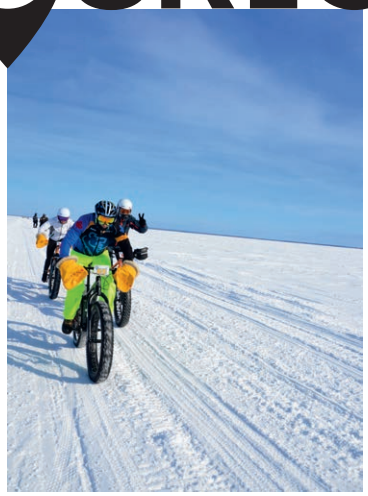
TOUR DU QUÉBEC











NUMÉRO 2 **LA CHALEUR DU FROID** 16.99 $

MISHMASH VOIR L'actualité

NOUS VOUS OFFRONS EN CADEAU CET EXEMPLAIRE NUMÉRIQUE DE TOUR DU QUÉBEC

N'hésitez pas à le partager, à en parler à vos amis et à votre famille. Établir de nouveaux contacts est, pour nous, la plus belle des récompenses.

Nous vous invitons, sans aucune obligation évidemment, à vous inscrire à notre infolettre et à vous joindre à notre communauté. Vous n'avez qu'à suivre les liens suivants.

VOUS POUVEZ VOUS INSCRIRE À NOTRE INFOLETTRE

VOUS ABONNER À NOTRE PAGE FACEBOOK

NOUS SUIVRE SUR INSTAGRAM

N'ayez crainte, on n'est pas achalants! Nous envoyons périodiquement de nos nouvelles ainsi que des bons plans, fruits de nos découvertes sur les routes du Québec.

TOURDUQUEBEC.CA






Choisir Desjardins
c'est appuyer plein de jeunes entrepreneurs
Et c'est possible grâce à CRÉAVENIR.
C'est ça la différence Desjardins.
• Pour entrepreneurs de 18 à 35 ans
• Accompagnement et mentorat
• Aide sous forme de financement et de subvention
desjardins.com/creavenir
Desjardins

TOUR du QUÉBEC

Rédaction

Éditeur et rédacteur en chef: Simon Jodoin
Rédactrice en chef adjointe: Valérie Thérien
Chef de pupitre Art de vivre et gastronomie: Marie Pâris
Coordonnatrice de projet: Julie Duguay
Correctrice: Marie-Claude Masse

Collaborateurs

Julien Abadie, Caroline Larocque-Allard, Maxime Bilodeau, Antoine Bordeleau, Maryse Boyce, Stéphanie Chicoine, Philippe Couture, Julie Duguay, Sarah Iris Foster, Philippe Garon, Catherine Genest, Sophie Ginoux, Simon Jodoin, Delphine Jung, Kristina Landry, Lucie-Rose Lévesque, Olivier Boisvert-Magnen, Marie Mello, Marie Pâris, Stefan Psenak, Guillaume Roy, Dominic Tardif, Valérie Thérien

Opérations & production

Directrice - Production: Julie Lafrenière
Directeur artistique: Luc Deschambeault
Infographie: René Despars
Infographe-intégrateur: Sébastien Groleau
Développeur et intégrateur Web: Emmanuel Laverdière
Développeur Web: Maxime Larrivée-Roy
Coordonnateur technique: Frédéric Sauvé
Coordonnatrice à la production: Sophie Privé
Photographies de couverture: (De gauche à droite et de haut en bas)
Guillaume Roy, Marie-Frédérique Frigon, Cassis et Mélisse, Daphné Caron - Photographe, Caroline Grégoire, Karolane Rondeau, Cassis et Mélisse, Maison Mère Baie-Saint-Paul, Première Moisson

Diffusion & marketing

Directrice - Marque et Marketing relationnel: Kim Pépin
Chef Marketing - Diffusion et Relationnel: Alexandra Candet

Publicité

ventespub@mishmash.ca
Directeur des ventes: Maxime Alarie
Adjointe / Coordonnatrice aux ventes: Karyne Dutremble
Consultant médias aux comptes majeurs: Olivier Guindon
Conseillers médias: Lucie Bernier, Miriam Bérubé, Catherine Bonin, Guillaume Chaput, Samuel Faubert, Céline Lebrun (comptes culturels), Suzie Plante

Mishmash Média inc.

