

enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP
CE MAGAZINE EST À VOUS

INSIDE

*Get into the swing of things
with Mike Weir's top golf gear*

DANS NOS PAGES

*Mike Weir nous équipe pour
briller sur le terrain de golf*

ANC

**ALASKA'S FOOD SCENE
HAS US HOOKED**

**LA CUISINE ALASKIENNE
NOUS FAIT FRÉTILLER**

MAY • MAI

2012

ENROUTE.AIRCANADA.COM



A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 

A, B, SEA ÎLES ÉTAIENT UNE FOIS

IN QUEBEC'S MAGDALEN ISLANDS, LOCALS HAVE SHORED UP A DISTINCTIVE LINGO ALONG THE ROLLING SAND DUNES. HERE ARE FIVE SPOTS ON THE ARCHIPELAGO WITH A LANGUAGE ALL THEIR OWN.

LES ÎLES DE LA MADELEINE, AU QUÉBEC, ONT BEAU ÊTRE UN BANC DE SABLE, IL S'Y CULTIVE DEPUIS TOUJOURS UN FRANÇAIS PARLÉ UNIQUE. VOICI CINQ ENDROITS SUR L'ARCHIPEL À VOUS DONNER DES MOTS DE MER.

BY / PAR JACINTHE DUPUIS PHOTOS BY / D'ALEXI HOBBS



RIGHT The winds that almost always blow over the archipelago make sailing trips a breeze.

OPPOSITE PAGE On the Magdalen Islands, going coastal means a walk in the sand, thanks to some 300 kilometres of beaches.

À DROITE Les vents qui soufflent presque en permanence sur l'archipel ne donne qu'une envie: faire l'école buissonnière. **PAGE DE GAUCHE** Avec 300 km de plages, les îles de la Madeleine sont toujours une destination nouvelle vague.



THE OCEAN / LA VOILE

MADÉLINIEN : ARRIVE SUL BOTTE !

MEANING: “GET ON BOARD!” THE AREA’S UNPREDICTABLE WEATHER MAKES BOAT TRIPS SPUR OF THE MOMENT. **MADÉLINOTS WELCOME OLD (AND NEW) FRIENDS ABOARD – THE MORE THE MERRIER (AND EXTRA HANDS ON DECK MAKE FOR LIGHT WORK).** / **DÉF. :** « VIENS SUR MON BATEAU. » LES SORTIES EN VOILIER S’ORGANISENT PARFOIS À PIED LEVÉ (SELON LA MÉTÉO). SONT INVITÉS À BORD AMIS (ET NOUVELLES CONNAISSANCES) QUI PASSENT PAR LÀ, POUR LE PLAISIR, MAIS AUSSI PARCE QU’UNE PAIRE DE BRAS SUPPLÉMENTAIRES, C’EST TOUJOURS UTILE.

A mere hour after I meet Gaston Gaudet at Café de la Grave, he’s already inviting me over for a beer to meet a few of his friends. Pointing to an orange house on the water right across from the Havre-Aubert marina, he says, “You can leave your car here; we’re going by rowboat.”

It turns out this is nothing unusual. While strolling along that same marina later in the week, I’m offered another tempting “sails” pitch by Captain Stéphane Vigneau, who invites me aboard the *Pistorlet* with typical Madelinot hospitality. Visitors here are welcomed to set sail in the same way they would be asked to come for dinner by an Italian mamma.

As we drift along the Sandy Hook dunes, a long sandbank on Havre Aubert Island, Vigneau lets me take the helm. (Considering how hard it was for me to get my mom’s car keys, I’m taken aback.) For Madelinots, boating is a way of life - whether for work, getting around or having fun. But right now, going with the flow is becoming a challenge. I push the tiller a little too much to the left, and the *Pistorlet* veers into a wave that splashes salt water right up into my face. Vigneau suggests I switch sides to stay dry, but I prefer to (literally) soak in the scenery, like any sailor worth her salt.

As Vigneau navigates the shallow waters practically with his eyes closed, I start to understand: For locals, home doesn’t stop where the ocean meets the shore; it extends all the way out to the horizon.

