

LE CLUB DE PÊCHE

"MOLSON"

VOUS OFFRE

sur demande une copie

des publications suivantes :

LES POISSONS DE CHEZ-NOUS

EN PLEINE NATURE

LES "OUTFITTERS" DU QUÉBEC

LA CONSERVATION DE LA FAUNE

RÉSUMÉ DE CHASSE ET DE PÊCHE

Ecrivez au Club de Pêche Molson

C.P. 1600, PLACE D'ARMES, MONTRÉAL.

LE BROCHET DU NORD

par HARRY BERNARD

Je n'y suis pour rien, mais j'ai un cousin qui a été élevé comme moi, comme tous ceux de la famille, à la lisière des Cantons de l'Est. A l'exemple, à la suite des aînés, il commença tôt à courir champs et grèves. Le long des rivières, il s'habitua à capturer de l'achigan et du doré, du brochet, du maskinongé, et déjà il avançait en âge quand il admira, à demi éberlué, sa première truite mouchetée. Il n'en revenait pas. Il ne jure aujourd'hui que par la truite, rouge ou de lac, et n'est pas loin de me considérer comme un imbécile, une sorte d'irresponsable ou de *minus habens*, parce que je prends parfois plaisir, même dans les eaux où nage la truite grise, à poursuivre des brochets longs comme le bras.

On ne discute pas des goûts, ni des couleurs, ni des poissons qu'un homme se plaît à pêcher. Parlant brochets, il faut s'entendre. Autant je n'ai cure des brochets maigres des rivières du sud, verdâtres, limoneux, et qui sentent mauvais, autant m'attirent leurs parents du nord, trapus, de couleur plus sombre, vigoureux, qui s'emparent de l'appât avec fougue et remplissent d'aise le sportif qui ne s'embarrasse pas de préjugés. Alors que les premiers, comme alanguis par un habitat d'eau tiède, paraissent lâches, peu empressés à défendre leur peau et leurs nageoires, une fois qu'on les a ferrés, les autres ne se résignent pas à la perte de leur liberté. Ils livrent combat, plongent vers les fonds, coupent de leurs dents les condes qui les tiennent, même en avant des avançons de cuivre, sautent parfois hors de l'eau en agitant la tête, pour se libérer du triple hameçon qui leur déchire la mâchoire. Les premiers ont une chair molle, qui souvent goûte la vase, mais les autres donnent une viande ferme, blanche

comme neige ou jaunâtre, dont la saveur égale ou presque celle du meilleur doré.

Malgré des explications du genre, cent fois avancées, le cousin n'est pas convaincu. Il continue, au fond de son cœur, à se moquer avec des nuances de mépris. Peut-être est-il naïf.

Il arrive que je gagne ma vie. Pour cette excellente raison, entre plusieurs, que personne ne s'en chargerait à ma place. Je ne pêche pas quand je veux, mais quand je peux. Quand je quitte la ville pour la forêt, à mes vacances d'été, mouches noires et maringouins ont à peu près disparu. Les truites de même. Grises et mouchetées séjournent dans les profondeurs. Même dans les grands lacs, les eaux de surface ne sont pas très froides, et la truite ne s'en accomode pas. Plutôt que de tremper du fil dans l'eau pendant des heures, en pure perte ou à peu près, je me rattrape sur le brochet, lequel ne fait pas de façon pour loucher vers un appât engageant. Mieux vaut, à mon sens, un lourd brochet qu'une mouchetée de six pouces. Il en est qui pèsent trente livres et plus, dans les hauts mauriciens.

Maskinongés et brochets appartiennent à la même famille, sans pour cela se ressembler comme des frères jumeaux. Le chat domestique est un félin, comme le lion africain et le tigre du Bengale. L'ours noir et le raton laveur sont l'un et l'autre des plantigrades, mais ils possèdent, pour le reste, peu de chose en commun. Il existe de même, entre les divers brochets, des différences marquées. Nous comptons, dans la partie est du continent, au moins sept espèces de brochets, dont le maskinongé, qui relève lui-même de deux groupes : celui que nous connaissons dans le bassin du Saint-Laurent (soix masquinongy), et celui du voisinage de la rivière Ohio (soix obienais). Pour ce qui est des autres, nommons l'essox americanus, le vermiculatus, le reticulatus, le lucius et l'immaculatus, ce dernier apparenté de près aux maskinongés. Ce sacrifice fait sur l'autel de la science, revenons au langage du commun.

