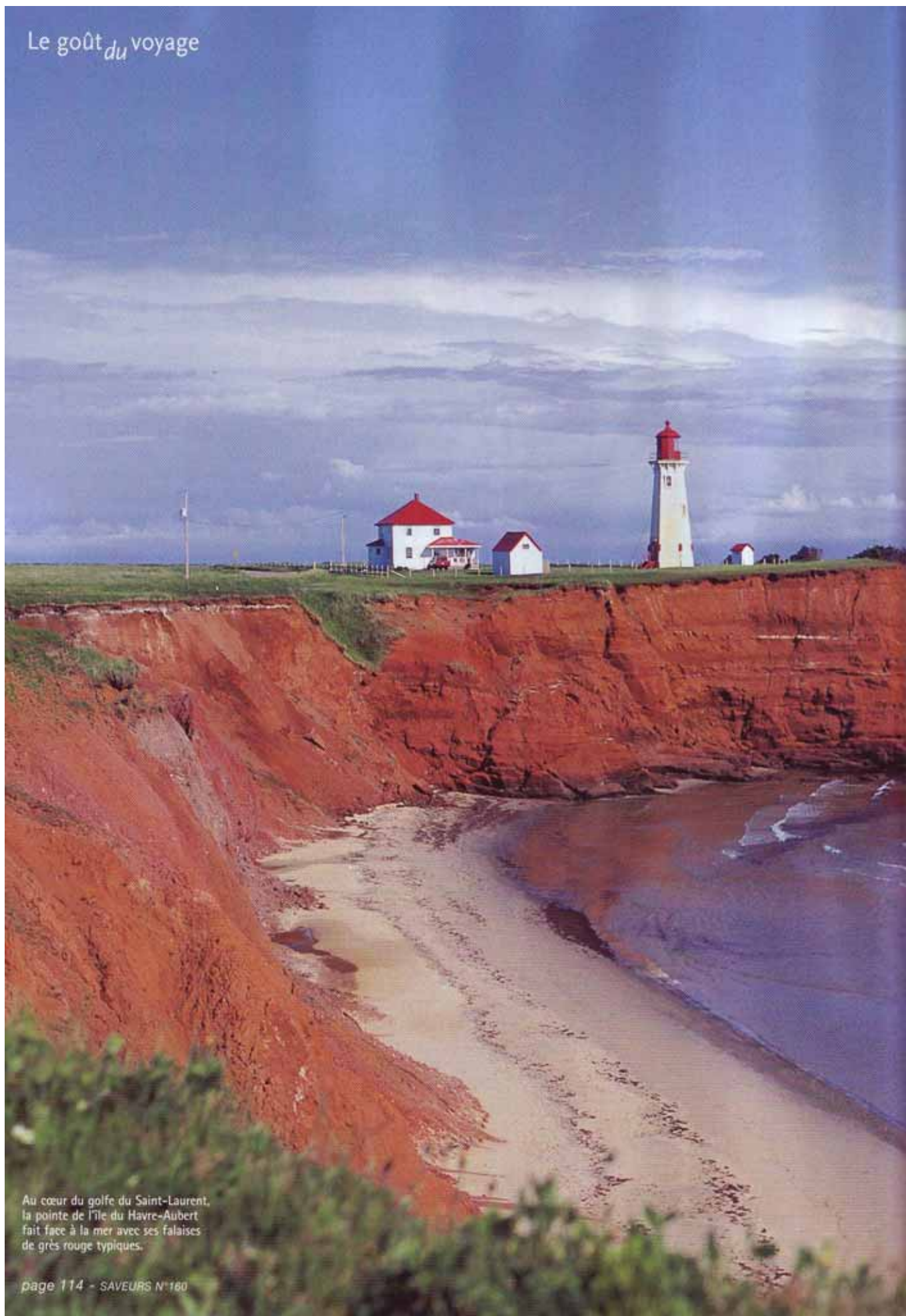


Le goût *du* voyage



Au cœur du golfe du Saint-Laurent, la pointe de l'Île du Havre-Aubert fait face à la mer avec ses falaises de grès rouge typiques.

page 114 - SAVEURS N° 180

LE QUÉBEC DU GRAND LARGE

Couleurs vives sur ciel bleu, mer émeraude bercée par le doux accent québécois, les Îles de la Madeleine sont aussi le paradis des pêcheurs de homard. Texte Mario de Castro. Photos Marie-José Jarry.

n survolant ce chapelet d'îles, on est impressionné par leur nombre, certaines n'étant que de simples cailloux. À l'atterrissage, l'air marin, une brume à couper au couteau nous accueillent. Nul doute, il y a ici un je-ne-sais-quoi d'Écosse et d'Irlande. Mais déjà des voix amicales qui chantent ce français d'autrefois nous rappellent que nous sommes au Québec.

Sur la route, on se sent un peu comme au premier jour de la Création : le temps se lèvera avec la marée, pour le moment on devine les ondulations de la topographie, modelée avec le sable rouge caractéristique des Îles de la Madeleine.

