

haut et plus épais et que partant l'ombre est plus fraîche, les bluets sont plus charnus et plus juteux dans cette partie du pays; ils me semblent cependant moins sucrés. Ils sont meilleurs quand on les mange *après le pied* mais ils se conservent moins bien et sont moins bons en confitures que les bluets des territoires plus exposés au soleil comme ceux des montagnes brûlées de la Belle-Rivière, une troisième zone à bluets située plus au sud de la vallée.

Mais c'est la zone la plus inaccessible. En effet, pour atteindre les endroits où il y en a, il faut escalader des montagnes d'une altitude qui ne se rapproche pas encore de celle du Mont Blanc, mais qui peut nous en donner une première idée, une fois que nous sommes parvenus au sommet.

Mais quels bluets, en haut et sur les pentes ! Les amateurs en ramassent peu pour la bonne raison qu'ils les mangent à mesure qu'ils les cueillent. Ces fruits sont du miel le plus exquis. Ils sont généralement petits, mais si sucrés !... mais si fondants !... Ils sont d'un bleu de ciel, et tendres et fermes, se cueillent si facilement groupés qu'ils sont généralement en petites grappes rondes comptant, chacune, une quinzaine de fruits. Mais ils ne seront toujours que des bluets d'amateurs ou de gourmets.

Les ramasseur de bluets de profession, ceux qui veulent que la cueillette leur rapporte de l'argent, ne les aiment pas parce qu'ils sont trop haut perchés et que d'aller les cueillir là-haut et de les descendre par seaux et par boîtes dans la plaine, la peine en emporte le profit. On préfère, pour le commerce, les bluets de plaines.