Le brochet qui hante lacs et rivières de la Haute-Mauricie, appelé brochet du nord (northern pike), est l'essox lucius du monde savant. Il ne pèse pas toujours vingt et trente livres. Car il se trouve des moments, au cours de sa croissance, où il doit être petit. Mais si Dieu lui prête vie et s'il mange à sa faim, qui n'est pas négligeable, il atteint après quelques années à un poids respectable. Comme tous les brochets, il est vorace. Il s'engraisse de n'importe quoi, ne méprise aucune nourriture. Il apprécie les canetons sauvages à l'égal des jeunes rats musqués, l'écurieul ou la souris qui commet l'erreur de tomber à l'eau, les grenouilles et les couleuvres, les insectes de taille et les poissons d'âge encore tendre, y compris ses propres rejetons. Il n'est pas difficile, ne choisit guère. Plus lui importe la quantité que la qualité.

Innombrables sont les lacs lointains, au nord de la province, où le brochet abonde. Son royaume par excellence est peut-être le bassin de la rivière Saint-Maurice, au nord et à l'ouest des Trois-Rivières. Il y aurait dans cette immense région quelque 16,000 lacs, sans compter les 4,000 que noya et s'incorpora le réservoir de 400 milles carrés, à l'ouest du barrage Gouin, à 236 milles du fleuve. Les principaux poissons sportifs qui y vivent sont les truites mouchetées et de lac, ou grise, le brochet du nord et le doré. A mesure que l'on remonte vers la ligne de partage des eaux, les lacs à truite rouge deviennent plus rares, ceux à brochet, plus nombreux. On prend dans ces derniers, mais à des profondeurs et des endroits différents, du brochet, du doré ou de la truite grise. Le partage des eaux s'opère au delà du 47^e degré de latitude, entre 47.15 et 47.30. De ce point, les rivières coulent vers la baie James, sans cependant s'y rendre jamais, car elles sont captées en route par le Saint-Maurice, qui adopte une direction est-sud à partir du degré 47.30, et s'emploie à les ramener vers le Saint-Laurent.

Pour être poissonneuse on ne peut plus, la région n'est pas facile d'accès, sinon par avion, et encore faut-il la permission d'y pénétrer. Car nous sommes dans les limites des

JUILLET 1963

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
Faisable toute la journée	Margais toute la journée	Tous margais toute la journée	Assez margais toute la journée	Très bon jusqu'à la nuit	Très bon jusqu'à 2 p.m.	Assez bon toute la journée
Bon de 3 p.m.	Faisable de 4 p.m.	Très bon jusqu'à 3 p.m.	Assez bon l'après-midi	Très bon jusqu'à 8 a.m.	Très bon jusqu'à 8 a.m.	Très bon l'après-midi
Très bon jusqu'à 9 a.m.	Très bon jusqu'à 2 p.m.	Très bon jusqu'à 3 p.m.	Très bon jusqu'à 10 h.	Margais	Assez bon de 4 p.m.	Très bon de 4 p.m.
Assez bon l'après-midi	Bon le matin, possible l'après-midi	Très bon l'après-midi	Faisable	de Kuyper		

compagnies d'exploitations forestière: Canadian International Paper, Consolidated Paper Corporation, Brown Corporation. Toutes font le possible et l'impossible, avec l'approbation bienveillante du gouvernement de la province, pour en interdire l'entrée au plus grand nombre. Non pas que leurs dirigeants soient égoïstes, inhumains, inhospitaliers, mais il n'est rien au monde qu'ils redoutent autant que le feu. Et l'on attribue aux touristes, par malheur, une proportion imposante d'incendies en forêt. En 1946, onregistra 992 feux de forêt dans la province, qui ravagèrent 55,764 acres de terrain boisé. Sur ce nombre de 992, 125 furent allumés par des touristes imprudents, 343 par des passants ou voyageurs, et 150 ne purent être classifiés. La foudre, à laquelle on prête tant de méfaits, ne donna naissance qu'à 64 feux.