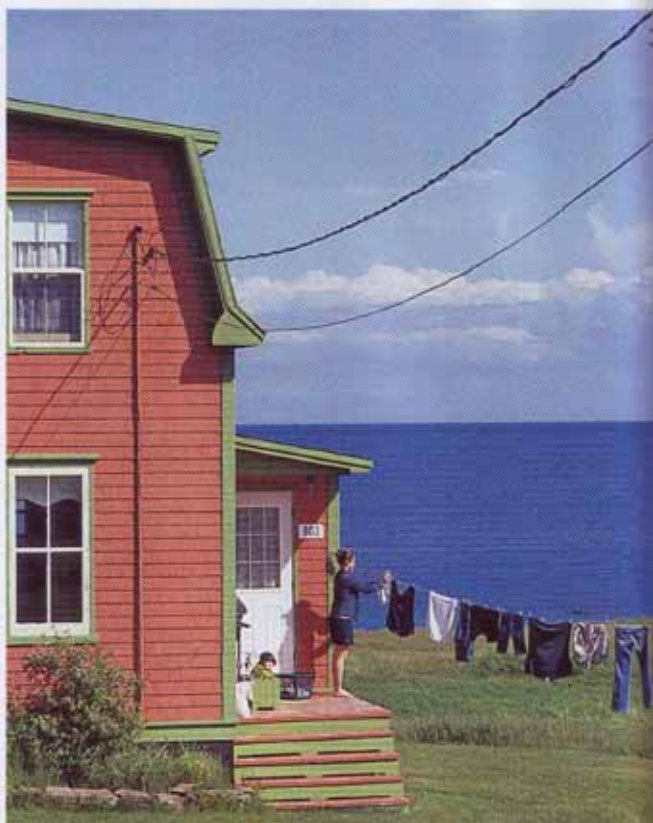
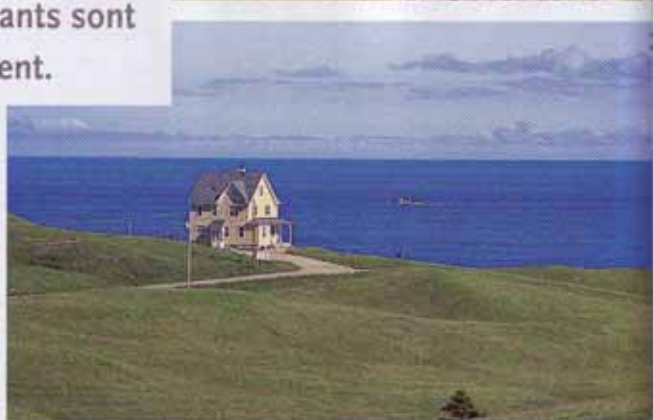
Une maison à demi enfouie dans le brouillard. On se pose des questions sur la fragilité de cet écosystème qui, à n'en pas douter, sera englouti un jour par les assauts de l'océan.

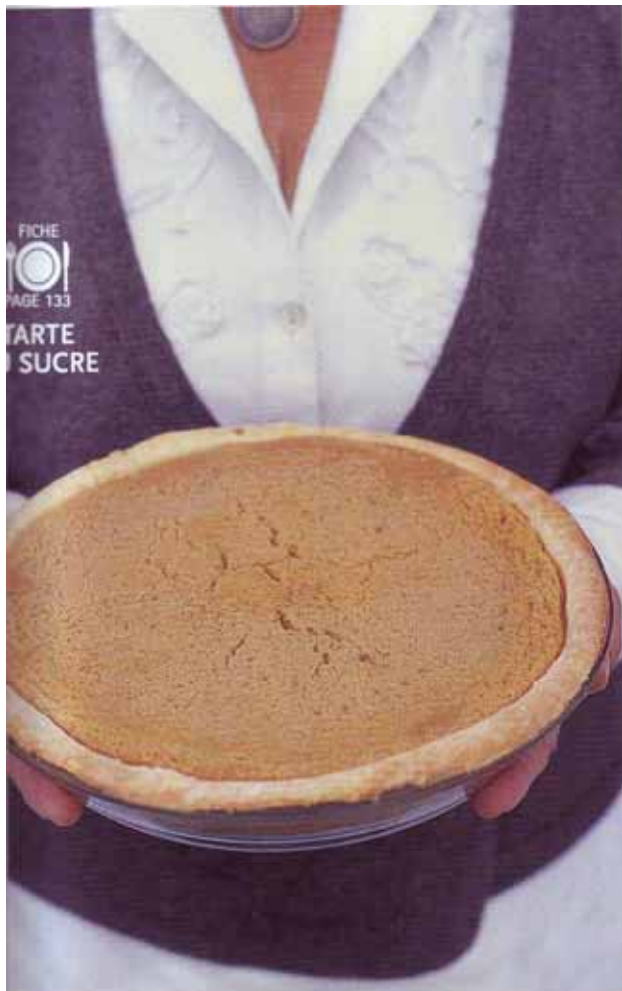
À perte de vue, les vallons verdoyants sont battus par le vent.

Un archipel en hameçon

Puis, de nouveau, on se focalise sur cette côte qui se soulève hardiment au-dessus d'une mer émeraude, sur des prairies galopant jusqu'à la mer. Et ces maisons de bois peintes en vert, fuchsia, jaune vif, bleu, rose rappellent la Suède et la Norvège. Les Madelinots soutiennent que leurs îles ont la forme d'un hameçon. À bien y regarder, ils n'ont peut-être pas tout à fait tort : de Havre-Aubert à Grande-Entrée, en passant par Cap-aux-Meules, il s'agit d'un hameçon de 60 km de long. Artistes, écrivains, pêcheurs, avocats, commerçants, les Madelinots sont fils d'Acadiens. Ici, l'histoire n'est pas encore complètement gommée, il faut dire qu'elle est si jeune : l'Acadie française, constituée dès 1604 au sud de la Nouvelle-Écosse, comptait vers 1754 près de 10 000 habitants malgré une suite ininterrompue de conflits entre l'Angleterre et la France qui entraînait d'insupportables changements de juridiction et des dissensions durement ressenties.

