



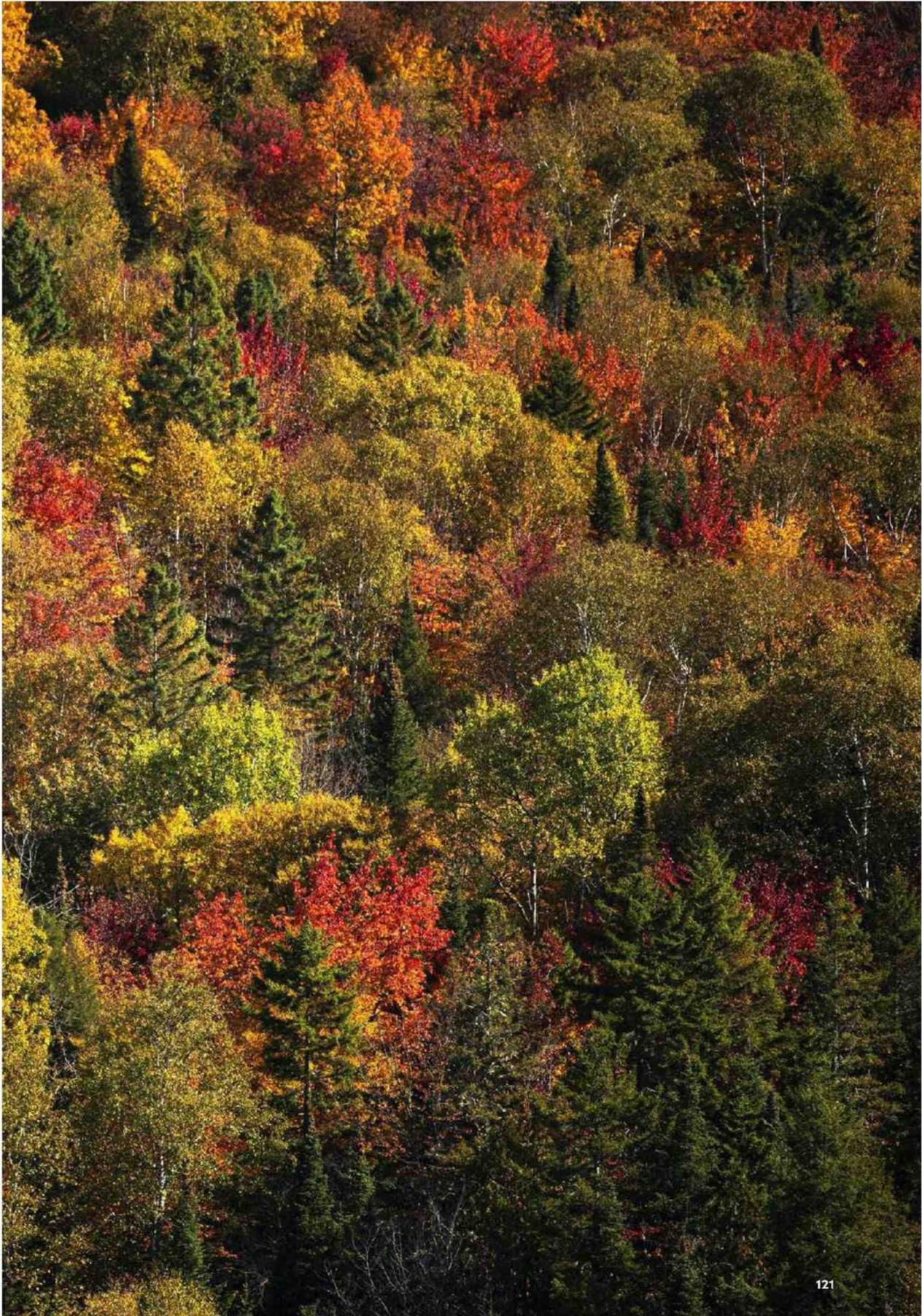
DESTINATION

L'AUTOMNE EN MAJESTÉ

CINQUANTE NUANCES DE JAUNE, D'ORANGE ET
DE ROUGE : LE QUÉBEC EST L'UNE DES RÉGIONS
DU MONDE OÙ L'ARRIÈRE-SAISON
REVÊT SES PLUS BEAUX ATOURS.

