

Le **GOÛT** *des Îles* *de la Madeleine*

C'est le paradis des amoureux de plein air et de grands vents et celui des amateurs de fruits de mer et de poisson frais. L'archipel offre aussi à ses visiteurs de plus en plus d'autres petits bonheurs gourmands. PAR: NICOLE LABBÉ | PHOTOS: JEAN LONGPRÉ | RECETTES: LUC JOMPHE



Réalisé par un chef madelinot,
un plat de pétoncles frais (recette p. 165).



Vue spectaculaire à partir de l'île du Havre aux Maisons.

Il y a des vaches qui ont de la chance... C'est ce que je pense en gravissant la colline derrière la fromagerie du Pied-de-Vent, à Havre-aux-Maisons. Dans ce paysage de carte postale, des ruminants brun-noir, de race canadienne, broutent les herbes des Îles en profitant de l'air salin. Je scrute le ciel gris. J'aimerais bien voir ce que les Madelinots appellent un pied de vent: un trou dans les nuages d'où émerge une colonne de soleil qui indique d'où viendra le vent. Peine perdue. Ce jour-là, mon rayon de soleil sera plutôt la famille Arseneau. Lucie, Jérémie et leur fils, le beau Dominique («Dominique à Jérémie», comme on dit ici), nous font visiter, au photographe Jean Longpré et à moi, le terrain de jeu de leur troupeau.

Le lait cru de ces heureux bovins nourris aux fourrages et aux pâturages locaux est transformé en quelques superbes fromages par des spécialistes associés aux Arseneau. Le plus célèbre est celui qu'on a baptisé le Pied-de-Vent, l'aîné de la famille, une croûte lavée au fin goût de beurre, de champignon et de noisette. Ce produit on ne peut plus terroir est en quelque sorte devenu l'emblème d'un certain renouveau agricole des îles de la Madeleine.

TERRE ET MER

La pêche reste l'industrie numéro un. C'est le moteur économique des Îles et un irrésistible attrait pour les touristes avides comme moi de homards, pétoncles et autres délices de la mer. Il faut savoir que,

lorsque le troupeau de Canadiennes acheté à l'île Verte a débarqué ici, en 1998, il n'y avait plus de fermes laitières sur le territoire. Depuis – comme si une expérience en encourageait une autre –, beaucoup de nouvelles entreprises ont vu le jour. De quoi décupler les sources de plaisirs offertes aux visiteurs gourmands de ma sorte!

