

L'Assemblée générale annuelle

C'est samedi le **27 septembre** que nous nous retrouverons tous ensemble pour une rencontre tout à fait spéciale : l'assemblée générale et les élections du C. A. Notez bien que les quatre conseillers ¹ au conseil d'administration du Club Iris ainsi que celle de « président sortant² », que ces fonctions ne sont pas électives et n'ont pas droit de vote.

Nous vous attendons dès 10h30 à la cafétéria des cols bleus.

L'horaire de la rencontre s'établi comme suit :

À 11h00 : début de l'assemblée générale où la présidente fera un bilan de la dernière année puis, suivra

Vers 11h30 : les élections des membres du Conseil d'administration.

12h00 : dîner entre amis

13h00 : À la fin du repas un **conférencier** traitera de « "La surprenante histoire des Jardins botaniques en Chine et celle du Jardin botanique de Chenshan (Shanghai)" par **Gilles Vincent**

C'est donc un rendez-vous à ne pas manquer !



Lucille Savoie la nouvelle présidente par intérim du Club Iris.

En effet, Lucille qui était secrétaire du Club depuis plusieurs décennies a accepté de prendre la relève de Maurice Beauchamp³ qui venait tout juste d'annoncer qu'il se retirait comme président. Depuis mars dernier jusqu'à l'assemblée générale annuelle du 20 septembre, Lucille agira comme présidente par intérim. Lors de notre rencontre de septembre, elle décidera si elle se présente à la même fonction. Nous l'espérons bien !

Autre belle nouvelle de l'été : notre activité principale fut le traditionnel *Potluck*, une rencontre conviviale où chacun apporte un plat à partager. Ce moment de rassemblement a connu un franc succès, réunissant plus de 70 personnes autour des agapes estivales. Un immense bravo à toute l'équipe organisatrice ainsi qu'à tous les participants pour leur enthousiasme et leur générosité !

Lors de cette fête, nous avons eu l'honneur de remettre les prix *Reconnaissance* à trois personnes remarquables. Ce geste symbolique souligne l'engagement exceptionnel de ces lauréats tout au long de leur vie active au Jardin botanique, ainsi que l'héritage précieux qu'ils y ont laissé. Encore une fois, **félicitations** à nos récipiendaires !



Nos commanditaires



Le « Potluck » du 23 août dernier



Le naufrage de L'Empress of Ireland dans le Saint-Laurent en 1914



Quelle bonne idée ! La traverse de lutins



¹ Les conseillers sont : Yvette Petibois-Paillé, Roselyne Rioux, Sabine Fleury et Normand Miron

² Normand Rosa était le dernier président sortant en poste.

³ Maurice Beauchamp fut président du Club Iris de 2008 à 2020 et 2023-2025



AUTOMNE 2025

Chers amis,

L'automne s'installe doucement, et déjà la nature nous murmure qu'un grand changement est en marche. L'aoûtement est amorcé, les couleurs s'apprêtent à éclore tout autour de nous. Bientôt, les plantes et les arbustes se recroquevilleront, laissant place à une métamorphose spectaculaire : un tableau de feuilles flamboyantes, digne d'un paradis à couper le souffle.

Dans nos forêts, de nouvelles scènes émergeront, annonçant le début du célèbre festival des couleurs — que ce soit dans les Laurentides, les Cantons de l'Est, ou encore au cœur des vergers le long de la route des vins. Et comment ne pas évoquer le charme de nos petits marchés locaux, qui ajoutent à cette saison une touche de convivialité et de terroir.

Nous espérons un automne doux et lumineux. Pourtant, un constat s'impose : les précipitations se sont faites rares ces dernières semaines. Il semble que Dame Nature nous réserve quelques défis, notamment celui du manque d'eau.

Profitons de chaque instant, avec gratitude et émerveillement.

Lucille Savoie



C'est l'automne, vous dis-je !

Il est temps de l'accueillir, de le contempler, de l'humer, de le respirer... et surtout, de le savourer. Il n'est rien de plus beau sur cette terre que de s'approcher de la nature en cette saison où tout se transforme avec grâce. Ça sent la terre humide, le bois qui craque, les feuilles qui dansent au vent. L'air se fait plus frais, mais le cœur, lui, s'échauffe devant tant de beauté. L'automne arrive officiellement le 22 septembre, mais déjà, il s'installe dans nos paysages, dans nos pas, dans nos silences. Il nous invite à ralentir, à observer, à ressentir.

Mon expérience en tant que présidente par intérim

Depuis la fin mars, j'ai eu l'honneur d'assumer la présidence du Club Iris. Nous voici maintenant à l'approche du dernier tournant, juste avant notre assemblée générale annuelle de septembre, moment où les membres éliront le nouveau conseil d'administration.

Tout au long de cette période d'intérim, je me suis souvent interrogée : vais-je poser officiellement ma candidature ? La réponse demeure en suspens... jusqu'au 27 septembre. Une chose est certaine, j'ai pris beaucoup de plaisir à m'investir dans la vie du Club Iris et à contribuer à son dynamisme.

À très bientôt, Lucille

TABLE DES MATIÈRES
Journal L'Iris – Septembre 2025

Lucille Savoie présidente du Club Iris par intérim.....	p. 1
Automne 2025.....	p. 2
Le mot de la directrice du Jardin botanique : Josée Bellemare.....	p. 3
Le prix « RECONNAISSANCE ».....	p. 5
Le témoignage d'Émile Jacqmain.....	p. 8
La chorale du Jardin botanique (mai 2025).....	p.10
Wilfrid Laurier par Jacques Lafrenière.....	p.11
L'agriculture urbaine par Pierre Lussier.....	p.13
Explore Verdun et l'Iris.....	p.15
Le naufrage de l'Empress of Ireland en 1914 dans le fleuve St-Laurent.....	p.16
Un peu de littérature : « Miron le Magnifique ».....	p.20
Dîner au restaurant du 9 ^e chez Eaton (Restaurant Île de France).....	p.21
Sarcasme.....	p.26

Le mot de la directrice du Jardin botanique : Josée Bellemare



Chè.r.e.s membres du Club Iris,

J'espère que vous allez tous bien et que vous continuez à profiter du beau temps pour faire fleurir vos jardins. De mon côté, dans les derniers mois, j'ai tenu à visiter plusieurs jardins botaniques importants pour être en mesure de comparer notre grand jardin botanique et ainsi dégager encore mieux nos forces et nos secteurs d'opportunités. J'ai profité de mes déplacements personnels pour visiter six jardins.



(Photo avec Lorenzo Peruzzi, directeur du jardin botanique de Pise)

La Ville de Montréal m'a aussi permis d'assister au congrès de l'American Public Garden Association (APGA) à Denver où j'ai bien sûr visité le magnifique -et très résilient- jardin botanique de Denver.

Chacune de ces visites m'a passionné. J'ai eu la chance de m'entretenir avec les directeurs de ces jardins et/ou leur chef.fe de l'horticulture



(Photo avec Adrian Benepe, directeur du Brooklyn Botanical Garden).

J'ai aussi profité de l'APGA pour raviver les relations du Jardin botanique avec les différents jardins canadiens



(Photo : Gardens from Canada).

Je suis ressortie de ces rencontres avec encore plus de volonté de faire mieux et de voir grand. Comme nous, plusieurs de ces jardins entreprennent de grands projets d'infrastructure notamment de nouvelles serres d'exposition. Les relations entre jardins botaniques sont vraiment très riches. C'est toute une communauté de passionné.e.s. qui partagent ses bons coups mais aussi ses défis. Après toutes ces visites, je me sens vraiment mieux équipée pour imaginer les nouveaux contours de notre jardin et ses ambitions.

Parlant d'ambitions, nous sommes à plein dans la préparation de la réfection des jardins ouest et la réhabilitation de plusieurs de ses installations parfois centenaires (pergolas, muret, bassin, balustrade, etc). Nous en sommes à l'étape des plans et devis. Il faut planifier les travaux à faire autant pour changer les égouts (!) que redessiner l'aménagement paysager de nos jardins d'exposition.

En concordance avec le plan directeur du Jardin que Anne Charpentier vous avait présenté, le Jardin des nouveautés sera transformé en un espace « enfant-famille ». Nous sommes vraiment excités par les possibilités qui découlent de ce nouvel espace. J'espère que vous y viendrez accompagnés de vos familles et petits-enfants. Les travaux des Jardins ouest ouvrent aussi des perspectives muséologiques fort intéressantes : nous revoyons les panneaux qui se trouvent dans ces jardins, nous créons un sentier accessible universellement, nous ajoutons des références à l'histoire du Jardin. Les travaux débiteront à l'automne 2026. D'ailleurs, si vous êtes venus cet été nous voir au Jardin, vous aurez sûrement remarqué que notre programmation Fleurs impudiques se déroulait dans les Jardins ouest. J'aime l'idée que l'on partage avec les visiteurs la très grande beauté de ces jardins qui sont moins connus que notre Jardin de Chine ou notre jardin japonais.

Enfin, j'imagine que plusieurs d'entre vous êtes des Amis du Jardin. Si c'est le cas... bon 50ième anniversaire! En effet, cette semaine marque le début d'une année de festivités pour les Amis du Jardin, après 50 ans de soutien de la mission éducative, scientifique, culturelle et sociale du Jardin botanique. C'est extraordinaire de voir à quel point les Amis se renouvellent. Je participe somme toute régulièrement à des activités des Amis et je constate à chaque occasion le dynamisme de l'OBNL.

Sur ce, j'aimerais vous souhaiter un automne magnifique. Profitez bien de la vie.

Josée Bellemare
Directrice du Jardin botanique de Montréal

Notre commanditaire



Jardinerie Villeneuve
951 Rang de la Presqu'Île
L'Assomption, Qc



À ne pas manquer

du 29 août au 2 novembre 2025

Jardins de lumière



Photo Espace pour la Vie - Claude Lafond

Entrez dans le royaume de créatures légendaires

Pour sa 13e édition, les trois jardins culturels s'illumineront révélant les créatures fantastiques qui s'y cachent.

Au Jardin de Chine

Shan Hai Jing

Le Jardin de Chine dévoile une toute nouvelle création inspirée du *Shan Hai Jing*, le récit classique des *Monts et des Mers*. La déesse céleste Xiwangmu accompagnée de créatures légendaires se réunissent autour du Jianmu, l'arbre de vie qui relie ciel et terre. Une fresque poétique célébrant l'harmonie millénaire entre les êtres et la nature.

Au Jardin japonais

Yûgen - Univers japonais

Grâce à une projection monumentale utilisant des éléments emblématiques de la culture japonaise, des oiseaux semblent s'envoler sur les rochers, des poissons surgissent dans le feuillage, des montagnes se forment sur le mur de la cascade alors qu'une flûte envoute les promeneurs et promeneuses au cœur de la pinède.

