

Camp des Maîtres - Tome 2 par Paul
Junique

Forêt Montmorency, 22 h 10, tout le monde descend. La route a été agréable, surtout au Mcdonalds de Drummondville. J'ai une collection de spéciaux " deux pour un " et j'ai pris un petit souper santé avant les efforts qui m'attendent.

Fidèles au poste, Michel [Bédard] et André [Filion] sont à l'accueil, malgré l'heure tardive. J'aurai le plaisir de m'entretenir avec eux en terminant ma boîte de " Munchkins ". Tout va bien, la neige est au rendez-vous, les maîtres aussi. Le chandail officiel du camp est très beau, mais les tuques ne sont pas arrivées. Mis au courant de ces dernières nouvelles, je vais décharger l'auto, et au dodo.

Cette année, ma chambre est mieux placée: un ronfleur à droite, un ronfleur à gauche; je ne serai pas dérangé par le bruit des douches-tôt. En fait, personne n'a dérangé

mon sommeil, j'ai pas dormi.

" -23 °C ". C'est la première phrase que j'ai entendue venant d'un maître téméraire qui est allé voir le thermomètre extérieur. Brrr!! Pas question de sortir de mon sac de couchage. Je vais faire un peu d'imagerie mentale pour visualiser mon entraînement, ce sera moins froid.

J'ai finalement quitté mon nid pour aller prendre des forces à la cafétéria et faire mes civilités aux amis.

L'entrée à la cafétéria, c'est le meilleur moment du camp. On s'arrête, on observe les participants et le miracle annuel se produit : on tombe dans l'hiver, la saison de ski commence et la famille est retrouvée.

Salut tout le monde, moi aussi je viens skier, et Carole également. On est content de vous rencontrer.

Quelques poignées de main, quelques

salutations et je me prépare une réserve de calories : trois œufs, une assiette de bacon, une portion d'omelette, deux bols de céréales, quelques toasts, une banane, deux muffins, un jus d'orange et un café [sans sucre et sans crème, c'est meilleur pour la santé].

Je suis prêt, mais je n'ose toujours pas regarder le mercure qui flirte toujours avec les -20 °C. Je vais sonder quelques maîtres farteurs pour connaître les secrets du fartage du jour.

9 heures. Me voilà sur les pistes, avec quelques autres braves, affrontant le froid cinglant. La piste a été tracée et recouverte de papier sablé. Ma glisse est lamentable. Aucune importance, je transforme ma séance d'intervalles en séance de musculation. Ça va durer jusqu'à midi.

J'ai rencontré peu de monde, la plupart des skieurs assistent studieusement aux

différents ateliers. L'atelier de offset, par Alfred [Fortier], mérite quelques lignes.

Alfred, c'est le Mozart du offset, le Einstein du déphasé, le Boticelli du décalé. Les superlatifs me manquent pour situer le personnage. Personne ne l'égale dans la province. Ça fait quinze ans qu'il fait du offset. C'est la personne-ressource dès qu'on parle de trois points d'appui. Les Norvégiens le contactent pour améliorer la technique de Daelhi, les Italiens le consultent pour corriger les défauts de Di Centa et Gaston lui téléphone pour bonifier son vin. Je n'ai pas assisté à l'atelier, le Docteur es offset m'a refusé, car je n'ai pas les prérequis nécessaires; mais j'ai déjà réservé une place pour la session de rattrapage, cet été.

Midi. À la soupe. Un petit étirement et je fonce à la cafétéria. Les menus ont été élaborés par Pierrette, ma "nutritiologue" préférée. Les ayant découverts dans *L'Écho*

des maîtres, j'ai déjà préparé mes repas. 400 g de glucides, 400 g de protéines et 200 g de lipides; le tout équivalent à 20 000 kilojoules. Avec tout ça sur mon plateau, j'ai longuement salué Pierrette pour lui laisser le temps d'évaluer mon repas et pour lui montrer que le cours de Bio 314 est encore frais dans ma mémoire.

J'ai englouti tout ça entre quelques discussions et quelques retrouvailles sympathiques après un long été de séparation. Et je suis retourné skier, pour digérer et pour compléter le sablage de mes semelles.

Au retour, j'ai pris une douche froide : je voulais laisser l'eau chaude à ceux qui skiaient encore.

Au souper, j'ai sélectionné le menu sans gras. J'ai compensé par sept ou huit desserts. Et puis il me faut recharger mes batteries, je vais assister à l'atelier de "fartage avancé".

Cette année, monsieur Toko n'est pas là, il est au Salon international du fartage. Il présente les derniers produits Toko :

- le traceur de piste Toko, spécialement conçu pour les skis fartés avec Toko;
- la salle de fartage Toko;
- le sac à poubelles Toko, adapté aux restes de farts et aux poussières Toko.

La salle est bondée, Stéphane [mon ancien coach Barrette] est retranché derrière un banc de fartage, quelques brosses et son fer à repasser. La séance est animée et j'ai appris beaucoup de choses :

1. les maîtres posent beaucoup de questions;
2. il y a toujours un skieur qui aimerait savoir comment faire si après avoir mis du klister rose sur du klister vert, le tout sur une base de Shola, il doit étendre une couche de fart de poussée orange à recouvrir par une cire bleue, tout ça 30 secondes avant le départ d'une course, sous une neige humide

et à $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$;

3. le fartage est en pleine évolution; les fabricants rajoutent du fluor et augmentent les prix;

4. l'atelier n'est pas encore disponible sur vidéo;

5. le prix du ski farté a augmenté de quelques dollars;

6. " fartage avancé " ça veut dire fartage de l'an passé, mais avec la pochette avancée de plusieurs centimètres.

