

Vacances d'été... en 2013 (Carnet de voyage au Canada – Episode 3)

Une enfance bercée au rythme des westerns de John Wayne et de Gary Cooper a imprimé en nous des idées reçues et toutes faites par Hollywood à propos des Indiens, des échanges de balles et de flèches entre eux et les cow-boys, et puis des sonneries de cavalerie, des massacres de bisons, des trafics de fourrures, et des chercheurs d'or.

On a simplement oublié qu'ils étaient là avant, légitimes et chez eux, et qu'on a corrompu leur civilisation avec ce qu'on a apporté de pire comme l'alcool et la ruée vers l'or sans parler des saloons qui procuraient un repos bien mérité aux trappeurs et aux mineurs.

Comme une obsession, on a fait la même chose au nord et au sud de l'Amérique, avec les Indiens des deux « sous-continentes », « sous-continentes » ça en dit long !

On leur a tout imposé, de nos religions et leurs missionnaires à nos bassines en plastique...

On a ruiné leurs traditions, leur art et leur artisanat.

Nos grèves d'aujourd'hui s'inscrivent dans le même grand livre que l'intrusion de ce cheval de fer et de feu qui a éclaté les territoires et disséminé les tribus, et leurs ressources qu'étaient les bisons. Hommes et bêtes gênant il a fallu beaucoup massacrer.

On dirait aujourd'hui qu'ils ont été spoliés, mais le sort qu'on leur a laissé dans les réserves de plus en plus réduites au fil du temps ne fait pas penser au moindre sentiment de contrition.

Notre guide était fier de nous présenter son monde perdu, ses subtilités et ses richesses, c'est vrai la nation indienne est digne, fière même. Pourtant, dans ces réserves il y a toujours un relent d'apartheid qui se traduit notamment dans l'application des lois selon qu'on est un peau-rouge ou un visage-pâle !

Tous les génocides n'ont pas soulevé le même intérêt, d'aucuns parlent de cent millions d'indiens massacrés en cinq cents ans, excusez du peu.

L'Histoire sait être facétieuse, c'est autant de bisons qui ont disparu.

Notre visite de ce village indien aurait-elle autant de sens si on ne réfléchissait pas un peu à tout ça ? On ne peut pas croire que ce n'est que du cirque, il y avait des messages.

Pourtant, c'est écrit et chanté : « *on pense et on oublie* », hélas. Et le bus nous attend.

◆ Samedi 14 septembre - Retour vers Québec pour rejoindre l'Île d'Orléans.

Cette imposante île québécoise touristique de près de 300 km² est fichée au milieu du Saint-Laurent.

Une fois le pont de 2700m franchi, notre bus se gare à l'entrée d'un chemin de lumières.

L'île a une devise : « J'accueille et je nourris ».

Les cabanes à sucre y ont leur plein rôle. Celle de « L'En-Tailleur » nous tend les bras.

Nous sommes dans le berceau de l'Amérique française, c'est bien de « nos » Orléans dont il s'agit !

Des producteurs de sirop d'érable nous attendent au bout d'une grande allée de bois, largement ornée de végétaux et éclairée de nombreuses lanternes. C'est magique !

Ils vont nous expliquer comment ils recueillent le précieux sirop, en fait la sève d'avril qui deviendra sirop. A ce stade le monde moderne n'a pas apporté grand-chose à cette tradition...

Seules la purification et la préparation pour la conservation ont l'air bien de leur temps.

Un musée illustre cette tâche qui exige beaucoup de manipulations et de patience, de la force et du courage aussi parce que c'est le travail des bûcherons qu'on voit encore toujours vêtus de leurs typiques chemises à carreaux.

Un arbre creux, comme une mangeoire, espèce de grande rigole sur pieds emplie de neige glacée nous intrigue, alors on murmure et on essaie de deviner, jusqu'à ce que ceux qui savent vendent la mèche.

On va goûter la fameuse « tire d'érable » ou « tire-sur-la-neige ».

Ils préparent le sirop d'érable chaud dans la cabane, à l'abri des regards, parce qu'il faut un sirop adapté, bien foncé et bien robuste, et surtout une température précise au degré près.

Température oblige, à tour de rôle, allant et venant de la cabane-cuisine au tronc, nos hôtes déposent des coulées de sirop chaud sur la neige – coulées qui ne doivent pas traverser la neige mais se figer dessus – et nous montrent comment enrouler ces coulées de sirop saisies sur la neige, sur des bâtonnets, comme des sucettes.

Sceptiques voire méfiants, nous faisons la queue, sans nous précipiter pour enrouler notre sucette. Il faut dire aussi que chacun veut réussir sa sucette.

Sauf que, après y avoir goûté, c'est tellement délicieux que nous y retournons et y retournons encore avec gourmandise.

De la vigne aux légumes divers et variés, en passant par le sirop d'érable, les activités de l'île donnent tout son sens à sa devise.

La nuit est tombée depuis longtemps, le repas des bûcherons est prêt.

La salle à manger est immense et d'autres groupes nous ont rejoints.

On commence, évidemment, par un apéritif-cocktail à base de sirop d'érable, bien sûr.

J'opte pour un « Sortilège » où le whisky est généreusement proportionné !

Annick a choisi un « Caribou » : Porto, alcool blanc et... sirop d'érable.

Le service express est au top, presque martial, comme dans les *cantines* les mieux organisées.

Un bûcheron ça se soigne, et les repas mérités sont là pour ça !

Entrée : soupe de pois au lard...

