

magazine

15 • PRINTEMPS/ÉTÉ

LES DEUX FONT LA PAIRE

Le nouveau Coupé GLE allie le style et la puissance



LE SEL DE LA TERRE

La nature gourmande des îles de la Madeleine



MUR À MUR

Papiers peints canadiens



COPENHAGUE CULINAIRE

La cuisine nordique se réinvente dans la capitale danoise

Partons, la mer

est belle

En sillonnant d'un bout à l'autre, et deux fois plutôt qu'une, l'archipel des îles de la Madeleine, notre journaliste découvre que tous les goûts sont dans la nature.

TEXTE MÉLANIE ROY

PHOTOS DOMINIQUE LAFOND



FOUS DES ÎLES

Dans le sens horaire : Dominique Arseneau de la Fromagerie du Pied-de-Vent ; la petite pomme de l'eau-de-vie La Poméloï grandit à même la bouteille ; le spectacle du paysage madelinot.



« On ne revient pas des Îles comme on y est arrivé. » Cette mise en garde me trotte dans la tête comme un ver d'oreille tenace, tandis que se découpent au large les premiers morceaux de terre ferme. Cinq heures se sont écoulées depuis que le traversier a quitté le port de Souris, à l'Île-du-Prince-Édouard, pour rejoindre les îles de la Madeleine, cet archipel formé de 14 îles, dont 6 sont reliées entre elles, égaré en plein cœur du golfe du Saint-Laurent.

Les falaises de grès rouge (un mélange de quartz et d'oxyde de fer) se dessinent au loin. Les stries profondes et autres formes spectaculaires sculptées par l'érosion trahissent l'incessant va-et-vient d'une mer tourmentée. Sur les buttes verdoyantes, les maisons typiques du paysage madelinot, revêtues de bardeaux de cèdre naturel peinturlurés rouge vif, bleu pervenche ou vert menthe, sont battues par un vent qui ne baisse sa garde que pour reprendre son souffle. Les Îles ne se reposent jamais. Et tout ce qui est touché par cette nature rebelle qui fouette les sens en porte la trace, à commencer par les produits du terroir qu'elle génère et que je suis venue découvrir.

Un pied ancré dans la province de Québec, l'autre au bout du monde, je débarque sur le quai de Cap-aux-Meules, porte d'entrée des Îles et centre urbain. Dehors, l'air est dense, infusé de l'odeur iodée, minérale, des climats maritimes, reconnaissable entre toutes. Le voyage a été long. La relative difficulté d'accès des lieux lui a conféré des allures d'expédition. Je prends une profonde inspiration. Je suis enfin arrivée à bon port.

Les Îles en bouteille

La première auberge qui m'accueille, Chez Denis à François, est située à Havre-Aubert, à la pointe sud de l'archipel. Elle est peinte d'un jaune clair et ressemble davantage à un petit manoir, avec ses lucarnes fières. À ses pieds s'étend le site de La Grave, classé historique depuis 1983, ancien chef-lieu des activités commerciales de pêche encore jonché de « salines », ces petites cabanes en bois où s'effectuait jadis le salage du poisson, avant que celui-ci soit séché sur la plage de galets, au soleil de plomb.

Je sors de la voiture. À la vue de la mer qui s'ouvre à perte de vue devant moi, comme éblouie, je fige sur place. Mon hôte ne semble pas étonné de me trouver ainsi perdue dans mes pensées, un bagage dans chaque main dont il s'empare, m'intimant joyeusement de le suivre à l'intérieur. Denis « à François » (du nom de son père ; ici, on « replace » les gens par leur lignée) m'accompagne jusqu'à ➤

ma chambre. Située dans le nouveau pavillon fraîchement inauguré de l'auberge, elle a été décorée avec soin, dans le style champêtre.

Aussitôt installée, je reprends la route principale (« la 199 »), à la recherche du chemin du P'tit-Bois Nord qui traverse le village de Bassin. Je m'arrête au Verger Poméloi, où Éloi Vigneau et Monique Solomon réalisent l'exploit, depuis plus de 20 ans, de faire pousser des pommiers dans des conditions rigoureuses pour ces arbres fragiles : des saisons courtes, de grands vents, un air salin qui brûle le feuillage. « Le projet s'est tricoté dans le temps. À la longue, le tri s'est fait naturellement. Seules les variétés capables de survivre sans soin [sans engrais chimiques] ont résisté », m'explique Éloi en me guidant dans le verger escarpé de 550 pommiers plantés serrés, qu'il gravit à grandes enjambées, impatient de m'en faire faire le tour, tandis que, tirant de la patte derrière, Monique peine à le ralentir et moi, à reprendre mon souffle.

