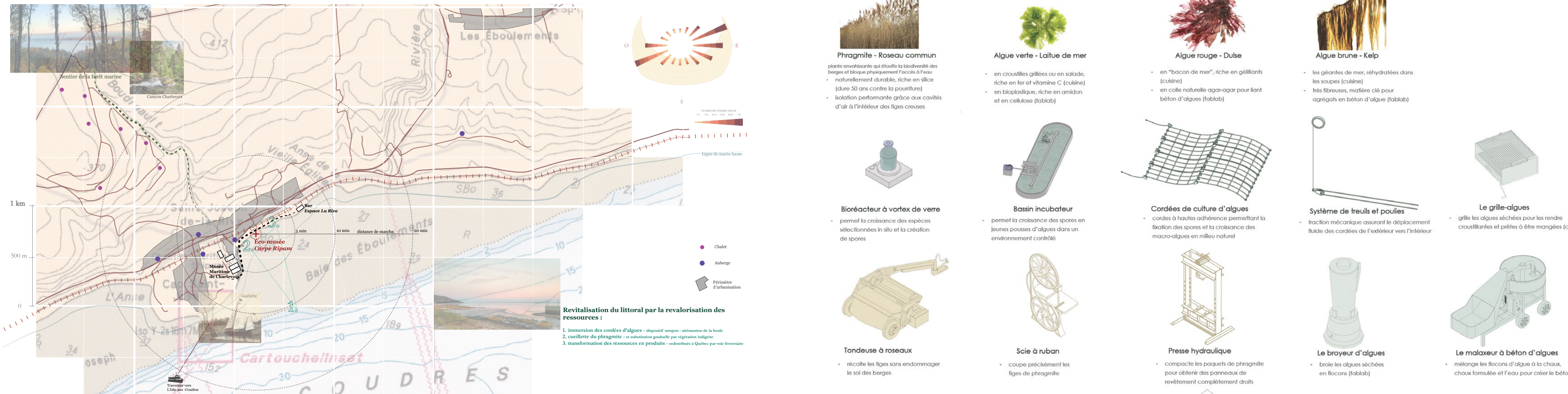
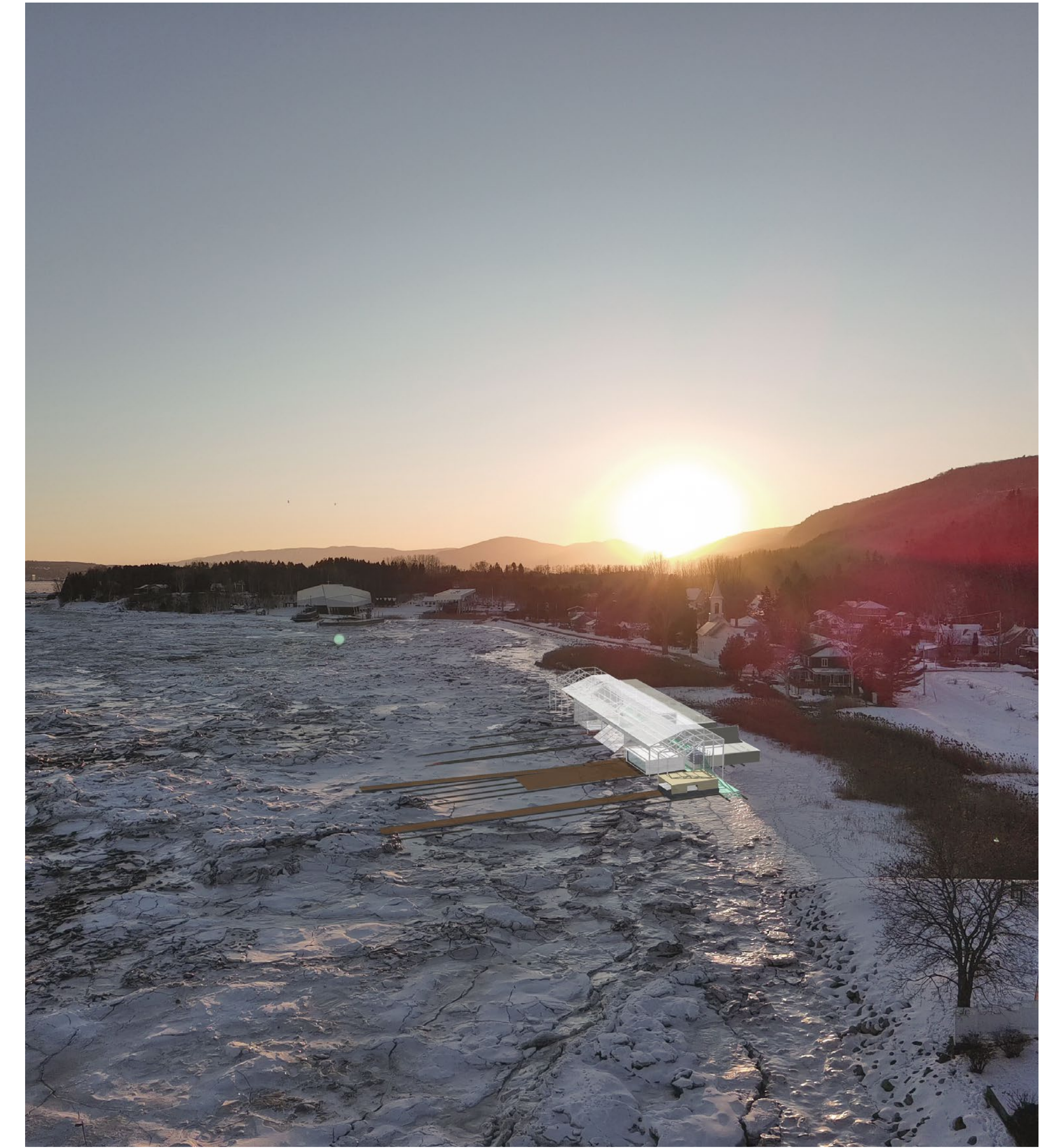
