

## BIODIVERSITÉ

## La flore des vallées de drainage de l'escarpement d'Eardley

par Jean Faubert, FloraQuebeca

Durant l'été 2013, des botanistes de l'association FloraQuebeca ont visité trois vallées de drainage de l'escarpement d'Eardley pour y inventorier la flore, particulièrement les bryophytes ripicoles (aimant les cours d'eau) se trouvant dans les cascades et à leurs marges. Un effort a aussi été fait pour établir la liste des plantes vasculaires présentes dans les bandes riveraines et y rechercher les espèces rares. Les sites visités sont : le ruisseau du sentier de la chute, le ruisseau Paris et le ruisseau de la chute de Luskville.

### Résultats

Un total de 68 taxons de bryophytes a été observé durant les visites sur le terrain, 14 hépatiques et 54 mousses. De ce nombre, 23 taxons (souvent des espèces communes) sont mentionnés pour la première fois pour le parc. Ce nombre élevé de mentions nouvelles documentées par la littérature s'explique par le fait que la campagne 2013 ciblait un habitat particulier n'ayant pas fait l'objet d'inventaire systématique par le passé. Le total des taxons de bryophytes maintenant documenté pour le parc de la Gatineau est maintenant de 186, à savoir 42 hépatiques et 144 mousses. Un total de 133 espèces vasculaires a été observé dans les zones d'influence des ruisseaux.

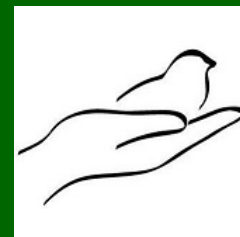
### Espèces rares ou remarquables

Deux des bryophytes découvertes sont considérées prioritaires pour la conservation et sont susceptibles d'être désignées menacées ou vulnérables. Il s'agit du *Frullania inflata* var. *communis* (la frullanie enflée), une hépatique des régions tempérées situées au sud du Québec et du *Platylomella lescurii* (la leskée marginée), une mousse elle aussi en périphérie nord de son aire. Si la présence du *Platylomella lescurii* était prévisible, la découverte du *Frullania inflata* var. *communis* est un événement très intéressant qui ajoute considérablement à la diversité végétale de l'escarpement d'Eardley (et qui a fait le bonheur des botanistes impliqués). En outre la mousse *Thamnobryum alleghaniense* (arbuscule des montagnes), une espèce rare au Québec déjà connue du Parc a été observée.

Deux espèces vasculaires rares sont présentes dans les zones d'influence du ruisseau. Le *Polygonella articulata* et le *Rubus flagellaris*. La première espèce est une nouveauté pour le Parc. Quatre espèces vasculaires sont remarquables: le *Quercus alba* (le chêne blanc), le *Comandra umbellata* subsp. *umbellata*, le *Comptonia peregrina* et le *Lonicera dioica* var. *dioica*

# Amis

## du Parc de la Gatineau



2014-I

DANS CE NUMÉRO



### Don d'un canot algonquin

Legs offert aux Amis du Parc de la Gatineau

page 3



### La revanche de Chris

Une recette parfaite pour une belle journée d'hiver

Page 4



*Espèces phytogéographiquement intéressantes*

Deux mousses récoltées durant l'été 2013 dans l'escarpement d'Eardley peuvent être considérées comme phytogéographiquement intéressantes : le *Cyrtomnium hymenophylloides* (la mnïe à feuilles minces) et le *Poblia obtusifolia* (la pohlie à feuilles obtuses). Il s'agit de deux espèces arctiques-alpines surtout présentes dans les régions les plus boréales de la province.

*Conclusion*

Il est établi que l'escarpement d'Eardley représente un joyau de diversité floristique, ne serait-ce que par la présence de plusieurs espèces rares. Mais il y a plus. Un des aspects (mais certainement pas le seul) contribuant à cette grande richesse est le suivant. On constate que l'escarpement est un lieu de rencontre, d'une part, d'espèces méridionales de bryophytes (rares dans bien des cas) qui pénètrent à peine dans le Québec, et d'autres parts d'occurrences excentriques d'espèces arctiques-alpines (sans doute reliquales de la dernière déglaciation) qui se sont maintenues ici, loin au sud de leur aire principale de répartition. La présence de ces espèces reliquales s'explique sans doute en partie par les conditions de croissance difficile qui caractérisent l'escarpement.

Cette cohabitation de bryophytes nordiques et méridionales est un phénomène remarquable et caractéristique de la biogéographie floristique de l'escarpement qui n'a pas été observé ailleurs dans le parc.



*Racomitrium aciculare*, une mousse commune, fréquente dans les cascades de l'escarpement.



*Frullania inflata* var. *communis*, une hépatique méridionale rare au Québec.



*Cyrtomnium hymenophylloides*, une mousse arctique-alpine, reliquale sur l'escarpement.

Photos: M. Lapointe



## PATRIMOINE

## Don d'un canot en écorce de bouleau

par Gershon Rother, Amis du parc de la Gatineau

La succession de Dr Waddell fait don d'un canot qui avait été offert par un chef algonquin en guise de remerciement pour des soins de santé dans les années 1960.