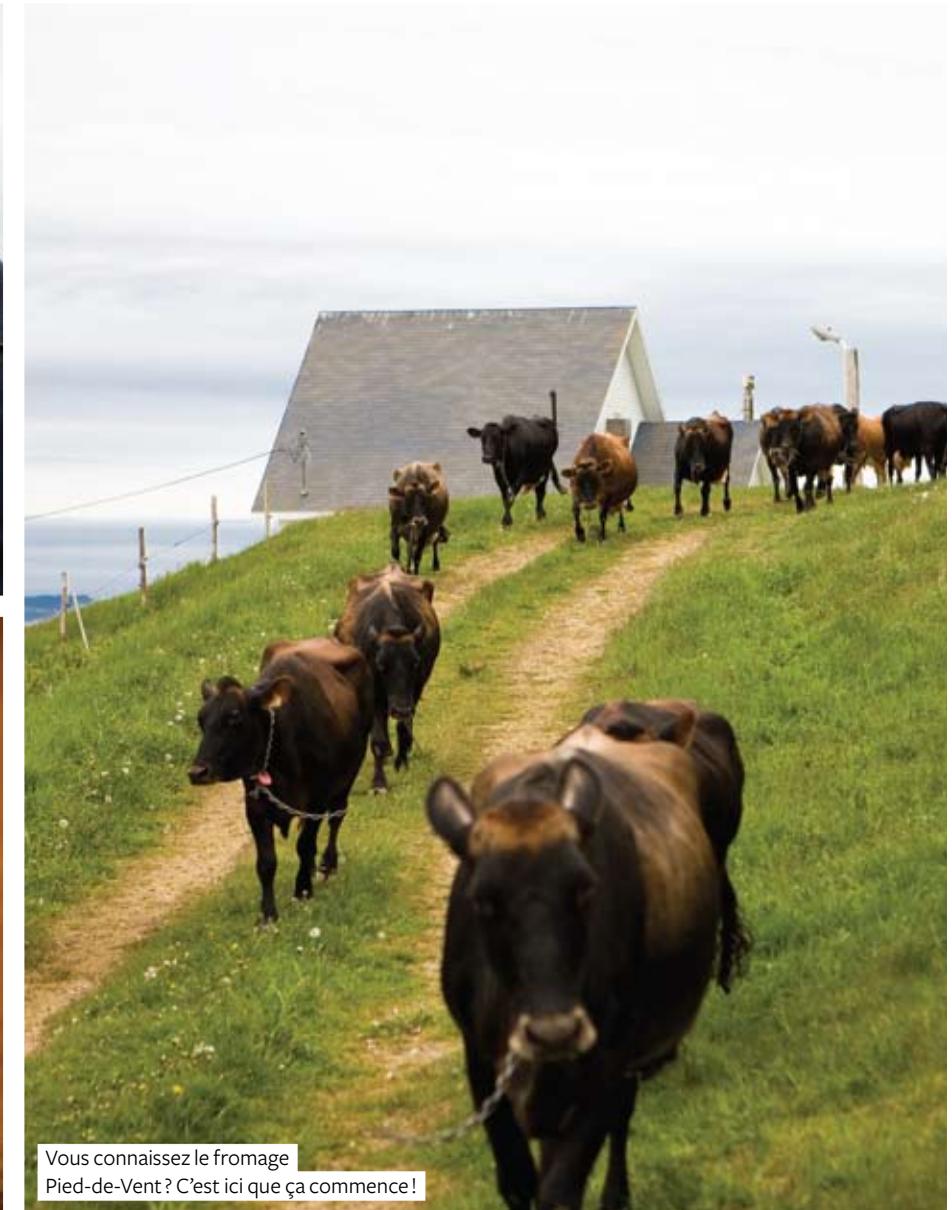
En voici quelques exemples. Le Veau des Nathaël, une ferme établie près de la fromagerie, qui récupère la progéniture du Pied-de-Vent et fournit en viande fraîche les épiceries des Îles. Les Cochons tout ronds, de Havre-Aubert, une charcuterie artisanale qui confectionne toutes sortes de cochonnailles et que le chroniqueur Daniel Pinard a fait connaître en la portant aux nues. Enfin, L'Anse aux →



La famille Arseneau de la ferme Léo et fils participe à la création de fromages madelinots.



Mi-chopes mi-pots Mason, les verres de la microbrasserie locale.