Au Jardin des Premières-Nations

Une ode à la Lune

Le parcours illuminé du Jardin des Premières-Nations propose un voyage dans le monde du rêve : bruissements d'ailes légers, voix de la poétesse innue Joséphine Bacon et chant de Moe Clark. Un voyage immersif au cœur du cercle de la vie.

Réf.-Espace pour la Vie.

Compte rendu de notre soirée « Potluck » et de la remise des prix « Reconnaissance »



« Ils sont venus, ils étaient tous là dès qu'ils ont entendu ce cri : « LE POTLUCK »

Soirée Hommage – 23 août 2025

Bonsoir à toutes et à tous,

Au nom du **Club Iris**, et en mon nom personnel, je vous souhaite la bienvenue à cette soirée **Hommage**. Votre présence en si grand nombre nous touche profondément. Ce moment de célébration et de reconnaissance s'annonce mémorable — et l'ambiance dans la salle en est déjà la preuve.

Remerciements

Nous avons l'honneur d'accueillir ce soir :

- **M. Pierre Bourque**, ancien directeur du Jardin botanique de Montréal et ancien maire de la Ville de Montréal
- **M. Maurice Beauchamp**, fondateur du Club Iris et président pendant de nombreuses années
- Nos précieux commanditaires : **M. Pierre-Yves Savaria** et **M. Pierre Villeneuve**, que nous remercions chaleureusement pour leur fidèle soutien.

Déroulement de la soirée

Voici quelques informations pratiques pour profiter pleinement de la soirée :

- Un punch sera servi dans quelques instants
- À **18h**, nous inviterons la première table à se servir, puis les suivantes seront appelées par tirage
- Le **tirage moitié-moitié** aura lieu à **19h** — les billets sont disponibles auprès d'**Alain Claude**, à la sonorisation
- Et surtout... gardez un peu de place pour le dessert : un **gâteau spécial vous attend à la fin du repas vers 19h.**
-

Cérémonie de reconnaissance

À **19h30**, nous procéderons à la remise du **Prix Reconnaissance**, accompagnée de lectures et hommages :

Lire le texte -Définition du Prix Reconnaissance par Lucille et Normand Rosa

1. Texte pour **Claire Laberge** – lu par Normand Rosa et Sabine Fleury
2. Texte pour **Céline Arseneault** – lu par Lucille Savoie
3. Texte pour **David Easterbrook** – lu par Normand Miron



**Pierre Bourque et Maurice Beauchamp
remettaient
le prix « Reconnaissance »
à la rosiériste
Claire Laberge**

4. Mot d'Émile Jacqmain – lu par Normand Miron

Nous inviterons ensuite **M. Pierre Bourque** à prendre la parole.

1. Allocution de **Pierre Bourque**
2. Présentation des nommés sur scène – par **Yvette Petibois**
3. Remise des prix – par **Pierre Bourque et Maurice Beauchamp**

3.1 Mot de Claire Laberge

3.2 Mot de Céline Arseneault

3.3 Mot de David Easterbrook

4. Séance de photos – par **André Paillé**

Clôture et remerciements

À **21h15**, nous concluons cette belle soirée avec :

VOIR MOT DE CLÔTURE

- Nos **remerciements aux invités d'honneur** : Pierre Bourque et Maurice Beauchamp
- Nos **félicitations aux lauréats**
- Nos **remerciements sincères aux participants et aux organisateurs et organisatrices** qui ont rendu cette soirée possible

Normand Rosa fera une petite demande d'aide pour le **ramassage de la salle**

La musique sera assurée par **Alain Claude**, pour clore la soirée en beauté

À la prochaine !

Lucille Savoie, présidente Club Iris

Voir le site web pour de nombreuses photos :
www.ciejbm.ca

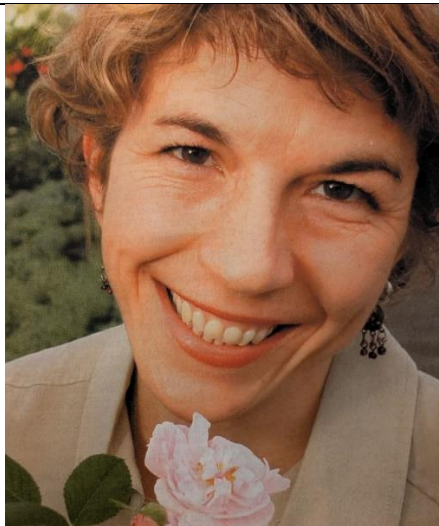
LE PRIX « RECONNAISSANCE »

Le Prix Reconnaissance a été présenté à des membres du Club Iris qui ont œuvré ici au Jardin botanique pendant toute leur « vie active ». De plus, ces travailleurs de l’horticulture et de la science ont laissé un leg important à l’institution. Une de nos membres, Roselyne Rioux, nous a même écrit en soulignant que :

« valoriser ce trio d'experts est une très belle idée. Ce sont des gens qui se sont

investis énormément dans leur travail créant beaucoup de retombées dans le milieu horticole jusqu'à l'international, contribuant au prestige du Jardin botanique ».

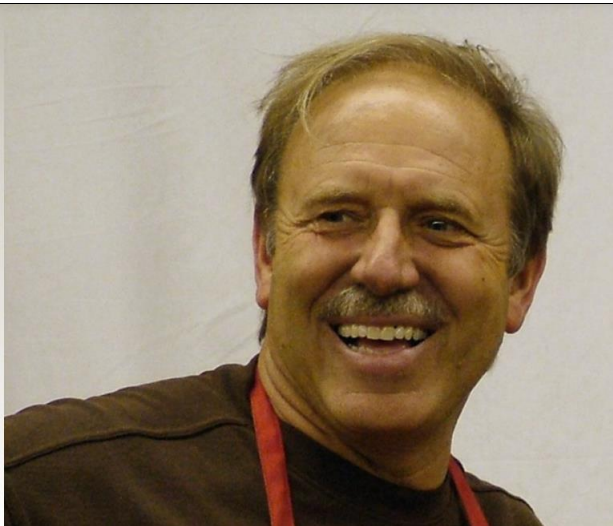
À la fin août, nous avons fêté nos trois récipiendaires en offrant le « Prix Reconnaissance » aux trois nominés : Claire Laberge, Céline Arseneault et David Easterbrook.



Claire Laberge
Horticultrice et rosiériste



Céline Arseneault
Botaniste et bibliothécaire



David-Easterbrook
Horticulteur et bonsaïste

Chacun à sa façon a laissé sa marque au Jardin botanique de Montréal

Claire Laberge était responsable de la roseraie après le départ de l’horticulteur Jacques Zafrani. Elle a développé de nombreuses collections et, fut même reconnue en recevant de nombreux prix canadiens et au niveau international. Elle s’est faite connaître à travers les spécialistes des roses et ainsi, deux roses portent même son nom : le premier : (« Mon amie Claire » / Belgique) et le second, en Ontario, une hybridation porte son nom: le rosier « Claire Laberge ».

Céline Arseneault botaniste de formation, a supervisé la bibliothèque du Jardin botanique tout en développant des collections documentaires spécialisées en botanique et en horticulture y compris les archives institutionnelles et les images de la médiathèque rattachée à la bibliothèque. De plus, elle a implanté les systèmes de gestion et de repérage des catalogues informatisés. Céline a développé et dirigé le site internet du Jardin botanique de 1998 à 2012.

David Easterbrook horticulteur et responsable des collections de bonsaïs et penjings au Jardin botanique est devenu, par le fait même, un spécialiste reconnu internationalement. Il s’est fait connaître dans les rencontres de bonsaïs, dans les congrès et un peu partout comme un excellent conférencier. Reconnu comme un « sensei » par des milliers d’amateurs et de professionnels, son œuvre continue d’inspirer et de faire école. Philosophe, il rajoutera: « Le bonsaï, c’est l’art de faire dialoguer le temps avec la nature. »

Les récipiendaires à leur retraite

Claire



À la retraite, Claire supervise les ventes dans une boutique d'aide sociale dédiée aux femmes, tout en veillant avec tendresse sur son charmant jardin urbain. Parmi les fleurs qui y éclosent, une rose remarquable attire l'attention : la « **Claire Laberge** », une variété hybride née en Ontario, offerte par la célèbre rosiériste Joyce Flemming. Ce présent floral témoigne d'une belle reconnaissance.

Une autre rose, tout aussi spéciale, porte également son nom : « **Mon amie Claire** ». Bien qu'elle ne l'ait pas encore intégrée à son jardin, cette rose a été hybridée en Belgique — il s'agit de la *R. pimpinellifolia* « Mon Amie Claire », du genre *Rosa spinosissima*. Grâce à Madame Claire, qui en a retrouvé la trace au Danemark, il est fort probable que cette rose embellisse les jardins de Montréal dès l'année prochaine.

Céline



Après 34 ans et 9 mois d'une carrière remarquable à la tête de la bibliothèque du Jardin botanique, où elle a su développer des collections spécialisées en botanique et en horticulture, Céline savoure aujourd'hui une retraite bien méritée. Loin de ralentir, elle consacre son énergie à l'entretien de son vaste domaine et à son engagement au sein de la Société des Pivoines.

Chaque année, elle participe avec passion au prestigieux concours des pivoines du parc Marie-Victorin, à Kingsey Falls, où ses fleurs remportent régulièrement les plus hautes distinctions. Femme dynamique et visionnaire, Céline ne cesse de penser botanique, toujours en quête de la fleur parfaite — celle qui allie beauté, rareté et élégance.

David surveille ses bonsaïs d'un œil de « *sense* » (grand maître japonais). En ce qui concerne l'arrosage de ses bonsaïs, il dira « **Passé neuf heures A. M., si mes bonsaïs n'ont pas reçu d'eau, ils souffrent !** » Donc, à tous les jours je m'en occupe.



S'occuper de ses bonsaïs, c'est bien plus qu'un passe-temps : c'est un véritable emploi à plein temps.

« Il y a toujours quelque chose à faire », aime-t-il répéter. Entre la taille des branches, la défoliation, le pincement, la ligature et l'arrosage — parfois jusqu'à trois fois par jour lors des vagues de chaleur — chaque geste compte. Il faut également établir un programme d'engrais, surveiller minutieusement le développement de chaque arbre et procéder au repotage lorsque nécessaire.

À cela s'ajoute la sélection des spécimens destinés aux expositions, qu'il suit avec une attention particulière. Il consacre aussi du temps à la préparation de cours et de conférences, ainsi qu'à la rédaction d'articles pour des revues spécialisées. Enfin, une partie de son emploi du temps est dédiée à la production de vidéos destinées aux membres de la Société de bonsaïs de Montréal, accessibles en ligne.

Bonne retraite à tous !



Témoignage d'Émile Jacqmain

Il y a quelques années, Émile Jacqmain occupait le poste de « Chef de division, horticulture » au Jardin botanique de Montréal. Aujourd'hui retraité, il demeure profondément attaché à l'institution et aux personnes qui l'ont fait rayonner.