Un jour, ayant récolté assez de pommes pour ne plus savoir quoi en faire, un marin breton « échoué aux Îles » les encourage à fabriquer du cidre avec les levures naturelles du fruit, selon les méthodes de son coin de pays. Aujourd'hui, quatre élixirs sont fermentés dans la petite cidrerie, notamment la boisson-vedette, La Poméloi, un assemblage de cidre et d'eau-de-vie de pomme. Sa bouteille à goulot mince emprisonne une petite pomme bien ronde, qui pousse directement dans la première, installée sur une branche solide de l'arbre fruitier vers la fin de la nouaison.

Apprivoiser Madeleine

Le jour suivant, au petit matin, je longe la Pointe-Basse, à Havre-aux-Maisons, en direction de la ferme Léo & fils qui abrite, depuis 1998, la Fromagerie du Pied-de-Vent. Dans l'étable, Dominique (« à Jérémie à Léo ») Arseneau rassemble ses vaches de race canadienne, des ruminants au pelage foncé, rustiques, arrivés à bord des goélettes en même temps que les premiers colons.

Les bêtes curieuses me fixent de leurs grands yeux globuleux, avant de s'aventurer, à la queue leu leu, sur la petite butte qui mène au pâturage. Elles passeront la journée à brouter le foin sec, ensémencé par l'écume de mer, qui donne sa spécificité à leur lait, prisé bien au-delà du territoire. Le rayonnement de la maison, et surtout du Pied-de-Vent, l'aîné de ses fromages, une croûte lavée au goût délicat de noisette et de champignon,



LES ÎLES ne se reposent jamais. Et tout ce qui est touché par cette nature rebelle qui fouette les sens en porte la trace.

ARSENEAU ET FILS

« Dan à Ben » (ci-haut) du Fumoir d'antan et ses frères boucanent le hareng selon le savoir-faire hérité de leur grand-père.



a grandement contribué à réveiller l'économie agricole locale et à mettre les Îles-de-la-Madeleine sur la carte des destinations agrotouristiques.

En refermant la marche, Dominique m'explique que cette renaissance a forgé un esprit de solidarité entre les insulaires. Ici, rien ne se perd. Le lactosérum (le résidu liquide obtenu après la coagulation du lait) alimente les sangliers de Jeannot Aucoin. Les veaux de la ferme sont envoyés chez leurs voisins, les Nathaël, qui les élèvent. La boutique Gourmande de nature de Johanne Vigneau, aussi chef-proprétaire de la gastronomie Table des Roy, deux arrêts obligatoires à l'Étang-du-Nord pour qui souhaite goûter les merveilles du patrimoine culinaire madelinot, prépare des crèmes glacées avec les fromages des Îles.

Du sommet de la butte venteuse, je lève les yeux à la recherche d'un pied-de-vent, ce phénomène observable surtout par temps couvert, lorsqu'un rayon de soleil perce les nuages et forme comme une colonne de lumière, annonciatrice de grands vents. Pas de chance. Au-dessus de nos têtes, le ciel est dégagé, d'un bleu éclatant.

À deux pas, au Fumoir d'antan, je suis accueillie sans cérémonie par Smokey, un labrador noir et indépendant. Une odeur de boucan me monte au nez. Un grand gaillard, une ancre de bateau tatouée sur le bras, apparaît dans l'embrasure de la porte. En 1996, Daniel Arseneau (« Dan à Ben ») et ses frères ont restauré l'un des deux fumoirs de leur grand-père (l'autre bâtiment héberge un économusée), les seuls à avoir survécu à la démolition, après la quasi-disparition de la pêche aux harengs dans les années 1970. Aujourd'hui, la vocation du fumoir est plus artisanale que commerciale, me raconte Daniel de sa belle parlure chantante, qui escamote les R.

À l'intérieur du grand hangar de bois, des milliers de poissons dorés sont embrochés jusqu'au toit sous de petits feux de bois d'érable qu'il faut alimenter jour et nuit pendant deux longs mois. Les Arseneau « boucanent » surtout du hareng, des moules, du saumon et du maquereau. Mais ils fument aussi le cheddar de leurs voisins fromagers et le malt de l'épatante microbrasserie des Îles, à l'abri de la tempête. Le Corps mort (du nom d'un rocher inhabité au large de Havre-Aubert), un vin d'orge charpenté et fort en alcool, est brassé avec des grains qui ont « frayé » avec le poisson. Ainsi postés à des kilomètres de la « grande terre », les insulaires forment une communauté tissée serrée.



HISTOIRE DE PÊCHE

Le Café de la Grave, situé dans l'ancien berceau de l'industrie de la pêche, inscrit depuis plus de 30 ans les saveurs locales au menu. Ci-contre : la chaudrée de palourdes dans un bol en pain.