À peine une heure après que je l’ai rencontré, Gaston Gaudet, client au Café de la Grave, m’invite à prendre une bière chez lui en compagnie de quelques amis. Il me pointe une maison orange, située sur la pointe qui fait face à la marina de la baie de plaisance de Havre-Aubert, et me dit: « Laisse ta voiture, on traverse en chaloupe. »

Ça n’a rien d’inusité: un peu plus tard dans la semaine, alors que je flâne sur le quai de la même marina, c’est à bord d’un voilier, le *Pistorlet*, que son capitaine, Stéphane Vigneau, m’invite à monter. L’hospitalité madelinienne a le pied marin. Aux Îles, on invite les visiteurs à se laisser mener en bateau comme les *mamma* italiennes accueillent les étrangers à dîner. Sur l’eau, alors que nous longeons la dune Sandy Hook, ce long banc de sable qui s’avance dans la mer au bout de l’île du Havre Aubert, Stéphane me tend la barre. Je m’étonne de sa confiance: ma mère a mis bien plus de temps avant de me prêter son auto. Pour les Madelinots, la navigation est un mode de vie: travail, déplacement, loisir. Mais en ce moment, pour moi, c’est plutôt un casse-tête: je pousse la barre un peu trop à gauche, le *Pistorlet* brise une vague et une tasse d’eau salée me frappe en plein visage. Stéphane me suggère de changer de côté si je veux rester au sec, mais je fais non de la tête, me sentant soudainement plus rat de marée que rat des villes.

Et alors que le capitaine me dirige les yeux fermés dans les hauts-fonds, je comprends que, pour les insulaires, l’eau qui borde le littoral n’est pas la limite du territoire, elle n’en est que la continuité.



THE BEACH / LA PÊCHE

MADÉLINIEN : COQUES

MEANING: SIMILAR IN TASTE TO A SMALL SCALLOP, SOFT-SHELL CLAMS ARE FOUND – IF YOU'RE LUCKY – IN THE SAND AT LOW TIDE. THEY'RE A LOCAL FAVOURITE, AND MADÉLINOTS ARE ALWAYS UP FOR A QUICK DIG.

DÉF. : MYES ; MOLLUSQUES BLANCS VIVANT DANS LE SABLE, SEMBLABLES À DE PETITES PALOURDES, DONT LES MADÉLINOTS SONT FRIANDS ET QUI FONT L'OBJET D'UNE PÊCHE RÉCRÉATIVE. ON LES RAMASSE À MARÉE BASSE. (SI ON RÉUSSIT À LES TROUVER, ÉVIDEMMENT.)

LEFT TO RIGHT *If you know where to look, soft-shell clams are yours for the taking (can you dig it?); the day's catch. OPPOSITE PAGE*
A true sea dog keeps watch below deck. CETTE PAGE, DE GAUCHE À DROITE
Si l'on sait où chercher, ce n'est pas la mer à boire de trouver des coques aux Îles; la prise du jour. PAGE DE DROITE
Qui sait si ce toutou n'est pas aussi un vrai loup de mer ?

I'm at Pointe-aux-Loups near Dune du Nord, one of the archipelago's most scenic empty beaches, where choppy little waves are licking at the shore. I should be carrying my beach bag and sunscreen, but instead I'm armed with a bucket and rubber boots, bought earlier at the Dépanneur de la Montagne convenience store. (I decided against the matching straw hat.) Mission: *coque* hunt. Our only rules are that we can't harvest more than 300 at a time, we must remain in sanctioned areas (contact Info Mollusques to find out where they are), and we can only take clams that measure 51 millimetres or more.

Back bent and eyes to the ground, I climb the Havre-aux-Maisons lagoon, prodding the sand for my dinner. These little white, firm-fleshed, briny-tasting molluscs live five centimetres underground, where they feed by filtering sea water. When you spot the tiny air-bubble holes the clams leave on the surface, you have to dig your hand in to grab one. Apparently, the salty sea air has woken up the pirate in me. Every time I get a clam, I lift it to the skies in triumph, like a gold doubloon. But unlike the buccaneers, no X marks my digging spots. Upon seeing my modest harvest, one local fisherman exclaims, "I hope you aren't having guests for supper!"

Je suis à la pointe aux Loups, à quelques mètres d'une plage déserte (l'une des plus belles de l'archipel), que lèche une eau limpide et agitée. Mais au lieu d'avoir en main sac de plage et crème solaire, je suis munie d'un seau et de bottes de caoutchouc, achetées plus tôt au Dépanneur de la Montagne (et que j'aurais pu agencer avec un chapeau de paille, aussi vendu sur place), exprès pour l'occasion : la cueillette des coques. Les seules règles : en récolter moins de 300, dans les endroits autorisés (contacter Info Mollusques), et choisir des coques de plus de 51 mm.

