître la résonnance avant que la guitare soit fabriquée et donc de faire des ajustements pour avoir une constance d’un instrument à l’autre.

Ces ajustements, comme toutes les autres étapes de fabrication de ses instruments, sont faits à la main. Le bois est découpé, sablé, assemblé, collé, verni avec minutie et un grand souci du détail, qui se reflète jusque dans la rosette – la décoration ornant la face de la guitare, autour de l’ouverture dans la caisse : il l’a lui-même dessinée, et elle est devenue sa signature. De facture moderne, celle-ci forme un cercle, brisé par une ligne, qui évoque l’aspect d’une boussole. « J’aime tellement le processus de design! C’est difficile, mais gratifiant », admet Maxime. Pour sa rosette, il a travaillé à partir de son désir de casser le cercle, et la forme évoquant la boussole est apparue au cours de ses recherches. « C’était parfait, puisqu’une bonne guitare a le potentiel d’aider une personne à se trouver elle-même », philosophe le créateur.

Pour démontrer une autre partie de son travail, Maxime met en marche un fer chauffant sur lequel il peut former des bandes de bois qui serviront à fermer les côtés d’une caisse. Le processus est lent, alors que ses mains pressent le bois délicatement pour lui donner la courbe voulue. Plus tard, avec son ciseau à bois, il fait des ajustements sur un autre instrument. « En changeant la hauteur d’une baguette à l’intérieur du dos, on change la rigidité et le son », ajoute l’artisan. C’est pourquoi chaque étape de fabrication a son importance et prend du temps. On ne peut rien forcer, au risque de faire craquer le bois et d’abîmer l’instrument.



Cette année, par exemple, le luthier entend compléter six instruments : trois dans la première moitié de l’année et trois dans la suivante. « Pendant les deux premières années de ma carrière, je faisais presque juste de la réparation d’instruments, raconte-t-il. Maintenant, 60 % de mon temps est dédié à la fabrication et 40 % à la réparation et aux cours que je donne. À long terme, mon plan est de faire juste de la fabrication. »

Mais déjà, son carnet est bien rempli. Au moment de ma visite, il travaillait sur un instrument pour le chanteur québécois Jay Scott. « C’est lui qui m’a écrit, raconte Maxime. Il m’a envoyé une version enregistrée dans sa chambre de sa chanson *Copilote* et j’ai eu un coup de cœur! » Il entend également participer à des événements internationaux au cours desquels des spécialistes viennent admirer le travail des luthiers. « C’est toujours un peu stressant, ce genre d’événement. Tu as l’impression de te mettre tout nu devant les gens. Certains viennent avec une loupe pour voir tous les détails! »




B2
B2
B2









Plus tôt dans notre rencontre, Maxime a évoqué les difficultés de la vie d'artiste et d'entrepreneur. « Il y a un moment où je me suis demandé à quoi tout ça servait… », avait-il dit, en se rappelant la période difficile qu'il a traversée. Et, maintenant que l'entrevue tire à sa fin, après m'avoir montré ses outils de travail et ses projets en cours et après avoir évoqué ceux à venir, Maxime me lance : « Je ne serai jamais capable d'arrêter de faire ça! Quand j'entends les cordes jouer à la fin de tout le processus, c'est… » Il prend une pause le temps de trouver les mots justes et, finalement, la conclusion est encore plus précieuse, surtout quand on sait les moments sombres qu'il a traversés : « Ma vie a une raison d'être grâce à ça! »



Le vin des Palhàs

NECTAR VOLCANIQUE

Texte et photos Julia Laffaille

Des vignes d'altitude à flanc de coteau, une exposition idéale au cœur d'un microclimat et un sol unique, voici le début de l'histoire des vins des Palhàs (*terrasses* en occitan), ces nectars hors du commun nés dans le nord du Cantal en Auvergne. Et derrière ces produits de pays, des passionnés courageux que rien n'arrête, habitués à une nature capricieuse où le travail à la main redevient fondamental.

Je vous vois lire ces lignes, étonnés. « Du vin dans le Cantal? » Il faut pourtant bien en produire pour accompagner les fromages du coin! L'aventure de ce vin cantalien ne remonte pourtant pas à hier, à en croire Gilles Monier, vigneron précurseur de la renaissance du breuvage cantalou. Car les terrasses, ces emplacements créés de la main de l'Homme sur les pentes des collines ensoleillées, existaient déjà bel et bien il y a plus d'un siècle, avant les ravages du phylloxéra (maladie de la vigne causée par des pucerons parasites) en France. Peu à peu délaissées, notamment à cause de la nature des terrains difficilement mécanisables à une époque de logique industrielle où les rangs de vignes doivent s'adapter au passage des machines, elles sont finalement oubliées dans ce coin de France, laissant pourtant toujours apparaître les anciens murets de pierres sèches recouverts d'une nature implacable. Le vin se fera ailleurs, là où la nature peut plus facilement se dompter et où l'Homme pourra plus aisément y avoir accès pour produire en masse, voilà tout.



C’est au tout début des années 2000 que Gilles, fils de maraîchers à Massiac, ancien géologue, puis producteur de pommes, s’intéresse à ce terroir unique et au patrimoine bâti qui l’entoure, véritable trésor historique qu’il se donne pour mission de sauvegarder. Il retrouve dans cette viticulture un lien étroit entre ses deux autres passions : la géologie et la culture des fruits.

2002 marque d’un sceau le début de l’aventure lorsqu’il plante ses premiers pieds sur la parcelle de Molompize, sûrement la plus représentative des vins des Palhàs. À plus de 600 m d’altitude, avec un dénivelé de plus de 120 m, plongeant sur la vallée auvergnate de l’Alagnon et épousant un relief abrupt, on découvre avec émerveillement ces vignes installées en terrasses. Elles y bénéficient d’influences montagnardes et méditerranéennes qui permettent un résultat bien particulier sous des différences de températures importantes. « On en tire le meilleur quand la vigne en bave un peu », m’explique Gilles, un soupçon de mystère dans les yeux. Car tout en bas, dans la vallée, ce sont des hivers froids et humides qui remontent, léchant les pans des terrasses, au contraire des sommets, juste au-dessus des vignes, qui eux, profitent d’une luminosité presque cuisante.

Nous sommes sur les terres d’un Cantal puissant, minéral, à la fois ensoleillé et rude, méridional et septentrional. C’est ce savant mélange, le tout sur un sol légèrement filtrant de schistes et de gneiss vieux comme le monde, qui permet de créer un vin que la plupart qualifient de paradoxal, d’ambivalent, d’inattendu. Inclassable presque. « C’est la fraîcheur des vins du nord et la rondeur chaleureuse des vins du sud », tente de définir Gilles, les souvenirs de la dégustation encore en bouche.

En véritable visionnaire, Gilles se penche alors sur la rénovation et, surtout, le défrichement des sites viticoles qui offrent une nouvelle jeunesse aux murets, aux escaliers, aux cabanons et même aux ceps de vigne enfouis depuis des décennies, en même temps que deux collègues vignerons, élaborant ainsi tous ensemble et parallèlement leurs projets de remises en état de parcelles sur Massiac.

















Gamay, pinot noir et chardonnay sont les trois premiers cépages à être replantés dans ces vignes de montagne. Puis les parcelles s'agrandissent en même temps que la passion. Depuis les premiers pas de cette viticulture, c'est au cœur même des ruelles du vieux Massiac que sont vinifiées les vendanges chaque année, dans l'ancienne cave de la famille de Gilles où trône encore l'énorme cuve de bois utilisée jadis par son grand-père. Sous la fraîcheur des murs voûtés de pierres centenaires, cuves et barriques de bois sont les attestations de ce savoir-faire et attendent patiemment d'être remplies du délicieux nectar qui patientera à son tour un an pour révéler ses saveurs pleines de typicité et différentes chaque année. « C'est un tout petit domaine (ndlr : entre 5000 et 7000 bouteilles par an), la production ne peut pas être continue chaque année. »

Sur cette partie du territoire auvergnat, pas de coopérative ni d'AOP (appellation d'origine protégée) pour les vins des Palhàs. Rattaché à l'IGP (indication géographique protégée) comté Tolosan de Toulouse, le vignoble du nord du Cantal a pourtant son identité propre qui pousse les viticulteurs du pays à travailler sur une renaissance et une meilleure reconnaissance de leur produit. L'Auvergne n'est plus là pour répondre à une demande de masse comme elle a pu le faire à l'heure des grandes maladies de la vigne, quand le reste du vignoble français était déjà bien trop touché. « Le Massif central n'est pas une sous-région, triomphe Vincent Legrand, ancien caviste à la cave Marcon du Puy-en-Velay. On a des lettres de noblesse, une histoire forte, un terroir particulier, et c'est important de conserver notre entité ». Car ici, face à ces quelques parcelles éparpillées sur les environs de Massiac, nous nous rendons bien compte de la diversité de chaque terrain, chacune des parcelles ayant son histoire, son microterroir et les caractères qui la définissent.

Et puis il y a bien évidemment toute la spécificité du labeur de ces vignes, installées sur des terrains difficiles d'accès qui poussent à une confrontation incessante avec la nature. Alors, c'est à la main, et quelques fois avec l'aide d'un cheval, qu'est faite chaque vendange, un travail transmis d'un autre temps. Il demande un engagement physique que beaucoup ont oublié et que les nouvelles modes amènent à regarder d'un nouvel œil. « C'est une agriculture qui fait fantasmer, qui permet de se retrouver, de se confronter à ses propres limites », raconte Vincent.







Dans ces conditions climatiques et géologiques, on comprend aisément que la nature rattrape très rapidement l'Homme qui ne peut se permettre de rater une étape entre les rangées de ces précieux pieds. « On doit sans cesse faire des compromis. On pense que la vigne nous appartient, mais c'est nous qui appartenons à la vigne. On est en tension constante avec elle, et tout est une question d'équilibre. Ici, il n'est pas possible de faire de l'idéologie, on est dans le réel, et il nous revient souvent en pleines dents », rigole cet amoureux des Palhàs. Comme une ode à la lenteur, chaque geste est à échelle humaine pour tirer le meilleur de ces vignobles aux maturations très lentes, prolongeant les vendanges jusqu'à la Toussaint (le 1er novembre)! S'adapter, être patient et à l'écoute de la nature, comme on le serait avec un ami, semble primordial.