Chef de la direction: Eric Albert
Président, directeur général – Mishmash Média: Nicolas Marin
Directrice finance et administration: Caroline Alary
Comptable principale: Marie-Ève Besner
Gestionnaire, Technologie et Innovation: Edouard Joron

606, rue Cathcart, 10e étage, bureau 1007. Montréal (Qc) H3B 1K9
Téléphone général: 514 848 0805

Tour du Québec est publié par Mishmash Média inc.
Diffusé par Les éditions Flammarion ltée. Distribué par Socadis inc. Imprimé par Transcontinental Interglobe.

Le contenu ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans autorisation écrite de l'éditeur.

Bibliothèque et Archives nationales du Québec. Bibliothèque et Archives Canada / ISSN 2561-7427; ISBN 978-2-9817-5101-0

MISHMASH VOIR L'actualité

Sommaire

Abitibi-Témiscamingue

Refuge Pageau | Miellerie de la Grande Ourse | L'Écart

9

Bas-Saint-Laurent

Domaine Acer | L'Ami berger | Ferme Au froid de canard

27

Cantons-de-l'Est

Les Mollets frisquets | Librairie Le Repère | Microbrasserie Auberge Sutton Brouërie

43

Centre-du-Québec / Chaudière-Appalaches

Ferme Cassis et Mélisse | Domaine du Radar

59

Charlevoix

Maison Mère | Ferme Caprivoix | Al Dente

73

Côte-Nord

Les Coasters | La Route blanche | Mi-Carême | Auberge Brion

89

Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine

Salaweg | Les Cultures du large | Coop Le Levier des artisans

107

Lanaudière

Microbrasserie Brouemalt | Oldtb Bastards | Les Pimentiers

121

Laurentides

Les Vergers Lafrance | L'Ange vagabond

137

Mauricie

Rien ne se perd, tout se crée | Le Rieur Sanglier | Manitou Mushers

149

Montérégie

Maison Riviera | Les Moulins de Soulanges | Les Subversifs

165

Outaouais

Artist in Residence | Aux 4 jeudis | La rue Principale du Vieux-Aylmer

183

Saguenay–Lac-Saint-Jean

La Traversée du Lac-Saint-Jean à vélo | Centre Bang | La Chouape

199

Région de la Capitale-Nationale

La Traite | Vice & Vertu Distilleries | Café RINGO

221

Communauto

Voyagez loin des lieux communs

Vous avez envie de prendre la route ? Vous rêvez de sillonner les rangs du Québec, de partir à l'aventure pour aller contempler les plus beaux paysages ?

Vous aimeriez vous lancer à la découverte du terroir et du territoire de la province ? Passer une fin de semaine hors de la ville pour partir à la rencontre de tous ceux qui ont des histoires à raconter ?

Bien sûr, vous avez envie de tout ça, mais désirez-vous pour autant posséder une voiture ?

Communauto, c'est bien plus qu'un service d'autopartage, ce sont les routes du Québec qui s'ouvrent devant vous sans les tracas. On s'occupe de tout : l'administration, l'achat et le financement des véhicules, l'immatriculation, les assurances, l'entretien de routine, les réparations… et même l'essence ! Finies les factures-surprises du garagiste !

Vous n'avez plus qu'à faire vos valises et à concocter le plus bel itinéraire pour vos vacances. Au diable les changements d'huile ! Il est temps de se changer les idées !

Nos voitures sont offertes à Montréal, Québec, Sherbrooke et Gatineau.

Tous les détails à communauto.com



Vous cherchez un bon plan pour une escapade ?
Suivez les itinéraires proposés par Communauto à **tourduquebec.ca**


Pluton





Photo Tourisme Charlevoix, Louis Laliberté

La chaleur du froid

mots Simon Jodoin

Lorsque les Québécois parlent d'eux, l'hiver n'est jamais bien loin. Le froid aussi surtout. On a beau râler sur la température, rager lors des tempêtes tardives qui nous poursuivent jusqu'au printemps, pester contre tous ces «cocktails météo» qu'on nous annonce toutes les semaines, toute cette froidure nous rend plutôt fiers.