Ainsi, le dos courbé et les yeux baissés, j'arpente la lagune du Havre aux Maisons, tâtant le sol à la recherche de mon souper, pour le moment enfoui dans de minuscules trous. Ces petits mollusques blancs à la chair ferme et au goût iodé vivent sur la bature, à environ 5 cm sous la surface, où ils se nourrissent en filtrant l'eau de mer. Une fois les trous repérés, il faut plonger la main pour creuser et saisir le mollusque. L'air salin réveille la pirate en moi : chaque fois, je saisis ma prise comme si j'avais déniché un trésor. Mais contrairement aux flibustiers, je n'ai pas de carte m'indiquant où creuser. Ma maigre récolte provoque ce commentaire d'un pêcheur madelinot : « J'espère que tu ne reçois pas pour souper ! »

DÉPANNEUR DE LA MONTAGNE 2979, CH. DE LA MONTAGNE, HAVRE-AUBERT, 418-937-2326;
 INFO MOLLUSQUES 418-986-3882 OR / DU 418-986-2095; PLAGÉ DE LA DUNE DU NORD POINTE-AUX-LOUPS





THE ORCHARD / LE VERGER

MADÉLINIEN : ON N'A PAS L'HEURE, MAIS ON A LE TEMPS.

MEANING: "WE DON'T KNOW THE TIME, BUT WE'VE GOT THE TIME." IN OTHER WORDS, MADÉLINOTS ENJOY THE MOMENT, SO DITCH YOUR WATCH. / **DÉF. :** BEAUCOUP DE MADÉLINOTS SONT PLUS ENCLINS À PRENDRE LEUR TEMPS (ET À EN PROFITER) QU'À RESPECTER UN HORAIRES ÉTABLI.

As I climb through the little apple orchard on the side of Havre-Aubert Mountain (one of the region's few wooded areas) and gaze at the fruit-laden trees, I find it hard to believe the difficulties being described by farmer and cider maker Éloi Vigneau. He points to a stout spruce tree, which despite the islands' exposure to strong winds and short, late summers, has grown to roughly a metre and a half. "It's almost 30 years old," he adds.

When planting the archipelago's first and only orchard, Le Verger Poméloi, Vigneau chose tree varieties rarely cultivated in North America, and like his rustic saplings that have slowly flourished over the years, he takes his time. Twenty years separate the fragile shoots planted on this mountainside and the bottle of cider in my hands. Clearly Vigneau took no shortcuts, adding apple brandy to his brew as opposed to the grain-based eau-de-vie found in many of the competing brands. He didn't add sugar to increase the alcohol content or to accelerate the fermentation process, which happens naturally, thanks to the apples' yeast content that works its magic at low temperatures.

When I reach the orchard's highest point - anyone can visit, so long as you ask permission - I look out at the horizon, then glance down at my empty glass. It seems the only thing that happens quickly in the Magdalen Islands is getting to the bottom of the bottle.

En montant au petit verger sur le flanc de la Montagne de Havre-Aubert (l'une des rares zones boisées sur le territoire), je regarde les branches de ces pommiers robustes, courbant sous le poids des fruits, et j'ai peine à croire les embûches dont le pomiculteur Éloi Vigneau me parle. Pour illustrer l'ampleur du défi horticole que représentent une courte et tardive saison estivale de même qu'une exposition aux grands vents, il me pointe une épinette rondouillarde d'environ 1,5 m : elle a presque 30 ans.

Pour créer le premier et seul verger de l'archipel, le producteur s'est procuré des variétés d'arbres qu'il est l'un des seuls à cultiver en Amérique du Nord. Et, à l'image de ses pommiers rustiques qui ont poussé tranquillement, il prend son temps : 20 ans séparent les fragiles tiges plantées sur la montagne et la bouteille devant moi. Aucun raccourci n'a été emprunté dans la fabrication du cidre, rehaussé d'eau-de-vie de pomme (et non de grain, comme beaucoup de boissons similaires). Il n'ajoute pas non plus de sucre pour augmenter la teneur en alcool ou accélérer la fermentation. Cette dernière, produite par la levure naturelle des pommes, est lente et se fait à basse température.