Si Gilles Monier fut le véritable pionnier de ces vins de pays, de nouveaux ambassadeurs dynamiques y ont vu tout le potentiel de ce patrimoine et de cet héritage vivants à préserver. C'est le cas de Vincent Legrand, originaire du Puy-en-Velay, qui a repris depuis début 2023 une partie des parcelles de Gilles. La rencontre entre les deux semble avoir été évidente, une collaboration entre deux passionnés comme pour mieux passer le flambeau dont veut peu à peu se détacher Gilles. C'est quand un ami caviste lui fait goûter les vins de Gilles que la révélation se fait dans les papilles de Vincent. « J'ai testé des milliers de vins dans ma vie, mais quand j'ai goûté ceux de Gilles, j'ai été émerveillé. Je ne comprenais pas ce qu'il y avait dedans, comment ils avaient été faits », se souvient cet Auvergnat audacieux.

De là, ce dernier prend la main de la parcelle de Molompize, toujours épaulé par Gilles. Car peut-on vraiment quitter ses vignes du jour au lendemain? C'est ensuite en Haute-Loire, sur la parcelle du Domaine du Clos du Paradis, que Vincent s'attelle à replanter des vignes aux côtés de son valeureux croisé percheron-âne du Poitou. Un projet harassant qui n'a pas démotivé ce nouveau viticulteur, bien au contraire. « La plus belle part du travail ne vient pas de l'Humain qui s'en occupe. Tout était déjà là il y a des dizaines d'années et sera encore là dans des dizaines d'années. Ce qu'on aura fait restera même après notre mort. On est juste là pour faire des choix techniques et défendre en commun notre terroir », termine modestement Vincent quand je lui demande de faire un portrait de lui.





Et ce travail en commun, c'est aussi avec Chloé Chassang-Itier, jeune femme tout juste maman, qu'il est partagé. Ses études en viticulture-œnologie à Beaune et un début de carrière dans le commerce du vin en poche, elle entame une formation chez Gilles Monier avant de reprendre une parcelle tandis qu'elle avait déjà planté un demi-hectare en Palhàs sur un terrain de Massiac alors en friche. C'est également tout au sud du Cantal, à Pierrefort, qu'elle cultive un demi-hectare, à 900 m d'altitude! C'est ensuite en 2022 que cette dynamique viticultrice, Cantalienne pure souche et première femme de l'histoire des vins des Palhàs, inaugure le premier millésime de son Domaine Chlo d'Auzit. Elle nous a donné rendez-vous en fin de journée, sous les rayons dorés du Cantal, dans cette parcelle plantée à la sueur de son front, aidée de son mari pomiculteur qui a, quant à lui, repris les anciens fruitiers de Gilles.

Chloé est rayonnante, son bébé de quelques semaines dans les bras, profitant du rendez-vous pour vérifier ses grappes en maturation, slalomant au milieu de ses vignes escarpées. La vigneronne de tout juste 30 ans aux cheveux blonds et au regard assuré est à elle seule une sublime image d'héroïne, loin des paillettes, les mains pleines de terre et de volonté aussi marquée que ses vins déjà reconnus. « Il fera ce qu'il voudra bien sûr », chuchote Chloé en regardant son bébé qui grandira certainement entre les rangées de vignes. Dans le Cantal, tout se transmet, et il nous semble que rien ne se perdra plus désormais.



Jardins de mémoire

Texte Catherine Martel **Photos** Cécile Branco (et sa famille) et Mathieu Lachapelle

SUR LES TRACES D'UN PATRIMOINE CULINAIRE AÇORÉEN AU QUÉBEC

La mémoire recèle des saveurs indélébiles, crypte sensorielle où reposent nos expériences les plus marquantes. Il suffit d'une bouchée ou d'un parfum humé à la volée pour nous replonger dans un souvenir puissant. Et si l'on vous demandait d'écrire le récit de votre vie à partir des goûts cueillis par vos papilles, que serviriez-vous dans l'assiette?

C'est la question qui s'impose quand on parcourt les pages du livre de recettes de Cécile Branco, *Faial – Carnet de recettes des Açores au Québec*. Autrice autopubliée, Cécile s'est lancée dans ce projet d'écriture atypique, un voyage à travers la mémoire de ses grands-parents à partir des recettes qui auront marqué leur vie, témoins du chemin migratoire parcouru.

Faial témoigne d'une histoire de rencontres entre les cultures açoréenne et québécoise, et d'une cuisine quotidienne et rustique qui s'invite à table simplement. Une histoire humaine, à la fois systémique et intime, d'une famille d'immigrants qui imprègnent de souvenirs personnels une cuisine aux mille et une textures. Maria-Rosa et Antonio Branco mangeaient au rythme des saisons, en partie en autosuffisance, et cultivaient leur jardin québécois à l'image de leurs terres açoréennes d'origine, au large du Portugal.

Incursion dans les dessous d'un projet personnel à la résonance universelle, celle de rendre hommage à ses racines, à sa famille et aux recettes qui marqueront les générations à venir.





UNE GRAINE DE MÉMOIRE À GERMER

La *massa* avait toujours été pour Cécile le pain de l'ultime réconfort qui lui rappelait sa grand-mère, madeleine de Proust açoréenne doucement sucrée et moelleuse. Vint à son oreille que sa tante Johanne avait entamé le projet de numériser les recettes manuscrites de *vovó* (surnom affectueux donné aux grand-mères portugaises). Attelée à la tâche de reproduire cet emblème de la cuisine des Açores abondement cuisiné par la diaspora, Cécile tomba rapidement des nues. « La *massa sovada* est un pain sucré qui requiert beaucoup de techniques de boulangerie et un savoir-faire senti. Il y avait des notes sur les ingrédients et leurs quantités, mais très peu sur les étapes. » Outre un goût de nostalgie, ce que les recettes avaient en commun, c'était l'absence de méthode. « J'ai alors pris conscience que cette cuisine ne ferait pas partie de mon futur si je ne pouvais pas les reproduire et maîtriser la cuisson des plats de mon enfance. Notre tradition culinaire s'arrêterait à la génération de mes parents… » Ainsi se déclencha une série d'évènements qui camperont Cécile Branco au cœur d'une démarche altruiste, celle de revisiter le patrimoine culturel de sa famille. Au fil des trois ans qui s'en suivront, elle retracera des décennies d'histoire culinaire liant le Portugal aux quatre coins du monde, le tracé migratoire d'une génération d'Açoréens établis au Québec et des souvenirs à foison de ce que cuisinaient Maria-Rosa et Antonio Branco, cristallisés à jamais dans *Faial*, un recueil intarissable.

DE SAO MIGUEL À QUÉBEC

Pour s'imaginer la genèse de l'ouvrage, il faut tracer l'esquisse d'un paysage à couper le souffle. Situé en plein cœur de l'Atlantique au large des côtes du Maroc, l'archipel luxuriant des Açores détonne par sa biodiversité tropicale et ses volcans qui ponctuent un territoire montagneux. Originaires du petit village de Faial da Terra sur l'île de Sao Miguel, Maria-Rosa et Antonio vivaient au rythme de l'agriculture. Au creux des montages et d'une rivière se cultivait le fruit d'un labeur typique de l'époque : chou, haricot, maïs, pomme de terre sans oublier les vignes!



Entre les années 1950 et 1970, une série de facteurs accablants, dont le service militaire, les guerres coloniales en Afrique, la dictature et la surpopulation, déclenchèrent une vague d'émigration : les Branco dirent adieu à leur terre natale pour se rendre au Canada. Ils s'installèrent d'abord à Beauport, où Antonio travailla quelque temps sur une ferme maraîchère, pour ensuite déboucher en cuisine et gravir les échelons du Château Bonne-Entente à Québec, où il restera 20 ans. C'est à cette période que le patrimoine culinaire Branco prit des teintes de cuisine française classique que l'on découvre dans *Faial* : bœuf bourguignon, bouillabaisse et gigot d'agneau sont autant de marques d'une grande curiosité et d'une capacité d'adaptation.

Situés à quelques heures de la ville, le chalet familial et son jardin foisonnant seront le berceau de la mythologie sensorielle des Branco : cueillette de framboises sauvages, chasse aux écrevisses, feu de bois pour griller les sardines, culture de la pomme de terre… Chaque récolte était une fête à savourer. « La cuisine représentait toute la vie de mes grands-parents. Tout ce qu'on vivait avec eux était tourné vers les ingrédients, la préparation et la conservation. Ils n'achetaient jamais de plats préparés! » Ainsi se transmit tout doucement le patrimoine culturel açoréen d'une génération à l'autre, dans l'apprivoisement de la terre et le plaisir de manger.