Dans les entours de la rivière Vermillon et plus au nord, dans le bassin de la Manouane, presque tous les lacs sont remplis de brochets. Les plus grands, le lac Clair et les deux Muskeg, le Goulet et le Mondonac, le Salone, le Sincennes, le Manouane, le Châteauevert, cent autres, contiennent aussi de la truite grise, mais elle ne mord pas volontiers, sauf au printemps et à l'automne. Sans doute pourrait-on durant les chaleurs l'aller chercher dans les fonds, mais je n'ai jamais eu la curiosité ni le loisir d'essayer.

Quand nous séjournons dans le bois, il est rare que nous nous permettons, pendant une quinzaine, plus qu'une journée de pêche ou deux. Cela tient à la trop grande abondance du poisson. Nous en prenons au jour le jour, pour manger, mais une pleine journée, consacrée à sa poursuite, suffit à émousser l'intérêt. En moins d'un après-midi, un été, nous amenâmes 21 brochets, dont un de vingt livres. En six heures le surlendemain, et traînant deux cuillères derrière une chaloupe, un total de 56 individus, dont un de quatorze livres.

Je vis mieux encore au lac Goulet, il y a quelques années. Installés dans deux canots, et n'utilisant qu'une cuillère par embarcation, nous enregistrâmes à quatre hommes une

Éteignez bien...



**avec un peu
de soin**

**vous pouvez
prévenir un
feu désastreux**



**AIDEZ À
CONSERVER
NOS FORÊTS**

LA PROVINCE DE

Québec

capture de 80 poissons, dont une douzaine pesant de six à huit livres, et quatre ou cinq, de neuf à quinze. Ceux de moins de quatre livres, pesés à l'œil, étaient jugés indignes et remis à l'eau séance tenante. En prêtant à ceux qui restaient un poids moyen de cinq livres, on arrivait au chiffre non négligeable de 325 livres. A ce compte, et sans se donner beaucoup de mal, des gens sans retenue tireraient d'un lac plus d'une tonne en une semaine.

Dans quelle situation nous trouvions-nous, par rapport à la loi? Bonne. Car la prise permise est de trente livres de brochet par jour, par personne. En deux semaines, à quatre, nous aurions pu nous rendre à 1,800 livres, sans avoir à chercher d'accommodements avec notre conscience. Et voilà pourquoi, à moins que le poisson donne mal, nous nous contentons d'une journée de pêche, dans un voyage assez long en pays mauricien. Mais comment disposer de 300 livres de butin, quand nous n'avons ni glacière ni glace pour le conserver? On admettra que, pour trois ou quatre hommes, il y a là de quoi manger.

Il y a vingt et trente ans, pareille hécatombe eût représenté un problème d'envergure, à moins d'avoir pour objet de nourrir les ours. Il en est autrement aujourd'hui. Car nous apportons avec nous l'outillage nécessaire et mettons nos victimes en conserves. Pourquoi pas? C'est la seule solution, tellement nous sommes loin de la civilisation, si nous voulons rapporter la preuve de nos prouesses. Notre brochet en boîte est d'ailleurs un mets de qualité, dont nous nous trouvons bien les jours maigres, dans les mois qui suivent le retour. Sans une sertisseuse et les boîtes qu'elle bouche, nous devrions remettre le poisson à l'eau, après l'avoir décroché. C'est ce qui arriva en 1948, quand je fis avec Edouard Lemieux et Paul Cloutier la longue traversée entre les rivières Vermillon et Manouane, prenant en passant les lacs Mondonac et Châteauevert. Nous pouvions nous priver de mettre une cuillère à l'eau, mais j'étais d'avis contraire, voulant connaître les espèces qui peuplaient la zone visitée. Pendant la



vite! un
p'tit coup
d'coeur

GIN ET GINGER ALE

Deux onces de Gin, avec du Ginger Ale au goût, voilà une excellente combinaison. En hiver ou en été, rien de plus simple à préparer.

FONDÉ
EN
1888

BLENDED DISTILLÉ À MONTRÉAL

LA VRAIE SAVEUR DE HOLLANDE

GIN de KUYPER

première partie du voyage, nous n'amenâmes que du brochet, puis du doré en remontant vers le nord, à partir de la latitude 47.35, plus ou moins. Cela correspondait à la hauteur du lac Flamand, à environ vingt-cinq milles à l'est, où le doré abonde depuis toujours. Plus loin, sur le lac Watoussi ou Châteaouvert, puis sur la Manouane, le doré donna à l'égal d'*esox lucius*. Sauf les quelques sujets qui allèrent dans la poêle à frire, tous eurent la vie sauve.