Une fois au sommet du verger, qu'on peut visiter sur demande, entourée des pommiers et plongée dans la contemplation de l'horizon, je regarde mon verre, déjà vide : la seule chose qui arrive rapidement ici, c'est la fin de la bouteille.

LEFT TO RIGHT Le Verger Poméloi produces two fruit-based spirits: L'Enchanteur de pommes and Le Chouchen; the orchard is the apple of farmer Éloi Vigneau's eye. **OPPOSITE PAGE** The archipelago itself is an ideal mix of one third land, two thirds infinite space. **CETTE PAGE, DE GAUCHE À DROITE** Le Verger Poméloi vous ouvre sa porte; tombé dans les pommes un peu par hasard, Éloi Vigneau est maintenant producteur de deux alcools à base de ce fruit : L'Enchanteur de pommes et Le Chouchen. **PAGE DE DROITE** Les Îles détiennent la recette d'un paysage parfait : un tiers de terre, deux tiers d'infini.

LE VERGER POMÉLOI 82, CH. DU P'TIT-BOIS N., HAVRE-AUBERT, 418-937-5611





LEFT TO RIGHT The entrance to Café de la Grave; an accomplished accordion player, Sonia Painchaud is often the key player behind the spontaneous jams at the Café, which she also owns. **OPPOSITE PAGE** Even on dry land, Madelinots keep their boats close by. **CETTE PAGE, DE GAUCHE À DROITE** La façade du Café de la Grave; accordéoniste de talent, Sonia Painchaud ajoute souvent sa touche à l'ambiance du Café, dont elle est propriétaire. **PAGE DE DROITE** Ici, on vous mène en bateau, même sur la terre ferme.



THE HANGOUT / LE POINT DE RENCONTRE

MADÉLINIEN : BARBOCHER

MEANING: TO BAR-HOP IN SEARCH OF GOOD TIMES, GOOD FRIENDS AND A GOOD BUZZ.

DÉF. : ALLER D'UN LIEU À L'AUTRE EN SUIVANT LE COURANT DES BONNES VIBRATIONS, POUR S'ENIVRER (D'ALCOOL ET D'AMITIÉS).

There's no point in checking Facebook to find out what's going on at Café de la Grave, a former general store that was converted into a restaurant over 30 years ago. Nothing is planned here, but everything happens. The large grey wood building with green accents is home to two traditions typical of Madelinot hospitality: hosting spontaneous parties and stopping by a friend's house for drinks. Except this place is everyone's home away from home and parties here are more common than quiet nights.

When you're sitting at a communal table with both tourists and Madelinots (the only discernible difference being the accent), who needs social media? Sipping my Grave du Café, a dry stout from local brewery À l'abri de la Tempête, I watch as everyone - no matter where they're from - introduces themselves, swaps tables and forms new groups over pints, united by the simple fact that we're all here now.

The café has produced its own universal language out of this hodgepodge of accents and origins. But the chatting subsides as soon as Sonia Painchaud, owner of the café and one-time musician for Cirque Éloïze, grabs her accordion for an impromptu performance. Everyone joins in - from the a cappella group Charbonniers de l'Enfer (who just happen to be in the house) to the little old lady ready to belt out a tune.

Inutile de consulter Facebook pour savoir ce qui se passe au Café de la Grave, un ancien magasin général reconverti en resto depuis plus de 30 ans. Ici, rien ne s'annonce et tout ne fait que survenir. Dans cette grande bâtisse en bois aux moulures vertes convergent deux traditions décrivant bien la convivialité madelinienne: faire un petit arrêt chez quelqu'un pour prendre un verre et faire la fête de façon spontanée. Sauf que le Café de la Grave, c'est le « chez quelqu'un » de tout le monde, justement parce que les soirées festives sont fréquentes.

Assise à la grande table où se mêlent touristes et Madelinots (que je ne distingue qu'à l'accent), je sirote une Grave du Café, un dry stout de la brasserie À l'abri de la Tempête, et je m'absorbe dans les réseaux sociaux qui se tissent ici même. Étrangers et résidents se présentent et passent d'une table à l'autre pour se saluer. Des groupes hétéroclites se forment avec comme principal point commun le fait d'être dans le même lieu, au même moment.

Mais au-delà des accents et de l'origine des clients, le café est aussi le haut lieu d'un langage universel. Ainsi, lorsque Sonia Painchaud, la délicate propriétaire, ancienne musicienne pour le cirque Éloïze, empoigne son accordéon pour un spectacle improvisé, les discussions s'interrompent et se joignent à elle les musiciens du moment, que ce soit les Charbonniers de l'Enfer ou cette petite dame âgée qui aime bien chanter *Le temps des cerises*.