MÉTHODES ET MÉMOIRES

Avec la fermeture du monde durant la pandémie, Cécile s'est retrouvée devant du temps précieux pour enfin s'atteler à la tâche de standardiser les recettes familiales et qu'un jour, ses futurs enfants puissent les cuisiner à leur tour. Pour faire honneur à Maria-Rosa et à Antonio, il fallait que ce livre puisse contenir l'histoire de toute la famille. L'étape charnière de la conception s'est axée sur le *storytelling* : « J'ai interviewé tous les membres de ma famille pour récolter leurs souvenirs de cuisine. » De ces échanges ont ressurgi des bribes inopinées, dont le fameux sandwich au chorizo. Son oncle Saül lui raconta ce plat évoqué par le moment précis où le pain sortait du four et Maria-Rosa le garnissait d'une omelette au chorizo qu'ils emportaient pour aller pêcher. Une fois le fil narratif tissé, il ne restait qu'à tester les recettes : « Ça m'a pris trois ans! Je les ai refaites en moyenne cinq à six fois chacune, certaines jusqu'à dix fois. »

Le nerf de la guerre était de s'organiser à les cuisiner à la bonne période de l'année pour suivre la disponibilité des ingrédients, comme les conserves à l'automne. « Je me suis fait un calendrier annuel et des échéances pour les finir. Une fois qu'une recette était faite, je pouvais écrire le texte et passer à la suivante. »

Faial est une histoire de patience et d'expérimentation : « Partout où j'ai appris quelque chose en faisant des essais-erreurs, je l'ai écrit. » On ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs, et certainement pas de crème caramel sans brûler du sucre! « J'ai dû faire quatre essais de caramel avant de trouver la bonne composition. J'ai dû lire sur des blogues obscurs que la circonférence du chaudron dans lequel on le fait fondre a un impact sur la capacité du sucre à brunir. C'est fascinant comme science! »





RÉINTERPRÉTER SON HÉRITAGE

À défaut d'avoir accès aux recettes d'origines soupesées, la mémoire collective est devenue pour Cécile le baromètre intuitif de sa démarche. « La plupart des recettes sont des interprétations. Le poulet portugais, les cailles, les poissons, les ailes de raie sont des plats que Maria-Rosa préparait souvent, alors j'ai été guidée par mes souvenirs. » Le flair de son père, Joseph, a été une jauge capitale pour équilibrer les arômes : « Il se rappelait ce que les recettes de sa mère goûtaient autrefois. Ses souvenirs sont vieux, donc imparfaits, mais finalement, la vraie question était de savoir si mes recettes procuraient autant de plaisir que la nourriture de ma grand-mère. Si c'était suffisamment proche pour faire raviver les souvenirs, il disait : "Ça goûte *vovó*!" »

L'authenticité de *Faial* se trouve en chaque détail. Les photos ont toutes été prises à la lumière naturelle par l'autrice, suivant le rythme du soleil. L'ouvrage est garni des illustrations de son père, artiste visuel, dépeignant ces parcelles de mémoire où la vigne trône dans le jardin immuable des ancêtres Branco. On trouve la touche de Marie, la mère de Cécile, aussi artiste, dans certaines des céramiques posées sur la table. En filigrane des plats colorés, la nappe de dentelle brodée par Maria-Rosa. Collage pluriel d'une passion pour le fait main qui traverse les âges.

AU FOND DE L'HISTOIRE

En contrepoids à l'intimité du livre, on y retrouve dans le propos une universalité et un regard systémique. « Je suis curieuse de nature, et je voulais créer du sens et des repères pour les lecteurs. J'aime comprendre d'où les choses viennent. » Et pour cause, il est impossible de délier la gastronomie de son contexte historique et culturel. La posture économique des Açores dès le 16e siècle, en pleine période d'exploration et d'expansion coloniale du Portugal, a marqué drastiquement la composition de nombreux plats désormais incontournables. « Au fil de l'écriture, j'ai intégré des notions historiques, parce que je voulais comprendre pourquoi on retrouve certains ingrédients dans la culture portugaise, dont la farine de maïs, la cannelle et la morue. »



Comment ces ingrédients maintenant indissociables de la cuisine açoréenne sont devenus des biens de première nécessité dans un archipel isolé en plein océan Atlantique? « Le pain de maïs est lié à l'introduction du maïs au Portugal et aux Açores, qui avaient une culture de blé très pauvre. Beaucoup plus facile à faire pousser, son arrivée a été vécue comme une bénédiction on parle même de la révolution du maïs! » La morue, elle, ne se pêche pas au Portugal. Pourquoi est-elle aussi présente si elle provient du nord? « Le pays avait pris une entente avec l'Angleterre pour obtenir le droit de pêcher dans les eaux du nord en échange de certains droits, dont les nombreux vignobles que les Anglais détenaient à Porto. » À une certaine époque, l'économie anglaise était bien imbriquée dans la survie économique du Portugal. Aux Açores, la production des orangeraies (avant l'arrivée d'insectes qui ont décimé les plantations) et des vignes se rendait principalement outre-Manche. « Quant aux épices comme la cannelle et le clou de girofle, elles proviennent de l'Indonésie où le Portugal avait des comptoirs. »

Le même exercice est aussi fascinant quand on se penche sur d'autres pays d'Europe. Que serait l'Italie sans la découverte de l'Amérique et l'importation des tomates? La géopolitique et l'histoire d'un peuple se dévoilent jusque dans l'assiette; la retracer, c'est comprendre l'évolution d'une culture d'un autre regard.



TABLÉE D'ÉTERNEL

Écrire un livre autopublié nécessite une grande rigueur et un brin de folie : « Ce n'est pas un projet rentable. Je n'ai pas imprimé de grandes quantités ni fait de plan de mise en marché. Je voulais rester libre de le produire. » C'est un projet de cœur ancré dans l'envie de partager et de s'offrir le cadeau du temps pour soi. « On accorde beaucoup d'importance à vivre de nouvelles expériences "instagrammables", à voyager à travers le monde. En ce qui me concerne, j'ai eu le plus grand plaisir à écrire ce livre, assise à mon bureau, à vivre avec mes grands-parents dans le processus d'écriture. C'est un voyage dans la mémoire, tout aussi enrichissant. »

On dit qu'on a tous un livre en soi. Et si le vôtre était un carnet de recettes? Faial est en ce sens un miroir touchant de nos propres racines que l'on gagnerait tous à dénouer, à savourer, à raconter. Le patrimoine culinaire familial qui marque nos vies si subtilement, quotidiennement, contient une part d'éternel à capturer. Pour notre plus grand plaisir.

CALENDRIER SAISONNIER POUR EXPLORER *FAIAL*

On commence par quoi pour découvrir la cuisine açoréenne? « Le ragoût de pieuvre, c'est la tourtière des Açores! Ensuite la *massa sovada*, un pain simple, facile à cuire malgré son bon temps de levée. » (Vous trouverez la recette de Cécile tirée de son livre en page suivante.) Mais la meilleure façon, c'est de suivre les saisons :

PRINTEMPS

La bouillabaisse d'Antonio Branco et le pâté au saumon.
« La fonte des glaces au Québec annonce le retour des poissons et des fruits de mer! »

ÉTÉ

Les sardines grillées, la salade de thon.
« Et le *feijão guisado*, j'adore! Ce plat fait avec les haricots du jardin évolue au fil de l'été selon les variétés qui poussent. D'abord les pois mange-tout, les haricots et ensuite les fèves jaunes. On ajoute jambon, chorizo, œuf, patate et persil, pour un plat copieux qui reflète l'abondance de l'été. »

AUTOMNE

La mise en conserve, le poulet portugais au four,
le lapin pour se réconforter, « et le *caldo verde da vovó*
au moment où l'on cueille les choux
(de préférence les choux cavaliers). »

HIVER

Les cailles avec de la cannelle, la pieuvre,
« le bœuf bourguignon, que mon grand-père cuisinait
au Château Bonne-Entente où il était chef. »

Massa sovada

Recette de Cécile Branco, tirée de son livre *Faial – Carnet de recettes des Açores au Québec*.

La *massa sovada* est traditionnellement cuisinée à Pâques et lors de la fête du Saint-Esprit. C'est une des fêtes religieuses les plus populaires aux Açores. Les insulaires attribuent au Saint-Esprit plusieurs miracles, dont celui d'avoir protégé une maison contenant le vin de la Pentecôte de la lave écoulée d'un volcan en éruption en 1761. Pendant les huit semaines qui séparent le dimanche de Pâques et la fête de la Trinité, chaque paroisse organise sa procession en l'honneur du Saint-Esprit. C'est lors de la préparation de ces festivités que les femmes se rassemblaient pour cuisiner ensemble. Elles préparaient notamment les *massa* qui étaient ensuite distribuées aux paroissiens. Ce pain brioché se distingue par son léger goût de levain et de citron et sa mie moelleuse. Pour l'anthropologue Maria Teresa Perdigão, la *massa* est devenue un symbole de partage qui mobilise la charité des membres d'une communauté et qui continue d'unir les Açoréens, même ceux de la diaspora qui poursuivent la tradition outre-mer. En effet, ma grand-mère en cuisinait à chaque fête de Pâques, à Noël et aux autres rassemblements familiaux. Pour moi, la *massa* a toujours représenté sa générosité. Elle en faisait toujours plusieurs pour que nous puissions tous repartir chez nous avec notre part.

Même si j'ai coupé les quantités de la recette originale, cette version permet d'en faire deux pour que vous puissiez à votre tour témoigner de votre bienveillance.

Pour réaliser cette recette, il faut 2 moules à cheminée de 21 cm (8 pouces) de diamètre et de 10 cm (4 pouces) de hauteur.

Dans un bol, mélanger au fouet la levure, le sucre, la farine et l'eau chaude. Recouvrir d'un plastique et laisser reposer 15 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre à feu doux le beurre avec le lait dans une casserole.

Ne dérogeant pas à la tradition familiale, je bats directement dans un grand contenant de plastique le sucre, les œufs et le sel. Il faut vous assurer d'utiliser un très grand récipient pour permettre à la pâte de lever.

Y verser le lait chaud et le beurre ainsi que le zeste d'un citron.

Tout en continuant de battre le mélange, ajouter la levure. Une fois la mixture homogène, incorporer la farine à la main. Il est normal que la pâte soit plus molle que celle d'un pain. Recouvrir d'un plastique et laisser reposer 30 minutes.

Une fois le temps écoulé, vous constaterez que la pâte est déjà plus consistante. Pétrir en saisissant une extrémité de la pâte et la replier vers le centre. Tourner le contenant d'un quart de tour et répéter le geste 16 fois. Pour éviter que la pâte colle aux mains, les mouiller. Je mets toujours un bol d'eau à côté pour faciliter l'opération. Recouvrir à nouveau et laisser monter 30 minutes. Pétrir une dernière fois, couvrir et laisser lever la pâte 4 heures.

Beurrer et fariner les moules à cheminée. Séparer la pâte en deux et former un boudin avec chaque morceau de pâte dont la longueur équivaut à la circonférence du moule. Placer les boudins dans les moules. Recouvrir les moules d'un plastique et laisser lever 1 heure.



Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Traditionnellement, on badigeonne un jaune d'œuf sur le dessus. C'est optionnel.