À l'occasion de la remise du prix « Reconnaissance », Émile tenait absolument à exprimer son admiration et sa gratitude envers les trois personnes honorées : Claire Laberge, Céline Arseneault et David Easterbrook. En tant qu'ancien patron, il souhaitait souligner leur contribution exceptionnelle et leur engagement indéfectible.

Empêché d'assister à la rencontre estivale du 23 août en raison du mariage de sa fille Anouk, Émile a pris soin de rédiger un texte qu'il nous a fait parvenir. C'est Normand Miron qui s'est chargé de lire son témoignage lors de la cérémonie et de le publier dans l'édition de septembre du journal *L'Iris*.



Le mot d'Émile aux trois nominés

« **Hommages d'Émile Jacqmain pour les trois nominés : Céline Arseneault, Claire Laberge et David Easterbrook**

26 août 2025

« Bien chers convives, invités d'honneur et hôtes d'exception

En ces moments festifs, alors que vous vous régalez à la « bonne fortune du pot » (Potluck), ma mémoire se plaît à faire quelques « arrêts sur images », pour revisiter des époques qui caractérisent l'œuvre laissée par nos trois précieux hôtes.

Voilà plusieurs décennies, monsieur Jéno Arros, bibliothécaire du Jardin prenait sa retraite.

Dès lors **Céline Arseneault**, munie d'un bac en botanique et d'une maîtrise en bibliothéconomie, reprend la barre! L'époque est favorable et propice! Rapidement, elle reconvertit les fichiers papier pour en faire un catalogue informatique, via le web, ce qui permet l'accès facile aux ressources mondiales. Ce grand bond en avant permettra de satisfaire les besoins des scientifiques, des professeurs et du personnel, quel que soit leur niveau.

Très intuitive, elle a toujours su faire les bons choix des publications en fonction de l'évolution des disciplines, le tout en totale harmonie avec les objectifs d'orientation et de progrès de l'Institution. Elle s'est aussi attelée à préserver la collection des grands livres rares et anciens, à participer pour la SAJIB à la rédaction de son prestigieux bulletin « Quatre Temps », ainsi qu'à bien d'autres comités. Pour moi, la bibliothèque a toujours été une école de progrès et de formation permanente, pour tous ceux et celles qui désirent en profiter !

Merci Céline pour votre généreuse assistance qui m'a permis comme à vous toutes et tous, ici présents, de participer au développement du Jardin et au perfectionnement de ses actifs.

Aussi, félicitations et reconnaissance à vous pour avoir remporté en mai 2014, en tant que première Canadienne, le prix « Charles Robert Long Award » délivré par le réputé « Concil on Botanical and Horticultural Libraries (CBHL), lors de son congrès annuel tenu en Virginie.

Bravo ! et encore milles mercis à vous et surtout bonne réussite dans la culture de vos magnifiques pivoines.

Aux environs des années 70, la Ville de Montréal vient d'être choisie pour présenter les Jeux olympiques d'été en 1976 !

Voisine du Stade, la collection des Seringats (Philadelphus) fait piètre figure, alors que les athlètes concourront par-là !

La direction du Jardin décide de la déplacer pour implanter une roseraie. Sa planification est confiée à Gaétan Bilodeau, architecte de paysage.

Superbe réalisation ! Très bons choix d'espèces et de cultivars, des botaniques rustiques aux hybrides plus frileux, des contrastes merveilleux, des parfums suaves, une santé physiologique resplendissante, un état sanitaire exceptionnel !

C'est **Claire Laberge**, horticultrice expérimentée qui a vu à tout cela ! Grâce aux bons soins de ses jardiniers, quelque 7000 rosiers, comprenant 900 espèces et cultivars, flamboient et embaument l'espace pendant que des HOURRAS, en provenance du Stade retentissent frénétiquement. Les visiteurs venus du monde entier sont comblés tout comme le sont les spécialistes, les professionnels et les amateurs passionnés pour ces fleurs !

Experte du genre Rosa, Claire a même produit un livre sur ces reines ! Elle a aussi recherché et développé, avec l'aide de l'industrie des « couvertures » pour les protéger de nos longues « froidures » d'hiver.

La « Dame au collier », superbe statue féminine, qui resplendit toute svelte, dans la floribondité des rosiers « Europeana »; je la verrais bien porter un deuxième collier composé avec la rose « Claire Laberge » en reconnaissance pour son savoir, son professionnalisme, son caractère généreux et volontaire, ses expériences qui instruisent plus sûrement que le conseil !

Bravo Claire, tu es une femme formidable, qui a su faire grandir l'actif et la renommée du Jardin.

1980 fut l'année des Floralties internationales de Montréal. C'est dans le Vélodrome olympique, devenu « Serre temporaire » que se tinrent, en mai 1980, les Floralties intérieures. Le Japon y présentait entre autres, l'Art du Bonsaï, art dans lequel le Jardin botanique possédait déjà une dizaine d'années d'expérience, grâce à feu Jai Hong Yang, horticulteur.

La République Populaire de Chine, représentée par Shangai, ville jumelée à Montréal, présentait l'Art du Penjing avec 350 pièces, dont plusieurs centaines. Le Jardin botanique acquit ce fabuleux trésor dont la conservation fut confiée aux bons soins de **David Easterbrook**, expert montréalais dans l'Art du bonsaï et maître à penser reconnu internationalement par ses pairs. David, membre fondateur de la Société de Bonsaï et de Penjing de Montréal, créée en 1979, est considéré, respecté et réputé par ses membres, comme un gourou qui a promu et promeut encore cet Art qui connaît une forte extension !

David, professeur de niveau 3, forme les intéressés par : des apprentissages, ateliers, cours, conférences et expositions publiques où, les membres présentent leurs créations, lesquelles sont sujettes à concours.

L'Art du bonsaï, postérieur à celui du penjing, m'a toujours interrogé ! Même si à bien comprendre, il symboliserait l'éternité et l'harmonie entre l'Être humain et la Nature.

Ces Arts ont su combler David Easterbrook, d'une grande zénitude, cette tranquillité d'esprit, qui nous débarrasse des agitations du moment.

Ses contributions artistiques ont grandi la beauté et la richesse du Jardin botanique, dont Henry Teuscher disait : « Que la beauté serve d'appât à la science, voilà quelle devrait être la devise de tout Jardin botanique ». - C'est ce que David a fait !

Merci encore, de tout cœur, à vous trois qui avez révolutionné l'Institution en transformant les pratiques en usage; tout comme certains espaces ouverts ou protégés !

Merci à Roselyne Rioux et à Normand Miron.

Bonnes retrouvailles à tous, »

Émile Jacqmain



Normand Miron présentait le texte d'Émile Jacqmain

Notre commanditaire : Savaria / Boucherville





**La chorale du Jardin botanique (mai 2025)
sous la direction d'Émilie Versailles**

Photo Lucille Savoie, CIEJBM

C'est le 14 mai dernier que la « Chorale du Jardin botanique » présentait son répertoire à l'amphithéâtre Henry-Teuscher du Jardin botanique sous la conduite de la cheffe **Émilie Versailles**.



Quels sont les bienfaits de chanter pour les retraités ?

Améliorer sa santé physique: (respiration-posture -réduire le stress)

Stimulation cognitive : apprendre des chansons, les mémoriser

Bien-être émotionnel : libère des hormones du bonheur qui réduisent l'anxiété et la dépression

Liens sociaux : tisser des amitiés, appartenance à un groupe tout en luttant contre l'isolement.

Expression personnelle et créativité : le chant permet d'exprimer ses émotions et sa personnalité

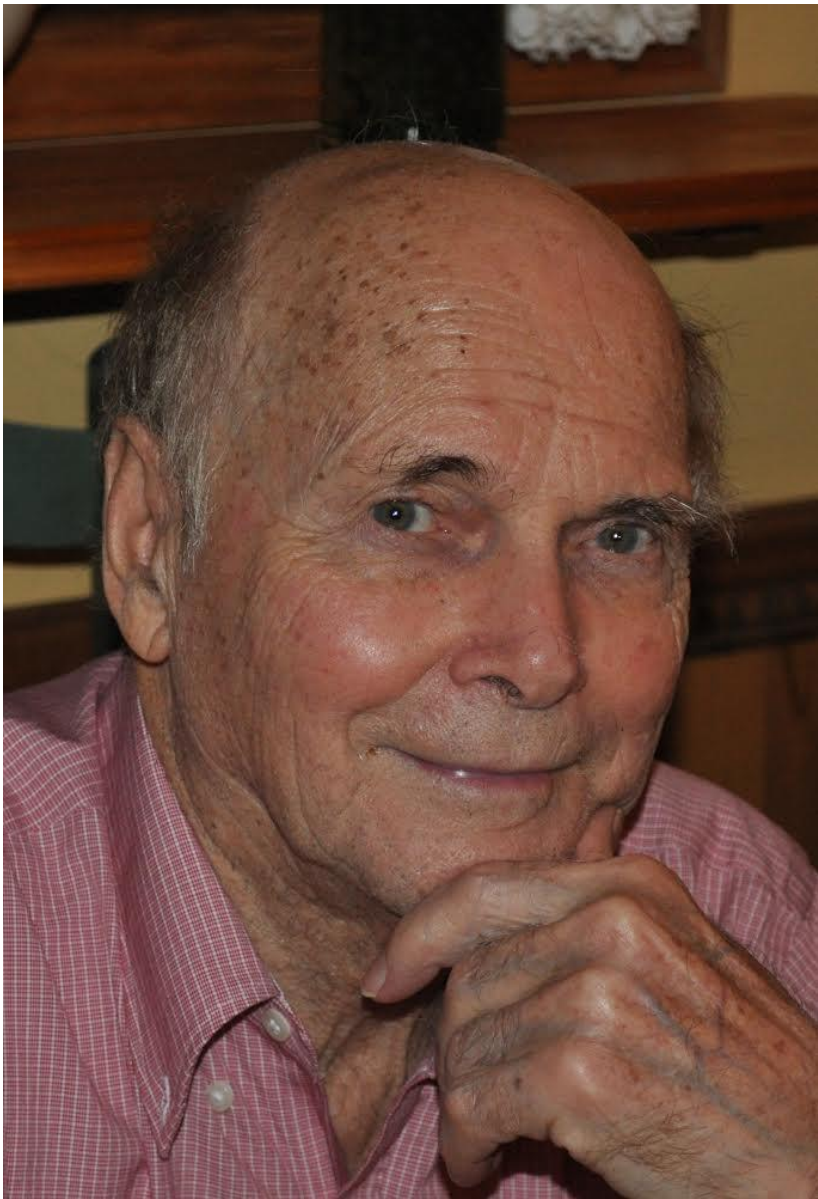
Si jamais vous êtes intéressés à vous joindre à notre chorale, nous sommes toujours à la recherche de nouveaux choristes.

