

CELLIER

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

ÉTÉ 2011

ESPAGNE
LE VIN, LE SOLEIL, LA FÊTE

UN DUO D'ŒNOLOGUES
POUR LE VIN QUÉBÉCOIS

MATCH COMPARATIF
L'ÉTÉ DANS SON VERRE

LAPRISE ET VÉZINA
LES BELLES HISTOIRES

HOMARD
LE ROUGE AUX LÈVRES



NOUVEL ARRIVAGE : 45 VINS EN VENTE LE 19 MAI ET LE 2 JUIN

 SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK.COM/SAQ



Les Îles-de-la-Madeleine

L'APPEL DU LARGE

CE SONT NOS ÎLES À NOUS, POUR AINSI DIRE. ELLES FONT PARTIE DE NOTRE PATRIMOINE NATIONAL SUR LES PLANS TOURISTIQUE, CULINAIRE ET DÉSORMAIS VITICOLE... AVEC LE VIGNOBLE QU'ON VIENT D'Y IMPLANTER.

PAR NORMAND CAZELAIS

J'ai eu la chance de fréquenter assidûment les Îles-de-la-Madeleine. En toute saison. Bien sûr, l'été attire un maximum de visiteurs : il y a la mer et les vagues, les 250 kilomètres de plages et de sable doux, le fil ininterrompu d'activités de tout genre du mois de juin jusqu'aux beaux jours de septembre. Et le vent, le vent qui s'essouffle rarement. Le vent qui aurait même, selon une légende, transporté les îles, là-bas au milieu du golfe Saint-Laurent.

Si l'effervescence touristique vient à se dissiper, les Madelinots, eux, et leur sens de l'accueil si particulier ne quittent pas l'archipel. Je vous souhaite de sentir un jour la fièvre qui entoure, en mai, l'ouverture

de la pêche au homard ou l'éclosion des champs noyés de fleurs multicolores. Ne ratez pas l'hiver non plus, quand les glaces enserrent ces terres lointaines.

Les Îles-de-la-Madeleine, vous l'aurez deviné, sont éminemment désirables. Oui, il faut les désirer pour faire de longues heures de route, traverser le Bas-Saint-Laurent, le Nouveau-Brunswick et l'Île-du-Prince-Édouard avant d'embarquer sur le traversier. On ne se rend pas là-bas par hasard, en passant !

Vous y êtes déjà allé ? Vous êtes arrivé du haut des airs ? Vous avez vu ces monticules, terres basses, flèches de sable et lagunes ? Les îles dessinent sur l'horizon la forme d'un trombone qui attache des feuilles qui

sont des lambeaux de mer. Vous approchez, l'avion perd de l'altitude et vous voyez des maisons aux couleurs vives, de hautes herbes qui ploient sous l'haleine du large.

Et par la mer ? Après cinq heures de navigation depuis Souris, le bateau croise l'île d'Entrée, isolée, monumentale : quelques bâtiments pastel sur une calotte verte. Votre regard se perd un instant sur ses boutons nus, son phare planté sur des falaises rouges et grises. Une île flottante à la pointe d'un triangle entre l'Écosse et les Antilles, un vaisseau fantôme sur une langue égarée du

Ci-contre, les célèbres falaises rouges de l'Étang-des-Caps.





Des homardiers en cale sèche à l'Étang-des-Caps. Environ les trois quarts des prises québécoises du crustacé sont aujourd'hui débarquées aux Îles-de-la-Madeleine, le reste pour l'essentiel en Gaspésie et une infime portion seulement – un pour cent – sur la Côte-Nord. Photo de droite : les typiques maisons colorées et aux terrains non clôturés de Havre-Aubert, qui fait partie de l'Association des plus beaux villages du Québec.



L'APPEL DU LARGE *suite >>*

Gulf Stream. Et vous apercevez une forme toute blanche qui émerge au loin, voilée dans la lumière, presque transparente : l'église de Lavernière...