Plat : pommes de terre sautées, haricots et tomates, saucisses et jambon en sauce, et « oreilles du Christ » (fines tranches de lard grillées très salées façon chips).

Ça s'impose, de la bière canadienne pour faire passer tout ça.

Avant le dessert (pancakes au sirop d'érable) et le café, notre groupe pousse la chansonnette dans cette ambiance musicale : « Frère Jacques » en canon s'il vous plaît.

Des musiciens traditionnels et folkloriques entrent en scène, et jouent des gigues et des valse endiablées, au violon et à la guitare, avec des guimbardes et des cuillères, au rythme de leurs lourds frappements de pieds sur le plancher.

Ravis, nous quittons l'île en bus.

Pour la route, Richard notre guide a prévu un CD de Céline, Céline Dion qu'il connaît personnellement.

Le très lancinant « *il a dit oui avec la tête, il a dit non avec le cœur...* » nous obsèdera jusqu'à la fin du séjour, tous les prétextes étant bons pour le relancer.

◆ Dimanche 15 septembre : lever à 5h30 !

Trop tôt parce que notre horloge biologique est encore détraquée ; le bus ne part qu'à 8h30 pour la Côte-de-Beaupré.

Comme il faut refaire les valises, et... pour ceux qui en ont se laver les cheveux malmenés par les conditions météo de la veille, et puis on sera plus cool au petit déjeuner, une fois n'est pas coutume.

Direction le parc de la chute de Montmorency, l'impressionnante chute que nous avons vue de loin, illuminée, au retour de la cabane à sucre.

L'eau se fracasse depuis 83 mètres, le bruit est assourdissant, même de loin, et dès qu'on s'approche c'est la douche tant l'eau est pulvérisée. Une passerelle enjambe la chute d'une rive à l'autre et certains, courageux, et surtout peu sujets au vertige y vont – nous nous engageons dans l'escalier qui mène au sommet en espérant gravir le maximum des 500 marches mais on calera juste avant le dernier niveau. Il fait froid et on baigne dans les gouttelettes. Même arrivés à ce niveau on voit encore les timorés de la passerelle si minuscules.

Dans le vieux couvent du château Richer, où se trouve le Centre d'Interprétation de la Côte-de-Beaupré nous recevrons une belle leçon d'histoire de cette région, de la période amérindienne à nos jours : du sang, de la sueur, et des larmes !

Une belle collection de photos de la chute de Montmorency la montre sous tous les angles, et comme elle est, saison par saison.

Rivière et montagne, certaines années la neige recouvre tout.

La région est riche de cultures maraîchères notamment, et elle est classée réserve naturelle pour la faune – c'est le royaume de la grande oie des neiges.

Ses paysages ont inspiré de nombreux peintres comme Edmond Dyonnet qui mourut là-bas.

En sortant du Centre on aperçoit déjà la basilique de Sainte-Anne-de-Beaupré, c'est un lieu de pèlerinage qui attire plus d'un million et demi de personnes chaque année.

A l'entrée, en haut des marches on admire les trois lourdes double-portes sculptées dans le cuivre repoussé, œuvres qui retracent la vie du Christ.

Construite en 1923 dans le plus pur style néo-roman, c'est une immense croix de 100 mètres de haut ! Ses vitraux sont extraordinaires, tous les piliers sont flanqués de grands écrans plats. Elle a la particularité d'être sur deux niveaux, celui du bas est plus moderne.

On y trouve plusieurs chapelles et les places réservées aux fidèles sont modulables pour s'adapter au flux de pèlerins. Une messe est en cours, donc ni bruit ni photos... hélas.

Nous déjeunerons à Baie-Saint-Paul – ville d'artistes peintres, de galeries et d'artisans.

Les maisons de bois, typiques de l'architecture canadienne, sont fleuries et très colorées, et les boutiques font la part belle à l'artisanat local : « savons naturels » et tricots « pure laine » pour petits et grands, par exemple.

Il y même une cidrerie et une tannerie en ville, en fait la tannerie ne fait plus que vendre désormais ! Ces boutiques sont toujours comme cachées dans un écrin de plantes et de fleurs.

Après le déjeuner nous partons pour Charlevoix pour visiter une laiterie-fromagerie.

C'est un vrai parcours touristique où on nous propose plus de produits que de techniques de fabrication comme si nous pouvions stocker du lait et du fromage dix jours durant ! Mais la dégustation de fromages valait bien un détour. Il n'y a pas de hasard, ces fromages ressemblent aux nôtres en plus... pasteurisés, ils en empruntent même les noms.

Notre guide est un jeune homme curieux, plus drôle qu'artiste, qui nous explique que l'institution qui l'accueille lui permet et l'encourage même à faire ces visites en tant que stagiaire, depuis plus d'un an. D'ailleurs il connaît bien son sujet et répond justement aux questions qu'on lui pose.

Après la dégustation des produits dont il a bien fait l'article il nous parle de ses cours de théâtre et de son intérêt pour la géographie, celle de la France notamment.

Retour à l'hôtel.

Nous avons deux heures de battement avant le dîner et nous en profitons pour nous reposer un peu dans cette chambre vaste et confortable où nous disposons de deux grands lits.

Cette pause nous permet aussi de refaire un point sur la journée écoulée, et de compléter les légendes des photos qui iront dans notre album de voyage.

C'est un énorme buffet qui tient lieu de dîner.

Du froid au chaud, du salé au sucré, il y en a pour tous les goûts, même pour un groupe de touristes parfois critiques et ronchons, en fait c'est loin d'être le cas de notre équipe de 37 membres !

To be continued, comme on ne dit pas au Québec !

Pierre Lamaire