Le bout du bout

Le lendemain, je me dirige vers Grande-Entrée, à l'extrémité nord de l'archipel. Pour m'y rendre, je traverse Grosse-Île, l'un des deux villages anglophones (l'autre se trouve à l'île d'Entrée), habités par des descendants de naufragés écossais pour la plupart. Après quelque 80 kilomètres de route bordée de mer des deux côtés, j'aboutis dans le port de Grande-Entrée, où dodelinent les homardiers qui, au retour de la belle saison, la première semaine de mai, partent dans un grand cérémonial déposer leurs cages dans les fonds rocheux

TERRE ET MER

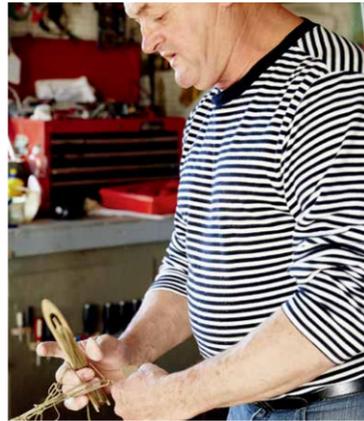
La vue à couper le souffle du sommet d'une butte de Havre-aux-Maisons. Au loin se dessine le plus petit phare des Îles, dit du Cap Alright.



(et non vaseux, ce qui fait du homard des Îles le meilleur de la planète, selon les amateurs).

J'ai atteint la fin de la 199. La route s'arrête brusquement devant moi, pour céder le pas à la lagune, immensément vaste à partir d'ici. J'ai l'étrange impression d'avoir foulé le bout du monde... et d'être passée tout droit! À mes côtés, deux valeureux cyclistes, arrivés, eux, au bout de leur peine, reprennent leur souffle (les Îles offrent une centaine de kilomètres de route verte). Je fais demi-tour. Un imposant bâtiment vert lime, difficile à manquer, surgit à ma gauche. Je bredouille un « C'était mal indiqué! » en guise d'excuse. Mon hôte, Lucie Longuépée, esquisse un grand sourire complice.

Le centre de vacances La Salicorne est un OSBL fondé principalement dans le but de créer de l'emploi dans cette partie plus sauvage, plus recluse aussi, des Îles, qui vit encore presque exclusivement de la pêche (aux Îles, 70 % des emplois sont reliés à cette activité). Le gîte se spécialise également dans les excursions nature: visites des grottes marines, randonnées en kayak, pêche aux coques.



Ô CAPITAINE!

Lauréat Déraspe attend patiemment le retour de la saison de la pêche au homard. En dessous, le port de Grande-Entrée, où sont accostés la majorité des homardières.



AINSI BALLOTTÉE par le rythme des marées, aurais-je donc fini par attraper le mal de mer? Est-ce qu'on en vient à s'habituer à son genre de beauté?

À peine ai-je le temps de terminer mon plat de coquilles Saint-Jacques que Lucie, mon énergique guide naturaliste, un sacré boute-en-train, m'empresse de la suivre. Elle analyse le ciel: « Il y aura un refroidissement aujourd'hui! » Follement éprise de son pays natal, qu'elle connaît par cœur, elle me donne un cours en accéléré sur la formation des îles, qui reposent sur des mines de sel, et les nombreux naufrages répertoriés au large de leurs côtes. Plus de 400, ce qui leur vaut la triste réputation de cimetière marin. Elle m'entraîne à la Grande Échouerie, où, sur les gros blocs de pierre plate, les phoques viennent parfois se prélasser, puis m'apprend à identifier le caquillier édentulé, la sabline, le persil de mer et les autres plantes marines qui colonisent les dunes de la plage du Bassin Ouest et que les chefs s'arrachent.

Sur le chemin du retour, nous faisons un saut chez Lauréat Déraspe, pêcheur de homards depuis l'âge de 14 ans, un métier inscrit dans les gènes de la famille. Dans sa remise, pour meubler le temps avant la prochaine mise à l'eau, il tricote le macramé des filets de ses casiers à homards en bois, « aussi solides que les fondations d'une maison ». Dans les grandes mains pesantes de Lauréat, ces gestes fermes, répétés depuis des générations, ont quelque chose d'apaisant.

Une heure plus tard dans les Maritimes

Je passe mon dernier après-midi à flâner dans les marinas, à la recherche des plus jolis noms de bateaux. Des prénoms d'enfants, le plus souvent. Mon errance me ramène à Havre-Aubert, point de départ de mon séjour. De la plage, on entend des notes de musique s'échapper du Café de la Grave, cet ancien magasin général transformé en bistro dans les années 1980, afin de ranimer cette portion abandonnée des Îles, devenue rapidement le lieu de rassemblement des touristes comme des locaux, jeunes et moins jeunes.

