

Le temps des sucres

Avec le retour du printemps reviennent les "parties de sucre" dans les érablières. Pour marquer ce temps de l'année, la section de l'interprétation de la Commission de la capitale nationale a organisé, du 7 mars au 13 avril, une exposition intitulée: *Le Temps des sucres*. Il s'agit de tableaux originaux aux couleurs vives, oeuvres d'Huguette Savard.

Même si l'exposition est surtout destinée aux enfants, elle reste également d'un grand intérêt pour les adultes.

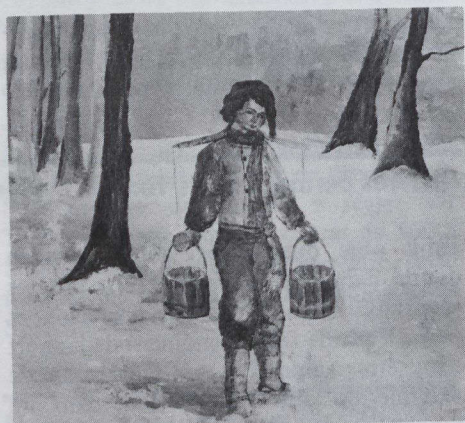
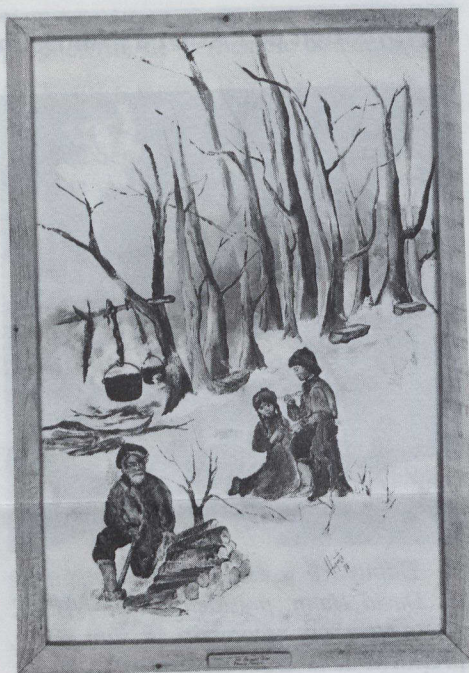
Jadis, les Indiens entaillaient l'érable à sucre d'un coup de tomahawk et recueillaient la sève sucrée dans des récipients en écorce de bouleau. Les colons, plus tard, perfectionnèrent la méthode en utilisant des chalumeaux et des seaux de bois. De nos jours, partout dans l'est du Canada, enfants et adultes retournent dans les érablières et participent au rite traditionnel du printemps: la partie de sucre.

Les photos illustrant l'article qui suit représentent quelques-uns des tableaux présentés à l'exposition.