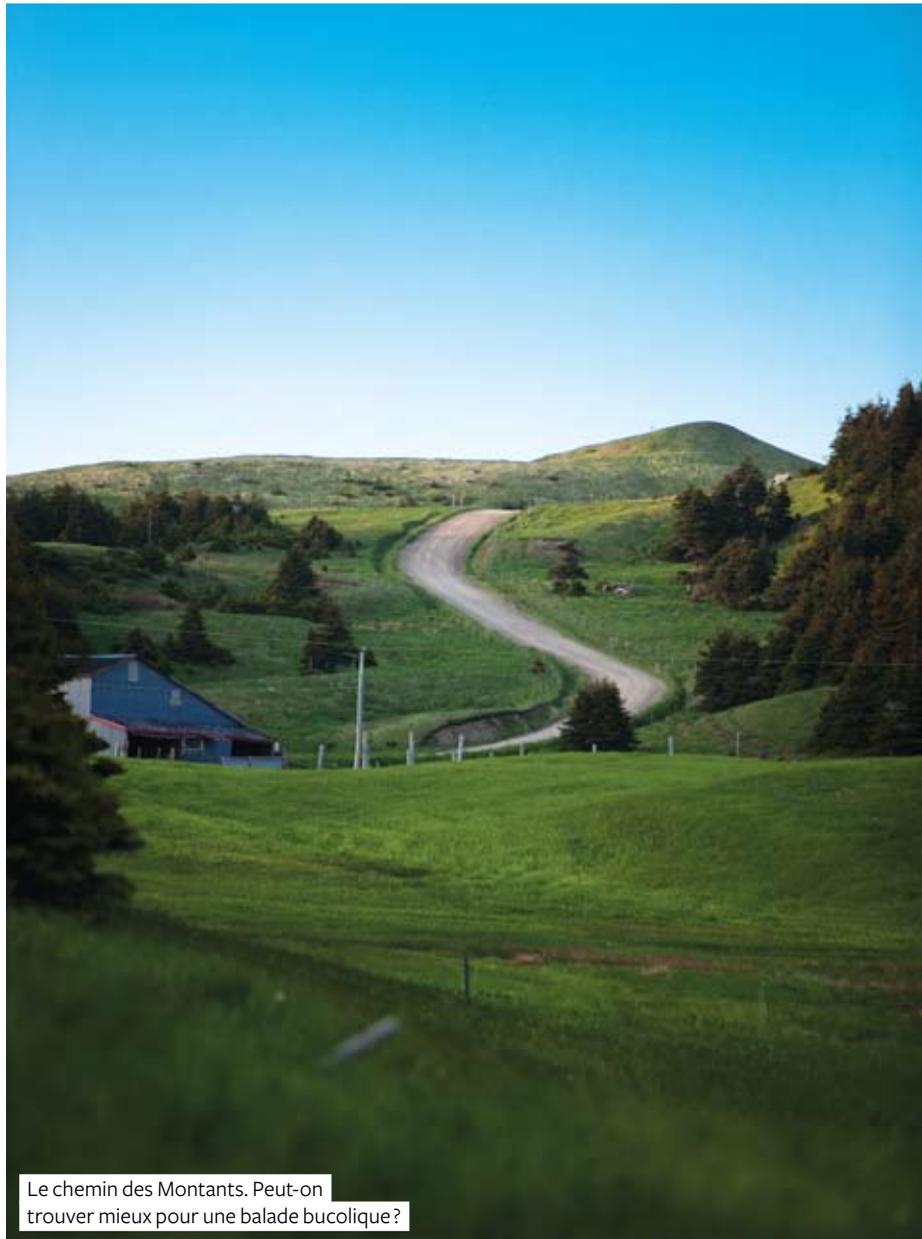
Vous connaissez le fromage Pied-de-Vent? C'est ici que ça commence!



Au Fumoir d'Antan, Benoît Arseneau fait boucaner des harengs comme dans le temps.



Jean-François Bernier et André Laflamme, de la microbrasserie À l'abri de la Tempête.



Le chemin des Montants. Peut-on trouver mieux pour une balade bucolique?



Jeannot Aucoin, fier éleveur de sangliers.



Le rosé des Îles, c'est ainsi qu'on surnomme la bagosse du Barbocheux.



Dans une annexe de sa maison, Sylvie Langford tient boutique et y vend des alcools des Îles.



Fin d'avant-midi. Les pêcheurs de homards, comme le capitaine Paul Poirier, rentrent aux quais.

Herbes, une herboristerie de Fatima, qui fabrique notamment une huile aromatisée au persil de mer, une herbacée vivace de la région.

Dans l'île du Havre aux Maisons, une autre famille Arseneau a réhabilité en 1996 le seul fumoir à hareng encore debout. Dire qu'il y en a déjà eu plus de 40! Dans les années 1970, à cause de la surpêche et d'une gestion déficiente des stocks, la pêche au hareng a quasiment disparu et tous les fumoirs ont été démolis.

Tous, sauf un: celui de Fabien Arseneau. Son petit-fils Benoît (Ben à Ben) nous fait visiter. Un bâtiment sert de minimes historique. L'autre, c'est le fumoir. À voir... et à sentir! Je trouve l'odeur merveilleuse. Et la vue de ces milliers de poissons suspendus sous un petit feu de bois d'érable, inoubliable. Les Arseneau font boucaner, selon la méthode traditionnelle, les harengs apportés par les homardiers madelinots, en début de saison. Mais la quantité n'est pas suffisante. Il en arrive de l'Île-du-Prince-Édouard, entre autres. L'important, c'est que le hareng fumé est de retour aux Îles. On en vend même aux comptoirs-caisses des dépanneurs.