Au menu, des chansons populaires; voici les noms des différentes pièces :

- ✚ Corner of the Sky
- ✚ Vuelle
- ✚ Isabeau s'y promène
- ✚ The Wellerman
- ✚ La Mer
- ✚ La Vie en Rose

Notons que la chorale du Jardin est composée de retraités du Jardin botanique pour la plupart et que plusieurs heures de pratique sont nécessaires pour préparer le spectacle annuel. Comme tel, ce regroupement de voix est en fait un groupe chaleureux où l'on chante par plaisir et parfois même par nostalgie des airs anciens. La chorale des retraités fonctionne d'abord avec des rencontres régulières pour socialiser et créer un moment musical. L'accent est mis sur le plaisir du chant et l'amitié plutôt que sur la performance. Puis le rôle de la cheffe du chœur c'est d'abord de diriger le groupe, d'enseigner les morceaux et aider à améliorer la technique vocale des choristes.

« Ensemble, dira la cheffe Versailles, on peut explorer un vaste répertoire de la chansonnette française ou encore des morceaux plus modernes ». On essaie et on choisit.



Jacques Lafrenière

Sir Wilfrid Laurier

Avant-Propos

Écrire la vie de Wilfrid Laurier n'est pas un hasard mais je veux le présenter comme un des plus grands partisans du Libre-échange.

Beaucoup de pages ont été écrites sur sa vie. Je voudrais comme historien avec ce que mon père, mes voisins et la société d'histoire de Saint-Lin m'ont appris de cette figure politique intéressante, tenter de cerner ses motivations.

Il faut reconnaître un homme engagé dans la politique provinciale et fédérale qui a connu des victoires éclatantes mais aussi des échecs et des défaites cuisantes.

Sa vie n'a jamais été un long fleuve tranquille.

Comme Marie-Victorin, sa santé était fragile, ce qui l'a conduit à fuir la ville de Montréal après ses études à l'université Mc Gill pour se fixer dans la région d'Arthabaska où l'air était plus respirable. Le texte d'aujourd'hui visera d'abord à rétablir sa réputation auprès des gens d'aujourd'hui.

Si un journaliste posait la question de qui il était, trop de gens diraient que c'était un vendu à la couronne britannique, alors que rien ne serait plus loin de la vérité.

Un deuxième objectif plus ambitieux serait que cette histoire devienne un film;

Ce serait mon souhait le plus cher comme j'ai dans le passé tenté d'écrire un film sur le Jardin botanique.

Peut-être cette fois avec un peu de chance on réussira, c'est ce que je souhaite en écrivant un article assez intéressant, qu'il puisse susciter assez d'intérêt dans la population québécoise et canadienne pour qu'un film soit enfin produit.

Une vie bien remplie

Né à Saint-Lin, le 20 novembre 1841, fils de Carolus Laurier, arpenteur provincial, et de Marie-Marcelle Martineau.

À l'époque le titre d'arpenteur était déjà pratiquement une profession, pas de théodolite, ni galons à mesurer mais des outils qu'il fabriquait soigneusement lui-même à la main. Peut-être une ou des perches ou règles en bois, des piquets, une masse de bois: On revient de loin.

Études

Il débuta ses études à une école de Saint-Lin de 1847 à 1852. Des raisons nébuleuses le poussent à poursuivre à New Glasgow de 1852 à 1854. Un si petit village fondé par des colons écossais situé à quelques kilomètres à l'ouest sur la rivière l'Achigan:

Peut-être que son père tenait à ce qu'il devint bilingue?

Peut-être aussi a-t-il été victime d'intimidation de la part de collègues malveillants à son école de Saint-Lin?

En effet, à cette époque il était courant que certains élèves, des grands vauriens, avaient plaisir à taquiner les plus petits, surtout les plus intelligents: on mange les lunchs, enlève ou cache les cahiers, les livres, les sacs d'école, les mitaines etc. Ici ma pire expérience scolaire a été de me faire cacher mon couvre-chef en hiver et j'ai dû retourner chez moi, nue tête en hiver à moins 30o F. Le lendemain, j'avais une otite, ce qui n'est pas particulièrement drôle et franchement malveillant.

Cet exemple pourrait expliquer son histoire afin de changer d'école et surtout d'aller aussi loin alors qu'il habitait au coeur de Saint-Lin. D'un milieu aisé, il entame des études classiques au Collège de l'Assomption de 1854 à 1861 et à l'université McGill de 1861 à 1864 avec une formation d'avocat. Il est admis au Barreau du Bas-Canada le 8 avril 1865.

Il entame sa profession d'avocat à Montréal, mais quitte la ville polluée pour des raisons de santé, pensant qu'il a peut-être la tuberculose, pour cette raison il déménage à la campagne. Il s'établit d'abord à L'Avenir en 1866, puis à Arthabaska en 1867. Journaliste et rédacteur, propriétaire d'un premier journal: "Le Défricheur" en 1866 et en 1867, avec Jean-Baptiste-Éric Dorion et d'un second journal "L'Électeur". Il écrit aussi pour le journal "L'Union nationale".

Un grand et fidèle amoureux

Wilfrid Laurier se marie le 13 mai 1868

Il prend pour épouse Zoé Lafontaine, à Montréal. Le mariage faillit ne pas avoir lieu. Il pensait qu'il avait la tuberculose. Zoé Lafontaine commence alors à fréquenter un autre homme avec qui elle envisageait de se marier. Mais Wilfrid Laurier revient lorsqu'il apprit qu'il n'avait pas la tuberculose et se précipite pour faire la grande demande et la réponse de cette dame fut "OUI" à son plus grand bonheur.

En 1880, il s'implique dans le monde des affaires en devenant Cofondateur de la Compagnie minière Laurier, puis dans les affaires sociales à la fondation d'un syndicat agricole d'Arthabaskaville.

Sa vie politique, une épopée



Ici sa motivation mérite une mention. Il est critiqué par l'Église (Mgr Bourget) qui le trouve trop près des Anglais, c'est ce qui le pousse à aller en politique pour défendre les Canadiens français.

Élu député libéral à l'Assemblée législative dans Drummond-Arthabaska en 1871. Démissionna le 19 janvier 1874 pour se porter candidat aux élections fédérales. Élu député libéral à la Chambre des communes dans Drummond-Arthabaska en 1874. Ministre du Revenu de l'intérieur dans le cabinet Mackenzie du 8 octobre 1877 au 16 octobre 1878. Son siège devint vacant lors de sa nomination; fut défait à l'élection partielle fédérale du 27 octobre 1877. La liste continue : réélu député libéral dans Québec-Est à l'élection partielle du 28 novembre 1877. Réélu en 1878, en 1882,

en 1887 et sans opposition en 1891. Élu simultanément dans les circonscriptions de Québec-Est et Saskatchewan en 1896, opta pour Québec-Est. Chef du Parti libéral à compter du 18 juin 1887. Chef de l'opposition de 1887 à 1896. Premier ministre du Canada et président du Conseil privé du 11 juillet 1896 au 6 octobre 1911. Son siège devint alors vacant et il fut réélu sans opposition dans Québec-Est à l'élection partielle du 30 juillet 1896. De nouveau élu en 1900. Réélu simultanément dans Québec-Est et dans Wright en 1904, démissionna comme député de Wright le 20 janvier 1905. Réélu simultanément dans Québec-Est et Ottawa en 1908. Opta pour Québec-Est le 17 décembre 1909. Réélu simultanément dans Québec-Est et sans opposition dans Soulanges en 1911. Chef de l'opposition de 1911 à 1919. Réélu dans Québec-Est et défait dans Ottawa en 1917 alors qu'il prône le libre-échange.

Reconnaissance et Honneur

Créé grand-croix de l'Ordre de Saint-Michel et Saint-George (sir), et en 1897, grand officier de la Légion d'honneur et chevalier de l'Empire britannique. Docteur en droit honoris causa des universités de Toronto, Oxford et Cambridge en 1897, McGill et Queen's en 1898, Édimbourg en 1902 et Glasgow en 1911. Docteur en droit et en littérature honoris causa de l'université Laval en 1902.

Directeur de la Royal Mutual Life Insurance Co. Vice-président de l'Institut canadien de Montréal. Membre honoraire du Cobden Club et du National Liberal Club.

Conclusion

Sir Wilfrid Laurier était un partisan convaincu de l'association du Canada avec la Grande-Bretagne et avec l'Empire britannique (Commonwealth). Il ne lui serait jamais venu à l'esprit d'affaiblir ces liens. En même temps, il était un nationaliste fervent qui croyait à la destinée du Canada en tant que pays autonome au sein de l'Empire britannique. Il avait une vision d'avenir.

En conséquence, tout au long de ses années en tant que Premier ministre, il s'est opposé avec succès aux pressions britanniques visant à resserrer les liens impériaux, tant économiques que politiques, car il ne pouvait voir aucun avantage pour le Canada à s'engager dans cette voie.

En plaçant les intérêts du Canada avant ceux de la Grande-Bretagne, Sir Laurier a suscité chez les Canadiens un renforcement de leur propre esprit national. Sa vie pleine de défis relevés avec brio est celle d'un des plus grands premiers ministres canadiens. Je crois qu'il mérite un film où la vérité triomphera.

Jacques lafrenière

Notre commanditaire



L'agriculture urbaine



Pierre Lussier

Journaliste

Cultiver, récolter et s'entraider avec l'agriculture urbaine

(Texte Pierre Lussier)

L'agriculture urbaine occupe une place de plus en plus grande dans nos vies au quotidien. Chacun veut cultiver ses plants de tomates et ses fines herbes sur son balcon ou dans sa cour. Mais attention, l'agriculture urbaine a des ambitions plus grandes comme en témoignent les deux modèles que nous décrivons dans ce reportage dont voici la première partie.

Par son engagement en agriculture urbaine, Verdun est devenu un modèle qui inspire plusieurs arrondissements et municipalités de la région métropolitaine. Ici, sur les rives du Saint-Laurent, les contrastes entre la richesse et la pauvreté sautent aux yeux. Les préoccupations des résidents plus aisés se distinguent des soucis exprimés par d'autres résidents de Verdun, qui doivent se serrer la ceinture. C'est pour assurer la sécurité alimentaire et contrebalancer le désert alimentaire en l'absence d'épicerie digne de ce nom, que Verdun s'est engagé en agriculture urbaine.

La présence d'un réseau d'organismes communautaires hyperactifs et d'infrastructures comme les serres municipales, ont facilité l'engagement des autorités locales dans un type d'agriculture urbaine qui a suscité immédiatement l'enthousiasme du public.

Vendre au plus bas prix possible des produits frais

Nous avons rencontré récemment Tracey Arial, qui travaille au sein d'un groupe coopératif verdunois appelé CAUS, un sigle qui réunit les mots *abondance urbaine et solidaire*.