PAS LE PARADIS, MAIS PRESQUE

Rien n'est parfait en ce monde, les Îles-de-la-Madeleine ne sont donc pas le paradis. Seulement son antichambre.

Depuis une trentaine d'années que je les fréquente, elles ont toutefois changé. L'érosion a grugé les falaises. Le vieux pont couvert de Havre-aux-Maisons a disparu. L'éolienne expérimentale de la Pointe-aux-Loups a étiré sa verticale vers le ciel. Des carcasses de navires échoués ont été emportées par les ans. De nouveaux ports ont été aménagés, des quais construits, des brise-lames aussi.

Puis, les touristes se sont mis à affluer, au point de faire partie du décor estival.

Ce qui a eu ses effets : à la longue, le prix des maisons a flambé, bars et restaurants sont encombrés pendant quelques semaines, les Madelinots ont appris à fermer à clef leurs maisons et leurs voitures, réflexe qui

Dès l'été 2012, la famille Brossard commercialisera le rouge et le blanc qu'elle produira à partir de son vignoble de l'Étang-des-Caps.

leur a été longtemps étranger. Une pression plus forte s'est exercée sur un milieu naturel assez fragile, notamment sur les dunes. Les nouveaux propriétaires venus d'ailleurs ont importé des manières, des pratiques et des comportements jusqu'alors inconnus,

comme l'érection de clôtures autour des propriétés et l'interdiction faite aux promeneurs de traverser lesdites propriétés. Nombre de Madelinots ne reconnaissaient plus leurs îles...

Mais il n'y pas eu que des travers, au contraire. L'économie de l'archipel s'est diversifiée et consolidée : à la pêche et aux activités traditionnelles se sont ajoutés l'exploitation de la mine de sel et le tourisme.

UNE CUISINE DU TERROIR

En ce dernier domaine, les prestations et le service ont gagné en professionnalisme et en qualité. Ainsi, les Îles ont été une des premières régions du Québec à miser sur une cuisine du terroir respectueuse d'une tradition culinaire et de l'identité des habitants, une cuisine imaginative puisant en abondance dans des produits frais issus du milieu ambiant.

D'année en année, des passionnés enrichissent ce terroir. Pains, charcuteries, fromages, alcools, la palette est large. Et continue de s'étendre. Passez les portes des supermarchés et des coopératives d'alimentation, vous y trouverez ce que vous cherchez. Asseyez-vous dans un restaurant et goûtez. Vous aimez le bon vin : la succursale de la SAQ sur l'île de Cap-aux-Meules, installée dans de nouveaux locaux plus grands, n'a pas à rougir de sa sélection.

Puisqu'on parle de vin, un mot sur

Laurence-Olivier Brossard, horticulteur qui a par ailleurs suivi une formation en France au Lycée viticole de Beaune. Avec son père André et des membres de sa famille, il s'est lancé en 2004 dans la création d'un vignoble : 10 000 pieds ont été plantés quelques années plus tard sur un versant de la Montagne à l'Étang-des-Caps. Pour l'essentiel en rouge, avec des cépages hybrides inusités, que leur a recommandés l'université du Minnesota : le baltica (originaire d'Estonie) et le madeleine (celui-là de Norvège), par exemple.

« C'est mon fils, après avoir été dans des symposiums sur la viticulture en Europe, qui a eu l'idée de privilégier ces cépages, souligne André Brossard. Tout est en biodynamie, et dès l'été 2012, nous devrions proposer à la vente, sur place, nos premières bouteilles de rouge et de blanc. »

En attendant, la vue sur la lagune du Havre aux Basques est superbe.

Pensons-y, tout de même, un vignoble aux Îles-de-la-Madeleine... ■

À LA CARTE

Crabe, palourdes, pétoncles, hareng, moules, rave de maquereau, pot-en-pot aux fruits de mer : la restauration est de qualité, aux Îles. Et d'un prix abordable.