À l'intérieur, l'air est parfumé des effluves réconfortants de pot-en-pot (une sorte de pâté aux fruits de mer, spécialité des Îles), galettes de morue et chaudières de palourdes dans un bol en pain, les classiques du menu depuis 30 ans. Assise sur le banc du vieux piano, Sonia (« à Denis à François ») Painchaud joue un air mélancolique sur son accordéon. Elle a annoncé officiellement cette semaine qu'après huit saisons, elle était prête à passer le flambeau du restaurant familial et à se concentrer sur sa



LIEU SACRÉ

Le Vieux Couvent, où il fait bon humer l'air marin, est truffé de clins d'œil à son riche passé. Si les murs pouvaient parler...

carrière de musicienne. Ce soir, la place est bondée de Madelinots, dont, heureux hasard, Monique et Éloi de Poméloi, qui m'invitent à me joindre à leur table. La proverbiale gentillesse des gens d'ici m'émeut une fois de plus.

La lumière jaunâtre de fin de journée tombe doucement sur le décor un peu bric-à-brac (tables et chaises en bois dépareillées, bibliothèques en désordre) du café. L'heure du départ approche, et je suis happée par un drôle de sentiment qui m'enserme la poitrine. Ainsi ballottée par le rythme des marées, aurais-je donc fini par attraper le mal de mer? Est-ce qu'on en vient à s'habituer à son genre de beauté? Elle qui influence tellement les humeurs, les tempéraments, je ne vois pas pourquoi j'aurais échappé à son étrange magnétisme.

Je repense aux artisans que j'ai rencontrés et qui sont forcés de travailler *contre* des éléments

qui se chamaillent sans relâche, et je me dis qu'il s'agit à la fois d'une malédiction et d'une bénédiction. Parce que si les aliments arrachés à une mer ou à des terres insoumises sont des miracles en soi, ils sont tous marqués du sceau indélébile du lieu, unique au monde, qui les a produits. Sonia, qui a laissé sa place à une pianiste, croise mon regard, devine mon émotion. « Tu viens d'attraper la piqûre... » échappe-t-elle, l'air d'en avoir vu d'autres.

Je rentre au Vieux Couvent, un réfectoire qui servait autrefois à la formation des jeunes institutrices devenu un hôtel luxueux. Les sages paroles de Sonia tournent en boucle dans ma tête, comme un ver d'oreille tenace. Je m'endors avec elles, le cœur serré et les fenêtres grandes ouvertes, dans l'espoir qu'une dernière fois demain matin, les ronflements lancinants de la marée montante me réveillent.

i VÉLO FITNESS



LES ÎLES DE LA MADELEINE s'arparent merveilleusement bien sur deux roues. Et la façon la plus élégante de le faire, c'est à bord du nouveau vélo Fitness de Mercedes-Benz. Produit en collaboration avec le fabricant Rotwild, ce modèle hybride et unisexe est offert en trois grandeurs de cadres, tous en aluminium. Ne pesant que 14,5 kg, il est équipé d'une manette de dérailleur Shimano DEORE de 27 vitesses, d'une fourche avec débattement Suntour qui se verrouille et de freins à disque hydraulique Shimano. Ergonomique même sur les longues distances, il est muni de poignées de guidon Ergon, de larges pneus, de tiges à angles ajustables et d'une selle galbée Phorm. Ajoutez-y un porte-bagages et un panier en aluminium, et vous êtes prêts pour l'aventure sur les paisibles rues pavées et les sentiers rocailleux. Sans oublier les haltes pique-nique sur les plages de sable blanc.

ADRESSES

Le goût des Îles



À l'abri de la tempête

La seule microbrasserie des Îles, installée dans une ancienne usine de transformation du poisson.

Mention spéciale à l'Écume, une blonde rustique, ode à la flore madelinienne avec ses notes salines et végétales.

418 986-5005

ALABRIDELATEMPETE.COM

L'ÉTAL – Produits d'ici

Une vitrine à l'année pour les producteurs de l'archipel, qui se partagent les tablettes de cette charmante épicerie, une initiative du Bon goût frais des Îles, un regroupement qui vise à promouvoir le savoir-faire local.

418 986-6650

LEBONGOUTFRAISDESILES.COM



Café du moussonneur

Du café moussonné? Cette boisson hors du commun, dont les grains verts ont été trempés dans les eaux salées du golfe puis séchés à l'air libre avant d'être torréfiés, est la spécialité de ce repaire pour amateurs d'art latte.

418 986-6617 LEMOUSSONNEUR.COM



Gourmande de nature

Une boutique-atelier imaginée par la chef Johanne Vigneau, qui transforme les trésors qui poussent à l'état sauvage sur les Îles. Parmi les trouvailles à emporter: sirop d'églantier, sel de persil de mer et sucre de lavande.

418 968-6767

GOURMANDEDENATURE.COM



FESTIVAL DU HOMARD

Au Bistro du Capitaine à Havre-aux-Maisons, la poutine au homard fraîchement pêché vole la vedette.