Je ne me rappelle pas sans plaisir, ni sans regrets, ce petit lac perdu où je ferai mon premier doré. Il n'a pas de nom sur la carte. Il a la forme d'un triangle inégal, dont la pointe la plus aiguë pique franc nord. Sis au sud-ouest du lac Châteaouvert, entre deux rapides qui signifient autant de portages, il n'a pas un mille de longueur. Mais des falaises couvertes de résineux, hautes de cent pieds et plus, l'entourent de toutes parts et le tiennent prisonnier. Il donne un sentiment de sauvagerie, d'isolement, d'éloignement, comme nulle part ailleurs nous n'en avons ressenti. On y arrive par un sentier en pente, bordé de conifères et de petits feuillus. Une fois embarqués, laissant derrière nous la seule partie basse de son pourtour, et passé une pointe qui s'avance en promontoire, nous sommes comme écrasés par des murailles perpendiculaires, silencieuses, mystérieuses. La sortie du lac est dans son coin nord-ouest, qui donne sur la rivière conduisant à la première baie du Châteaouvert, mais rien à distance ne la laisse soupçonner, tant les montagnes, partout, ont l'air de se suivre en ligne continue. Nous sommes au fond d'un entonnoir et nous avons l'impression qu'en un tel lieu le canot ne pourra jamais que tourner en rond, sans espoir de découvrir une issue vers la liberté. C'est le désert sous forme d'eau, de roc, de verdure. Le calme est si complet que d'instinct nous parlons à voix basse. Nous n'entendons pas d'oiseaux. Il n'y a nulle part de traces laissées par l'homme, pas même les vestiges d'un campement indien, tant les rives sont abruptes, sévères, prohibitives.

La mise en conserves en forêt, en pleine nature, dans un décor odorant de sapinages et d'eau à perte de vue, est une occupation qui ne manque pas d'attraits. Elle offre une diversion, au moment où nous sommes fatigués de hâler du poisson à tour de bras, et houlés d'en manger. Si elle représente du travail, elle repose et nous change du reste, après une dizaine de jours de pérégrinations, par monts et par vaux. Nous commençons par mettre le brochet en filets, opération facile, à la condition de s'y connaître. On apprête ainsi n'importe quel poisson en cinq minutes ou moins, eût-il une verge de longueur. On lève les filets de chaque côté du corps, sans couper la tête, les nageoires ou la queue de l'animal, sans le vider de ses viscères, sans le gratter. Les filets obtenus, on les pose à plat sur une planche, un billot, une souche, puis on les sépare de peau et d'écaillés, d'un coup de couteau. Dûment lavée, la chair fraîche, épaisse parfois de trois doigts, est emboltée avec un morceau de lard ou de bacon, qui l'engraissera un peu, et une pincée de sel. On fait bouillir pendant quatre heures, à cause de l'altitude. Il importe de chauffer son eau au point d'ébullition, avant d'y plonger les boîtes remplies.

Quels résultats espérés? Un plat de roi, ou peu s'en faut. Notons que le sel, une fois fondu, forme avec les sucs du poisson une honnête saumure, qui attendrit et peu à peu dissout les quelques arêtes restées dans la chair. Par suite de quatre heures de cuisson, celle-ci s'est comme allégée, offrant une texture qui ressemble à celle du filet de sole. On met à frire, avec ou sans chapelure, et neuf fois sur dix vos hôtes ne sauront deviner ce qu'ils savourent. Que les sceptiques fassent l'expérience et nous en donnent des nouvelles.

Il semble y avoir dans les lacs du nord deux variétés de brochet, identiques quant aux formes extérieures, mais à la chair différente. Blanche chez les uns, elle est plutôt jaune chez les autres, de goût à peu près semblable. On pourrait attribuer cette diversité à celle des eaux, des fonds ou de l'alimentation, mais nous avons constaté maintes fois que des

poissons étaient blancs ou jaunes, qui venaient d'un même lac. Il se pose là des points d'interrogation que le profane abandonne aux spécialistes.