Cette coopérative compte environ 300 membres, huit employés à temps partiel et 11 bénévoles pour la



Figure 1 Tracey Arial de CAUS récolte des tomates en passant. (Photo Alain Laroche)

banque alimentaire selon Tracey qui nous a reçus dans les locaux de l'organisme au 6049 boulevard LaSalle. C'est ici que les membres et leurs familles s'approvisionnent en légumes et fruits frais, en noix et céréales en vrac. Bien sûr, tous ces produits ne sont pas le fait de jardiniers verdunois, mais ils complètent la liste d'épicerie des membres et s'ajoutent à l'inventaire de cette boutique. À l'arrière du magasin, une salle sert pour des projections de films dans le style ciné-club. D'autres activités et rencontres ont lieu dans cette salle tandis qu'au sous-sol on retrouve une immense chambre froide.



Bannières de différents organismes présents aux serres.

(Photo Pierre Lussier)

CAUS coordonne des activités horticoles

Depuis 2022, CAUS a créé un véritable réseau pour répondre à une demande pressante de sécurité alimentaire de la communauté qui vit au jour le jour la hausse des prix des aliments frais et de qualité souvent difficiles à se procurer, selon Tracey Arial.

« C'est la qualité de la nourriture qui contribue le plus à notre santé », a affirmé l'ancienne journaliste du Suburban devenue adepte de la bonne alimentation locale si possible. On peut réellement parler de MULTI-CAUS qui inclut plus d'une facette avec son espace d'échange sur l'achat local, l'auto-production et la santé.

Les serres de Verdun, un point de rencontre inestimable



Vue des serres de Verdun.
(Photo Pierre Lussier)

Le Grand Potager est locataire des serres de l'arrondissement, et il sous-loue des espaces de culture à d'autres organismes pour des activités d'horticulture et d'expérimentation. Membre du Grand Potager, CAUS récolte sur le site des tomates et d'autres productions plus sensibles et qui se trouvent à l'intérieur des serres. La solidarité, l'entraide, et des techniques d'horticulture sont au programme pour quiconque s'intéresse à l'agriculture urbaine.



Figure 2 Leçon d'horticulture aux serres de Verdun.

Une ferme de quartier dans la cour du curé

On ne devient pas agriculteur en ville du jour au lendemain, aussi la création d'une antenne dans Ahuntsic avec le cégep de Victoriaville a permis de créer un programme de formation adapté à ces futurs horticulteurs notamment le fondateur Réal Migneault et des gens d'affaires du nord de la Ville pour un terrain vague de la Fabrique de Saint-Jude. Plus récemment un IGA Extra de Saint-Laurent a emboîté le pas avec sa toiture qui sert de jardin...

En incluant ces productions aux serres et aux quatre jardins aménagés à proximité d'institutions notamment des écoles et une église (L'Épiphanie), on parle d'une production locale qui se retrouve sur les tablettes du magasin de CAUS. Le groupe collabore aussi avec trois détaillants bien connus pour distribuer des produits.



Marché fermier sur les terrains de la bibliothèque Jacqueline-de-Repentigny. (Photo Pierre Lussier)

En outre, cinq fermes de la Rive Sud de Montréal préparent des paniers de légumes sans oublier les marchés fermiers qui se tiennent à quatre endroits différents quelques heures par semaine dans l'arrondissement de Verdun.

Un camp d'été en agriculture urbaine a recruté six participants de 11 à 14 ans pour faire des jardins et les entretenir. Ces jeunes qui n'ont pas l'âge officiel pour travailler, ont tout de même profité des ressources d'un projet Canada-Été pour les étudiants. Est-ce qu'il y a moins de familles verdunoises qui font leur épicerie au dépanneur du coin grâce à l'agriculture urbaine ?

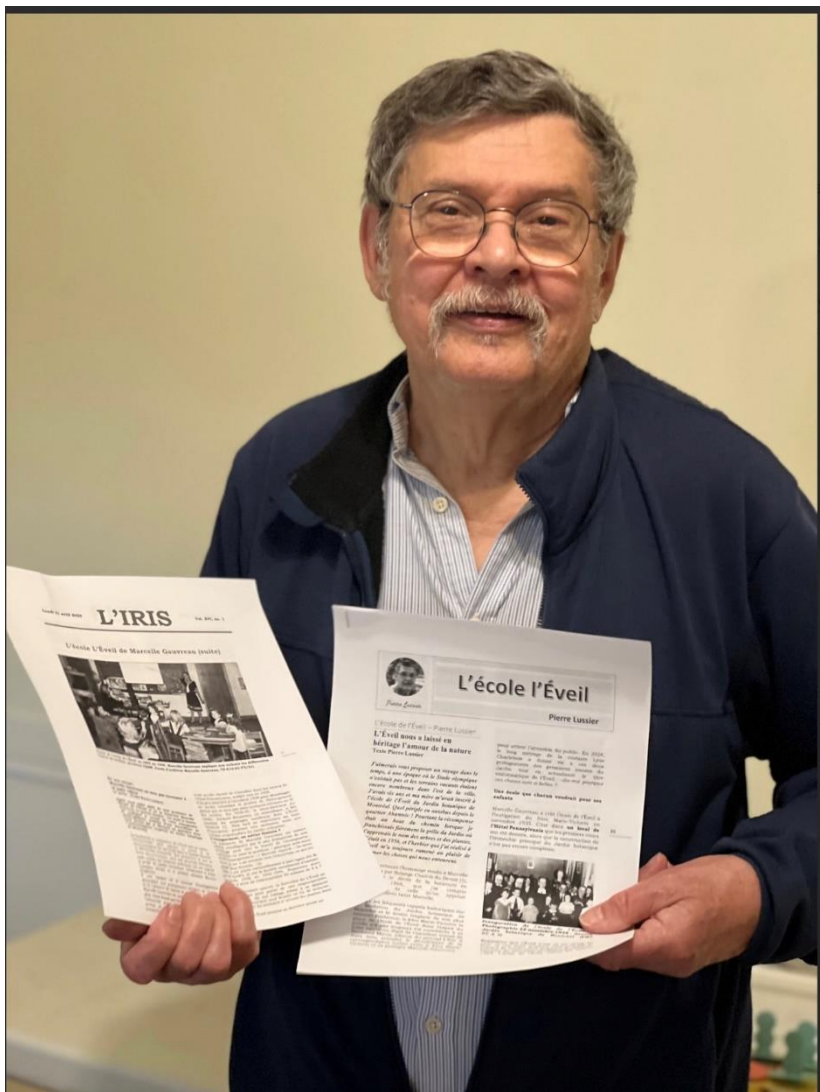
Possible, c'est ce que nous verrons dans une prochaine édition qui abordera également un deuxième modèle de fonctionnement de l'agriculture urbaine où les initiatives privées dominent.



Le coordonnateur Réal Migneault en compagnie de Julien Lévesque, un jeune stagiaire. (Photo Pierre Lussier)

À suivre à la prochaine édition (janvier 2026)

Le journal L'Iris a appris que le journal de Verdun avait rendu un témoignage au journaliste retraité Pierre Lussier. Une photo le représentait, tenant dans ses mains les articles qu'il avait pondus au sujet de Marcelle Gauvreau dans notre journal L'Iris



Pierre Lussier, journaliste

Article tiré de Explore Verdun + Île-des-Sœurs (Internet)

Notre collègue est bien présent dans le Journal L'Iris (écrivait-il)

« Récemment, Alain Laroche dit Alain de Verdun croisait le collègue **Pierre Lussier** dans les locaux de L'Ancre des Jeunes. Alain profitait de l'occasion pour le photographier avec des copies imprimées de L'Iris, une publication internet produite et destinée en priorité aux retraités du

Quelques notes sur Marcelle Gauvreau :



Marcelle Gauvreau tenant un phragmite (roseau commun) circa 1933. UDEM

En 1991, l'historienne Louise Chauvette présente son mémoire de maîtrise intitulé : *Marcelle Gauvreau (1907-1968). Biographie d'une québécoise scientifique au milieu du XX^e siècle.* L'auteure a retracé trois ouvrages et 267 articles scientifiques.

De plus, Aujourd'hui, Mélanie Robitaille travaille à rédiger une biographie qui doit paraître en 2026.

Réf.- Mathieu Robert Sauvé - Marcelle Gauvreau la savante de l'ombre - Journal de Montréal - 8 mars 2025

Jardin botanique de Montréal. Publié trois fois par an, Le Journal L'Iris accueille chaleureusement quelques chroniqueurs externes en plus des retraités qui ont le goût d'écrire. Pierre a publié jusqu'ici deux textes touchant l'histoire de l'École de L'Éveil créée et animée par Marcelle Gauvreau au Jardin botanique ».

SAVARIA
MATÉRIAUX PAYSAGERS LTÉE
DIVISION RÉSIDENTIELLE

ÉPINIÈRE
illeneuve
CENTRE-JARDIN
ET PRODUCTEUR
ARBRES | ARBUSTES | VIVACES
ANNUELLES | PLANTES D'INTÉRIEUR
LÉGUMES | TROPICALES
951 rang de la Presqu'île
L'Assomption
pepinierilleneuve.com

Le naufrage de L'Empress
of Ireland dans le Saint-Laurent en 1914

E
mpress of Ireland



Empress of Ireland⁴
Capitaine Henry George Kendall,
(1874-1965) 34 ans

Le paquebot Empress of Ireland est la propriété du Canadian Pacific Steamship Company; il avait été inauguré en 1906. Il est aménagé pour recevoir trois classes de passagers divisées comme suit : 87 passagers de première classe; 153 passagers de seconde classe et 714 de troisième classe. Le bateau, réputé pour sa vitesse et son confort, quittait Québec le 28 mai, à 16h30 après avoir pratiqué des exercices de sauvetage avec les marins et officiers de l'Empress of Ireland. Pour sa première traversée estivale, on retrouvait sur le bateau 1367 passagers et ses 413⁵ membres d'équipage qui se rendaient à Liverpool, en Angleterre. La première et deuxième classes avait droit à l'orchestre tout au long de la traversée. Le voyage se faisait normalement en six jours dont deux dans le Saint-Laurent.

Le 29 mai 1914 le bateau Empress of Ireland (19 500 tonnes), 172 mètres de long et 20 mètres de large et un tirant d'eau de 8 mètres. Il était propulsé par deux moteurs à vapeur et deux hélices pour atteindre une vitesse de 20 nœuds. Parti de Québec et après dix heures de navigation, L'Empress of Ireland venait de déposer son pilote canadien le capitaine Pouliot, qui avait guidé l'Empress of Ireland jusqu'à Ponte-au-Père, le bateau reprenait le large vers l'Atlantique avec son capitaine Henry George Kendall.

Dans la nuit de jeudi à vendredi, un épais brouillard recouvrait le fleuve Saint-Laurent; vers 1h55 du matin, l'Empress of Ireland fut éperonné par le charbonnier norvégien Storstad (6 000 tonnes) (capitaine Thomas Andersen) à la hauteur de Rimouski. Quand le charbonnier se dégagea, l'eau entra dans le bateau et se renversa. Une brèche de 250 pieds apparaît sur l'Empress au flanc tribord, en plein centre du navire entre les deux cheminées; l'eau gagna rapidement la chambre des machines et le bateau penché, coulera en 14 minutes. Il fut impossible de fermer les portes étanches après

l'impact, rendu vain par l'inondation rapide des machines.