PAR MARIE-AMÉLIE CARPIO
PHOTOGRAPHIES D'EMANUELA ASCOLI



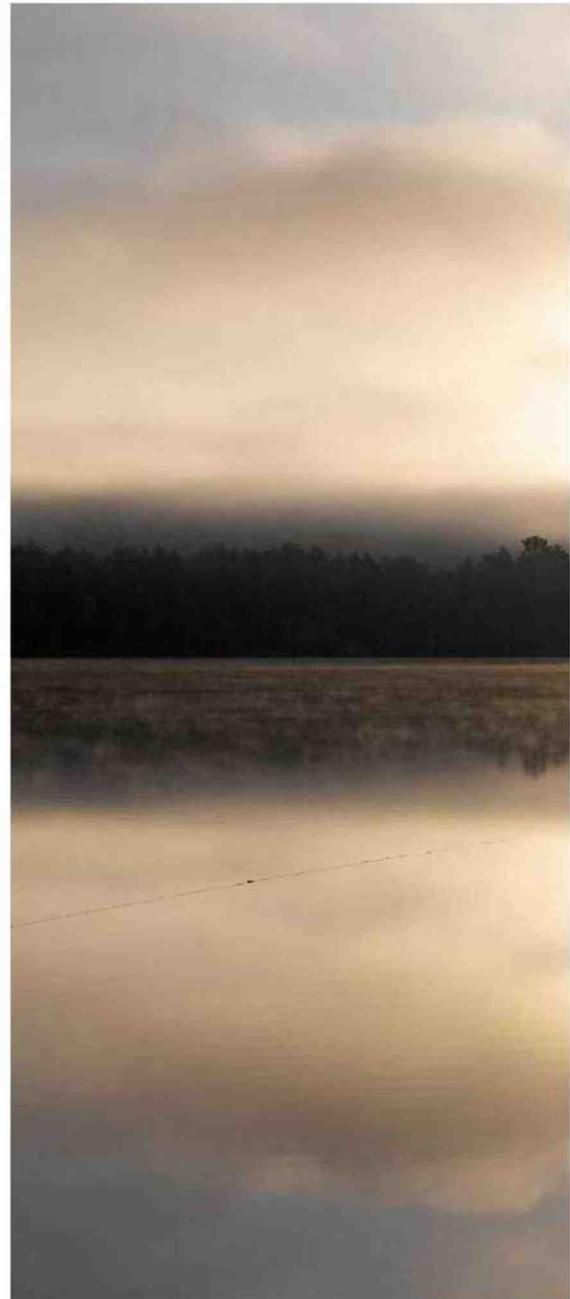




U

UNE SAISON INCENDIAIRE. Au Québec, l'automne montre l'un de ses visages les plus grandioses. La baisse de la luminosité signe alors l'embrassement généralisé de la province canadienne. Ses immenses forêts se consomment d'un bout à l'autre du territoire, dans une symphonie de couleurs chaudes. Un spectacle où les emblématiques essences d'érable tiennent le premier rôle, avec des feuillages aux mues éblouissantes, se déclinant du doré au rouge vif et au pourpre. La magie opère sur une courte durée, environ trois semaines, entre la fin du mois de septembre et le milieu du mois d'octobre. Mais les Québécois profitent avec ferveur de cette période enchantée. L'époque est d'abord à la contemplation, les habitants – et quantité de touristes étrangers avec eux – se pressant sur les sentiers de randonnée pour admirer les frondaisons. Elle marque aussi le retour annuel d'anciennes traditions, comme la chasse et la trappe, encore pratiquée par 300 000 personnes, ainsi que la cueillette dans les centaines de vergers de pommiers de la province. Mais la période est surtout un temps de réjouissances, rythmé par les « festivals des couleurs », qui célèbrent dans les différentes régions cette parenthèse incandescente, ultime baroud de la nature avant l'hiver. □