Ça ne manque jamais. Avouons que nous aimons bien sourire et nous moquer lorsqu'on entend que Paris est engloutie sous la neige alors qu'elle a reçu trois centimètres ou que New York est paralysée à la suite d'une chute de six flocons. Voilà, nous, on n'a pas peur de ça, quelques degrés sous zéro ou quelques couches de verglas! On sait c'est quoi l'hiver, nous autres!

Cette fierté a des racines profondes. Historiquement aussi, on ne peut s'empêcher de penser qu'il fallait de fameuses têtes dures pour venir s'installer ici, trouver le moyen de se chauffer, cultiver une terre qui est gelée six mois par année, tricoter des bas de laine et parcourir le territoire par temps de grand froid. Il m'arrive assez souvent de discuter avec des étrangers qui sont venus nous visiter en voyage pendant la saison hivernale. Lorsqu'on leur demande ce qu'ils gardent en souvenir, le froid est presque toujours mentionné. On se souvient du froid comme d'un paysage mémorable ou d'un mets qu'on a savouré.

Voilà. Le froid nous définit, il nous identifie, il parle de nous et il raconte un peu qui nous sommes. C'est un peu, au Québec, notre image de marque. C'est quelque chose qui nous tient ensemble et, paradoxalement, qui évoque une sensation de chaleur. C'est le froid qui nous invite à nous asseoir autour du feu, à chauffer le poêle et à passer de longues soirées à veiller dans la cuisine.

Au Québec, on connaît la chaleur du froid! Dans ce second numéro de *Tour du Québec*, nous vous invitons à découvrir cette chaleur toute particulière.

De la Route blanche sur la Basse-Côte-Nord jusqu'au Refuge Pageau en Abitibi en passant par Les Mollets frisquets à Granby, du kayak au large de Cap-à-l'Aigle au nid familial de la ferme Au froid de canard dans le Bas-Saint-Laurent, vous découvrirez qu'ils sont nombreux et nombreuses à tisser des liens afin de fabriquer cette grande couverture qui nous sert sans aucun doute de tissu social.

Cette couverture, c'est une courtepointe, un assemblage de plusieurs bouts de tissus qu'on raccommode, un *patchwork* comme on dit en anglais. Avec toutes ces histoires de gens différents situés aux quatre coins du pays et un fil conducteur pour tenir tout ça ensemble, vous aurez de quoi vous tenir au chaud.

Mais n'oubliez pas! Avant de vous envelopper bien confortablement, il faut aller jouer dehors! Vous ne pourrez apprécier la chaleur du froid que si vous allez prendre l'air. Vous pourrez en profiter pour partir à la rencontre de tous ces artisans qui, au jour le jour, tissent cette grande toile sur laquelle se dessinent nos paysages. Et après tout, quand on y pense, faire le tour du Québec, c'est au fond demeurer bien au chaud, à la maison, même en hiver.

Bonne lecture et, n'oubliez pas, nous aimons toujours recevoir de vos nouvelles. Au plaisir de vous lire!

Des repères sur notre route

Terroir

Ce qui se cultive, ce qu'on trouve dans les champs,
dans les fermes, dans les potagers. Le travail des paysans, les produits
qu'on ne trouve nulle part ailleurs, qui garnissent les assiettes
et les étals des marchés. Tout ce qui se croque et se goûte.

Territoire

Des paysages, des lieux, des routes, des rangs, un lac, un cours d'eau.
Un détour dans un sentier qui nous permet de plonger dans
un panorama inattendu. Un site au sommet d'une montagne,
dans les airs, ou même sous la surface de l'eau.
Un gîte ou un abri pour passer la nuit ou plusieurs jours.

À boire

Tout ce qui se distille, qui se brasse, qui se vinifie.
Du pommier à la bouteille, de la microbrasserie à la soirée entre amis,
de la culture de la vigne jusqu'au repas en famille et tout ce qu'il y a
entre les deux: le travail, la minutie, la constance.