Les marins du pont principal n'ont eu que peu de temps pour mettre 4 bateaux de sauvetage à la mer. Le bateau s'enfonçait si rapidement que personne de ceux qui dormaient n'ont pu se sauver. Les musiciens de l'Empress n'ont pas joué comme ceux du Titanic deux ans plus tôt. Mais, il y avait 150 passagers de **l'Armée du Salut** qui allaient dans un congrès en Angleterre; ils furent surpris par la collision des deux navires. Réunis entre eux, ils chantent sur le pont avant de couler. L'Armée du Salut perdait le colonel Sidney Maidment; ce dernier était l'un des chefs de l'Armée du Salut. Quinze membres seulement ont survécu au désastre. L'épave se retrouvera à 150 pieds sous l'eau. Notons que le capitaine et les officiers étaient restés à leur poste jusqu'au dernier moment.



La Presse ⁶ nous rapporte le témoignage d'un passager rescapé : « Lorsque le dernier pont fut envahi par l'eau. J'ai vu le capitaine et les officiers sauter à la mer. Le capitaine fut sauvé par une chaloupe avec un officier mais les autres disparurent ». Il était blessé et avait peine à s'accrocher à la chaloupe de sauvetage.

Le sauvetage s'effectua difficilement à cause de la nuit noire qu'il faisait. Les marins du bateau norvégien le Starstad mettent des chaloupes à l'eau et récupèrent des passagers de l'Empress of Ireland. Quoique plusieurs survivants ont critiqué la façon de faire des marins du Strastad. Grâce au télégraphe sans fil, le premier bateau arrivé sur les lieux, après avoir lancé le SOS, fut le **Lady Grey**; il prit à son bord quelque 300 cadavres retirés du fleuve et se dirigea vers Québec au hangar no 27 au bassin Louise qui était drapé de tentures noires. Des entrepreneurs des pompes funèbres prennent des dispositions pour recevoir 150 corps trouvés à

⁴ Construit en 1906 à Glasgow, en Écosse, par le chantier Fairfield Shipbuilding and Engineering Company d'après les plans de l'ingénieur Francis Elgar

⁵ La Patrie, 36^e année, no 79, Samedi, 30 mai 1914, p. 2 Les chiffres sont publiés par la Compagnie du Pacifique Canadien
⁶ La Presse, 30^e année, no 174, samedi, 30 mai 1914, pp. 11, 19 et 29

Rimouski. Le bateau **Eureka** fut sur les lieux 20 minutes après l'accident et le **Lady Evelyn** suivait un peu plus tard.

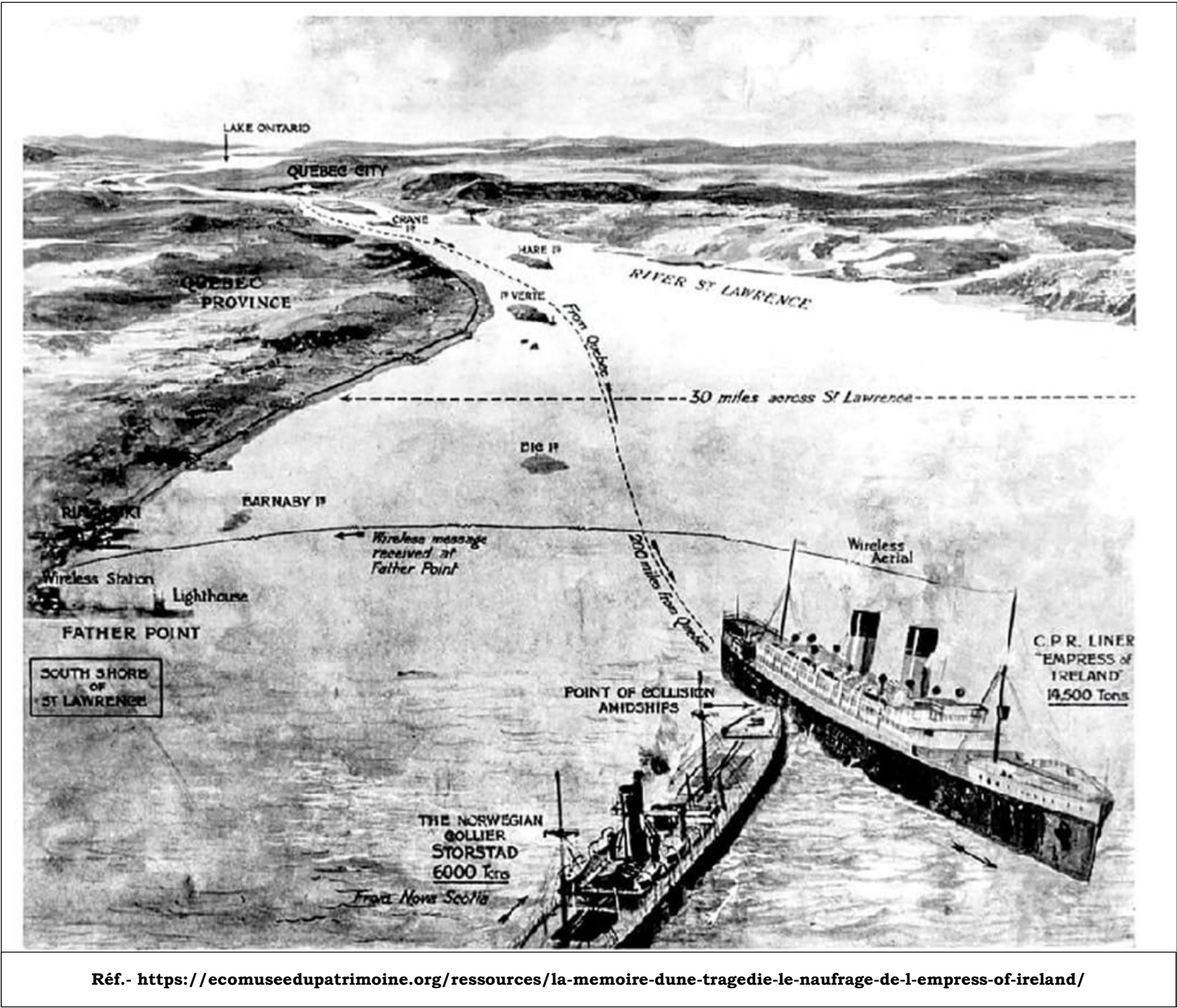


Quelque 465 personnes survivantes seront prises en mains par les gens de Rimouski. On leur fournit des soins, du linge, des repas et seront logées dans les hôtels en attendant le rapatriement. **Un train spécial** affrété par le C. P. composé de sept wagons ramènera quelque 400 survivants vers Québec et Montréal. Ce sont des passagers de l'entrepont et des membres de l'équipage, légèrement blessés. Une fois à Québec, les passagers survivants de la première classe sont conduits eux, en voitures, au Château Frontenac.

Notons que la ville de Toronto était en émoi suite à ce naufrage puisqu'une soixantaine de passagers, d'imminents citoyens et des commerçants de Toronto y perdirent la vie.

Une déclaration officielle publiée par le Pacific Canadien dans la soirée, en date du 29 mai, donne les détails suivants des survivants: « Passagers de première classe secourus: 18; de seconde et troisième classe : 131; membres d'équipage : 355 »

Il eut officiellement 1012 victimes dont 134 enfants morts sur 138 enregistrés à l'embarquement. Plusieurs des passagers décédés sont enterrés au cimetière « Mount Hermon » à Québec où un monument rappelle le naufrage de l'Empress of Ireland en 1914. D'autres naufragés, non identifiés, furent enterrés à Québec et ailleurs.



Réf.- <https://ecomuseedupatrimoine.org/ressources/la-memoire-dune-tragedie-le-nauffrage-de-l-empress-of-ireland/>

Quelques jours plus tard, des scaphandriers sont engagés par le CP pour récupérer le coffre-fort du navire contenant **250 lingots d'argent et les sacs de la Poste royale.**



Lingots d'argent

Une trentaine de photos de l'opération de plongée ont été effectuées et sont parvenues aujourd'hui au Musée.

Les plongeurs ont récupéré plusieurs débris dont la plateforme du compas, des bouteilles de vin, une cloche, des hublots, de la vaisselle, des os humains, un crâne, la plaque des passagers de première classe, une paire de ciseaux, des

cuillères, etc.

Lors de plongées successives, beaucoup de pièces ont été « pillées » par les plongeurs puisqu'il n'y avait pas de réglementation sur les épaves du Saint-Laurent à cette époque.

Aujourd'hui, beaucoup de pièces en provenance de l'épave de l'Empress of Ireland sont exposées au Musée historique maritime de Pointe-au-Père ou encore font partie de collections privées.

Une commission d'enquête (du 16 au 27 juin 1914)

Le gouvernement canadien créera une première commission d'enquête sur le naufrage de l'Empress of Ireland. Pour affecter l'enquête, on fit appel à un spécialiste; il s'agira de Lord Mersey, celui-là même qui avait présidé la commission sur le naufrage du Titanic en 1912. Cette commission, dirigée par John Charles Bigham (Lord Mersey), assistée par deux juges canadiens : Ezekiel Mcleod et Sir Adolphe Basile Routhier, vise à éclaircir les événements ayant mené au désastre et à établir les faits, identifier les causes et attribuer les responsabilités.



Rapport final – 11 juillet 1914

Elle conclue que les deux navires ont été trop prudents et qu'ils ont fait des manœuvres non recommandées dans le brouillard. On blâme également le second officier du Storstad qui n'avait pas réveillé son capitaine quand le bateau était le brouillard et qu'il avait fait des manœuvres sans recevoir l'approbation de son capitaine.

D'après la commission canadienne d'enquête, **la cause du naufrage** est une combinaison de deux facteurs: d'abord, les conditions météorologiques

avec son épais brouillard en pleine nuit et d'erreurs humaines des deux côtés soit de la part des manœuvres du Storstad norvégien et de l'Empress of Ireland propriété du C. P.

Photo de John Charles Bigham premier vicomte Mersey⁷;

Les audiences se sont tenues du 16 juin au 11 juillet 1914 à Québec, avec des sessions publiques très suivies.

Après deux semaines d'audience on avait fait témoigner 70 personnes dont les deux capitaines des navires, des officiers en devoir ainsi que des marins, des survivants parmi les passagers, des experts maritimes et des témoins oculaires depuis la rive. La commission déposera son rapport.