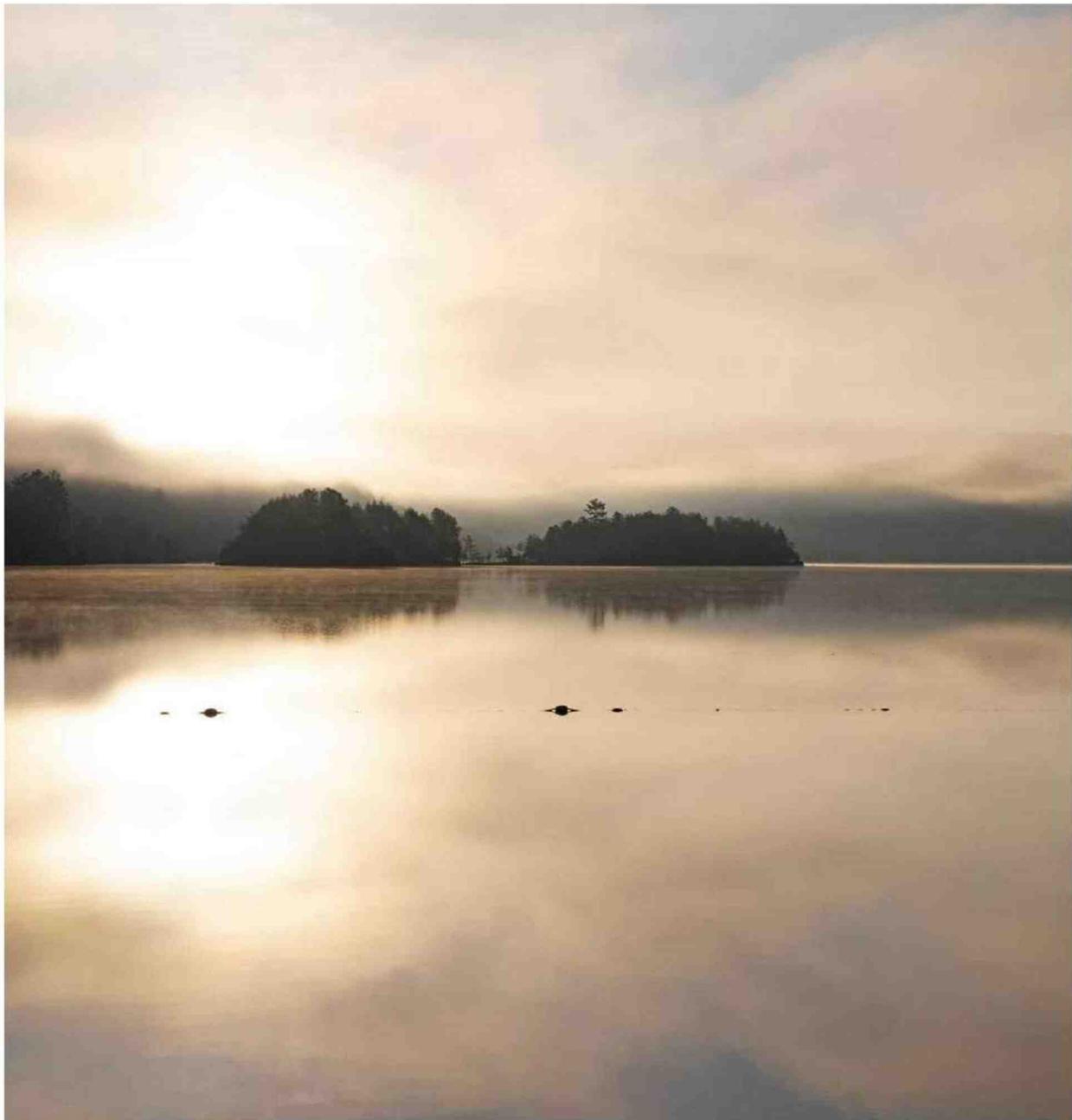
Ce reportage a été produit avec le soutien de Bonjour Québec. Il fera l'objet d'une exposition photo à Bercy Village, à Paris, du 18 janvier au 15 avril 2024.



