

Des racines bien vivantes

Josiane Ouellet

Numéro 164, printemps 2020

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/93055ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Ouellet, J. (2020). Des racines bien vivantes. *Continuité*, (164), 5–5.

Des racines bien vivantes

JOSIANE OUELLET
RÉDACTRICE EN CHEF

C'est le printemps. Et que fait-on au Québec en cette saison? On va à la cabane à sucre, bien entendu! Mais pour tout dire, on se délecte des produits de l'érable à l'année... Car le temps des sucres et la production acéricole font partie de notre ADN. En 2015, le Conseil québécois du patrimoine vivant et des partenaires ont d'ailleurs déposé une demande pour faire reconnaître ces éléments comme patrimoine immatériel du Québec.

Cet héritage, constitué entre autres de savoir-faire et de traditions, se porte plutôt bien. Plusieurs établissements perpétuent le repas de cabane à sucre typique, avec musique et danses d'autrefois, tire sur la neige et promenades en traîneau ou en voiture tirés par des chevaux. De même, des passionnés pratiquent l'acériculture à la manière de nos ancêtres, en récoltant l'eau d'érable à la chaudière et en la faisant bouillir sans recourir à la filtration pour accélérer le processus.

Pourquoi vouloir protéger ce legs, alors? Parce que ce serait l'occasion de réunir les acteurs du milieu pour qu'ils réfléchissent ensemble à l'avenir de la pratique. Ils pourraient, par exemple, estimer que certaines façons de faire sont souhaitables pour différentes raisons (économie locale, développement durable, etc.) et proposer des moyens de les favoriser.

Voilà qui va dans le sens de notre dossier : montrer le temps des sucres sous un jour différent de celui auquel on est habitué.

Bien sûr, le patrimoine acéricole se compose également de bâtiments, d'équipement et d'archives. Des cabanes à sucre anciennes ponctuent toujours nos paysages. Avec leur toit à deux versants droits et leurs évents dont les panneaux s'ouvrent pour laisser s'échapper la vapeur, elles comprennent généralement une section pour les bouilleuses et une autre pour le bois de chauffage. Quarante-cinq d'entre elles figurent au Répertoire du patrimoine culturel du Québec. Quant aux vilebrequins, aux chalumeaux, aux palettes, aux moules à sucre et autres objets, ils enrichissent diverses collections. À ce propos, l'exposition virtuelle *La Beauce, pays de l'érable* du Musée Marius-Barbeau met en valeur des dizaines de ces artefacts.

C'est, en substance, ce que j'ai expliqué aux étudiants du cours Illustration : exploration offert à l'École de design de l'Université Laval au moment de leur présenter le thème du présent numéro de *Continuité*. En collaboration avec leur chargée de cours, Eveline Boulva, je les ai invités à créer une illustration pour le magazine. J'étais curieuse de découvrir comment ils réinventeraient ce sujet familier. Le projet retenu orne la page 19. Les autres sont publiés dans notre page Facebook.

Voilà qui va dans le sens de notre dossier : montrer le temps des sucres sous un jour différent de celui auquel on est habitué.