Notons que lors du témoignage d'un survivant à la commission d'enquête, on apprenait qu'un des témoins était un des passagers lors du naufrage du Titanic, et deux ans plus tard, il se retrouve sur l'Empress of Ireland. Il a survécu ! Son nom : **William Clark ou « Lockey Clark »**. En 1912, il travaillait dans la salle des chaudières du Titanic comme « stoker⁸ » et pu se sauver à temps. En 1914, Clark était sur l'Empress of Ireland, au moment de l'accident, il avait le même emploi comme stoker et se retrouvait dans la chaufferie au moment de la collision. Il pu s'échapper encore une fois et survécu au naufrage.

Suite à la commission d'enquête canadienne, il y a eu en **Norvège (Oslo) une enquête distincte** qui s'est déroulée à huis clos sans représentants de l'Empress of Ireland. Cette enquête visait à défendre les intérêts de l'équipage et de l'armateur face aux accusations canadiennes.

L'enquête norvégienne blâmait le capitaine Kendall pour une « mauvaise navigation » dont l'arrêt de l'Empress dans le brouillard. Au Canada, les conclusions de l'enquête norvégienne sont rejetées faute de transparence et de témoignages contradictoires.



Commission d'enquête – Témoignage du capitaine Henry George Kendall

Suite au rapport de la commission, il y eut des conséquences pour le transport maritime

D'abord voir à l'amélioration des mesures de sécurité pour les passagers et l'équipage; entre autres, il est recommandé :

- que des embarcations de sauvetages libres soient installées sur les ponts des navires

⁷ Cette photo est tirée du journal The Illustrated London News, March 12, 1910, p. 374

⁸ Stoker ou « chauffeur » ; Clarck remplissait les chaudières de charbon.

- que les portes étanches et les hublots demeurent fermés la nuit ainsi que par temps de brume.
- Le renforcement des règles de communication
- Une meilleure formation des équipages; des exercices de sauvetage.

Enfin, notons que des monuments ont été élevés pour rappeler à la mémoire des citoyens ce terrible naufrage. En voici un à Pointe-au-Père.

Pièces de monnaie commémoratives

De plus, une pièce d'une once en argent fin a été frappée au Canada en 2014 pour commémorer les naufrages en eaux canadiennes. Voici la pièce « Le R. M. S. Empress of Ireland », 2014. Aussi, une pièce de 50 cents plaquée argent - Naufrages en eaux canadiennes : Le R.M.S. Empress of Ireland (2014)



Épave protégée

Notons que l'épave de l'Empress of Ireland est classée bien historique et archéologique, protégée par la loi sur les biens culturels du Québec depuis le 21 avril 1999. C'est le premier bien subaquatique à recevoir ce statut.



Ce monument est érigé par la compagnie Canadian Pacific Railway. - On retrouve sur le monument les noms de 20 personnes identifiées et 68 non-identifiées qui ont perdu la vie lors du naufrage de l'Empress of Ireland.

Photo tirée du Répertoire du patrimoine culturel du Québec

Nos commanditaires :



Un peu de littérature



Nos amis de L'AER Action¹ de la Ville de Montréal nous présentaient, dans leur revue d'hiver, un livre de Bernard Pivot intitulé : « **... Mais la vie continue** », aux éditions Albin Michel, 2021, 224 pages.

L'auteur Bernard Pivot y raconte le grand âge à sa façon. Ce qui m'a amené à penser à Pivot au moment où il animait « Apostrophes », qu'il présentait de 1975 à 1990. Lors d'une de ses émissions du 1^{er} mai 1981, **notre poète Québécois, « le poète de la rue » comme on disait à l'époque, Gaston Miron** avait été invité principal. Il avait lu de la poésie aux Français et Pivot en était devenu un fan et un ami personnel.



À Paris

Les critiques de l'époque lui sont favorables; Christophe Dauphin⁹ écrira dans la revue :

« L'invité principal, Gaston Miron, vient de recevoir le Prix Apollinaire pour *L'Homme rapaillé*, édité l'année même par Maspéro. Finement interviewé et

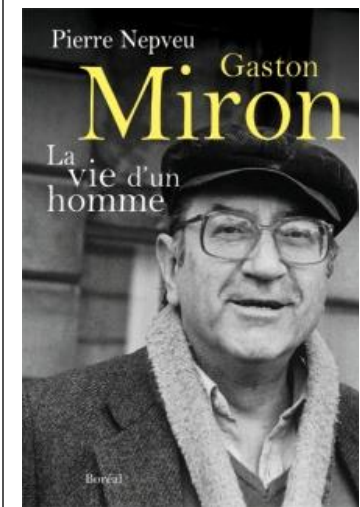


mis en valeur par Pivot, Miron crève littéralement l'écran : chaleureux, généreux, truculent, direct, convaincu et convaincant, enthousiaste ; le poète québécois **amironne** le plateau, **mironnise** le public, il parle

Gaston Miron "Le magnifique"

avec des mots simples et d'une voix solide, roulant dans son accent son pays tout entier et les rudes conquêtes intervenues après les humiliations coloniales ».

Quelques années plus tard, après le décès de Miron Le Magnifique (14 décembre 1996), un journaliste s'était présenté à Lyon chez Pivot et avait visité sa bibliothèque personnelle. Évidemment, le journaliste demanda à Bernard Pivot : « Si jamais un jour vous étiez déporté sur une petite île, seul, quel livre, parmi ceux de votre grande bibliothèque, vous apporteriez avec vous ? La réponse de Pivot:« **L'Homme rapaillé** de Gaston Miron ».



Le poète

Pour comprendre l'importance de Miron, il faut absolument lire le livre de Pierre Nepveu : « **Gaston Miron La vie de l'homme** » aux éditions du Boréal, Montréal, 2011, 904 pages. C'est en fait une biographie; ce récit de la vie de Gaston Miron, « c'est faire davantage que retracer la vie d'un homme, c'est raconter le Québec de la Grande Noirceur et des communautés religieuses, la Révolution tranquille, la renaissance du nationalisme et les mouvements de gauche, la crise d'Octobre, les deux référendums, c'est raconter l'histoire de l'édition au Québec et la naissance d'une institution littéraire semblable à celle dont sont dotées les autres nations ».

L'auteur Pierre Nepveu - Né à Montréal en 1946, Pierre Nepveu est poète, essayiste et romancier et il est professeur émérite de l'Université de Montréal, où il a enseigné la littérature de 1978 à 2009

⁹ Christophe Dauphin - Revue *Les Hommes sans Epaulés*, n°44, 2017).

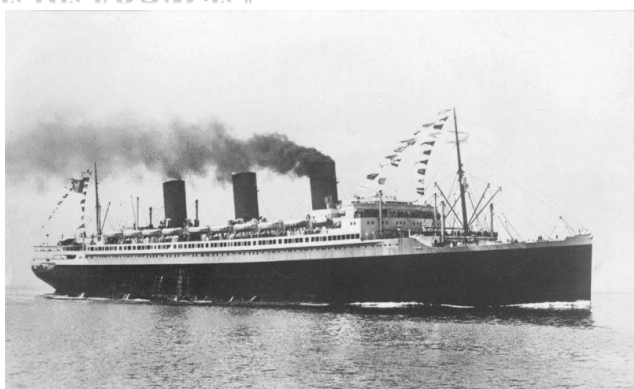
Diner au restaurant du 9^e chez Eaton

Ouverture officielle lundi, 26 janvier 1931, à 11 heures a.m.

Dès 1931, La Presse¹⁰ de Montréal annonçait l'ouverture d'un grand restaurant, rue Sainte-Catherine, à Montréal, au 9^e étage chez Eaton. On mentionne que le public verra quelque chose de complètement différent en ce qui concerne l'architecture et la décoration.



Notons que la salle à diner du 9^e chez Eaton fut inspirée par la salle à diner du bateau français « **L'ÎLE DE FRANCE** ».



Le paquebot Île de France et sa salle à diner



¹⁰ La Presse, 17^e année, no 83, samedi 24 janvier 1931, p. 34

Lady Eaton revenait en Amérique et venait de traverser l'Atlantique à bord du paquebot Île de France. Tellement impressionnée par le bateau et sa salle à dîner, que Lady Eaton, veuve de Sir John Craig Eaton, accompagnée de son fils Timothy, invitent l'architecte français Jacques Carlu¹¹ à s'inspirer de la salle à manger des premières classes du paquebot « Île de France » afin de présenter les plans du nouveau restaurant de 500 places au grand magasin du Centre Eaton à Montréal suite à l'aménagement d'un autre restaurant qu'elle avait ouvert à Toronto une décennie plus tôt. À l'époque le restaurant du 9^e chez Eaton à Montréal était considéré comme l'un des endroits les plus chics de la cité. Ce sont l'architecte Louis Sûe et le peintre Gustave Louis Jaulmes qui ont réalisé les décors de la salle à dîner. Le restaurant a été ouvert de 1931 à 1999.

Notons que le service se faisait dans de la porcelaine Royal Worcester d'Angleterre dessinée spécialement pour le nouveau restaurant. L'argenterie et la coutellerie viennent aussi d'Angleterre et sont d'une élégante simplicité. En 2000, la vaisselle, le mobilier et l'argenterie ont été classés en vertu de la loi sur le patrimoine culturel.

Aujourd'hui, après la restauration de la grande salle à dîner et la création d'un restaurant de 120 places : « Île de France », ce restaurant est situé au Foyer, tout à côté de la grande salle; il fut réouvert le 17 mai 2024 sous l'égide d'Yvanhoé Cambridge, le bras immobilier de la Caisse de dépôt.

La grande salle à manger d'autrefois, toute restaurée, sert maintenant de salle de spectacles ou réservée pour des événements mondains ou encore aux réunions d'affaires..



LE 9E EN 1987. PHOTO : COLIN ROSE, WIKIMEDIA COMMONS (INTERNET) (FERMÉ EN 1999)

¹¹ Jacques Carlu était le concepteur du Trocadéro et du Palais du Chaillot à Paris

NOUVEAU RESTAURANT EATON

L'art déco

Lors de la restauration du 9^e, les architectes ont protégé **l'art déco** qui se définit comme suit : « c'est un mouvement artistique et architectural qui débute vers 1910 et atteint son apogée dans les années 1920. L'art déco se caractérise par des formes géométriques, des lignes épurées et une esthétique luxueuse qui s'opposait aux courbes organiques de l'art nouveau. » Lors de l'exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes qui s'est tenue à Paris en 1925, l'Art déco fut reconnu au niveau mondial.

Les principaux éléments de l'Art déco : des lignes droites, des formes symétriques et des motifs stylisés inspirés du cubisme. De plus, on retrouvera des matériaux luxueux tels : chrome, ivoire, ébène, verre et métaux précieux ou encore des ornements raffinés.

En conclusion on peut dire que c'est l'intégration de l'art dans la vie quotidienne.

À Montréal : on retrouve le Théâtre Outremont, l'édifice Aldred, la maison Ernest-Cormier, Holt Renfrew puis, aux États-Unis, particulièrement à **New York** avec l'Empire State Building, le Chrysler building ...