Cuire pendant 55 minutes. En ayant deux pains au four, il se peut que l'un d'eux prenne plus de temps à cuire. Vérifier la cuisson avec un couteau et laisser le pain cuire quelques minutes de plus au besoin.

Attendre quelques minutes avant de démouler les *massa*. Les laisser refroidir sur une grille.

POUR 2 *MASSA*

Pour la levure
30 ml (2 c. à soupe) de levure sèche active
22,5 ml (1½ c. à soupe) de farine
15 ml (1 c. à soupe) de sucre blanc
125 ml d'eau chaude

Pour les *massa*
1,375 kg de farine tout usage
525 g de sucre
225 g de beurre non salé
350 ml de lait
7 œufs
5 ml (1 c. à thé) de sel
Le zeste d'un citron

Le jardin des Hespérides existe bel et bien

Texte Nathalie Lesage **Photos** Thomas O'Brien

« […] les Hespérides, qui par-delà l'illustre Océan, gardent les pommes d'or et les arbres chargés de ces beaux fruits […] » (Hésiode, *Théogonie*, 214-218)

***

Peut-on rêver d'un cadeau plus précieux que l'immortalité, promesse de vie éternelle qui transcende temps et éléments? Une existence si singulièrement inouïe, céleste et métaphysique qu'elle est, selon la fascinante mythologie grecque aux mille récits, l'apanage des Dieux. Pas n'importe lesquels, il va sans dire. Ceux issus de la moelle astrale à l'origine du monde, les idoles installées à la cime ultime de la hiérarchie divine : la Reine et le Roi des dieux, Héra et Zeus, en l'occurrence. Cette immortalité se niche dans les fruits d'or d'un arbre rare et fabuleux, offert comme le plus précieux des présents en guise d'augure heureux de l'union nouvelle de ces Dieux stars. Une corbeille à ce point singulière qu'elle ne peut évidemment qu'être l'offrande de la déesse suprême et mère de la Terre : Gaïa.

Les récits racontent qu'Héra cacha son précieux arbre et ses fruits inestimables dans son luxuriant jardin privé sous la protection de ces nymphes-déesses qu'on appelle les Hespérides. Faut-il s'en surprendre? Les fantasmes et les légendes abondent quant à l'emplacement de ce jardin des Hespérides et de son arbre extraordinaire aux fruits d'or… qui seraient vraisemblablement des oranges. On l'a dit près du lac Triton en Libye (Apollonios de Rhodes), puis en Tartessos, au sud de l'Espagne (Strabon), ou était-il plutôt près de la chaîne de montagnes de l'Atlas, au nord-ouest de l'Afrique?

N'allez pas croire les théories de ces géographes et auteurs des temps anciens pour vous éloigner, sans aucun doute, de ce jardin providentiel. Nous l'avons trouvé. Il est en Corse.

SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT

Pour y accéder, vous devrez arriver par le nord, sur le tarmac de Bastia. Ne vous laissez pas engloutir de suite par ce ciel étincelant qui est partout. Partez plutôt plein sud sur la T10, avec le soleil en passager invité. À gauche la mer, azur, qui, comme le chant des sirènes, vous appellera inévitablement. Soyez fort et tracez droit devant en prenant soin de contempler à l'occasion le spectacle dans vos rétroviseurs. Croisez un verger de clémentines (la fameuse), puis deux, puis dix, puis des noms de villages aux sonorités italiennes : Lucciana, Cazamozza, Vescovato, Venzolasca Penta di Casinca, Tagglio Isolaccio, San Nicolao. À San Giuliano, vous devriez ressentir les premiers frémissements. Soyez alerte au premier panneau ou signe du soleil, au choix. Évidemment, ils n'allaient pas écrire « Jardin des Hespérides » en lettres rouges sur fond jaune. Un certain anonymat s'impose pour préserver un tel lieu. Cherchez plutôt INRAE, juste après l'Atelier de la noisette. Tournez à droite et filez tout au bout vers cette montagne qui pourrait vous avaler si vous ne vous arrêtez pas à temps. Vous y êtes une fois arrivé aux palmiers, à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, là où les arbres aux fruits d'or se cachent par milliers.

UN PETIT PAS POUR L'HUMANITÉ

L'INRAE, pour les habitués, a pour essentielle vocation de chercher, de chercher et de chercher encore des solutions pour sauver la vie, les humains et la Terre. Rien que ça oui. Une mission appréciable portée par ses 2 500 chercheurs à travers le monde qui s'y consacrent avec ferveur sur tous les fronts : adaptation au changement climatique, préservation des ressources naturelles, restauration de la biodiversité, accès à une alimentation saine et diversifiée pour chacun, et tellement plus. Des chercheurs superhéros en quelque sorte. Leur travail de fourmi contribue à l'ensemble des agriculteurs, des entreprises, des ONG, des politiques publiques, et tant d'autres vrais influenceurs.

Cette station corse, où je pose des yeux curieux, a pour particularité de porter un savoir aussi solaire qu'extraordinaire. Alors qu'ailleurs on s'intéresse, entre autres, au microbiote, à la fabrication de matériaux à base de plantes et de micro-organismes, ou à la gestion de l'eau, ici l'agrume est monarque et majesté à la fois. On l'étudie, le dissèque et le hume dans toute sa complexité. Puis on le cultive surtout, dans ces terres corses propices au bonheur. Combien d'agrumes peut-on nommer? L'orange, la clémentine, la mandarine, le pamplemousse, le citron, allez l'orange sanguine aussi pour se donner un genre… Des fragments d'une incroyable famille vitaminée que le chercheur François Luro s'apprête à me présenter.











L'HOMME QUI AIMAIT LES AGRUMES

Il m'attend à la barrière. Bottes boueuses, jeans élimé, visage râpé et épaules larges : l'incarnation exacte de ma conception hallucinée du Corse bourru (qu'il n'est pas, comme je l'apprendrai), mais loin de celle du savant à pipettes et à sarrau blanc (qu'il utilise quand même à l'occasion, je précise). Monsieur Luro, appelez-le François, est chercheur en génétique et spécialiste des agrumes depuis presque 30 ans. Il me raconte son métier, lentement, comme il marche, pendant que je le suis sous cette canopée constellée d'agrumes avec l'émerveillement d'une gamine au paradis des sucreries. « C'est souvent beaucoup d'écriture, un peu de laboratoire et surtout aller dans le verger pour ramasser des fruits ou des feuilles.

Ce sont mes journées préférées; je suis alors le plus heureux des hommes. » Partout autour de nous des arbres aux branches lourdes, chargées de fruits de toutes les formes, teintes et odeurs. Au bout de quelques minutes, le chercheur heureux s'arrête. Apparaît alors dans sa main rugueuse un opinel : « Je l'ai toujours quand je pars en verger », confesse-t-il. En s'étirant le bras bien haut vers le ciel, il cueille un fruit avec toute la délicatesse du monde. Il le taille, le tranche et le morcelle. Sa dextérité est celle d'un chef étoilé. « Une orange est d'abord un parfum. On la mange dans un premier temps avec le nez pour sa richesse d'arômes, ensuite avec la bouche, pour un plaisir sucré et acidulé », m'explique-t-il comme à une non-voyante. Bonne élève, je m'exécute, les sens ivres, et pour la première fois, je découvre émerveillée le goût du soleil.







DE CONFUCIUS À CHRISTOPHE

Fier comme sait l'être le Corse, il m'explique que nous sommes dans l'une des plus importantes collections d'agrumes au monde. Une oasis dopée par le climat local où près de 5 000 arbres de 1 000 variétés venues d'une cinquantaine de pays murmurent leurs secrets aux montagnes qui les entourent. Une cartographie du monde de l'agrume cachée au bout du chemin. Cédrat, bergamote, calamondin, kumquat et citron caviar venus d'Asie, d'Amérique du Sud, d'Amérique du Nord, de Tahiti, du Maroc, de Madagascar, d'Australie. Des fruits aussi lilliputiens que gros comme ma tête, sucrés, amers, acides, herbacés.

Si la plus ancienne trace de l'orange remonte à Confucius quelque part en 550 av. J.-C., j'apprends que l'Asie est le berceau originel des agrumes, qui seraient apparus il y a plus de 10 millions d'années. Ils y ont évolué tranquillement pour ensuite conquérir la planète au cours de longs voyages par la Route de la soie et des épices vers la Mésopotamie, l'Égypte, la Grèce et tout le bassin méditerranéen. On doit à un certain Christophe Colomb leur arrivée en Amérique en 1493. Je comprends avec humilité que c'est un peu l'histoire des hommes qui se raconte ici, puisque chaque variété peut être reliée au peuple qui l'a introduite. « Les insectes et oiseaux viennent s'y réfugier », me confie François-Noé : cette pépinière nourricière et cette mémoire du monde fleurissent évidemment en harmonie totale avec la nature.





LA RECHERCHE ET LA GÉNÉTIQUE AU SECOURS DE DEMAIN

Dans notre monde dit moderne, la filiale Agrumes s'impose en industrie mastodonte qui pèse lourd dans une économie mondiale boulimique. Du fruit l'on exploite la chair, les huiles et les jus pour alimenter tant la parfumerie que nos super supermarchés. C'est qu'il en faut des tonnes de fruits. N'allez pas vous surprendre, mais bien qu'ils chérissent le soleil, les agrumes aussi ont chaud. La préservation de leurs terroirs se joue « là-maintenant-tout-de-suite ». Comme pour toutes ces agricultures dépendantes de mère Nature, le réchauffement climatique dantesque et ses sécheresses répétées affectent leur production qui subit maladies et essoufflement. En d'autres mots, la famille des agrumes est menacée et au rythme où vont les choses, les matins pressés des générations futures sont loin d'être assurés. J'ai mal à ma vitamine C.

Heureusement, François et ses collègues sont porteurs d'espoir : l'amélioration de nos connaissances sur leur adaptation aux menaces (la recherche) et la préservation de leur diversité (la collection) sont salutaires. Par ses travaux sur tous les fronts, INRAE et son partenaire CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) tentent de renverser la vapeur en protégeant, notamment, la génétique de ces agrumes, l'une des clés fondamentales de leur pérennité.