Voilà. Enrichi de toutes ces connaissances, je me suis couché à 8 heures et j'ai rêvé que Carole fartait mes skis.

" $-27\text{ }^{\circ}\text{C}$ ". Ça c'est le réveil du samedi matin. J'en tremble jusqu'à la cafétéria. Je vais doubler ma réserve énergétique avec une montagne de crêpes. Tiens! il y a un nouveau futur maître : le bébé de Yves [Groulx]. Avec les conversations qui

l'entourent, il dira Toko ou Swix avant papa ou maman.

Et c'est reparti, au ralenti, sur le papier sablé de la veille, dont la rugosité a été améliorée par quelques degrés en moins. J'ai skié avec Sylvain [Gilbert] et Michel [Labrie]. On a rencontré un ours, sorti de sa tanière pour admirer notre technique, et Sarto [Chouinard] qui étrennait sa belle veste de l'Association des maîtres.

À midi, on est rentré pour se reposer et pour raconter nos exploits. Sur le chemin du retour, j'ai rencontré un groupe de maîtres qui se livraient au trafic de chandails verts. Ce sont des modèles rares que les collectionneurs s'arrachent. J'ai remarqué aussi une file impressionnante de maîtres à masser : les ateliers commencent à se faire sentir sur les muscles des athlètes.

Après avoir mangé, j'ai skié jusqu'à usure complète de ma base. Voilà, les skis sont

départés et propres, je peux aller me reposer. J'ai encore laissé l'eau chaude pour les retardataires et j'ai jasé avec Léon qui revenait de son atelier d'équilibre. C'était plein. Les maîtres sont allés pratiquer, ils en auront besoin à la dégustation prévue ce soir.

Avant le souper, en testant le vin d'Alfred, j'ai compris d'où venait sa maîtrise du offset. À force de goûter à sa production, il a développé un sens extraordinaire de l'équilibre, une dextérité remarquable pour aller chercher un troisième point d'appui [pour ne pas tomber]. Et naturellement, le principe étant identique au offset, Fred est devenu le pape du déphasé. D'ailleurs au souper, j'ai observé plusieurs maîtres qui arrivaient en offset, une bouteille à la main.

J'ai refait un résumé du *Guide alimentaire canadien* dans mon assiette et j'ai écouté les amis raconter leur journée, parler des futurs entraînements, analyser les chutes de neige,

critiquer leurs fartages, prévoir le temps et vanter les qualités d'un bon massage.

Ensuite, j'ai visité le Salon du ski. C'est toujours aussi intéressant. Les skis sont tous là, on peut les comparer sans avoir à se déplacer dans plusieurs boutiques. J'ai rencontré tous les représentants. Voici mes conclusions, basées sur leurs commentaires :

- Toutes les compagnies ont la meilleure base sur le marché, celle qui retient le fart, et qui n'a aucun défaut de fabrication.
- Toutes les compagnies proposent la cambrure la mieux adaptée à votre style, à votre taille et à votre poids.
- Toutes les compagnies ont les skis qui ont gagné la Coupe du monde.
- Toutes les compagnies offrent le meilleur rapport qualité-prix.

Remise des médailles du Championnat provincial des maîtres 1995. Sous les

ovations de la foule, les récipiendaires défilent devant Michel [Bédard] et regagnent leur place, médaille au cou. Suivra la dégustation, orchestrée par Gaston.

Cette année, le Château Stoneham a une robe limpide, aux reflets vieux roses. Son bouquet ample annonce un vin élégant dont l'arôme fruité rappelle la cerise dont il fut tiré. Puissant en bouche, le Château Stoneham 95 est de constitution solide. On devine un vin étoffé et charnu qui manque cependant d'un peu de souplesse. Mais Gaston s'est promis d'y remédier pour la cuvée 1996.

De verres en verres, les discussions s'animent, les visages s'éclaircissent et le plat de peanuts diminue.

J'ai rejoint mon lit en offset.

" 42 cm de neige ". Ça c'est le réveil du dimanche. J'ai vite déjeuné pour aller au milieu des pistes le plus rapidement

possible; on n'a pas l'occasion de voir tant de neige en ville. Je voulais aussi essayer les skis de Skate Kharu ronds sur le dessus, que le représentant m'a prêtés.

Je pensais impressionner les maîtres avec mes skis futuristes en carbone, mais avec la neige qui traîne sur la piste on ne les voit pas et je passe inaperçu. Dommage...

L'atelier de offset a marqué le monde du ski. Le chauffeur du traceur l'a suivi et a ensuite adapté son traçage à cette merveilleuse technique. C'est tout nouveau comme style de piste : la partie droite est deux pieds plus haut que la partie gauche, comme ça on est obligé de skié déphasé. Le problème, c'est qu'avec ces facilités, on n'a plus besoin de cours de offset et Fortier va se retrouver au chômage.

Il faut rentrer, la fin du camp approche. La douche, la cafétéria, le déneigement de l'auto, le rangement du matériel, les becs à

Carole, les bye-bye à tout le monde, le
moteur qui tourne. C'est fini. Vous me
manquez déjà. À la prochaine.

P.-S.: Le cours de offset est enfin disponible
sur Internet.

Février 1996