Dignitaires présents lors de la cérémonie du dévoilement du canot, le 18 octobre 2014.

Les Algonquins, comme la plupart des peuples indigènes, se sont toujours beaucoup déplacés sur leurs territoires ancestraux. Ils parcouraient de grandes distances sur ces territoires pour chasser, recueillir de la nourriture, utiliser les ressources naturelles, visiter leurs familles et aussi pour faire du commerce et maintenir de bonnes relations politiques avec les autres peuples des Premières Nations. Le canot en écorce de bouleau était pour eux un élément essentiel qui leur permettait de se déplacer en été. En hiver, ils utilisaient le traîneau et les raquettes. Ces canots, qui étaient fabriqués à partir de matériaux locaux, étaient très novateurs sur le plan technologique et ils faisaient partie intégrante de leur mode de vie. Même aujourd'hui, des ouvriers qualifiés fabriquent encore des canots en écorce de bouleau, des traîneaux et des raquettes de bois. Toutefois, ces articles correspondent davantage à une forme d'expression artistique et d'appréciation de la tradition culturelle qu'à une forme de transport pratique.

Comme un grand nombre de visiteurs du parc de la Gatineau s'en rendront compte, le canotage et la raquette sont principalement devenus des activités récréatives; des façons très populaires de prendre contact avec la nature et des activités qui permettent aux participants de profiter des aires naturelles protégées telles que le parc de la Gatineau.

C'est donc avec un grand plaisir que les Amis du parc de la Gatineau ont formellement accepté le canot en écorce de bouleau très spécial qui leur a été donné le 18 octobre 2014. Ce don a été effectué par feu William Commanda, un aîné très respecté du peuple algonquin qui a été chef de Kitigan Zibi Anishinabeg et qui était un fabricant de canots de grande renommée. Ce canot est un magnifique exemple des habiletés que devaient posséder les fabricants de canots pour transformer des matières naturelles en une embarcation à la fois belle et fonctionnelle. Un autre canot parmi les quelque 100 canots qu'il a fabriqués peut être observé au Musée canadien du canot à

Peterborough, en Ontario. Pourquoi un canot en écorce de bouleau a-t-il été donné aux Amis du parc de la Gatineau? Parce que dans les années 60, William Commanda a été traité par le Dr Waddell pour un trouble de santé qui nécessitait un suivi pendant quelques années. À titre de remerciement pour les soins médicaux qu'il a reçus, William a offert au médecin un de ses canots fabriqués à la main. Pendant de nombreuses années, ce canot occupait une place bien en vue au chalet familial des Waddell puisqu'il avait été accroché au mur en tant qu'œuvre d'art. Au décès du Dr Waddell en 2013, la famille a décidé de vendre le chalet, mais elle voulait trouver un nouveau lieu de résidence pour ce canot spécial, un lieu où il pourrait être observé par des gens aptes à apprécier son importance culturelle, mais aussi un lieu où les membres de la famille pourraient continuer de l'observer dans les années à venir. Comme l'a indiqué Alexander Waddell à la cérémonie de présentation du don, un lieu où tous pourront en profiter.

Les descendants des familles Commanda et Waddell étaient présents à cette cérémonie, ainsi que des représentants des Algonquins de Kitigan Zibi Anishinabeg, dont le chef actuel et le filleul de William Commanda, le chef Gilbert Whiteduck. D'autres personnes ont aussi assisté à cette cérémonie, notamment Graeme Roderick, président des Amis du parc de la Gatineau, Mark Kristmanson, premier dirigeant de la Commission de la capitale nationale et d'autres représentants de ces deux organismes. Les Amis du parc de la Gatineau et la CCN ont exposé le canot au Centre des visiteurs du parc de la Gatineau, et ils espèrent qu'il deviendra une pièce maîtresse des efforts de communication sur le patrimoine culturel que nous partageons. Ils espèrent aussi que ce canot demeurera longtemps un symbole d'amitié rappelant à tous le mode de vie traditionnel des Algonquins et les inspirant à apprécier la beauté de la nature.



## AU COIN DU FEU

Les Amis du parc de la Gatineau invitent les membres du grand public à leur envoyer leurs recettes favorites, celles qui leur rappellent de merveilleux souvenirs de leurs activités dans le parc de la Gatineau. Les recettes choisies paraîtront dans le premier livre de cuisine qui sera publié et intitulé « **Recettes du parc de la Gatineau** ». Voici un exemple de recette soumise.

Des papillotes sur le poêle, comme le font de nombreux visiteurs, skieurs et raquetteurs du parc qui aiment s'amuser et bien manger (en profitant d'un bon souper en refuge), ont allumé ma flamme culinaire.