Ces 5 000 arbres chouchoutés par leurs bons soins assurent la préservation de la diversité, un peu à la manière d'une base de données végétalisée ou d'une mémoire vivante des fruits. Ainsi, quand une menace mettra en danger demain les grandes plantations du Brésil ou des États-Unis à la suite d'une maladie, par exemple (ceci n'est pas une fiction), on trouvera peut-être dans cette forêt magique et magistrale, le gène rédempteur qui préservera l'orange pour demain.

En voyant mes sourcils en accent circonflexe, François m'explique que cette estimable génétique se trouve partout autour de nous. Elle se traduit, par exemple, chez les humains par ces spécificités que l'on embrasse et pleure aussi parfois : petit ou grand, cheveux blonds ou noirs, yeux bleus ou marron, velu ou imberbe. « Chez les végétaux, la diversité génétique s'apprécie par les formes, les couleurs, les odeurs et les arômes, régis par des gènes qui présentent une multitude de formes selon la variété, l'espèce ou le genre. Cette multiplicité génétique résulte d'une évolution millénaire qui donna lieu à la genèse des premières espèces : cédrats, mandarines, pamplemousses. Les croisements naturels entre ces espèces explosèrent la diversité, créant des centaines de milliers de variations, dont seule une fraction fut repérée, appréciée et nommée par les humains. »





Le soleil se love au creux de la montagne au moment de refermer la barrière au terme de ma balade plurisensorielle et instructive. Aux palettes de verts, d'oranges, de jaunes et de rouges; le rose s'ajoute à mon nuancier corse en kaléidoscope. Je rapporte de cette aventure certes une cagette pleine à rebords de fruits fous dont j'ignorais jusqu'ici l'existence, mais surtout une fébrilité exacerbée de raconter le travail de ces gardiens d'un patrimoine rare et acidulé.

Ainsi le jardin d'Héra et ses fruits d'or à la promesse d'éternité existent bien. Il est ici, en Corse, et protégé par une vaillante brigade d'Hespérides aux couteaux en bandoulière.

Cet article est rendu possible grâce à la participation des chercheurs Yann Froelicher et Olivier Pailly, ainsi qu'à la précieuse Simone Riolacci. Passez les voir… et pensez à charger la cagette.



Graine de chêne deviendra grande

Texte Nathalie Lesage **Photos** Louis XIII

Il était une fois le chêne, roi de la forêt. Un monsieur à la trempe si exceptionnelle qu'il incarnait à lui seul force, sagesse et noblesse. Doté d'une rare puissance par sa formidable capacité à rester droit devant les vents du Nord, il a partagé son existence avec les Celtes, les Druides ainsi que quelques oracles aussi, dit-on. C'est l'histoire d'un chêne qui aurait pu devenir navire, clavecin, voire château, tiens! Mais le destin jugea bon de lui faire croiser la route d'un autre roi à la destinée tracée dans la même veine souveraine : le cognac Louis XIII, icône absolue d'un savoir-faire séculaire.



LES ARÔMES DU TEMPS

Servi lors de la traversée inaugurale du Normandie en 1935, ainsi qu'à la reine Élisabeth II lors de son passage au Château de Versailles en 1957, le cognac Louis XIII s'impose parmi les plus prestigieux au monde. Un nectar composé de centaines d'eaux-de-vie issues de vignes ayant pris racine dans les meilleurs terroirs de cette région à l'intitulé évocateur : la Grande Champagne, à Cognac, en Charente. L'une après l'autre, au terme d'une rigoureuse expérience multisensorielle, elles ont été méticuleusement sélectionnées par le flair du maître de chai pour leur panache et leur potentiel aromatique. Baptiste Loiseau aurait pu devenir vétérinaire ou jardinier, mais la vigne en décida autrement.

Comme les sept générations de maîtres de chai qui l'ont précédé, son rôle est de perpétuer la signature aromatique de ce cognac hors norme par l'assemblage d'eaux-de-vie soigneusement choisies par ses prédécesseurs. À son tour, un jour, il laissera son héritage liquide derrière lui pour que se perpétue la symphonie. Année après année, décennie après décennie, des centaines d'eaux-de-vie sont ainsi transmises pour former la composition des futurs cognacs. Elles sommeillent dans l'ombre des chais de la Maison dans un processus de vieillissement signature où se déploient leurs notes aromatiques emblématiques. Un rituel ancestral qui se murmure dans des tierçons centenaires, sorte de fûts géants des temps anciens faits… de chêne.









LE TIERÇON, VAISSEAU DISPARU

À l'image du précieux liquide qu'il préserve, le tierçon est une magnificence de la nature. Un tonneau-colosse de 1,4 mètre de long, taillé à même le cœur de chênes centenaires de la noble forêt du Limousin. On lui confiera d'abord de jeunes eaux-de-vie dans une conversation intime sur plusieurs dizaines d'années afin que son bois s'engorge de leurs arômes. Il gagnera, au terme de multiples décennies, la maturité et le caractère requis pour son ultime mission : accueillir l'assemblage final du Louis XIII dans son dernier repos avant sa mise en carafe (de cristal naturellement). Fusionnel, entrelacé comme le Ying et le Yang, le cognac ne saurait déployer son bouquet sans le lent, très lent travail de ce tierçon dédié. En d'autres mots : pas de tierçon, pas de Louis XIII. Or la production de ce vaisseau du passé s'est essoufflée jusqu'à disparaître en 1917. La réserve se raréfie, et la demande augmente, si bien que pour assurer la préservation de son cognac pour les siècles à venir, la Maison Louis XIII s'est tournée vers une autre expertise ancestrale pour ressusciter ses disparus : la tonnellerie.

HÉRITAGE DU MOYEN ÂGE

La tonnellerie puise ses origines au Moyen Âge. À cette époque gauloise, les premiers tonneaux sont créés pour transporter la célèbre cervoise. On les découvre également fort utiles dans l'entreposage des denrées et des liquides de toute sorte. Le temps révélera leur utilité majeure dans le vieillissement du vin, de la bière et des spiritueux soudainement sublimés. Par leur intime relation au bois, ces maîtres tonneliers seront étroitement associés aux charpentiers, au point d'être reconnus comme « charpentiers de tonneau ». La pratique est sacrée expertise à part entière par Charles VII, avec sa technicité sans pareil pour étendard. Nous sommes en 1444, et les tonneliers sont alors les seuls autorisés à débarquer le vin qui arrive de partout par bateau : un privilège royal. Deux millénaires plus tard, la tonnellerie demeure une composante essentielle de l'univers du vin où la France brille par sa maîtrise. Elle a conservé son caractère artisanal à l'abri des avancées industrielles. Ses outils aux noms chantants – la bastringue, le cabestan, le jabloir et la scie à chantourner –, combinés aux procédés ancestraux préservés, perpétuent cet héritage séculaire.



PENDANT CE TEMPS À COGNAC

Le vacarme est assourdissant. L'écho des coups résonne dans l'atelier, sur les murs et dans mes tempes pendant qu'hypnotisée, j'observe le ballet incessant de géants qui s'orchestre devant moi. Des gaillards-artisans s'échinent et façonnent en symbiose des douelles de bois martelées avec la constance du métronome. Bang. Bang. Bang. Ils les assemblent en un bouquet de lattes travaillées au corps, aussi impressionnants dans leur présence que délicats dans leur respect du bois. Vincent Nicolleau, maître tonnelier de père en fils depuis ses 16 ans, assemble avec ses comparses ce réceptacle venu d'un autre siècle, sous le regard attentif de Baptiste Loiseau. La Maison Seguin Moreau, devenue fer-de-lance de la tonnellerie depuis sa création en 1838, a été appelée à la rescousse en 2017 par la Maison Louis XIII, en carence de tierçons. Ils fabriquent depuis entre 15 et 17 tierçons par année pour renflouer les chais. « Mon père est entré dans la Maison en 1963, et moi en 1997. Ça fait partie de toute ma vie en fait, j'ai un peu grandi ici », partage Vincent avec émotion.

Il s'échine sur l'étape sensible de la *mise en rose* qui assurera la précieuse étanchéité du tierçon dont les méthodes de fabrication sont le miroir de celle du tonneau. L'ai-je spécifié, une carafe de Louis XIII se détaille autour de 3 500 euros; de là l'importance de l'étanchéité.

« Fabriquer un tierçon demande la même expertise que celle du tonneau, mais sur des volumes beaucoup plus importants. Avec 550 litres au lieu de 225, la taille des douelles est, disons, plus imposante notamment », me lance Vincent d'un clin d'œil. Baptiste s'agite. Il connaît la danse, et son entrée est imminente. Vincent s'attaque à l'étape du *bousinage* où se joue la destinée du tierçon dont le bois est léché à la flamme vive. « C'est là que toute l'expertise du tonnelier entre en jeu. Cette chauffe entraîne des modifications physico-chimiques qui influencent la couleur et le profil aromatique des eaux-de-vie.

En fonction de son niveau et de sa durée, on peut passer de notes subtiles et pâtissières à des arômes plus fumés ou épicés si la chauffe est trop importante », m'explique Baptiste. « Il n'y a pas de machine; je travaille au nez pour les notes du bois, à l'œil pour sa couleur et au toucher pour déceler la température », complète Vincent. Tous sens en alerte, le tandem maître tonnelier et maître de chai détermine ensemble de la conclusion du tierçon. Deux costauds tous nez devants, à la recherche d'odeurs de tarte chaude, de sucre vanillé et de brioche dans un apogée entre maîtrise, poésie et gourmandise.









LA TRANSMISSION DU TEMPS

Bousiné, ceintré, poncé, puis, gage de qualité, marqué du sceau respecté… Notre tierçon est fier et fin prêt. Il trône majestueusement sur son piédestal; symbole de la renaissance d'une forme d'art, de la confluence des époques et de la transmission d'un savoir-faire. Né de la graine de chêne il y a 150 ans, le voici à la croisée de son périple, prêt à poursuivre son voyage dans ces caves ancestrales aux côtés de ses pairs ayant connu les âges. Combien d'années avant que son bois ne s'imprègne du coffre nécessaire pour recevoir l'assemblage final de Louis XIII? Est-ce dans 30, 50, 100 ans? Ni le maître tonnelier, ni le maître de chai ne sauraient le dire puisque nul vivant n'a connu de nouveau tierçon. Ils ne verront pas l'aboutissement de leur travail. Le temps seul guidera ce vaisseau que les décennies, les siècles peut-être, transmettront à d'autres générations. Perpétuant ainsi ce cycle de la vie de la graine du chêne, au pinacle d'un cognac royal.