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE 286, CH. COULOMBE, L'ÉTANG-DU-NORD, 418-986-5005; CAFÉ DE LA GRAVE 969, ROUTE 199, HAVRE-AUBERT, 418-937-5765







THE BUTTE / L'ÎLE D'ENTRÉE

MADELINIEN : WHAT A BELLE VUE !

MEANING: "QUELLE NICE VIEW!" BECAUSE OF THEIR ACADIAN ANCESTRY, MANY MADELINOT EXPRESSIONS COMBINE ENGLISH AND FRENCH WORDS BUT USE FRENCH SYNTAX. THOUGH MOSTLY FRANCOPHONE, THE MAGDALEN ISLANDS HAVE TWO LARGELY ANGLOPHONE DISTRICTS: GROSSE-ÎLE AND ENTRY ISLAND. / **DÉF. :** EN RAISON DE LEURS ORIGINES ACADIENNES, BEAUCOUP D'EXPRESSIONS MADELINIENNES MÉLANGENT MOTS ANGLAIS ET FRANÇAIS ET SYNTAXE FRANÇAISE. À L'IMAGE DE CES EXPRESSIONS, LES ÎLES-DE-LA-MADELEINE, BIEN QUE MAJORITAIREMENT FRANCOPHONES, ONT DEUX CONCENTRATIONS DE POPULATION ANGLOPHONE, PRINCIPALEMENT À GROSSE-ÎLE ET À L'ÎLE-D'ENTRÉE.

At 174 metres above sea level, Entry Island's Big Hill is hardly alpine; it's a little mound that makes for a leisurely climb. But from the top, the panorama is as impressive as it would be from the highest lookout. Perhaps the views are inversely proportional to the island's size: a mere four square kilometres, carved out by wind and surf within the endless Atlantic.

On my way up, I meet a group of redheaded four-wheel drivers (a reminder of the area's predominantly Scottish heritage), along with Daisy, an attention-seeking Shetland pony, and a whole lot of cows. They're free to graze wherever they please, since Entry Island is basically an enormous field divided by a single road. The fences enclosing the surrounding houses aren't to keep strangers out so much as to protect lawns from the greedy herds.

Here, the rhythm of daily life is set by the Ivan-Quinn, the ferry that links the island to Cap-aux-Meules. For most Madelinots, the mainland is the continent. But for the hundred or so permanent residents of Entry Island, which - unlike some of the surrounding islands connected by bridges - can only be reached by boat, the rest of the archipelago is the mainland. ♦

À 174 m au-dessus du niveau de la mer, Big Hill n'a rien d'alpin: c'est une butte qu'on peut même monter avec une poussette. Au sommet de cette protubérance verte semblable à une tête chauve, la sensation est pourtant aussi grisante que sur les toits du monde, peut-être parce que la grandeur du panorama est inversement proportionnelle aux minuscules 4 km² qu'occupe dans l'océan ce rocher sculpté par le vent et le ressac. Sur le chemin, on croise Daisy, un cheval miniature avide d'attention, quelques têtes rous-ses (gracieuseté du patrimoine génétique écossais de la majorité des habitants) filant en VTT sur l'unique route de l'île, mais surtout des vaches qui, cornes au vent, broutent en liberté dans ce vaste pâturage doré. Et les clôtures qui ceignent les maisons n'indiquent aucune hostilité face aux visiteurs, mais servent à protéger les pouloues de la gourmandise des vaches et des chevaux.

Pour les Madelinots, la grande terre, c'est le continent. Mais pour la centaine de résidents permanents de ce bout de terre isolé qu'est l'île d'Entrée (aucun pont ou jetée ne la relie aux autres), le continent, c'est l'archipel. On y vit au rythme de l'*Ivan-Quinn*, le traversier qui assure la liaison avec Cap-aux-Meules. L'île d'Entrée, c'est l'insularité au carré. ♦

GRUPE CTMA, IVAN-QUINN FERRY / TRAVERSIER IVAN-QUINN, 418-986-3278

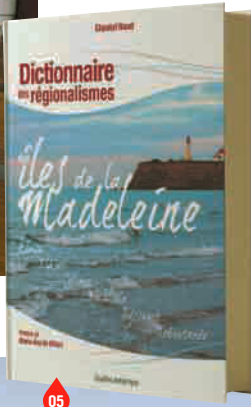
LEFT TO RIGHT You can only get to Entry Island (and its sculptural red sandstone) by boat; at the Fumoir d'Antan smokehouse, in Havre-aux-Maisons, the Arseneau family smokes its herring above smoldering sawdust for two to three months.