Le pire arriva en 1755, après la guerre de sept ans entre la France et l'Angleterre, lorsque les Anglais décidèrent la déportation des Acadiens. C'est ce qu'on appelle ici « le grand dérangement » qui





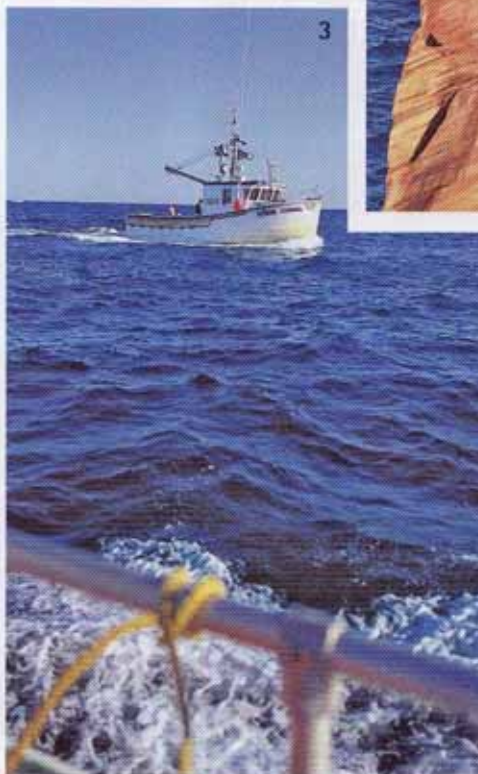
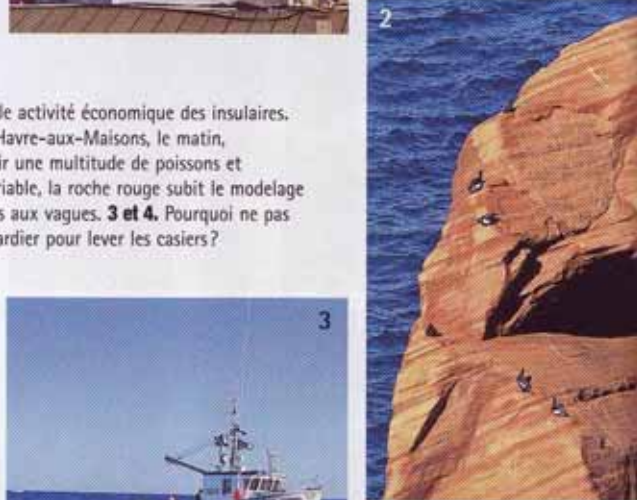
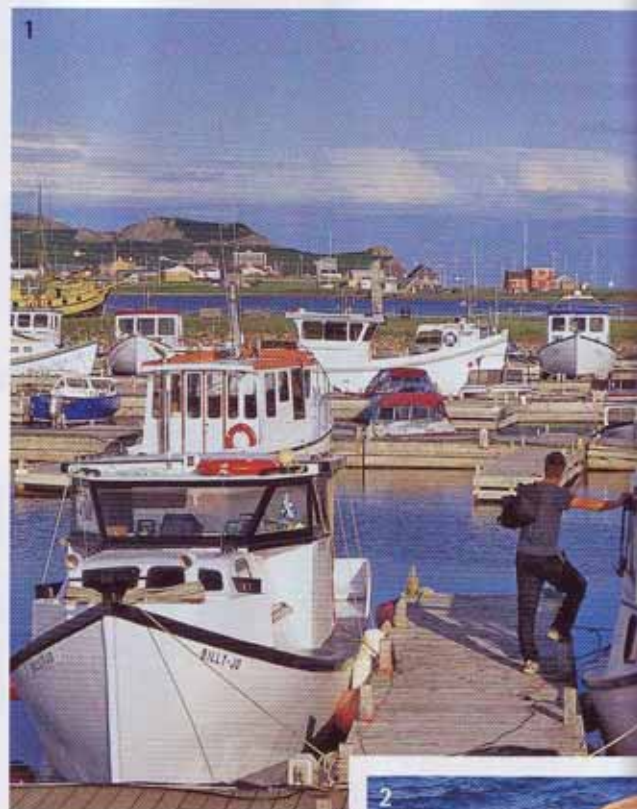
1, 2 et 3. Les Madelinots ont bien raison d'être fiers de leurs maisons en bois aux couleurs vives. **4.** La Fleur de Sable, une jolie boulangerie où l'on peut déguster sur place des spécialités comme la fougasse au hareng fumé ou encore la brioche aux bleuets et canneberges sauvages. **5.** Jean-Sébastien possède la seule brasserie des îles où les céréales sont maltées de façon artisanale. **6.** Si vous séjournez dans une des chambres de la Maison d'Eva-Anne, Steve vous emmènera visiter son élevage de veaux. **7.** On ne sait pas pourquoi tout le monde l'appelle "Le Froissé", mais tout le monde sait qu'il propose des charcuteries divines. **8.** Les belles plages de sable donnent des envies de longues balades.