L’amour du feu

Texte et photos Julia Laffaille

Les aficionados de coutellerie ont forcément entendu résonner son nom. À l’échelle nationale et même internationale, Alain Conesa est une référence immanquable qui fait perdurer le savoir-faire du métier de forgeron-coutelier et de l’art ancestral du Damas. Son atelier, perdu dans les contreforts auvergnats, est le berceau de ses créations remarquables et pleines de sensibilité, largement inspirées par la nature.

À l’heure des couteaux fabriqués à la chaîne qui s’étendent en masse sur les tables des maisons, quelques irréductibles Gaulois préservent la véritable essence du métier de coutelier en créant chaque pièce à partir de rien. Enfin presque.

Le métal et le bois jouent évidemment un rôle primordial. Car si la plupart des grandes industries de coutellerie se contentent d’assembler lames moulées en inox et manches uniformisés, l’artisan Alain Conesa, quant à lui, est un digne héritier des forgerons d’antan et crée de toute pièce ses couteaux uniques qui se vendent dans le monde entier. Un art qui se transmet de maître à élève depuis toujours, comme un secret bien gardé que les plus grands continuent de faire briller à coup de marteau pour sauvegarder et préserver cette pratique immémoriale.

Un artisan aussi renommé que lui, habitant à seulement quelques kilomètres de chez moi, voilà les surprises de la vie que j’aime tant et qui font résonner en moi le sens de mon travail photographique : mettre en lumière ces femmes et ces hommes dont la modestie n’a d’égale que leur talent, qu’ils exercent dans l’ombre.







Lorsqu'il nous ouvre les portes de son atelier faisant face à sa maison, on découvre l'univers de ce passionné aux mains rudes, entouré de machines et d'outils qu'il a, pour la plupart, fabriqués lui-même. Dehors, les poules de la famille gambadent gaiement, habituées aux allers et venues de cette silhouette coiffée d'un casque et d'une visière, habillée d'un épais tablier de cuir. À l'intérieur, la forge est évidemment en place, reine des lieux avec sa gueule béante attendant patiemment les flammes aux côtés de l'enclume massive, de pinces et d'étaux en tout genre. La forge, c'est cette fournaise infernale, dans ce cosmos de métal, qui accueille jour après jour les blocs de minerais de fer qui seront chauffés à plus de 900 °C pour se transformer en amas incandescent et hypnotisant.

Ce bloc de fer (la « trousse »), c'est Alain qui l'a lui-même fabriqué, à l'aide de nombreuses plaques d'aciers de différentes compositions pour réaliser un « millefeuille » minéral, base de toute lame en Damas. Artisanalement, l'acier damassé est produit par superposition de différents aciers, plus ou moins durs, plus ou moins riches en carbone, d'où son nom d'acier « multicouches ». Les décors qui en résultent ne sont plus issus de la cristallisation, mais sont le résultat intentionnel du travail du forgeron. Ce dernier procède généralement à partir de deux ou trois types d'aciers (dur, doux, carbone, nickel, etc.), qu'il sélectionne en fonction de considérations esthétiques et techniques et qu'il soude à chaud par martelages successifs.

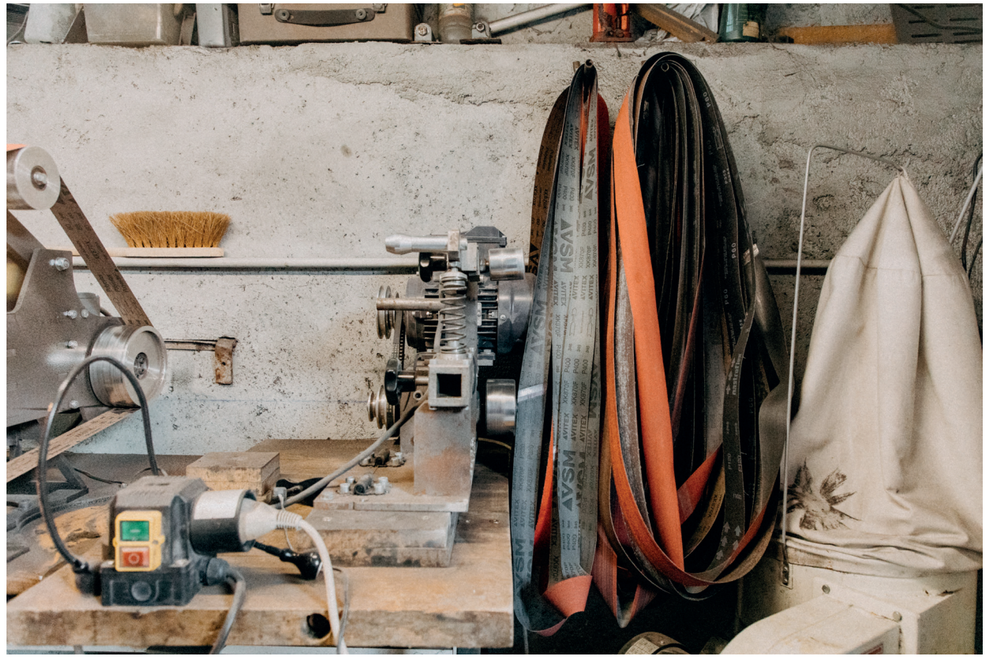
Plus qu'un résultat magnifiquement artistique (de sublimes motifs moirés uniques), cette technique promet surtout une solidité à toute épreuve ainsi qu'un tranchant de qualité.







Lorsque l'impressionnant morceau de lave artisanale est prêt, solidement soudé, c'est au tour du marteau-pilon et de la presse de rentrer dans la danse, écrasant sans ménagement le fer brûlant en rythme endiablé pour le former, le façonner, l'étirer, le marteler, le plier et l'aplatir peu à peu dans un spectacle d'étincelles brûlantes. Les forgerons couteliers se doivent d'être patients et réguliers. Chaque bloc est chauffé, étiré puis replié plusieurs fois sur lui-même jusqu'à obtenir la bonne épaisseur de lame qui sera ensuite traitée thermiquement pour stabiliser sa solidité et sa forme et ainsi obtenir le fameux acier trempé. Dans cet atelier hors du commun, chaque mètre carré est photogénique, jusqu'aux paillettes de métal qui tapissent le sol.



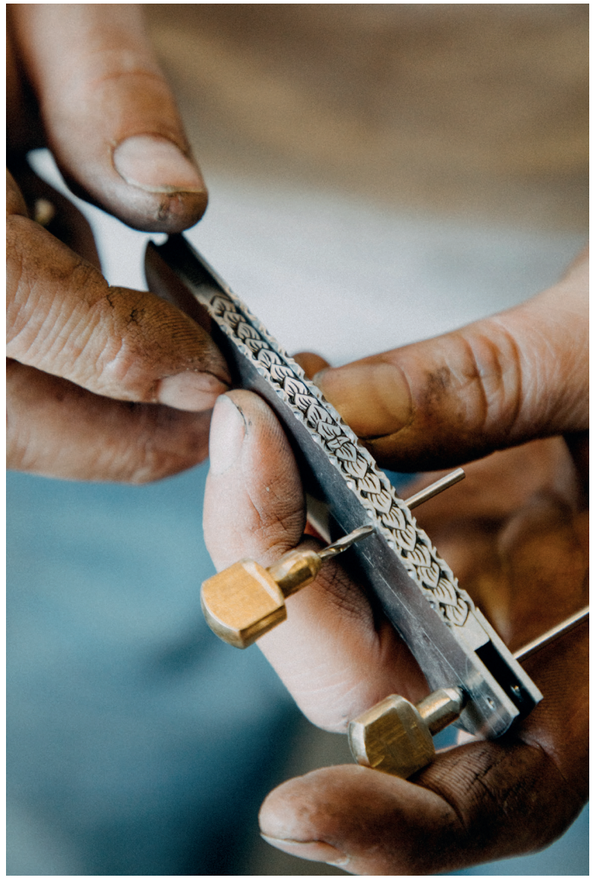




Une fois la plaque de Damas suffisamment façonnée, il est temps de procéder au profilage de la lame. Lorsque la lame prend finalement sa forme définitive, l'étape du polissage permettra quant à elle d'obtenir le tranchant et la brillance voulue. Les longues bandes de papier abrasif décorent les murs de la pièce comme des guirlandes d'un autre monde, avant d'être installées sur le backstand. Là encore, les étincelles éclairent toute la pièce lorsque la lame entre en contact avec le papier de verre qui semblait attendre son tour.

Il est désormais temps de révéler les motifs du Damas. Pour ce faire, un acide est directement appliqué sur la lame. Les aciers étant différents, l'acide n'agira pas avec la même intensité sur tous et c'est cette différence d'intensité qui révélera couleurs et motifs choisis par le forgeron. Moment de magie tant attendu, les volutes zébrées se dessinent sous nos yeux.







Véritable touche-à-tout et autodidacte talentueux, Alain réalise entièrement ses couteaux de A à Z, parfois même à l'aide de matières premières qu'il se procure également seul. C'est le cas par exemple de l'acier qu'il fabrique à partir du minerai de fer naturel qu'il ramasse au gré de ses pérégrinations en nature. Le minerai est chauffé dans un bas foyer avec du charbon de bois et une soufflerie. Lors de la réduction, le minerai se « transforme » en métal plus ou moins carboné que le forgeron tient dans ses mains noircies. À nos yeux, cette pierre d'un noir brillant est un véritable bijou rappelant les roches volcaniques creusées par le temps.