J'avais déjà appris à faire frire des haricots après une expédition de randonnée pédestre au Mexique vers la fin des années 80. Des années plus tard, le frère de Sarah, Josh, qui nous a fait redécouvrir l'hiver, nous a donné un certificat-cadeau pour un cours de cuisine. Le thème du cours était la cuisine mexicaine et j'y ai appris comment il était facile de fabriquer nous-mêmes des tortillas de maïs. Mélanger les haricots et les tortillas fut un processus tout naturel, comme mélanger le beurre d'arachide et le chocolat, twitter et les photographies trafiquées, etc. Amusez-vous!

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile (de votre choix)
- 1-2 gousses d'ail (en dés)
- 1 oignon moyen (en dés)
- 1 poivron vert ou rouge (en dés)
- 1 tomate fraîche (en dés)
- 1 tasse de haricots séchés ou 1 boîte de haricots rouges
- 1 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 pincée de paprika
- ½ lime fraîche (pressée)

Dans une poêle en fonte, faites chauffer l'huile à feu moyen (ex. huile de tournesol).

1. Coupez l'ail en dés (ou plus si vous le voulez et que vous n'êtes pas très social), l'oignon et faites sauter le tout.
2. Coupez en dés le poivron et la tomate, ajoutez au mélange et laissez mijoter, en remuant occasionnellement.

## La revanche de Chris

par Chris Paci, Amis du parc de la Gatineau

3. Vous pouvez utiliser des haricots séchés ou en boîte. Si c'est en boîte, rincez-les et égouttez-les. S'ils sont séchés, ils doivent tremper toute la nuit. Il existe deux façons d'ajouter les haricots au mélange. J'avais l'habitude d'écraser les haricots à la main avec une cuillère, mais j'utilise maintenant le broyeur (*bullet*) ou



- le mélangeur pour les réduire en purée assez liquide. Ajoutez-là dans la poêle.
4. Mélangez et assaisonnez avec le cumin, la poudre de chili et le paprika (au goût).
5. Pressez la moitié d'une lime (ou plus, au goût).
6. Mélangez et cuisez à feu doux. Lorsque vous obtenez une consistance assez solide pour servir de garniture qui ne s'écoulera pas, le mélange est prêt.
7. Pour un plat à base de viande, commencez par cuire du bacon, retirez-le et conservez le gras (il remplace l'huile). Faites cuire tous les ingrédients indiqués ci-dessous et ajoutez le bacon coupé en petits morceaux en tout temps pendant la cuisson (utilisez la quantité de bacon désirée et n'importe quel type de bacon fera l'affaire; après tout, c'est du bacon!).

*Tortillas de maïs*Ingrédients

- 1 tasse de farine à tortillas de maïs Masa (donne de 8 à 10 petites tortillas)
- ¼ de tasse d'eau tiède

1. Dans un bol, mélangez la farine avec l'eau tiède.

*Tortillas de maïs avec haricots frits (et fromage, etc.)*

2. Ajoutez l'eau par petites quantités, jusqu'à ce que vous obteniez la consistance de la pâte à modeler.
3. Formez de petites boules de la taille d'un œuf moyen.
4. Placez une boule de pâte à la fois dans la presse à tortilla, pressez et retirez pour ensuite faire cuire à feu élevé et à sec dans une poêle chaude. **N'UTILISEZ PAS D'HUILE**, même si cela vous paraît étrange. Pour presser la tortilla, vous pouvez utiliser un sac de plastique réutilisable comme pochette. Il suffit de couper un sac de plastique pour sandwich le long des côtés extérieurs pour former une pochette. Placez ensuite le sac ouvert de manière perpendiculaire à la presse. Placez une boule de pâte sur le côté, refermez la pochette puis refermez la presse (puisque la pâte n'est pas en contact avec la presse, il n'est pas nécessaire de la nettoyer). Ouvrez la presse, levez le sac de plastique et retirez la tortilla non cuite et aplatie. Si elle se défait, c'est que la pâte est trop sèche. Si elle colle, c'est que la pâte est trop humide.
5. Pour faire cuire la tortilla aplatie, je la place dans la poêle chaude et je la retourne une fois avant de l'abaisser. J'utilise une spatule de bois pour l'abaisser et la retourner pour éviter qu'elle colle. La tortilla gonflera et fera un bruit de sifflement lorsque vous l'abaisseriez. À feu élevé, les tortillas cuisent rapidement; vous devez donc les retourner quelques fois jusqu'à ce qu'elles vous paraissent prêtes.

*La touche finale*

J'utilise une feuille de papier d'aluminium et je place une tortilla cuite au centre. J'ajoute ensuite une cuillère ou deux de haricots. Vous pouvez aussi ajouter de la coriandre ou des épinards frais hachés (ou les deux), ainsi que du fromage râpé (du gouda, du cheddar ou du Monterey Jack, même utiliser du feta si vous n'avez rien d'autre). Ajoutez de la salsa et recouvrez d'une autre tortilla. Enveloppez le tout dans un papier d'aluminium. Faites chauffer près d'un tuyau de poêle du refuge jusqu'à ce que ce soit assez chaud, ou, dans le pire des cas, mangez froid. C'est à vous de décider! J'en mange deux lorsque nous faisons du ski, mais je dois me retenir. J'en prendrais volontiers davantage.

Bon appétit!