Au lac Goulet, nous nous trouvâmes un jour en présence d'une espèce de monstre: un brochet à grosse tête normale, mais au corps fluet comme celui d'une anguille, d'une longueur d'environ vingt pouces. Il pouvait peser une livre, alors que sa taille eût justifié plus de deux. Il alla d'abord rejoindre les autres, au fond de la chaloupe, mais il m'intriguait. Comme nous étions à tailler nos filets, le maigrechine m'échut et je remarquai que la lame de mon couteau, pourtant aiguisé de frais, s'arrêtait à une surface résistante. Je coupai quand même. Il y avait dans les chairs un bourrelet dur, qui nous parut être une sorte de tumeur. L'animal était malade, ce qui empêchait sa croissance normale et l'avait rendu difforme. Il ne trouva point sépulture dans une boîte hermétiquement fermée. Si je n'avais été aussi loin, si j'avais eu les moyens de le conserver, je l'aurais envoyé au laboratoire de biologie de la province, à l'Université de Montréal, pour examen et analyse.

Vorace comme ses congénères, le brochet du nord se laisse tenter par tous les appâts. Mais il n'aime rien autant qu'une cuillère brillante, qu'il voit de loin, et sur laquelle il fond avec la rapidité de l'éclair. En temps de pleine lune, il se nourrit peu, comme les autres poissons. Mais à mesure que le déclin se produit, il se remet à l'oeuvre avec sa gourmandise proverbiale. L'ennui, c'est que les petits de l'espèce se montrent aussi goinfres que les autres, et qu'ils sont toujours au bout des lignes. En 1947, je me mis en tête de décourager ces importuns, utilisant à cette fin des engins fabriqués sur commande, longs de douze et quatorze pouces. Les cuillères elles-mêmes avaient quatre pouces, avec diamètre de trois, et il était à peu près impossible de les faire tourner à la vitesse d'un canot. Nous dûmes employer une chaloupe poussée par un moteur portatif. Qu'arriva-t-il? Nous captu-

DIM.		LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
AOÛT 1963							
de KUYPER							
Assez bon de 7 h. à 9 h. m.	Assez bon tout la journée	Précipité tout la journée	Moyenne tout la journée	Très mauvais tout la journée	1 Précipité	2 Précipité	Très bon jusqu'à la nuit
11 le matin seulement	12 Assez bon l'après-midi	13 Précipité de 3 h. m.	14 Précipité de 4 h. m.	15 Précipité l'après-midi	16 Très bon jusqu'à 17 h.	17 Assez bon l'après-midi	18 Très bon jusqu'à 8 h. m.
19 Très bon jusqu'à 9 h. m.	20 Très bon jusqu'à 9 h. m.	21 Très bon jusqu'à 2 h. m.	22 Très bon jusqu'à 2 h. m.	23 Très bon jusqu'à 2 h. m.	24 Très bon jusqu'à 2 h. m.	25 Très bon jusqu'à 2 h. m.	26 Très bon jusqu'à 2 h. m.
27 Assez bon de 16 h. à 20 h.	28 Bon du 20 h.	29 Assez bon l'après-midi	30 Bon le matin jusqu'à 11 h.	31 Bon le matin jusqu'à 11 h.	32 Bon le matin jusqu'à 11 h.	33 Bon le matin jusqu'à 11 h.	34 Bon le matin jusqu'à 11 h.

râmes autant de petits que de gros, dont quelques-uns n'étaient pas plus longs que la cuillère et son armature.

Il est imprudent de se baigner dans certains lacs de la Mauricie, où le gros brochet abonde. Un garde forestier qui revenait de son poste au lac Flamand, à vingt milles au nord de ses quartiers du lac Gagnon, nous raconta qu'il n'osait pas nager en face de son camp, par crainte de se faire mordre par les poissons. J'écoutais, me demandant ce que je devais croire, et si notre homme ne voulait pas se payer notre tête. Peu après, je répétais ses propos à un autre habitué des bois, qui connaissait le Flamand depuis longtemps, et il m'affirma y avoir vu, à plusieurs reprises, d'énormes brochets sauter sur la palette de son aviron. Pierre Scott, l'un de mes compagnons de 1949, eut une expérience du genre, sur l'un des petits lacs qui relie la Vermillon au lac Goulet. Si une pagaie de bois verni peut tenter un brochet, qu'il prend pour une proie possible, à plus forte raison une main humaine ou un pied. Quand nous nous baignons là-bas — car il faut se laver de temps à autre — nous cherchons les battures de sable et nous abstenons de plonger en eau profonde.