«... devait peupler la Louisiane de Cajuns et les îles de la Madeleine de pêcheurs. Chacun porte en lui un peu de cette histoire. Ils furent, une trentaine d'années plus tard, rejoints par les Acadiens de Saint-Pierre-et-Miquelon, eux-mêmes chassés une fois de plus par un gouvernement anglais de Terre-Neuve. L'isolement de l'archipel leur permettait d'envisager une vie plus calme. Mais deux siècles durant, des « seigneurs » anglo-saxons, nommés par la juridiction du Bas-Canada, ont essayé d'extorquer leurs propriétés.

Morue séchée et hareng fumé

Au XVIII^e siècle, ce sont les pêcheurs basques et normands qui sont attirés par ces fonds poissonneux en morues et harengs. Mais les Acadiens surent résister, temporiser et s'organiser et ils revivent aujourd'hui dans les yeux bleus des Madelinots. Un document de 1706 signale que les morues « surtout celles autour des îles de la Madeleine, sont communément d'une grandeur prodigieuse, fortes et grasses, d'une merveilleuse qualité ». Elles faisaient l'objet d'un trafic entre pêcheurs basques et normands. Pendant plusieurs siècles, les plages de galets permirent de faire sécher les morues. Vers la fin du XIX^e siècle, les fumoirs de harengs firent leur apparition et donnèrent aux îles un certain parfum. Pour mieux comprendre la place du hareng fumé dans l'archipel, une visite au Fumoir d'Antan s'impose. Après un arrêt pendant près de trente ans faute de poissons, la pêche au hareng et son fumage ont repris dans les années 1990. Seule la famille Arseneau avait conservé son fumoir, une activité entretenue dans la famille depuis plusieurs générations. En 1996, Benoît Arseneau et ses frères ont convaincu leur père de relancer le Fumoir d'Antan et de les initier à la technique du fumage. Depuis, les volutes de fumée dansent de nouveau au-dessus de la boucanerie. La méthode artisanale de fumage du hareng, transmise de père en fils, assure la qualité et l'authenticité des produits du terroir. Les fumoirs sont d'ailleurs les seuls bâtiments traditionnels encore en fonction sur les îles. Le hareng fumé ou boucané sert notamment d'appât pour attraper les homards. La pêche «...



1. La pêche reste la principale activité économique des insulaires. La visite du port de l'île de Havre-aux-Maisons, le matin, donne l'occasion de découvrir une multitude de poissons et crustacés. **2.** Extrêmement friable, la roche rouge subit le modelage incessant des vents combinés aux vagues. **3 et 4.** Pourquoi ne pas embarquer à bord d'un homardier pour lever les casiers ?

RAGOÛT MARIN

Plat complet

Préparation : 20 mn.

Cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes :

■ 4 pommes de terre grelot
■ 4 carottes ■ 4 navets
■ 4 courgettes ■ 12 pois
mange-tout ■ 4 asperges
■ 1 pincée de safran ■ 1 c.
à soupe de beurre ■ 1 c. à
café de farine ■ 1 échalote
grise ■ 8 pinces de homard
■ 12 grosses crevettes
■ 12 pétoncles ■ 50 ml
de vin blanc ■ 100 ml de
fumet de poisson ■ 50 ml
de crème fraîche

■ Faites blanchir tous les légumes.

■ Hachez l'échalote grise et faites-la revenir dans le beurre. Ajoutez les légumes. Versez la farine et laissez cuire 1 mn.