De la lame au manche en passant par les gravures et les étuis, tout est donc fait maison et même localement dès que cela est possible. Ce sont cinq ou six métiers en un seul que l'artisan embrasse avec passion, ajoutant à son arc de nouvelles cordes année après année. « J'ai toujours aimé fabriquer le plus de choses possible », m'affirme l'ancien taxidermiste avant que l'on rejoigne l'autre partie de son atelier.

Lorsque l'on quitte le coin de la forge, nous entrons dans une toute nouvelle pièce, adossée à la maison, véritable caverne d'Ali Baba. Le feu, les bandes de polissage et les marteaux ont laissé place à des outils plus minutieux et aux matières plus organiques. Des étagères entières sont remplies de bois de toutes formes et de toutes essences, venus des massifs auvergnats ou de plus loin. Ébène, frêne, buis, peuplier, olivier, if ou encore loupe de boulots qu'Alain ramasse en forêt. Autant de matières et de couleurs qui nous émerveillent, destinées à devenir les superbes manches de couteaux entièrement fabriqués par le forgeron coutelier. Échauffé puis stabilisé en l'imbibant de résine à cœur, le résultat de ce bois travaillé est bluffant. « Chaque matin je me réveille et je fais selon mes envies. Ce sont des créations originales à 100 % », explique-t-il. Car si l'idée de ses pièces sort tout droit de sa tête, il se refuse à accepter les commandes, ne réalisant alors que des pièces qui lui ressemblent, le genre de couteaux qu'il pourrait lui-même avoir dans la poche. Le volume et la quantité ne sont pas le credo de l'artisan qui préfère se concentrer sur des pièces d'exception que les collectionneurs s'arrachent en quelques minutes à peine.







Dans l'atelier, d'autres matières attirent mes yeux curieux. Étendues sur les tables en bois, des pièces de cuir de récupération, elles aussi de tailles et de couleurs différentes, attendent d'être coupées et transformées en étuis. Un ouvrage de maroquinerie minutieusement fait à la main qui complète et met parfaitement en valeur les couteaux, comme un écrin préserverait un diamant. Car si le métier de forgeron est à première vue une activité très physique où la force tient une place majeure, la minutie fait également partie intégrante du travail d'Alain qui s'attache à rendre ses couteaux d'une finesse rare. Sur chaque couteau, les détails sont éblouissants.

Arabesques, fleurs ou encore écritures délicates composent le dos de chaque lame qui est guilloché à la lime ou au burin tandis que des gravures sont ajoutées quelques fois, nécessitant de longues heures de travail sous microscope. Quand on lui demande alors combien d'heures sont nécessaires à la fabrication d'un seul couteau, Alain nous répond sans surprise de 5 à 7 jours.

Entre artisanat et savoir-faire unique, Alain Conesa est un vrai couteau suisse qui semble habité par une perpétuelle envie de créer de ses dix doigts avec ce qui l'entoure. À une époque où les objets du quotidien sont achetés, utilisés et jetés trop facilement, ce forgeron pas comme les autres a fait le choix de matériaux locaux et durables pour faire naître des couteaux qui traverseront les âges. Plus que de simples objets de table, il m'a semblé être face à une forme d'art qui s'emploie elle-même à mettre en lumière ce que la nature nous donne, ces matières nobles ou plus sauvages qui nous abreuvent et avec lesquelles l'Homme a toujours su innover, créer, construire, modeler pour faire du beau avec du brut.



Les couleurs de la résilience

RESTAURER LE PATRIMOINE DE BEYROUTH

Texte Catherine Ouellet-Cummings **Photos** Drowster

Le 4 août 2020, deux explosions secouent le port de Beyrouth, au Liban. La première, qui provoque une colonne de fumée grise, est rapidement suivie d'une deuxième, beaucoup plus destructrice. En explosant, les centaines de tonnes de nitrate d'ammonium stockées dans le hangar numéro 12 du port de la capitale libanaise dévastent complètement la zone entraînant la mort de plus de 200 personnes, des milliers de blessés et l'endommagement de près de 80 000 bâtiments.

Parmi les décombres se trouve également une grande quantité d'œuvres d'art de toutes sortes. Leur état est parfois critique, et leur avenir demeure incertain dans la capitale ébranlée. Parce qu'il est déjà très sensible à l'histoire de l'art et qu'il est impliqué dans le milieu artistique libanais, l'artiste visuel et restaurateur Gaby Maamary crée dans l'urgence le projet Beirut Fine Art Heritage Rescue. Chapeauté par l'Art Nub Beirut, un centre d'artistes dont Gaby Maamary est cofondateur, le projet s'est donné comme mission de restaurer et de préserver les œuvres artistiques endommagées par les explosions du 4 août afin d'éviter que tout ce patrimoine ne disparaisse.



« Dès le quatrième jour, après l'explosion du port de Beyrouth, quand nous avons commencé à nous réveiller de ce cauchemar, nous nous sommes rendu compte que les gens descendaient travailler dans la rue, bénévolement. Nous avons voulu, à notre façon, participer à ce travail collectif. Comment le faire dans notre propre spécialisation pour témoigner de notre appartenance à la ville de Beyrouth? », expliquait à l'époque Gaby Maamary en entrevue au journal *L'Orient-Le Jour*.

Une équipe de personnes bénévoles qualifiées provenant de différents milieux a ainsi été mise sur pied pour recenser, évaluer et restaurer gratuitement les nombreuses œuvres endommagées, principalement des peintures sur toile, à l'huile, à l'acrylique ou en médias mixtes, ainsi que des icônes sur panneaux de bois et des sculptures décoratives contemporaines.

Et sur les clichés que le photographe Drowster a faits à cette période, les œuvres sont touchées du bout des doigts, dans la plus grande délicatesse. Des pans d'histoire retrouvés et sauvés de l'oubli. « Dans les jours suivant l'explosion, explique Drowster, je photographiais les ouvriers qui nettoyaient et réparaient les maisons endommagées par l'explosion, mais j'aimais l'histoire de Gaby. Le patrimoine et la culture sont des aspects importants de toutes les civilisations, et je trouvais ça noble qu'il contribue à sa manière à préserver le patrimoine de sa communauté. »











MONTRÉAL, FÉVRIER 2024

Presque quatre années ont passé entre cette session photos et aujourd'hui. Derrière mon écran, je prends contact avec Gaby Maamary, que je joins d'abord par message privé sur les réseaux sociaux. Notre échange migre rapidement vers le courriel où nous parlons du travail incroyable accompli par son organisation, dans un contexte tout sauf banal. « Au départ, les œuvres étaient récupérées par leurs propriétaires, qui nous contactaient pour que nous puissions les aider à les restaurer. Nous pensions d'abord offrir seulement un service de consultation sur place pour informer les propriétaires sur le travail à faire, mais on nous demandait de réaliser le travail de restauration également... Alors on l'a fait! », explique-t-il.

L'équipe mise en place a alors dû faire face à plusieurs défis de conservation : « Certaines œuvres ont été retrouvées dans des poubelles, d'autres ont pris entre neuf mois et des années avant d'être entièrement restaurées », raconte Gaby Maamary. Il cite à titre d'exemple le cas d'un tableau à l'huile du peintre Paul Guiragossian, figure importante de l'histoire de l'art moderne libanaise et décédé en 1993, dont la restauration a pris près de deux ans. « Il y avait des dommages sur 40 % de la surface. Un de nos plus grands enjeux était de mettre la main sur une photographie adéquate de la peinture originale, avant qu'elle n'ait été endommagée. Nous avons dû repousser le travail de restauration tant nous ne pouvions la trouver », raconte l'artiste. De fait, ajoute-t-il : « La restauration dépend de plusieurs facteurs, dont le travail de recherche, la connaissance du contexte historique et des références entourant les œuvres, pas seulement de connaissances techniques. Nous devons nous assurer de prendre les bonnes décisions pour chacune des œuvres sur lesquelles nous travaillons. »







Le travail à faire dépend également du type de dommages infligés aux œuvres. Dans le cas des œuvres restaurées par le projet Beirut Fine Art Heritage Rescue, les dégâts les plus courants ont notamment inclus des pertes de peinture, la déformation de faux cadres et des déchirures importantes, des problèmes d'origine physique et chimique, qui ont affecté les œuvres tant sur le plan esthétique que structurel. « Les techniques que nous avons utilisées ont été sélectionnées pour chacune des œuvres en fonction de sa valeur et de sa condition.

Nous avons rapiécé certaines œuvres, nous en avons rentoilé d'autres et même, dans certains cas, fait un rentoilage fil par fil, à l'aide d'un microscope », raconte Gaby Maamary. Je lis entre les lignes et discerne toute la minutie et le très grand souci du détail dont lui et son équipe de bénévoles ont dû faire preuve afin de préserver l'authenticité et la valeur patrimoniale de chacune des œuvres sauvées.