Il est un dicton populaire, qui veut qu'un brochet absorbe chaque jour son poids en nourriture. Si la preuve de pareille glotonnerie n'est pas facile, il reste que le brochet mange n'importe quoi, à toute heure du jour. Il mord en plein soleil, comme l'achigan et le maskinongé, aussi bien que par temps sombre, et il ne leve jamais le nez sur le menu. Il a toujours faim. Il collabore avec le pêcheur. Au point qu'il n'y a aucun mérite, à certains jours, à tirer de l'eau une pièce de quinze ou vingt livres. On attire le poisson avec les moyens les plus invraisemblables. Je vis un jour des bûcheons, qui n'avaient rien d'autre sous la main, piquer à leurs hameçons des morceaux de saucisson. Ils ne retourneraient pas bredouilles à leur campement.

Le brochet en général, et celui du nord comme les autres, a la réputation de n'être pas batailleur, de ne pas défendre sa vie comme l'achigan, la truite, ou son cousin le

maskinongé. En ce qui concerne la truite mouchetée et l'achigan, il faut mettre en ligne de compte qu'on les taquine avec canne légère et flexible, corde de soie ou de nylon, aussi fine que le permet l'habileté du pêcheur. Il n'en est pas de même du brochet, pour lequel on emploie une ligne, à traîner ou autre, capable de tenir un veau de deux mois. Poursuivant le brochet, on ne sait jamais quelle espèce de mastodonte va avaler cuillère ou vif, et il importe d'être prêt à tout. Mais à poids égal, dans des conditions identiques de température et d'eau, je suis disposé à croire qu'un brochet du nord livre combat avec autant d'allant qu'un maskinongé. Il saute comme lui hors de l'eau, secouant la tête, s'il juge pouvoir se débarrasser ainsi des hameçons dans sa gorge. Et celui qui s'aviserait de pêcher le brochet avec canne légère, moulinet rapide, corde de dix ou douze livres de résistance, s'apercevra qu'un brochet moyen peut donner sa part de fil à retarder.

Dans un canot, il n'est pas facile de tenir un poisson de trois pieds ou plus, gros comme un tuyau de poêle, et de l'embarquer avec soi. Il arrive que la bête traîne l'embarcation et les deux hommes qui s'y trouvent. Aussi avons-nous, pour l'amadouer, deux façons de procéder, selon son poids présumé ou son opposition à se laisser approcher. Le préposé à l'aviron joue de celui-ci avec toute la vitesse dont il est capable, tandis que son compagnon amène à lui corde et capatif, qui se fatigue à ce manège, monte à la surface de l'eau, en avale plus que la nature ne le lui permet, se met à rouler sur lui-même. Il s'embarque alors d'un mouvement du poignet, et mieux encore s'il se présente de dos. Quant aux poids-lourds, il est prudent de mettre pied à terre et de les engager à aivre, à moins d'avoir une carabine .22 dans la pince de l'embarcation. C'est là le moyen par excellence de maîtriser un brochet récalcitrant. Une balle dans la boîte crânienne, entre les yeux ou à peu près, a raison du sujet le plus malcommode. Nous tuâmes ainsi en dix minutes, un après-midi,

trois poissons qui pesaient chacun quinze, douze et neuf livres.

On n'a aucune idée du nombre de brochets qui infestent certains lacs de la Haute-Mauricie. Au lancer, avec un poisson artificiel, si le temps est calme et l'eau sans rides, c'est jeu d'enfant que d'en amener un à chaque coup. Dans la baie du Vison noir, au lac Goulet, je tentai un jour diverses expériences, pour me rendre compte de la voracité des bêtes. Je déroulai vingt pieds de corde, puis quinze, puis dix, et toujours un brochet happait la cuillère. Je traînai celle-ci à fleur d'eau, sans lui permettre de s'enfoncer d'un pouce, et des poissons se prirent l'un après l'autre. Je la laissai pendre au bord du canot, à l'égalité de la surface du lac, et au premier coup d'aviron de mon compagnon, qui imprima un mouvement à l'engin, un autre s'accrocha. Tous étaient de petite taille et nous les renvoyâmes à leurs mères. Il nous est arrivé aussi, traînant une cuillère à cent pieds, d'attraper une douzaine de pièces par les ouïes, le côté, le ventre, la partie charnue de la queue. Nous en concluâmes que les maraudeurs étaient ensemble si nombreux, à un endroit donné, qu'ils se nuisaient l'un à l'autre. Se précipitant à dix ou vingt vers la cuillère, objet de leur convoitise, l'un d'eux se faisait empaler avant le dernier effort qui l'eût projeté vers l'objectif.