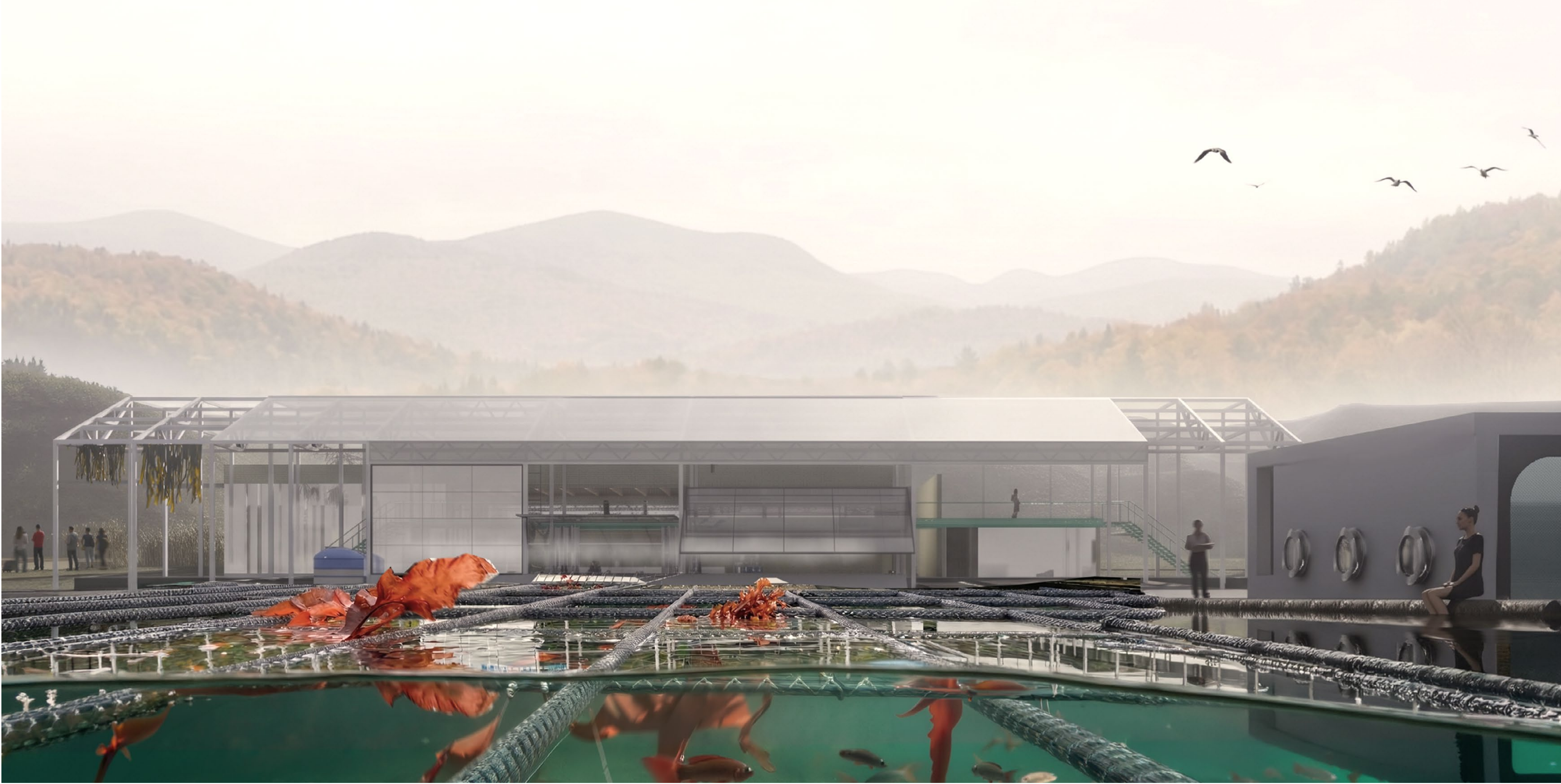