OPPOSITE PAGE The wind and sea are behind the dramatic cliffs bordering Entry Island. **CETTE PAGE, DE GAUCHE À DROITE** C'est en bateau que l'on peut découvrir les escarpements rouges de l'île d'Entrée; au Fumoir d'Antan, à Havre-aux-Maisons, les Arseneau aiment jouer avec le feu: leurs harengs reposent au-dessus d'un bran de scie qui brûlera entre 60 et 90 jours.

PAGE DE GAUCHE Le vent et l'eau sont les grands artistes qui ont sculpté ces falaises de l'île d'Entrée.



PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL
115



MAGDALEN ISLANDS / LES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

TRAVEL ESSENTIALS CARNET DE VOYAGE

One of a handful of stone buildings on the archipelago, the **Domaine du Vieux Couvent** (formerly a nunnery) offers 10 heavenly rooms, eight of which feature panoramic ocean views. If you're curious about the islands, pop down the hall for a chat with Réginald Poirier, hotel owner and walking encyclopedia on the area.

► Ancien couvent et l'un des rares bâtiments en pierre sur l'archipel, le **Domaine du Vieux Couvent** offre 10 chambres, dont huit avec vue panoramique sur la mer. Pour en savoir un peu plus sur les îles, descendez dans le hall et posez vos questions à Réginald Poirier, propriétaire et encyclopédie locale.

DOMAINEDUVIEUXCOUVENT.COM

01 Excursions en mer gives guided tours (with English interpreters by request) of Entry Island, where you can climb Big Hill along with the roaming cows and horses. (excursionsenmer.com) **02** Whether you have **Café de la Grave's** mussels with Pied-de-Vent cheese or its famous clam chowder served in a bread bowl, make sure to leave room for the saltwater caramel cake. (418-937-5765) **03** At **Le Verger Poméloï**, on Havre-Aubert Mountain, treat yourself to a bottle of L'Enchanteur de pommes, a cider-based aperitif, or Le Chouchen, an old mead recipe from Brittany made with local apples and honey. (418-937-5611) **04** Pick up fish and seafood, including razor clams and soft-shell clams, at **La Poissonnière** in Cap-aux-Meules. The daily catch arrives fresh off the boat during summer months. It's also a handy place to buy *coques* if your harvest doesn't match your appetite. (lapoissonniere.com) **05** Word to the wise: the bookshop **Librairie Plaisance** carries the *Dictionnaire des régionalismes des îles de la Madeleine* by Chantal Naud and *Le sel des mots* by Sébastien Cyr. (418-986-3302) ► **01** Montez Big Hill aux côtés des vaches et chevaux en liberté sur cet immense pâturage qu'est l'île d'Entrée avec **Excursions en mer**, qui propose des visites avec guide et interprète. (excursionsenmer.com) **02** Plongez dans les moules au Pied-de-Vent ou dans la fameuse chaudrée de palourdes servie dans un bol en pain du **Café de la Grave**, mais gardez de la place pour le gâteau au caramel à l'eau de mer. (418-937-5765) **03** Au **Verger Poméloï**, sur la Montagne de Havre-Aubert, procurez-vous L'Enchanteur de pommes, un cidre apéritif, ou Le Chouchen, une recette bretonne à base de pommes et de miel des îles. (418-937-5611) **04** Poissons et fruits de mer frais, dont des coqueaux de mer et des coques, arrivent quotidiennement durant l'été à **La Poissonnière** de Cap-aux-Meules. Une bonne adresse si votre propre cueillette de coques s'avère peu fructueuse... (lapoissonniere.com) **05** Pour d'autres mots de mer, procurez-vous, à la **librairie Plaisance**, le *Dictionnaire des régionalismes des îles de la Madeleine*, de Chantal Naud, ou *Le sel des mots*, de Sébastien Cyr. (418-986-3302)

PHOTOS: NADINE BLACQUÈRE (01); ALEXI HOBBS; ILLUSTRATION: DORLING KINDERSLEY (4)