PAGE PRÉCÉDENTE

Début octobre, la forêt laurentienne compose un décor digne d'un tableau fauviste. Sous l'effet du changement climatique, la plus grande forêt mixte du Canada voit les feuillus gagner du terrain sur les conifères.





CI-DESSUS

Une aube brumeuse se lève sur le lac Ouimet, près de la ville de Mont-Tremblant, dans le sud du Québec. L'automne jette ses premiers feux sur la végétation alentour. La saison voit affluer les touristes - canadiens, mais aussi

étrangers, en particulier asiatiques, désireux de contempler les spectaculaires couleurs automnales. Pour l'occasion, la région publie en ligne chaque jour un « indice de couleur » signalant l'évolution prévue de la teinte des feuilles.





EN HAUT

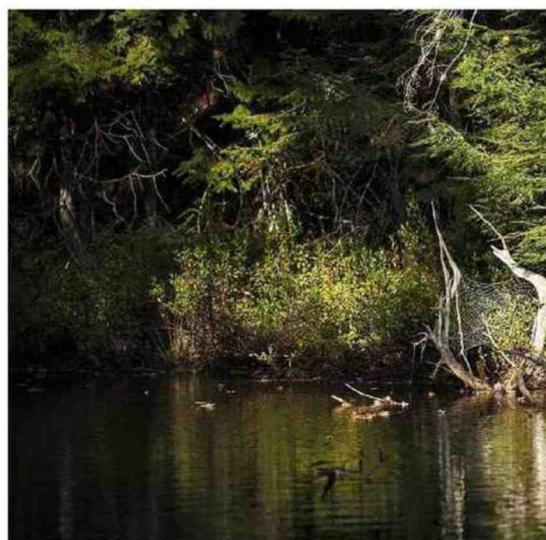
Près de la ville de La Conception, dans les Laurentides, Joan Wabanonik, membre des Anichinabés, et Harry McKenzie, de père anichinabé et de mère crie, préparent de la sauge pour un rituel de purification dans le centre Kina8at. Créée en 2019, cette structure est dédiée au rayonnement des traditions et des croyances des Premières Nations. Elle s'inscrit dans un mouvement plus vaste de renouveau culturel des Amérindiens du Canada – élan qui a été en partie nourri par les travaux de la Commission de vérité et réconciliation. Entre 2008 et 2015, celle-ci a mis en lumière l'acculturation forcée des enfants autochtones mise en œuvre durant cent cinquante ans dans le pays, et émis des recommandations pour le respect des droits des peuples autochtones. Le mouvement actuel est aussi porté par la jeune génération amérindienne, désireuse de se reconnecter à sa culture.

EN BAS, À GAUCHE

Un attrape-rêve grand format borde les rives du lac de La Tuque, près du centre Kina8at. Constitués d'un filet tendu dans un cerceau de saule, ces objets traditionnels de la culture amérindienne sont censés empêcher les mauvais rêves de venir troubler le sommeil de ceux qui les possèdent.

EN BAS, À DROITE

Veillée dans les bois entourant le centre Kina8at. À la nuit tombée, Joan Wabanonik et Harry McKenzie entretiennent la tradition immémoriale des histoires contées au coin du feu.







Carl Blondin, trappeur professionnel, pose un piège à castor dans la Pourvoirie Mekoos - un établissement qui fournit le gîte, le couvert et divers services aux passionnés de chasse, de pêche et de trappe -, près de Mont-Laurier. Le plan d'eau devant lequel il se tient était une prairie avant qu'un de ces rongeurs détourne un ruisseau voisin et élève un barrage de plusieurs mètres de haut. Intimement liée à l'histoire du Québec,

la trappe au castor est pratiquée depuis des temps immémoriaux par les autochtones. Le commerce de sa fourrure a aussi été le premier pilier de l'économie de la Nouvelle-France, les premiers colons européens ayant investi le territoire en quête de cet or brun. Mais aujourd'hui, l'effondrement du prix des peaux a signé le déclin de la trappe, à laquelle ne se livrent plus que quelques milliers de personnes au Québec.