Le 9e

Vous vous souvenez sûrement d'être passé un jour au fameux restaurant du centre-ville de Montréal, logé au 9^e étage de l'édifice emblématique, à un pâté de maisons de La Baie d'Hudson, rue Sainte-Catherine. Du rez-de-chaussée chez Eaton, on prenait la cage ascenseur où une dame en tenue, portant chapeau et gant blanc ouvrait la grille de l'ascenseur et nous montait aux étages avec toujours le même sourire, la même politesse en soulignant l'attrait de l'étage : 1^{er}, 2^e... 5^e étage les jouets, 6^e, 7^e,9^e : le restaurant.

En ouvrant les portes, une autre dame nous accueillait dans ce site qualifié d'art déco puisqu'il s'agit d'une reconstitution ou plutôt d'une inspiration de la salle à diner du fameux bateau français « L'île de France ». Notre hôtesse nous invite à la suivre jusqu'à la table au centre du restaurant. Les serveuses étaient vêtues de costume noir et d'un tablier blanc. (1931-1999)



Les dames du 9^e et le personnel de la salle à diner



Le bar central du Foyer au 9^e au Centre Eaton de Montréal dénommé « Le French Line » (Site web 9^e Eaton)

Aujourd'hui, le restaurant « Île de France » n'est pas aménagé dans la grande salle à manger de style Art déco datant de 1931, mais bel et bien dans une pièce adjacente, dans un lieu plus intime : « Le Foyer ». Quelque 120 visiteurs pourront s'attabler au lieu des 500 dans la grande salle à manger d'époque. L'ancienne salle à manger, tout en art déco, restaurée, ouverte au public, accueillera des expositions, des spectacles et des événements privés de grands formats.

Aujourd'hui, un diner au 9e dit restaurant « L'Île de France » (Au Foyer)



C'est avec anxiété que nous nous dirigeons, selon les panneaux accrochés au mur du rez-de-chaussée du magasin Eaton, vers le 9^e. Déjà en approchant des élévateurs, nous percevons l'art déco : statues, lampadaires, plafonniers, vases et décorations. Une fois monté à bord de l'ascenseur, nous appuyons sur les boutons numériques des ascenseurs: clignotement : à droite A 7. Nous nous déplaçons vers le 7^e ascenseur. il nous dépose directement, sans arrêt, au 9^e, direction restaurant.

Un long couloir bardé de marbre nous laisse voir derrière les immenses hublots où le reflet des ascenseurs est visible. Dans le marbre des murs, le fer, le cuivre et le manganèse contenu dans le médium donne des tons rosés, orangés, etc...

Plus loin, en se dirigeant vers Le Foyer, des œuvres d'art apparaissent; nous y observons des sculptures, des peintures et

des vases cachés derrière ces immenses hublots. En entrant au 9^e, notons que la plupart des matériaux d'origine ont été conservés notamment le plancher du Foyer en marqueterie de chêne et de noyer.

Une réceptionniste nous reçoit et vérifie nos réservations. Puis, elle nous invite à la suivre à travers le restaurant plein à craquer. Un long corridor passe entre les tables au milieu du restaurant jusqu'à l'arrière; au centre du restaurant, un bar de forme ovale accueille quelques invités en attente. En se dirigeant vers l'arrière d'immenses fenêtres nous donne une vue surprenante sur l'hôtel Reine Elisabeth, la Place Ville-Marie et la compagnie d'assurances Sun Life. En approchant, on remarque que les tables étaient couvertes d'une nappe toute blanche où reposaient des assiettes « anglaises » et des ustensiles argentés de qualité qui attendaient notre visite.

Une fois assis autour de notre table, une serveuse vêtue d'un costume tout de blanc nous accueille. La pièce principale du costume est une veste blanche ajustée à la fois résistante et extensible, aux finitions impeccables qui lui confèrent une allure à la fois dynamique et raffinée. Sous cette veste, une blouse blanche dont la coupe moderne offre une liberté de mouvement. Dans la figure de la jeune serveuse, un sourire poli nous interroge. Elle nous présente le menu et nous explique les généralités du repas.

Le menu du midi

Au restaurant, on retrouve une clientèle bien particulière; c'est la clientèle d'affaires du centre- ville de Montréal, tous bien mis de leur personne, préoccupées par l'heure et le service. Les plats circulent et les clients sont satisfaits du service rapide par deux ou trois serveurs à la veste bleue argenté.

Dans ce restaurant gastronomique, on retrouve sur la carte du menu, les mêmes couleurs et dessins que les décorations « art déco » des murs. Le menu comme tel nous apparaît les quatre choix du midi : steak d'onglet, comme poisson : la morue panée, du poulet, des salades, des viandes tartares, etc. Pour les fidèles du restaurant, ils sont aussi familiers avec la morue panée, les pâtes de Kiera German, les gnocchis parisiens, etc, .

Après un apéritif, nos assiettes surgissent du bout de l'allée, de l'arrière du restaurant. Guidées par la serveuse, trois jeunes serveurs déposent les plats au même moment devant les convives. La senteur des plats nous ouvre l'appétit. Assiettes bien montées, sauce succulente et légumes discrets. Nous goûtons et décortiquons avec raffinement; tout est succulent.

À la fin du repas, un simple « café-Montréal » du grand restaurant est tout à fait succulent et gouteux. La carte des desserts est extra, à vous de la découvrir!

Bonne visite au 9^e chez Eaton, rue Sainte-Catherine,
Montréal, Québec

À Toronto dès 1924

Lady Flora McCrea Eaton (1880–1970), épouse et héritière du président d'Eaton, John Craig Eaton, fut à l'origine de l'ouverture d'une luxueuse salle à manger, **la Georgian Room**, au neuvième étage du grand magasin. Inspirée par les restaurants d'autres grands magasins du monde entier, notamment le Georgian Restaurant de Harrod's à Londres. Lady Eaton conçut cet espace comme un refuge élégant, à l'écart de la ville, avec ses lustres en cristal taillé et ses chaises en velours bleu. La Georgian Room ouvrit ses portes le 10 mars 1924, proposant déjeuners, goûters et dîners. L'espace accueillait également des défilés de mode quotidiens, où les visiteurs pouvaient découvrir les dernières tendances new-yorkaises ou parisiennes.

Démolition du Georgian Room: Noël 1976

Notre commanditaire

Jardinerie Villeneuve, L'Assomption

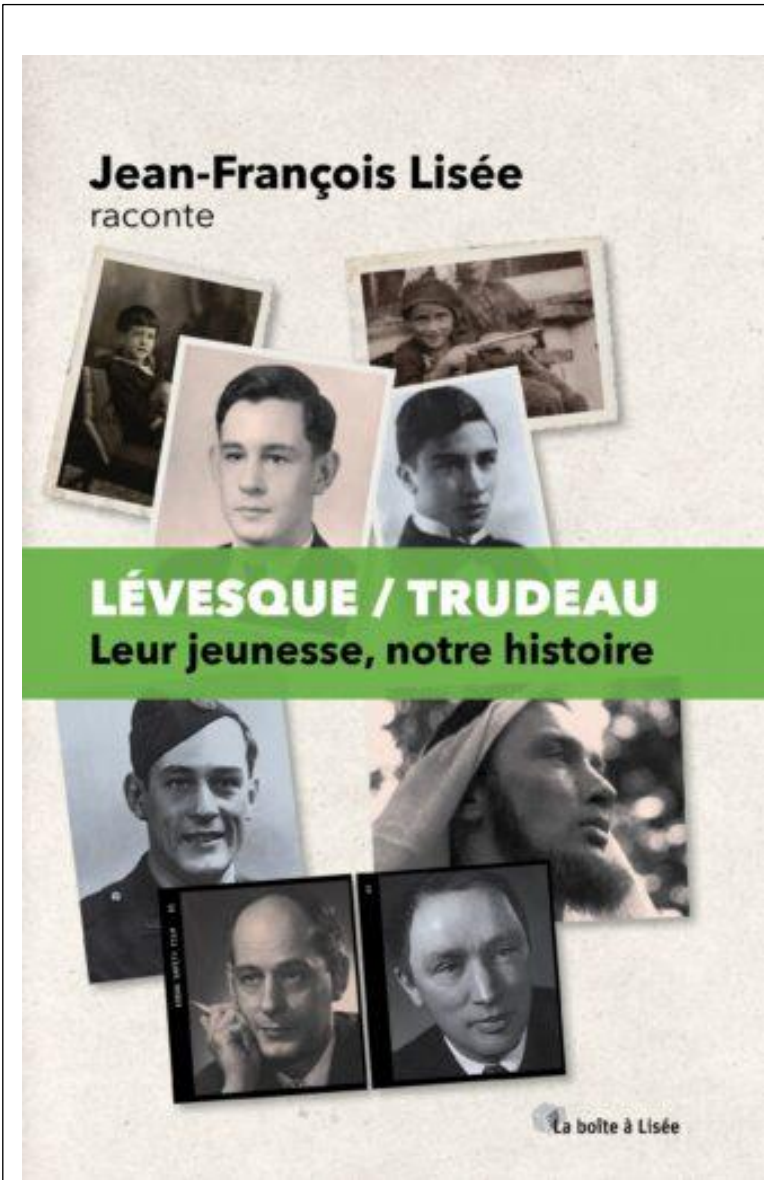


SARCASME

Anecdotes drôles et légères;

1. Hé, le retraité, combien de jours y a-t-il dans une semaine ? six samedis et un dimanche
2. Le problème avec la retraite c'est que l'on n'a pas un jour de congé !
3. Tout fait mal, mais ce qui ne fait pas mal ne fonctionne pas

Suggestion de lecture



Lévesque / Trudeau Leur histoire, notre histoire

Jean-François Lisée retrace les trajectoires parallèles — et souvent opposées — de deux figures majeures de l'histoire politique du Québec : **René Lévesque** et **Pierre Elliott Trudeau**.

Le livre explore leur jeunesse, leurs idéaux, leurs contradictions, et les événements qui ont façonné leur vision du Québec.

Mettez les lettres dans le bon ordre afin d'écrire les noms des animaux marins :

EEIPRUV

ABEEILN

EPIPCMOPHA

URNMEE

AACCHLOT

HAPINDU

EQIRUN

SOMRE

La traverse de lutins

Diane et Normand Rosa, grands-parents attentionnés, habitent tout près de la maison de leur fils et de sa famille. Pour faciliter l'accès à leur terrain et à leur demeure pour leurs petits-enfants, ils ont eu une idée aussi ingénieuse que poétique : créer un passage secret au cœur de leur haie de cèdres, affectueusement baptisé « **la traverse de lutins** ».

Et voilà qu'au petit matin, dans le calme feutré du jour naissant, les lutins — ces enfants espiègles aux pas discrets — surgissent par le passage magique, le visage illuminé d'un grand sourire. Chaque visite est une fête, une source de bonheur renouvelé pour Diane et Normand, qui accueillent leurs petits visiteurs avec une joie débordante.