- **Les Pas Perdus, à Cap-aux-Meules.** Un incontournable, grand choix de bières, salle de spectacle attenante.
- **Auberge de la P'tite Baie, à Havre-aux-Maisons.** Atmosphère intime, spécialités des Îles, plats de loup marin.
- **Bistro du Bout du Monde, au site historique de la Grave, à Havre-Aubert.** Si l'amour de la cuisine y est contagieux, ce n'est cependant pas au diable vert...
- **Chez Denis à François, à Havre-Aubert.** Plats des Îles, une institution... et une forme de passion.
- **La Factrie – Cap sur Mer, à Gros-Cap.** Attenant à une usine de transformation du poisson, un restaurant d'où tous les Madelinots ressortent en se léchant les doigts...



Le Domaine du Vieux Couvent.

- **Le Réfectoire – Domaine du Vieux Couvent, à Havre-aux-Maisons.** Fraîchement redécoré, belle carte de vins et vins au verre, la baie de Plaisance et l'Île-d'Entrée au balcon.
- **La Table des Roy, à l'Étang-du-Nord.** Cuisine gourmande du terroir, tradition et audace sur la carte, simplicité et élégance à l'accueil, bons vins. C'est LE restaurant des Îles, sous la gouverne de Johanne Vigneault. Un *must* !

CARNET DE ROUTE

DANS LE VERRE ET DANS L'ASSIETTE

Par-delà les paysages, les couchers de soleil et la mer, toujours, partout, les Îles-de-la-Madeleine se laissent aussi déguster... autrement.

■ **Microbrasserie À l'Abri de la Tempête, à L'Étang-du-Nord.** Des bières (Terre ferme, Corps mort, Belle Saison, Corne de Brume), parfois aromatisées à partir d'herbes sauvages récoltées sur les îles ; le malt pour certaines est par ailleurs fumé au Fumoir d'Antan de Havre-aux-Maisons ; et on utilise même, en guise de clarifiant et pour remplacer la carraghénine du commerce, des algues – la mousse d'Irlande – qu'on trouve sur les plages. Visites guidées et pub. (On peut aussi déguster ces bières en les achetant ailleurs au Québec, dans les épicereries et dépanneurs reconnus pour leur sélection de bières.)

■ **Verger Poméloi.** Implanté depuis les années 1990 à Havre-Aubert, ce petit verger de pommiers est le seul à produire du cidre aux Îles. Ses produits mettent à profit des fruits cultivés à l'air salin, dont les jus sont ensuite fermentés lentement et à froid.

■ **Boulangerie artisanale La Fleur de Sable à Havre-Aubert.** Pains sans sucre ni gras, sans additifs ni conservateurs. Levain maison. Fougasse au hareng fumé, pain à la bière des Îles, brioches aux bleuets et aux canneberges sauvages de l'archipel.

■ **Le Barbocheux.** Aux Îles, la « bagosse » est la bière locale, alors que dans cette entreprise de Havre-aux-Maisons, il s'agit d'une boisson artisanale faite à partir de petits fruits. Autres produits : vin fortifié (de type porto) et liqueur de framboise. Devraient apparaître bientôt : une liqueur de canneberge et un hydromel.

■ **Boucherie Côte à Côte.** Au cœur de Cap-aux-Meules, charcuterie et loup-marin, mets cuisinés.



Filets de maquereau, saumon, pétoncles... les Arseneau ne fument pas que le hareng au Fumoir d'Antan.

■ **Les Cochons tout Ronds.** Production de salaison traditionnelle : jambons crus séchés, saucissons secs, coppas, lonzos, terrines et autres. Dégustation et vente sur place, à Havre-Aubert.

■ **Fromagerie du Pied-de-Vent.** Cette fromagerie de Havre-aux-Maisons fait partie du réseau des Économusées. Fabrication artisanale au lait cru du Pied-de-Vent, fromage à croûte légèrement lavée, et de la Tomme des Demoiselles, à pâte ferme.

■ **Le Fumoir d'Antan – Économusée du fumage de poisson.** À Havre-aux-Maisons, une boucanerie authentique où découvrir le savoir-faire de la famille Arseneau, experte dans le fumage de poisson depuis trois générations.