Couvrant 800 ha à Montebello, dans la région de l'Outaouais, le parc Oméga permet à ses visiteurs d'observer au plus près certains des animaux les plus emblématiques du Canada. Un bestiaire qui compte entre autres wapitis, orignaux, caribous, castors, ours noirs et six meutes de loups gris (ci-contre,

en haut), noirs et arctiques. Au casting figurent aussi des espèces importées dont les cerfs élaphe, tel ce jeune mâle (ci-dessus), ou encore les chevaux de Przewalski - Oméga étant partie prenante d'un programme de reproduction et de conservation de ces chevaux sauvages originaires de Mongolie.









Sur le quai de l'hydrobase d'Air Mont-Laurier, dans les Laurentides, le pilote Alain Ouellette décharge une tête d'orignal femelle, dont les membres découpés en quartiers attendent dans la carlingue de l'appareil. L'animal a été tué par des chasseurs que le pilote a convoyés depuis un site forestier accessible seulement en hydravion.







EN HAUT

Durant la saison automnale, l'« autocueillette » bat son plein au Québec. Les habitants investissent les vergers, en particulier pour cueillir des pommes, comme cette mère et ses enfants au verger Croque-Pomme, à Thurso, dans l'Outaouais.

EN BAS, À GAUCHE

La période est aussi consacrée à la récolte de la canneberge. À Saint-Louis-de-Blandford, sur l'exploitation Canneberges Bieler, le plus gros cultivateur de la petite baie acidulée du Canada, elle obéit à un procédé aussi insolite que méconnu. Les champs sont d'abord inondés et le battage de l'eau permet ensuite de détacher les fruits de leur pied. Plus légères que d'autres baies, les canneberges remontent et flottent à la surface, avant d'être ramassées dans de vastes filets. Elles seront ensuite congelées et exportées dans le monde entier. Après le Wisconsin, aux États-Unis, le Québec est aujourd'hui le deuxième producteur de canneberge du monde.

EN BAS, À DROITE

Autre grand classique du mois d'octobre, le ramassage des citrouilles, ici dans un champ du verger de la ferme Quinn, à Notre-Dame-de-l'Île-Perrot, dans la région de la Montérégie. Les courges finiront sur les tables ou sculptées pour servir de décoration pour la fête d'Halloween.







Toute une série d'activités traditionnelles rythment l'automne, au Québec. Les habitants investissent en masse les vergers, mais aussi les forêts qui tapissent plus de la moitié de la Belle Province pour des randonnées sous les magnifiques frondaisons. Ils célèbrent aussi la saison dans des festivals de plein air, surnommés de façon informelle « festivals des couleurs », qui se tiennent dans les diverses régions. En Montérégie,

celui de la ville de Rigaud compte parmi les plus réputés. L'édition 2023 a fêté l'automne en chansons, avec le groupe québécois Bleu Jeans Bleu, qui jongle avec les styles musicaux sur des textes humoristiques. Plusieurs centaines de personnes de tous âges ont assisté au concert, croisé des personnages loufoques grimés pour l'occasion, et profité de jeux pour les enfants et de stands de produits artisanaux.







Nichée au cœur d'une forêt d'érables près de Rigaud, la Sucrierie de la Montagne, spécialisée dans la production et la vente de sirop d'érable, représente une vision familière au Québec. La province canadienne compte des milliers de cabanes à sucre, depuis les petites installations de particuliers dans leur jardin aux sites commerciaux

comme celui-ci. Elle fournit près de 70 % de la production mondiale de sirop d'érable. La récolte de la sève des arbres a lieu au printemps, où elle devient sirop par simple chauffage et évaporation de l'eau. L'or blond est ensuite classé en quatre catégories selon sa couleur, du doré au très foncé, qui possède le goût le plus marqué.