Carpe Ripam

«Cueille la rive», Écomusée du littoral: algues, roseaux et savoir-faire

Chérine Bolzinger
E(p) supervisé par Érick Rivard



Face à l'érosion progressive des berges du Sabot, lauréat et à l'agitation des rivières littorales, Carpe Ripam propose une réconciliation entre architecture, ressource et territoire. Inspiré de l'expression latine Carpe Diem, le projet invite à cueillir la rive : non pas comme un geste d'abstraction, mais comme une manière d'habiter le présent en cultivant le vivant. A Saint-Joseph-de-la-Rive, le projet s'oppose sur deux ressources contrastées : le programme, plante invasive qui colonise les berges, et les algues, plus discrètes, mais essentielles à l'équilibre du fleuve. En immergeant des cordons d'algues au large, une trame souple se dépose dans l'eau, agissant à la fois comme dispositif productif et d'atténuation de l'onde. Le littoral devient ainsi un terrain d'expérimentation où l'architecture ne s'impose pas au milieu, mais participe à sa régénération.

D'un point de vue territorial, le projet transforme la cueillette en acte d'entretien, de mémoire et de transmission de savoir. L'extraction graduelle du programme permet de passer de la propagation et d'encourager le retour de végétation indigène. Récolté, séché puis transformé, le roseau devient matière pour l'architecture, notamment à travers une enveloppe en charpie prolongeant le passage. En parallèle, la culture des algues est mise au jour par un système de cordons et de boules inspirés des godolètes et rois de mise à l'eau du Musée maritime de Charlevoix. Cette mécanique douce facilite le passage de la ressource entre l'eau et la terre, entre la récolte et la transformation. Elle se prolonge dans deux pavillons mobiles : le laboratoire et le restaurant, capables de glisser sur rails vers le fleuve, comme des instruments d'observation et d'immersion temporaire dans le milieu.

Du côté du programme, Carpe Ripam s'articule comme un écomusée où chaque étape de transformation devient une expérience sensible et collective. Le parcours du visiteur se déplace depuis la berge vers la serre-séchoir, où les algues sont lavées, séchées puis transformées. Une passerelle surélevée permet d'observer les gestes des travailleurs sans interrompre la production. Cette passerelle traverse les espaces de séchage, suivie la cuisine et révèle la chaîne complète de la ressource. Le projet sollicite les sens au fil du parcours : le toucher, par la cueillette des plantes ; la vue, par la mise en scène des procédés ; l'odorat par les effluves salins et cuites ; le goût, par les algues servies au restaurant ; et l'ouïe, par les dispositifs de l'eau sur le quai. Enfin, les ressources transformées : matelot, produits alimentaires et objets sont redistribués vers Québec par voie ferrée, inscrivant le projet dans une économie locale, circulaire et territoriale. Ainsi, Carpe Ripam ne se limite pas à cueillir la rive : il la sème, la raconte et la remet en mouvement.

Transformer l'invasif et l'invisible en ressources matérielles et comestibles.