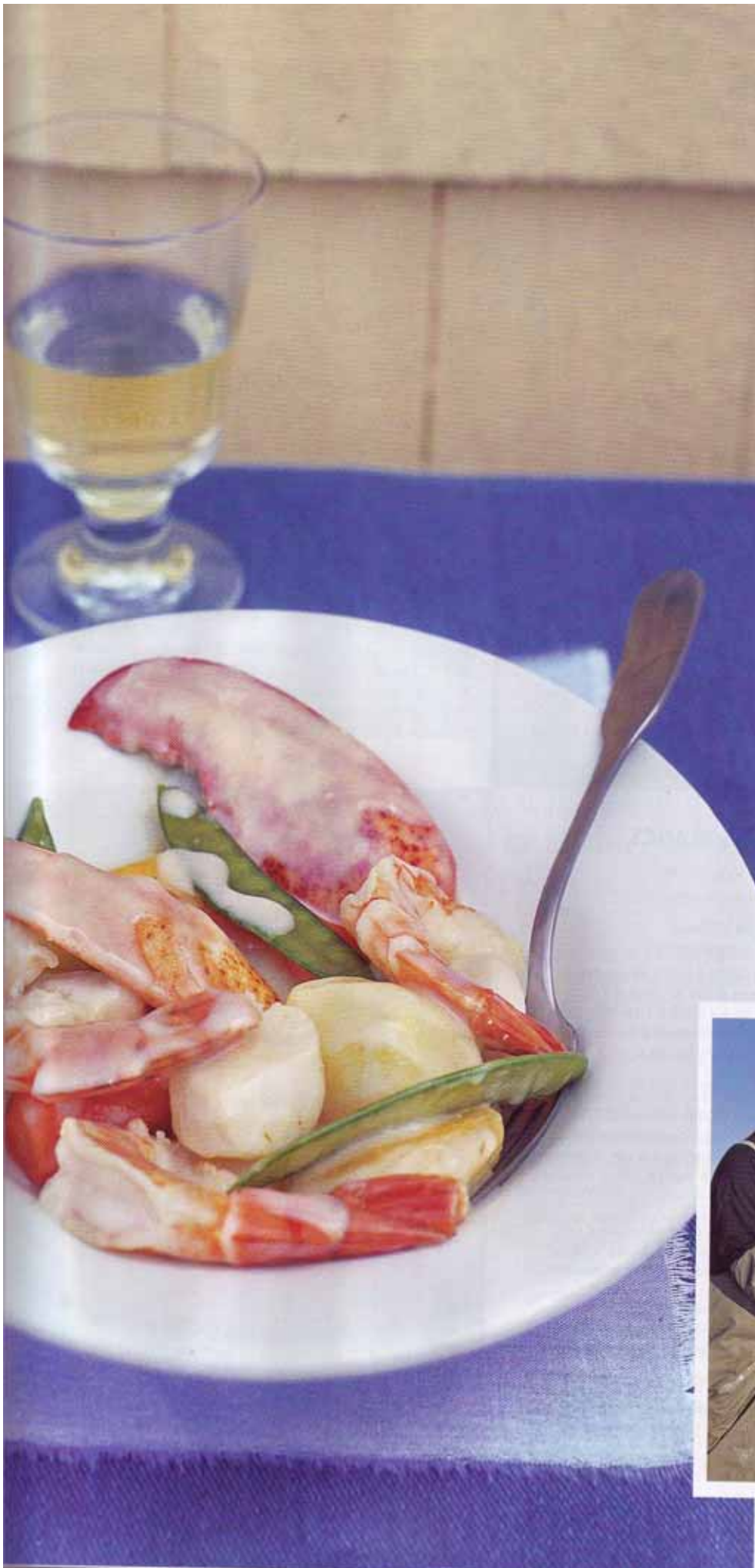
■ Mouillez avec le vin et le fumet de poisson.

■ Assaisonnez de safran et laissez cuire 20 mn.

■ Ajoutez les fruits de mer et laissez cuire 5 mn. Ajoutez la crème fraîche et servez.

■ Accompagnez d'un pouilly-fuissé.

Recette de l'Auberge Chez Denis,
à François.





1. Spécialité des Îles de la Madeleine, la Bagosse, aussi appelée "Bièrre des îles", est en fait un vin de fruits. Au choix : fraises-framboises ou canneberges-pissenlit. Quant au Châlin, c'est une sorte de porto aux bleuets et aïrelles. 2. Dans un pays où les chutneys sont très appréciés, le beurre d'églantier se marie parfaitement avec un fromage local. 3. Strictement réglementée, la pêche au homard autorise chaque pêcheur à disposer de 300 casiers, pas un de plus ! 4. Des critères de poids et de grosseur permettent la pérennisation de la pêche au homard. 5. Pendant les longues soirées d'été, la mer, omniprésente, offre des moments d'exception.

NAGE DE POISSONS BLANCS À LA CORIANDRE

Frais et bon

Préparation : 35 mn. Cuisson : 20 mn
+ 1 h pour le fumet. Pour 4 personnes :

Pour le fumet de poisson : 500 g à 900 g de parures de poisson ■ 1 feuille de laurier ■ 500 ml d'eau ■ 1 oignon coupé en tranches ■ 500 ml de vin blanc ■ 1 carotte coupée en rondelles ■ 2 branches de céleri coupées ■ 2 c. à soupe de persil ■ 2 c. à soupe de coriandre fraîche ■ 1 c. à café de poivre ■ 1 c. à café de sel

Pour la nage : 1 kg de poissons blancs (morue et/ou flétan) ■ 4 pommes de terre grelot ■ 1 poireau en rondelles ■ 1/2 poivron rouge en lanières ■ 3 à 4 pois mange-tout ■ 4 asperges ■ 1 carotte en lanières ■ 1 c. à soupe de persil ■ 1 tige de coriandre ■ 12 ml de vin blanc ■ 300 ml de fumet de poisson