Pignon sur rue

Une boutique, un établissement, un magasin général,
une bonne adresse. Parlons aussi des initiatives locales, des entreprises,
de la vie de quartier, des commerces de proximité, de tout ce qui se trouve
sur la rue Principale et dans votre voisinage, qui vous donne envie
de vous promener à pied dans votre ville ou votre village.

Culture

Une œuvre d'art, un événement, une exposition,
un élément du patrimoine, un monument et même un bricolage.
De la musique, des sons, des toiles, des couleurs, des sculptures,
des formes, des textes, des mots, des mouvements et des gestes.
Tout ce qui sort de la tête des gens et qui étonne.

Resto

Le travail en cuisine, ce qui mijote et qui nous met en appétit.
Cette manière inusitée de préparer une viande, un poisson, une salade,
une sauce. Les artisans des fourneaux sont les interprètes du terroir.

C'est tout ?

Pas nécessairement. Comme en voyage, tout peut arriver.
Vous pensez à autre chose ? Nous voulons vous entendre.
Écrivez-nous, c'est par ici ! tourduquebec.ca

Abitibi-Témiscamingue

10 Refuge Pageau
16 Miellerie de la Grande Ourse
20 L'Écart
24 Sur la route





Refuge Pageau
Amos

mots Caroline Larocque-Allard
photos Marie-Frédérique Frigon

Plus grand que nature

Dans l'étang situé au cœur du Refuge Pageau, les bernaches en rémission côtoient les canards sauvages qui squattent le lieu. Tout l'été, elles pansent leurs plaies; des ailes brisées, pour la plupart. L'automne venu, quand les voiliers des grands migrateurs survolent bruyamment Amos, c'est leur signal: les bernaches bien remises prennent leur envol, joignent leurs sœurs et quittent pour toujours leur asile provisoire. Mission accomplie.

Tout commence dans les années 1980. Michel Pageau, alors trappeur, passe beaucoup de temps en forêt à observer les animaux, pour mieux les comprendre. Il ramène un jour sur ses terres un bébé orignal orphelin qu'il ne pouvait laisser seul ni relâcher dans la nature, et pour lequel sa femme Louise et lui ont construit un enclos. Puis est venu un autre animal blessé, puis un autre. C'est ainsi, au fil des rencontres fortuites avec la faune amochée, que s'est bâti le Refuge Pageau tel qu'il est aujourd'hui: un lieu d'accueil que l'on peut visiter, qui n'a d'autre intention que de soigner les animaux sauvages dans un but de réhabilitation et de retour dans la nature.

En moyenne, une centaine d'animaux sont sur place chaque jour. Parmi eux vivent les résidents permanents qu'on ne peut libérer, trop habitués à l'homme ou trop mal en point. Le doyen de la place: Coco la corneille, un oiseau d'âge vénérable qui vit au refuge depuis 1992! Il y a aussi le roulement des pensionnaires qui repartent guéris après une convalescence. Ainsi, chaque visite au Refuge Pageau est différente, même d'une semaine à l'autre.

C'est Marie-Frédérique Frigon qui m'accueille pour ma deuxième visite. Elle y travaille depuis huit ans, mais fréquente le refuge depuis sa tendre enfance. «Un peu comme tous les enfants du coin!», précise-t-elle. Reste que son père était l'ami de Michel Pageau, le mythique fondateur aujourd'hui décédé. Elle est responsable des communications, mais au Refuge Pageau, personne ne s'en tient qu'à son titre. Tout le monde touche à tout et s'implique dans le processus de réhabilitation des pensionnaires.

En été, ils sont une vingtaine d'employés, et une dizaine en hiver en raison d'un achalandage moindre du côté des visiteurs. La visite hivernale vaut toutefois le détour. Bien emmitouflé, déambuler dans les sentiers neigeux bordés de grands arbres lourds pour aller voir d'un enclos à l'autre les loups, coyotes, lynx, orignaux, cerfs, chouettes ou renards arctiques qui s'échauffent dehors est une expérience quasi mystique. Pour les espèces qui hivernent et que nous ne pouvons voir qu'en été, comme la moufette, les ratons et les ours, le refuge leur a fourni des tas de paille et chacun dort paisiblement dans la cache qu'il a construite pour l'hiver. C'est notre faune boréale, celle, furtive, qui nous entoure et qu'on n'aperçoit que rarement. L'expérience est d'autant plus forte qu'on sait que la plupart de ces animaux retourneront dans la forêt pour y finir leurs jours.