LE TERROIR RÉINVENTÉ

Jeannot Aucoin, quant à lui, a commencé son aventure, l'élevage de sangliers, dès le début des années 1990. «Je voulais faire quelque chose de différent. Et comme je suis quelqu'un de *rough*, j'ai besoin d'animaux *rough*», explique ce pêcheur de homards. Chaque jour, après sa tournée matinale en mer, il s'occupe de ses 70 bêtes. Jean et moi l'accompagnons par un matin

pluvieux, question d'examiner de plus près ces charmants animaux. Je reste prudemment derrière les grilles de l'enclos pendant que Jeannot y entre et appelle par de drôles de cris ses durs à cuire pour leur distribuer leur ration d'orge. Les bêtes n'ont pas l'air commode. «Ça reste des animaux sauvages», dit-il pour me rassurer...

Mis à part le fait que ça semble de toute évidence l'amuser, Jeannot élève des sangliers dans le but de produire jambons, pâtés, cretons et saucisses. Mais ça, c'est le domaine de sa femme, Gilberte Arseneau, qui vient d'ouvrir sa boutique, Au coin des sangliers, à Fatima. Entre parenthèses, je pense que, toutes proportions gardées, il y a encore plus d'Arseneau aux Îles que de Tremblay au Saguenay—Lac-Saint-Jean.

Plus tard dans la journée, alors que le mauvais temps s'amplifie, nous trouvons refuge à l'abri de la Tempête. Sans blague. C'est le nom d'une microbrasserie occupant une ancienne usine de transformation de poisson à L'Étang-du-Nord. Jean-Sébastien Bernier, un des cofondateurs, nous montre avec fierté les installations, en particulier la ligne d'embouteillage nickel achetée en Italie à fort prix. Après quelques années de travail à la main, c'est apparemment le grand luxe.

À l'étage, changement de décor. Dans le bar ouvert aux visiteurs, de rustiques pièces de plomberie de bateau ont servi à construire les robinets des pompes à bière. C'est cool ici! Jean-Sébastien m'invite à essayer la formule dégustation. Trois miniverres, servis sur un plateau, me permettent de déguster en comparant arômes et saveurs. J'adore.

Parmi les huit bières de la maison, une blonde porte le nom de Vieux-Couvent, en l'honneur d'une auberge de Havre-aux-Maisons; une rousse s'appelle Pas perdus, du nom d'un populaire café de Cap-aux-Meules; et une noire, La Grave du Café, évoque le célèbre Café de la Grave, lieu très fréquenté et un brin granola de Havre-Aubert. L'orge, les algues et les herbes sauvages utilisées dans la fabrication des bières proviennent, bien sûr, de l'archipel.

Sylvie Langford transforme aussi en alcools les produits de la terre madelinienne. Et comme dans le cas de la microbrasserie, c'est en 2004 qu'elle et son conjoint, Léonce Arseneau, ont ouvert leur entreprise: Le Barbocheux. Le nom vient de l'expression «aller barbocher», soit se déplacer d'une demeure à l'autre et y prendre un p'tit verre.

Dans la maison familiale de Havre-aux-Maisons, Sylvie utilise fraises, framboises, canneberges, bleuets sauvages, fleurs de pissenlit et aïrelles («berries») pour concocter du vin fortifié, de la liqueur de petits fruits et de la bagosse. «Ici, explique-t-elle, chacun a sa recette de bagosse. C'est le vin artisanal traditionnel.» L'été, des centaines de touristes arrêtent chez elle acheter quelques bouteilles. Bagosses ou bières des Îles, il y a de quoi trinquer local.

TRAVAIL À LA CHAÎNE

Jean-Sébastien Bernier (de la brasserie À l'abri de la Tempête) et d'autres entrepreneurs madelinots m'ont confié que c'est le maillage entre eux qui fait la réussite de chacun. C'est la force des insulaires, pourrait-on dire. Ainsi, le petit-lait du Pied-de-Vent est servi aux sangliers de Jeannot, tandis que la drêche (résidu de la fabrication de la bière) est récupérée pour Le Veau des Nathaël. Quant au boulanger Laurent Lacoquelle de La Fleur de sable, à Havre-Aubert, il a créé des recettes intégrant des produits régionaux: un pain à la bière des Îles et une fougasse au hareng fumé, par exemple. C'est évidemment ce que font aussi les chefs des restaurants.