Comme les autres de la famille, le brochet du nord se plait le long des rivages, où il se cache dans les herbes, dans l'ombre d'une roche, parmi les racines submergées d'une vieille souche, pour se jeter sur une proie, fût-elle grenouille, poisson, mammifère ou cuillère nickelée. Pendant les mois d'été, quand l'eau baisse et se réchauffe, il cherche le voisinage des falaises de roc, où il se tient en plus grande profondeur, mais à un niveau qui n'intéresse pas la truite grise. Il est vif, rapide, robuste, vigoureux, capable de lutter, et ne mérite pas la moitié des épithètes péjoratives dont on l'accable. Dans les périodes de lune, il mange peu. Un été, j'ai examiné les estomacs d'une quinzaine de sujets, apporté du

grand lac Muskeg, et tous étaient vides. Ils n'avaient pas d'appétit, ou rien à se mettre sous la dent. Mais ils ne résistent pas à l'attrait de nos cuillères luisantes, trop alléchantes pour ne pas justifier un brin d'enquête.

On pensera, on dira ce que l'on voudra du brochet du nord, on commettra à son endroit les pires calomnies. Durant la belle saison, il offre un sport agréable, qui ne manque ni de vitesse ni de vie, à l'époque où la truite de lac, dédaigneuse des mets de surface, se réfugie à deux cents pieds de profondeur, et où sa soeur mouchetée, non moins difficile et indifférente, fait la grimace devant un ver succulent ou une mouche de plume chamarrée d'argent. Je ne nie pas la grâce, la beauté, les qualités combattives des salmonidés, au printemps et à l'automne, mais je n'ai que faire de leurs façons capricieuses, de juin à septembre. Vive alors le grand brochet des solitudes, et rien ne m'amènera à me dédire.

Et les pages que voici, il va sans dire que je les dédie à ce mien cousin qui n'a aucune tendresse pour *Esox lucius*, avec hommages et souhaits de conversion à des idées nouvelles, dont je désespère moins que lui. Mieux vaut tard bien faire que de s'encroûter à jamais dans l'entêtement, la passivité et la routine.

HARRY BERNARD.

SE PERDRE DANS LE BOIS

par HARRY BERNARD

Rien de plus terrible que de se perdre dans le bois. On sait l'histoire de François Paradis, qui s'écarta dans la neige et le vent, et jamais ne croisa la route qui le devait conduire à Maria Chapdelaine. S'égarer ne signifie pas la mort, à échéance plus ou moins brève, mais il y a les possibilités. Surtout, si un homme s'affole. S'il n'a pas d'arme, de corde, d'hameçons, la situation se complique. S'il manque d'allumettes, elle devient désespérée. Car il faut manger, faire du feu pour se chauffer, si le temps est froid. Ici apparaît la sagesse de la loi non écrite de la forêt, qui défend de tuer sans raison les porc-épics. Ces rongeurs lourdauds et à l'instinct lent, qui s'immobilisent quand ils se croient en danger, se cachent la tête sous un billot ou une pierre, hérissant leurs dards de partout, sont les seuls animaux sauvages qu'un homme destiné à mourir de faim peut tuer d'un bâton. Il n'aura qu'à se garer de la queue, dont la bête essaiera de le frapper. L'ennui, c'est que les porc-épics ne sont pas aussi nombreux qu'on le pense, et vous pouvez errer des jours sans en apercevoir l'ombre d'un. C'est d'ordinaire ce qui se produit, quand on compte sur un porc-épic pour son dîner.

L'homme bel et bien égaré, qui ne sait plus quelle direction prendre, ne doit pas perdre la tête. Rien ne lui sert de courir, même si la nature du terrain le permet. Car il tournera en rond, et tourner vite apporte le même résultat que tourner lentement. Le plus étrange, c'est que l'écarté peut revenir à son point de départ, à des lieux vus et revus, et ne pas se reconnaître. Tant il est désorienté, la terre aidant, et privé de ses moyens. Le mieux est de s'asseoir sur un tronc renversé, de se cacher le visage dans les mains, pour oublier un moment le paysage, se reposer, réfléchir. On fumera une