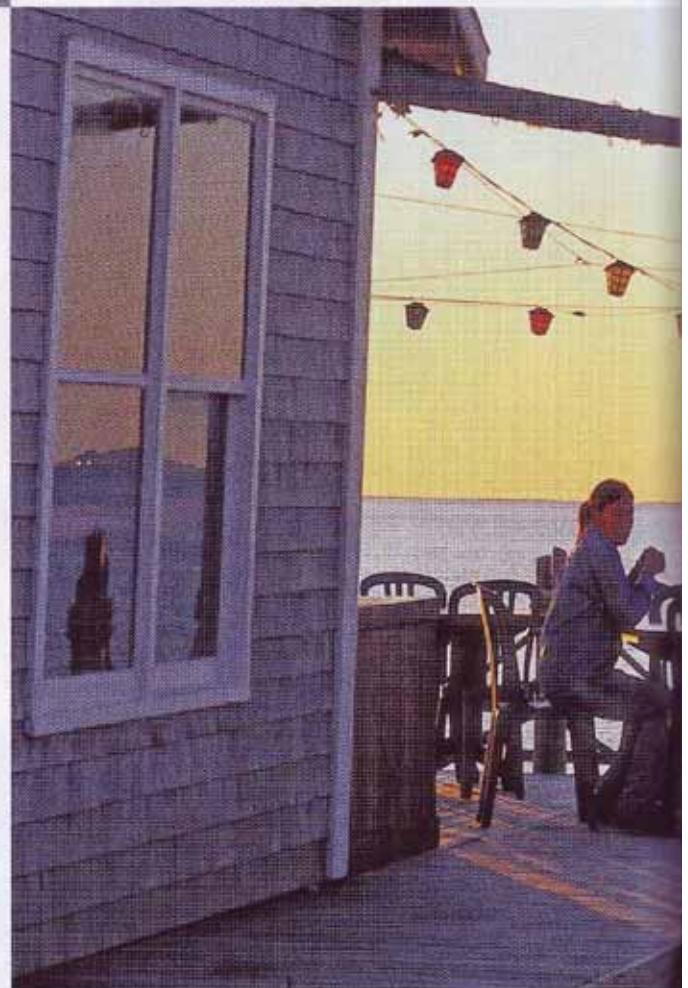
■ Pour le fumet : mettez tous les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h. Faites réduire de moitié. Filtrez le bouillon et réservez-le.

■ Pour la nage de poissons : coupez les légumes en julienne. Dans un faitout, faites-les revenir dans l'huile d'olive. Mouillez au vin blanc et au fumet. Ajoutez les pommes de terre.

■ Laissez mijoter 10 mn. Ajoutez les morceaux de poisson. Poursuivez la cuisson pendant 5 mn. Salez et poivrez.

■ Accompagnez d'un chablis.

Recette du chef Denise Decorte, du Château Modelinot.





L'été, la saison du homard bat son plein! On pourrait en manger à tous les repas...



*** au hareng, elle, débute vers la mi-avril et dure environ un mois. Depuis 1996, une partie des prises est strictement réservée à la fumaison.

Mais aujourd'hui le roi, c'est le homard alors que, au temps de la « colonisation », il ne servait que d'engrais dans les champs! D'abord attrapé avec des crochets, pour les besoins personnels des habitants des îles, il devint vers 1875 l'objet d'une pêche systématique avec toute une organisation d'établissements de conservation, les « factries ».

Des pincés en or

Soigneusement réglementée, la pêche aux homards permet un renouvellement constant de l'espèce et préserve la qualité des prises. De ce fait, le homard madelinot, à la chair très savoureuse, est le plus apprécié. Il se pêche sur des fonds rocaillieux, la topographie sous-marine des îles étant aussi mouvementée que le paysage extérieur, il n'est pas besoin d'aller très loin. L'astuce est simple : on

présente l'appât (la « bouette » faite de menus poissons) au fond d'une cage de bois munie d'un système de filets en entonnoir qui se referme sur les visiteurs crustacés. Du 10 mai au 10 juillet, les quelque

300 pêcheurs de l'île, propriétaires de leurs petits chalutiers, s'en vont à la recherche de cet or rouge. Chaque bateau, avec deux ou trois hommes à bord, s'en va poser ses 300 casiers réglementaires en ligne de dix, puis les relève en respectant parfaitement les critères de poids et de grosseur. Toute infraction est sévèrement punie. Les prises varient selon les moments de la saison, mais en pêchant de 300 à 500 kg de homards, les pêcheurs peuvent s'estimer assez contents. Le homard est acheté immédiatement par les cinq grosses sociétés de pêche locales pour être exploité frais ou en conserve ou bien il peut être aussi stocké dans les « crates », des caisses ajourées conservées dans l'eau de mer jusqu'au moment de la vente ou des expéditions.

À la fin de journée, la brume retombe sur les îles érodées par les flots, et les pêcheurs rentrent chez eux. Ces hommes qui souvent ont l'étoffe des héros, bravant l'adversité d'une nature qu'ils ont pourtant fait leur. ♦

Îles de la Madeleine

Fêtez le 400^e anniversaire du Québec depuis le grand large.



La renommée de la Table des Roy et de sa chef Johanne Vigneau est arrivée jusqu'à Montréal.



Aux beaux jours, on aime à s'éterniser sur la terrasse du Café de la Grave.

PRATIQUE Pour se renseigner Office du tourisme dépendant du ministère du Tourisme du Québec. Un n° de tél. gratuit relie directement au Québec (7 jours/7, de 15 h à 23 h). Tél. : 0.800.90.77.77. www.bonjourquebec.com/fr. Comment y aller Air Canada propose Paris-Montréal avec 2 vols par jour d'avril à fin octobre. À partir de 662 €. Plus de confort avec la nouvelle classe Économique et Executive First. Par ailleurs, des prix malins toute l'année sur les vols Paris-Montréal en classe économique. Tél. : 0.825.880.881. www.aircanada.ca. Depuis Montréal Des tarifs promotionnels Montréal-Îles de la Madeleine sont disponibles : à partir de 300 € avec Air Canada Jazz. Tél. : 0.825.880.881. www.aircanada.com. En train On peut rejoindre les îles de la Madeleine en train. Contacter Via Rail chez Express Conseil. www.viarail.ca. Tél. : 01.44.77.87.94. En bateau (du 13 juin au 19 septembre 2008) Trajet aller au départ de Montréal le vendredi après-midi, arrivée aux Îles le dimanche matin. Pour le retour, départ le mardi soir, arrivée à Montréal le vendredi matin. Tél. : (514)-937-8101 (Montréal) ou (418) 986-3278 (Îles de la Madeleine). www.ctma.ca. Monnaie 1 € : 1,44 CAD.