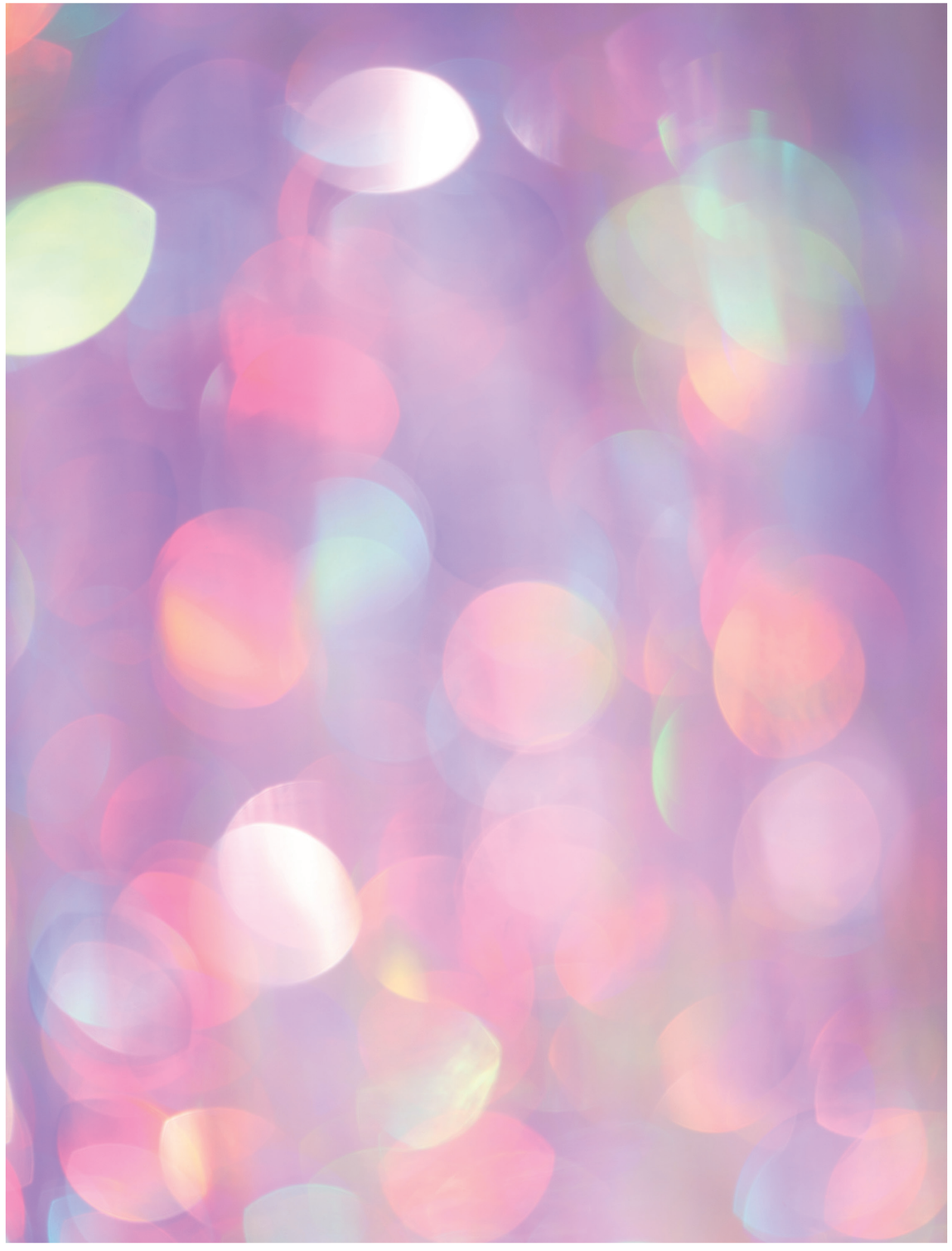


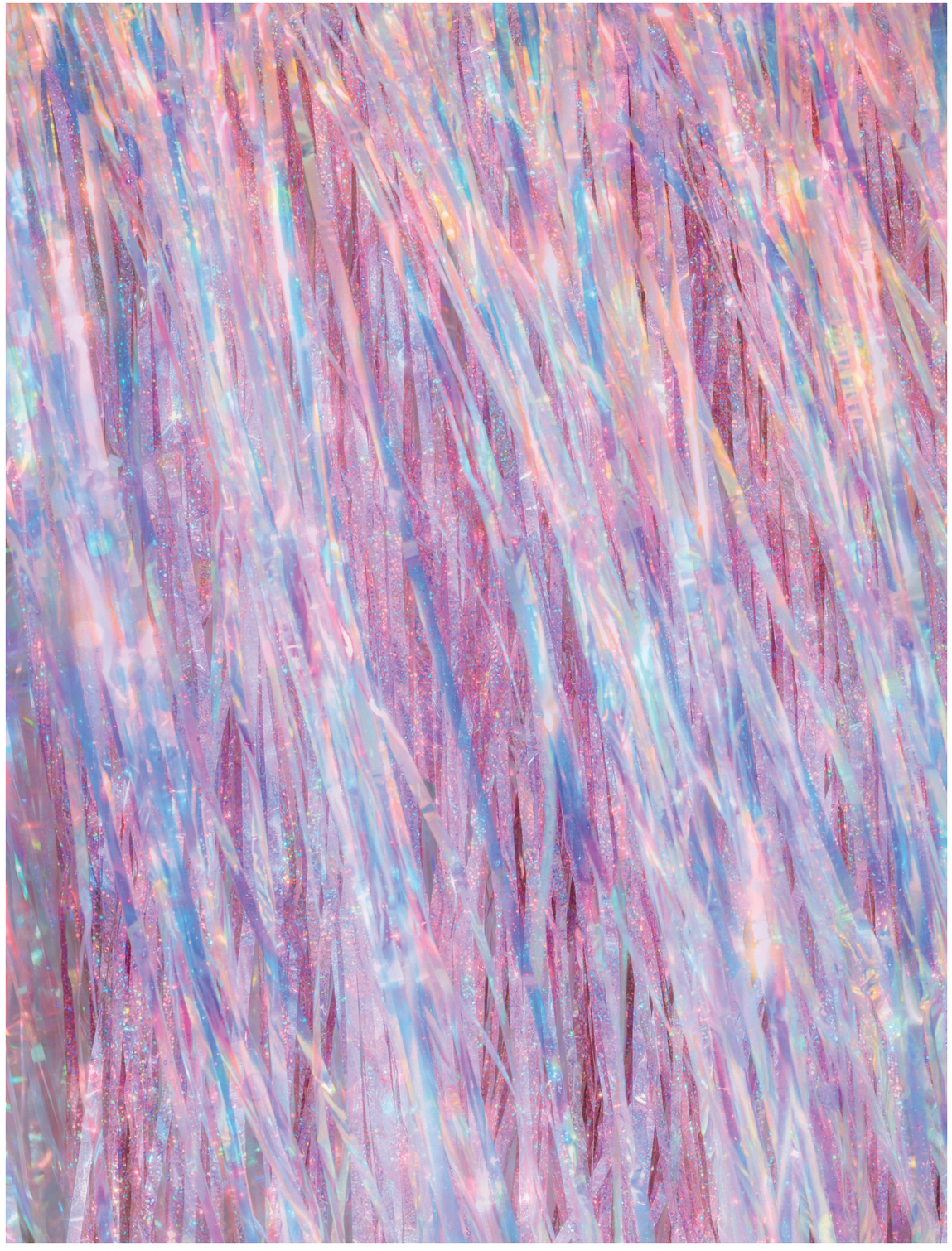


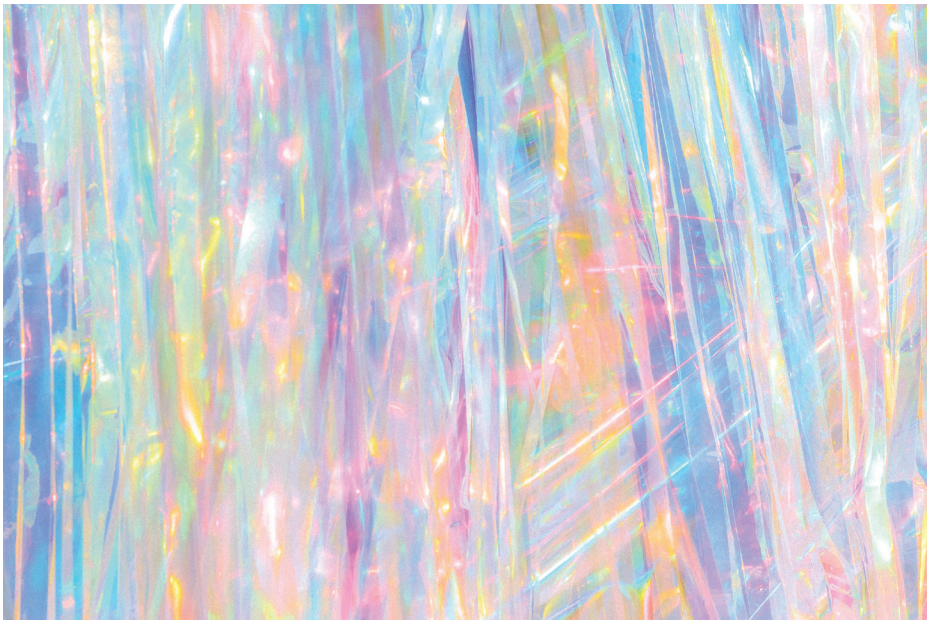


lorsque je lui demande où il en est, maintenant, avec les activités de l'organisation, il répond sans détour : « Le temps guérit toutes les blessures, et il a tendance à pousser les gens vers l'oubli. Ils sont entraînés vers d'autres préoccupations, et cela affecte leur implication personnelle dans ce que nous faisons », écrit-il. Ainsi, après avoir permis de sauver plusieurs œuvres et contribué à leur conservation, les activités du projet Beirut Fine Art Heritage Rescue ont ralenti dans les dernières années, faute de ressources et de financement. Si le constat peut sembler dur, le spécialiste se garde toutefois de mettre en cause le grand public : « En considérant les conditions drastiques dans lesquelles les gens ont dû vivre depuis 2019, blâmer le public serait absurde. La conscience du patrimoine national a été perdue d'une manière ou d'une autre. Pour qu'elle se réveille, nous aurons besoin d'une campagne nationale soutenue par un plan éducatif majeur pour que l'idée de la conservation du patrimoine culturel puisse s'imposer », analyse-t-il.

Au sein de l'Art Nub Beyrouth, Gaby Maamary continue néanmoins à faire vivre activement le patrimoine artistique libanais, auquel il contribue lui-même à titre d'artiste visuel. En terminant, il me demande de souligner le travail de toutes celles et de tous ceux qui ont prêté main-forte au projet Beirut Fine Art Heritage Rescue, sans qui rien de tout ce qui a été accompli n'aurait été possible, notamment toute l'équipe de l'Art Nub Beirut, Nayla Yared, cofondatrice responsable des communications, de la documentation visuelle et des campagnes publicitaires, et Yasmine Al Awa, assistante à la restauration. « Nous sommes prêts à reprendre nos activités dès que nous serons soutenus financièrement », assure finalement Gaby Maamary. Espérons que cela pourra être possible rapidement.







Messageries Dynamiques 2.6
11195 23,00$
7 78313 05859 8
#26

CANADA 23 $
EUROPE 26€
SUISSE 28 CHF
UK 23£