HOMARDETCIE

Pétoncles, myes, moules, couteaux de mer, morue, flétan... Quel bonheur de s'asseoir à une table de restaurant aux Îles de la Madeleine! Lire le menu est déjà jouissif. En mai et juin, on peut savourer du homard tout juste pêché. Le meilleur homard du monde, selon bien des amateurs, parce qu'il vient de fonds rocheux et n'a pas de petit goût de vase comme d'autres. Auparavant, ça été la courte saison du crabe des neiges, en avril-mai. →

PROMENADES EN MER

Envie d'accompagner les pêcheurs dans le golfe? Bonne chance! En général, l'idée d'embarquer des curieux ne les emballa pas tellement. Après tout, ils vont en mer pour bosser. Et ils quittent le quai aux aurores. Offrez-vous plutôt une expédition organisée.



Le chef Luc Jomphe dans son Bistro du bout du monde.

Dans mon resto chouchou, le Bistro du bout du monde, en plus de délicieux fruits de mer, j'ai mangé du loup marin. En d'autres mots : du phoque. Servie rosée, avec une sauce au chocolat noir, la viande préparée par le chef Luc Jomphe me rappelle un peu celle de l'origan. Aucun goût de poisson. Très bon. En passant, mieux vaut ne pas aborder la question de la controversée chasse aux phoques avec le chef. Ou plutôt si, si on veut entendre une histoire autre que celle véhiculée par les militants animalistes. Cette activité traditionnelle, bien réglementée, amène de l'eau au moulin dans beaucoup de familles d'ici. Quoiqu'elle soit sans doute moins lucrative aujourd'hui.

Mais retour au Bistro. Nous y avons passé la journée, histoire de ramener quelques recettes et des photos de ces plats créés par le chef Jomphe. Ce jour-là, tandis que nous placotions popote, Geneviève Joyal (la blonde de Luc) est arrivée les bras chargés de boîtes et de sacs de laitues, de fines herbes, etc., qui allaient servir à composer le menu du soir. Les produits étaient

superbement frais. Ils venaient des Bio-Jardins Plein Sud. Lancée par deux filles il y a plus de 20 ans, l'entreprise a un petit quelque chose du « retour à la terre » avec sa douzaine de potagers ici et là et ses serres débordantes. Céline Bouchard nous a reçus dans l'une d'elles, un autre jour, alors qu'il pleuvait à boire debout...

Même scénario météo quand on a voulu aller voir les pétoncles géants dans la lagune du Havre aux Maisons. Culti-Mer y élève des mollusques en suspension dans l'eau, notamment dans des paniers. De très gros pétoncles, de la variété Princesse, sont vendus en coquille après avoir mis trois ans à atteindre leur taille impressionnante. Nous ne verrons pas la récolte, à cause du mauvais temps. Mais nous nous régalerons de ces fameux pétoncles, préparés par Luc Jomphe (recette p. 165).

MA TABLE AUX ÎLES

Re-retour au Bistro, donc. Le chef dit s'inspirer de la façon de faire italienne, soit une cuisine de proximité qui mise sur la fraîcheur des produits locaux. Son resto est sans doute le plus *hot* des Îles. À peine 30 places... drôlement convoitées pendant l'été! L'endroit est très sympathique, tout en jaune beurre, lumineux. La Grave, le secteur où le Bistro se trouve, est un site historique animé. Boutiques et restaurants se sont installés dans d'anciens bâtiments de pêcheurs. Il s'agit en fait d'une petite plage de galets. Geneviève, la conjointe de Luc, qui nous a accueillis si chaleureusement, affirme que, par beau temps, le coucher de soleil est extraordinaire. Je n'en ai rien vu, vous savez pourquoi. Mais c'est le bonheur que je vous souhaite si vous passez par là. Il y a aussi des jours ensoleillés aux Îles!]