LES HÔTELS

Île du Havre-aux-Maisons

LA MAISON D'ÉVA-ANNE

326, Chemin Pointe-Basse. Tél. : (+1)418.969.4053. eva-anne.maison@tbsympatico.ca
Monica et Steve proposent de partager leur art de vivre familial en louant quatre chambres. Ambiance familiale, promenades à vélo et restauration à la demande (dont le délicieux sandwich au homard). Prix des chambres de 96 à 112 CAD.

DOMAINE DU VIEUX COUVENT

292, route 199. Tél. : (+1)418.969.2233. www.domaineduvieuxcouvent.com
Tout est repos et tranquillité face à la mer dans cet ancien couvent. Côté chambres, la simplicité prévaut avec boiseries blondes et murs blancs. Au Presbytère, il y a six appartements de charme, tandis qu'au Réfectoire, la chef propose requin mariné à l'huile et aux poires et homard froid sur vermicelle. Chambres de 125 à 225 CAD selon la saison, par nuit. Entre 400 et 900 CAD la semaine.

Île du Havre-Aubert

AUBERGE CHEZ DENIS

404, Chemin d'En-Haut. Tél. : (+1)418.937.2371. www.aubergechezdenis.ca
Ici, pas de décor guindé ni de luxe inutile. L'auberge propose des chambres confortables et un restaurant de cuisine familiale entre fruits de mer, poissons frais et spécialités locales. Compter 30 CAD.

HAVRE-SUR-MER

1197, Chemin du Bassin, L'Anse-à-la-Cabane. Tél. : (+1)418.937.5675. www.havresurmer.com
Sans aucun doute l'auberge la plus agréable pour faire le plein d'énergie. Les petit-déjeuners sont très courus (couscous aux fruits sauvages, soufflé aux trois fromages, frittata aux courgettes et épinards...). Thérèse Bergeron, l'instigatrice des lieux, veille au bon grain de la tranquillité méritée. À partir de 125 CAD. (petit-déjeuner inclus).

LES TABLES

Île du Havre-Aubert

AUBERGE CHEZ DENIS

404, Chemin d'En-Haut. Tél. : (+1)418.937.2371. www.aubergechezdenis.ca
Ici, l'ambiance auberge familiale est garantie. Le homard et les pétoncles sont servis comme à la maison. Le ragoût de loup-marin (phoque) est une des spécialités à découvrir. Ouvert toute l'année. Compter environ 80 CAD pour deux.

Île du Cap-aux-Meules

CHÂTEAU MADELINOT

323, Route 199. Tél. : (+1)418.986.36.95. www.hotelsdesdelamadeleine.com
Une cuisine locale très inspirée des produits de la mer. Homards, harengs, coques, crabe des neiges, moules bleues et des plats à base de loup-marin. Les desserts, dont la tarte au sucre, feront le bonheur des gourmands. Environ 80 CAD pour deux.

LA TABLE DES ROY

1188, Chemin La Vernière, L'Étang-du-Nord. Tél. : (+1) 418.986.3004.
Au menu, la bouillabaisse revisitée et son demi-homard cuit-minute dans un bouillon safrané. À déguster, la morue en deux tons, avec une polenta au Pied-de-Vent. À ne rater sous aucun prétexte, le homard-pétoncle, avec une fine bisque épicée. Desserts et autres tentations achèveront bien le tout. Ouvert le soir de juin à septembre. Fermé le dim. 110 CAD pour deux.

LES PAS PERDUS

169, Chemin Principal. Tél. : (+1) 418.986.5151. www.pasperdus.com
C'est le café-restaurant-auberge et bar à musique le plus populaire de l'île. Entre une soupe thaï, des fajitas ou un burger de requin mariné, le jeune chef s'invente sans cesse. Entre 35 et 50 CAD pour 2 pers.

Île du Havre-aux-Maisons

LE RÉFECTOIRE

292, route 199. Tél. : (+1) 418.969.2233. www.domaineduvieuxcouvent.com
Le cadre idyllique face à la mer fait de ce bistrot un rendez-vous incontournable. Moules, homard, maquereau, palourdes, jeune bœuf des Îles, sanglier d'élevage et fromages locaux, auxquels s'ajoute un très bon choix de vins. 35 CAD (midi), 80 CAD (soir) pour deux.

BISTROT DU BOUT DU MONDE

951, Route 199, La Grave. Tél. : (+1) 418.937.2000.
Luc Jomphe a misé sur une cuisine locale et moderne avec des légumes bio. Le loup-marin (phoque) fait fureur servi saignant. Étonnant le risotto au homard, le tout servi dans un décor de cabane rustico-chic face à la mer. www.bistroduboutdumonde.com. Compter environ 100 CAD pour deux.

CAFÉ DE LA GRAVE

969, Route 199, La Grave. Tél. : (+1) 418.937.5765.
Depuis 1980, ce café-restaurant, décontracté, propose café, thé, végétarié, soupe aux palourdes avec un succulent gâteau fait maison. Ouvert de fin avril à début octobre. Horaires variables. Compter entre 40 à 50 CAD pour deux.