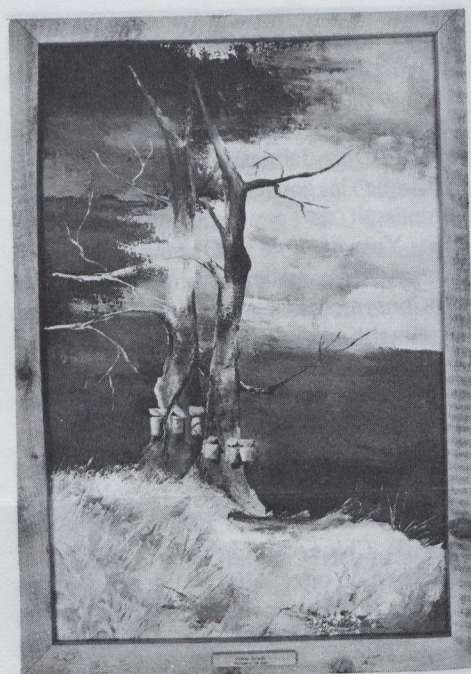
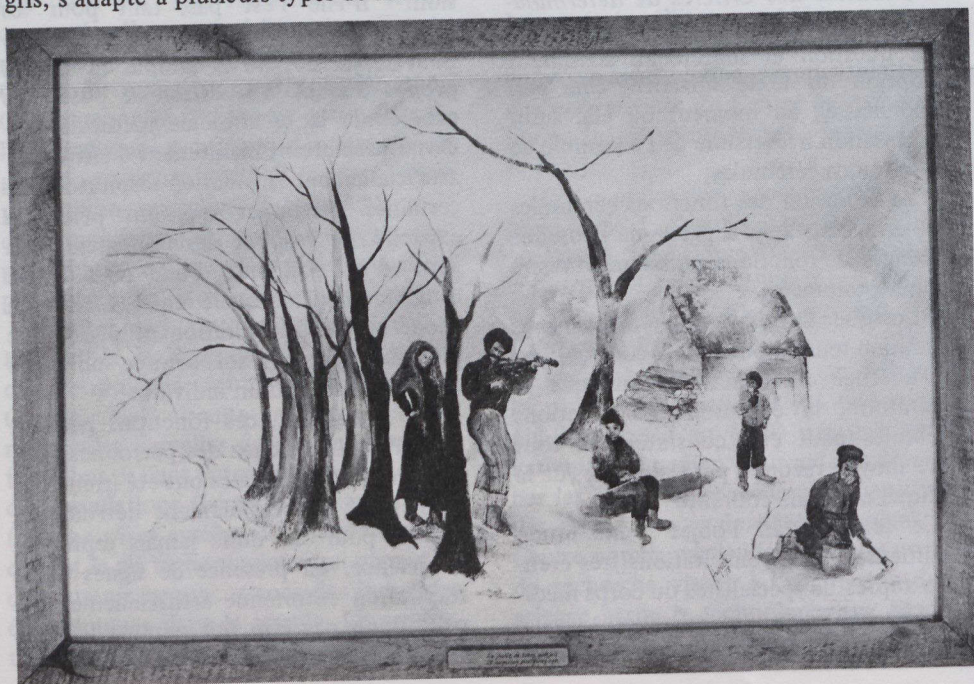
L'érable à sucre

Il existe plusieurs variétés d'érable en France, en Chine et au Japon. Toutefois, l'érable à sucre ne pousse qu'en Amérique du Nord, plus particulièrement au Québec. Les autres variétés d'érable géant du Canada sont l'érable rouge, l'érable blanc ou argenté et l'érable noir.

L'érable à sucre, appelé aussi érable gris, s'adapte à plusieurs types de sol mais



L'enfant et les seaux, détail.



préfère les terres plutôt sèches et rocailleuses. Sa sève est plus sucrée et plus abondante que celle des autres variétés. Il possède un bois très dur et son écorce est grise et rugueuse. L'érable à sucre peut atteindre une hauteur de 30 m et plus.

L'érable rouge et l'érable blanc sont, certes, de très beaux arbres d'ornement, mais il ne s'avère pas rentable de les entailler: la teneur en sucre de leur sève étant généralement deux fois plus faible que celle de l'érable à sucre, le temps d'ébullition doit être prolongé et le rendement est moins bon.

Quant à l'érable noir, il s'apparente beaucoup à l'érable à sucre par son allure et les propriétés de sa sève. Son écorce est lisse et plus foncée et ses feuilles sont moins dentelées que celles de l'érable à sucre.

Ces deux variétés produisent des hybrides. Leur sève contient environ 2 p.c. de sucre, et même davantage s'il s'agit de spécimens très ramifiés et à feuillage dense. A ce taux, il faut 33 l de sève pour fabriquer un kilogramme de sirop. C'est un bon rendement par rapport aux autres variétés dont la sève recèle au plus 1 p.c. de sucre.

L'on entaille les érables vers la mi-mars. La sève coule après le gel de l'hiver quand la température monte aux environs de 50°C; elle continue de couler jusqu'à ce que la température devienne trop chaude, c'est-à-dire, habituellement jusqu'à la fin mars. La sève doit être recueillie dans les 48 h suivant sa coulée, filtrée et bouillie aussitôt que possible.