S'INFORMER AVANT DE PARTIR

tourismeillesdelamadeleine.com Le site de l'Association touristique fournit l'info de base habituelle : accès, hébergement, services.

lebongoutfraisdesiles.com Ce regroupement réunit 75 producteurs et restaurateurs. Le site donne les points de vente des produits madelinots au Québec. *Gaspésie, Bas-Saint-Laurent, Îles de la Madeleine*, de la collection **GUIDE DE VOYAGE ULYSSE**. Pour des idées d'activités, d'hébergement et de lieux à voir.

SALADE *de homard*

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 7 MINUTES

2 PORTIONS

1 homard d'environ
750 g (1 1/2 lb)
1/2 c. à thé de **ciboulette fraîche**
ciselée
2 c. à soupe de **yogourt nature**
à 10%*
1/2 c. à thé de **zeste de citron**
haché finement
1 c. à thé de **jus de citron**
sel et poivre du moulin
10 **asperges** très fines, parées
3 tranches minces d'**oignon rouge**
coupées en biseau
1 c. à thé de **vinaigre de cidre**
ou de vin rouge de bonne qualité
2 c. à soupe d'**huile d'olive**

1 Si on utilise un homard vivant, le cuire dans une grande marmite d'eau bouillante salée 5 minutes. Le passer aussitôt sous l'eau glacée pour stopper la cuisson. Décortiquer le homard en gardant les pinces entières pour la décoration.

2 Couper la chair en petits morceaux et la mettre dans un bol. Ajouter la ciboulette, le yogourt, le zeste et le jus de citron. Saler et poivrer. Bien mélanger. Réserver.

3 Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les asperges environ 2 minutes. Les passer aussitôt sous l'eau glacée pour stopper la cuisson. Égoutter. Éponger sur du papier essuie-tout. Couper les asperges sur la longueur en fins biseaux. Mettre dans un bol. Ajouter l'oignon rouge. Saler. Ajouter le vinaigre puis l'huile d'olive. Mélanger délicatement.

4 Répartir les asperges et l'oignon dans deux assiettes. Ajouter la salade de homard. Garnir chaque assiette d'une pince de homard (décortiquée ou non) et arroser d'un peu de vinaigre si désiré.

NOTE Le chef recommande d'utiliser le yogourt Méditerranée de Liberté pour sa texture onctueuse.



Cette fraîche salade de homard peut être apprêtée de mille et une façons. Avec la pince. C'est chic!



Une façon originale de déguster un populaire fromage des îles.

PETITS GÂTEAUX *polenta et Pied-de-Vent*

PRÉPARATION : 20 MINUTES

ATTENTE : 30 MINUTES À 24 HEURES

CUISSON : 20 MINUTES

6 PETITS GÂTEAUX

150 g de **fromage Pied-de-Vent**

1 c. à soupe de **beurre**

1 **échalote française** hachée
très finement

2 **tomates séchées** hachées
très finement

500 ml (2 tasses) de **lait**

125 g de **polenta** (semoule de maïs)
instantanée (180 ml)

80 ml (1/3 tasse) de **parmesan**
frais râpé

persil italien ciselé

sel et poivre

1 Enlever la croûte du fromage et le couper en six cubes égaux.

2 Dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le beurre. Y cuire l'échalote et les tomates séchées jusqu'à ce qu'elles ramollissent, environ 2 minutes. Ajouter le lait. Augmenter le feu à moyen et porter

à ébullition. Verser la polenta doucement en pluie. Réduire à feu doux et laisser mijoter 5 minutes en remuant constamment (le mélange devient assez épais). Ajouter le parmesan, du persil, du sel et du poivre au goût.

3 Mettre une cuillerée de polenta dans un ramequin huilé de 125 ml (1/2 tasse). Placer un morceau de fromage dans le mélange en évitant qu'il touche le fond et les bords. Ajouter de la polenta de façon à bien enrober le fromage et lisser le dessus. Répéter pour les autres ramequins en gardant la polenta dans la casserole sur feu très doux pendant l'opération. Terminer le montage d'un ramequin avant d'entreprendre un autre.