ZOOM GOURMAND

LA FLEUR DE SABLE Une boulangerie célèbre pour ses produits sans sucre, ni gras, ni conservateurs. Également café-restaurant. 102, Route 199, Havre-Aubert. Tél. : (+1) 418.937.2224. www.lafleurdesable.com. Ouvert tj, de 8 h à 21 h.

LE FUMOIR D'ANTAN On découvre ici la pratique de du fumage du hareng. 27, Chemin du Quai, Havre-aux-Maisons. Tél. : (+1) 418.969.4907. www.ilesdelamadeleine.com/fumoir.

FROMAGERIE DU PIED-DE-VENT Il faut déguster le Pied-de-vent, inspiré du Reblochon, et la Tomme des Demoiselles, une pâte ferme. 149, Chemin de la Pointe-Basse, Havre-aux-Maisons. Tél. : (+1) 418.969.9292.

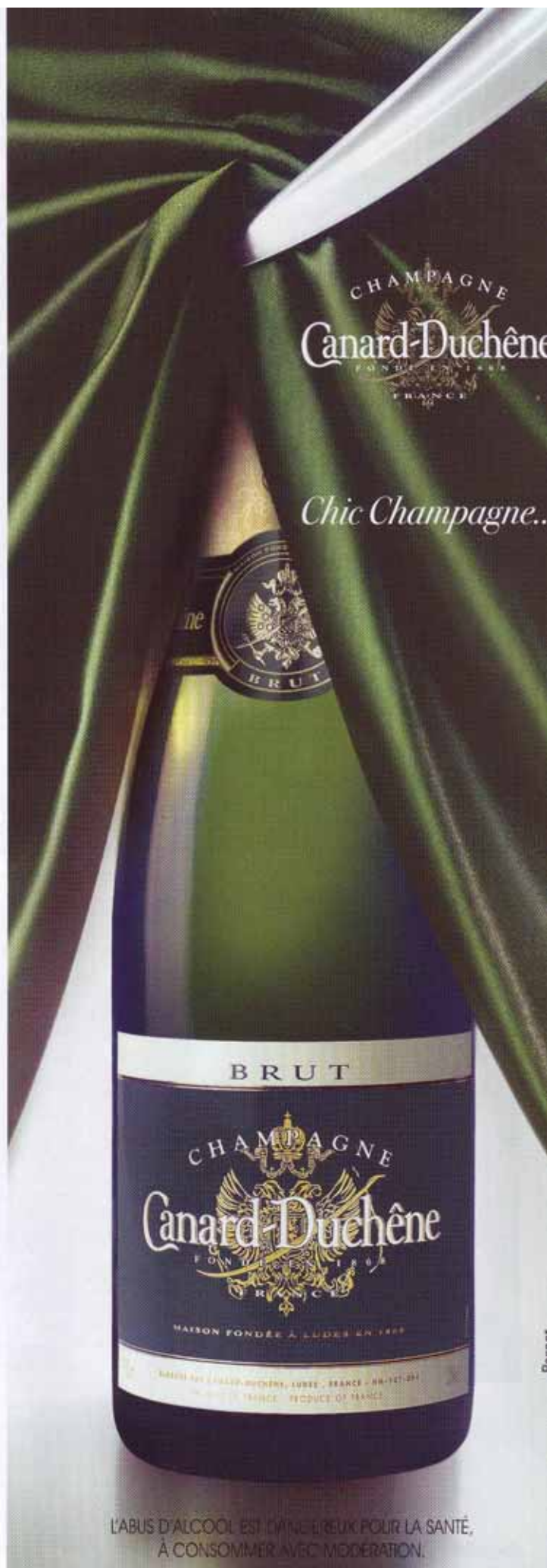
LES COCHONS TOUT ROUNDS Chez Vincent, la charcuterie artisanale est à l'honneur. Espace Bleu, 518, Chemin du Gros-Cap, L'Étang-du-Nord. Tél. : (+1) 418.986.5443. Du 1^{er} juin au 15 septembre, de 10 h à 18 h, du mar. au sam.

LE BARBOCHEUX Pour goûter ce vin de type Porto ou aux liqueurs de fraises, framboises, canneberges et pissenlit. 475, Chemin Cap-Rouge, Havre-aux-Maisons. Tél. : (+1) 418.969.2114. Ouvert de juin à septembre de 10 h à 18 h.

LES PÊCHERIES GROS-CAP La poissonnerie où acheter du homard ou crabe des neiges. 521, Chemin Gros-Cap, L'Étang-du-Nord. Tél. : (+1) 418.986.2710. Ouvert tous les jours de 8 h à 18 h sauf le dim. de 12 h à 18 h.

BOUCHERIE CÔTE À CÔTE Le jeune bœuf des îles et le loup-marin, à déguster en saucisses, terrine, rillettes ou fumé-cuit. 295, Chemin Principal, Cap-aux-Meules. Tél. : (+1) 418.986.3322. L'été : tous les jours de 8 h à 20 h.

MICROBRASSERIE Visites guidées et pub à bières sur place. 286, Chemin Coulombe, L'Étang-du-Nord. Tél. : (+1) 418.986.5005. www.alabridelatempete.com.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.