4 Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes ou jusqu'à 24 heures.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 °C (400 °F).

5 Démouler les petits gâteaux et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé (parchemin). Cuire au centre du four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des gâteaux soit doré. Servir chaud, accompagné d'une salade de tomates cerises rouges et jaunes.

D'AUTRES ADRESSES **GOURMANDES**

«La» place où manger du homard et toutes sortes d'autres produits de la mer, c'est **LA FACTRIE**.

Ce restaurant-café au look plus qu'ordinaire est lié à l'usine de transformation Cap sur Mer (anciennement Gros-Cap), dans l'île du Cap aux Meules. On y trouve aussi une poissonnerie.

LA TABLE DES ROY est une institution aux îles. Établi depuis une trentaine d'années dans une belle maison de L'Étang-du-Nord, l'endroit est désormais dirigé par la chef Johanne Vigneault. Parmi les plats au menu : une bouillabaisse façon madelinienne.

LE DOMAINE DU VIEUX COUVENT est une auberge magnifique de Havre-aux-Maisons aménagée, comme son nom le dit, dans un ancien couvent. Nous y avons séjourné dans de belles chambres modernes et y avons dégusté quelques repas. La salle à manger est installée dans une verrière donnant sur les eaux du golfe. Super agréable. Le menu, très long, comprend plusieurs plats de moules, de crustacés, de poissons, de veau des Nathaël, de sanglier. À la boucherie **CÔTE À CÔTE**, à Cap-aux-Meules, on peut acheter veau, sanglier, bœuf des îles et toutes sortes d'autres produits du terroir, y compris des plats cuisinés. C'est également le seul commerce autorisé à vendre du loup marin. La dent sucrée? **HÉLÈNE DES ÎLES**, à Havre-aux-Maisons, est la pâtisserie-chocolaterie où Luc Jomphe, du Bistro du bout du monde, se procure ses desserts, qui valent un arrêt – et pourquoi pas deux!



Des pétoncles servis presque crus, façon ceviche.

PÉTONCLES *tièdes* et nectarines

PRÉPARATION: 5 MINUTES

CUISSON: 7 MINUTES

6 PORTIONS

2 ou 3 **échalotes françaises** coupées très finement

60 ml (1/4 tasse) de **vin blanc**

18 **pétoncles Princesse en coquille** (voir encadré) ou pétoncles géants de grosseur 10

1 ou 2 **nectarines** coupées en tout petits dés

huile d'olive

herbes fraîches ciselées (persil plat, ciboulette)

sel et **poivre** du moulin

1 Dans une petite casserole, sur feu moyen-vif, laisser réduire presque à sec les échalotes et le vin, environ 5 minutes.

2 Si on utilise des pétoncles en coquille, voir l'encadré; laisser les pétoncles sur une de leurs coquilles. Si on utilise seulement les noix, les répartir dans 18 coquilles ou miniassiettes.

PRÉCHAUFFER LE GRIL DU FOUR (*BROIL*).

3 Répartir les cubes de nectarines et les échalotes sur les pétoncles. Arroser d'huile d'olive.

4 Passer sous le gril 2 minutes juste pour tiédir. Décorer de fines herbes. Saler et poivrer. Servir trois pétoncles par personne. Une idée de présentation: former trois petits tas de gros sel mouillé sur une planchette et y aligner les coquilles.

DES PÉTONCLES VIVANTS

Culti-Mer élève des pétoncles dans une lagune des îles. Ceux de la variété Princesse sont vendus vivants, en coquille. Pour les ouvrir, placer la coquille à l'envers (la partie plus arrondie en dessous) et la maintenir d'une main entre le pouce et l'index. Avec l'autre main, glisser la lame d'un couteau à huîtres ou d'un couteau plat entre les deux coquilles pour sectionner le muscle qui les retient ensemble. Décoller le pétoncle. Le débarrasser des parties grisâtres, du corail et d'un des deux manteaux (ou les deux). Pour préserver leur goût salin, ne pas les rincer. On peut voir des photos d'étapes sur le site du distributeur: pec-nord.com.



Trouvez la liste de nos adresses aux îles-de-la-Madeleine à chatelaine.com/bonnesadresses.