Hiver comme été, des gens dévoués s'activent autour de ces pensionnaires dans l'unique but de leur refaire une santé. Tous les jours, de grands gaillards vont débroussailler des terres des environs pour récolter les tas de branches qui nourrissent orignaux, castors, porcs-épics et chevreuils. «Les orignaux ont de très grands besoins en nourriture», explique Marie-Frédérique. Quelques boîtes de pick-up de branches par jour! Et quand les débroussailleurs s'amènent avec leur remorque pleine, les orignaux s'agitent autour de leurs auges vides au son du quatre-roues qui approche. C'est notamment pour cela que dès qu'un orignal a vécu une routine avec les humains, il devient un pensionnaire permanent: il aurait peu de chance contre un chasseur en VTT…



Tous les jours, des employés font la tournée des trois épiceries d'Amos pour repartir avec les produits périmés laissés de côté pour eux. Ce partenariat de plus d'une vingtaine d'années, issu des relations bâties par Michel Pageau avec la communauté, fait toute la différence pour le refuge et est perpétué avec enthousiasme par les épiciers. Tous les jours, le personnel soignant départit ces denrées entre omnivores, frugivores et carnivores et prépare des portions pour la centaine d'hôtes. Ils feront ensuite la tournée des enclos pour distribuer les repas, vérifier le plâtre d'un cerf ou le bandage sur l'aile d'une chouette lapone, ou donner les médicaments – comme à Chewbacca, le porc-épic résident permanent, malade depuis un certain temps.

«Le Refuge reçoit des appels et des animaux blessés tous les jours», raconte Marie-Frédérique. Des animaux frappés sur la route, blessés par un piège, recueillis des mois après avoir été pris pour des animaux domestiques, des orphelins de la chasse, des oiseaux électrocutés ou qui ont pris une fenêtre pour une ouverture dans les arbres…

Rarement un animal amoché du Refuge Pageau l'est pour une cause autre qu'humaine. «C'est pourquoi notre rôle est aussi éducatif, explique-t-elle. Les visiteurs du centre sont sensibilisés à ces enjeux pendant leur visite et quand quelqu'un amène un animal et que cette personne est en cause, on explique des façons de faire pour que ça n'arrive plus. Par exemple, plusieurs font ce qu'on appelle du kidnapping, à leur insu. Ils se promènent dans les bois et aperçoivent un bébé qui semble seul. L'élan de sympathie est trop fort et ils nous le ramènent. Sauf que très souvent, la mère était fort probablement quelque part autour, à chercher de la nourriture… Si les gens nous appellent d'abord, on peut facilement savoir, selon la situation, s'ils sont ou non en présence d'un orphelin.»

Au Refuge Pageau, on tente d'ailleurs d'éviter le plus possible les accouplements, parce qu'un petit né en captivité y restera. «Ils s'habituent tout petits à la présence des humains, et c'est dangereux pour eux comme pour nous, parfois. Certains animaux territoriaux comme les orignaux finissent par nous prendre pour des orignaux – à tout le moins, pour des égaux. En période de rut, tu veux pas qu'un gros mâle te prenne pour de la compétition!», nous assure Marie-Frédérique.

Ainsi, si on sait qu'un animal sera relâché une fois guéri, comme les trois oursons qui étaient hébergés lors de mon passage, on maintient un minimum de contacts directs entre lui et le









personnel. Pour d'autres qui ne pourront être libérés, les liens se créent et l'attachement peut devenir très fort. Il faut voir l'aisance avec laquelle Marie-Frédérique berce une moufette ou entre dans l'enclos des louves, qui l'accueillent comme s'il s'agissait d'une des leurs. «On ne peut pas créer ce lien avec tous les animaux qui passent ici. Ce n'est pas souhaitable pour leur réhabilitation et celle-ci est notre raison d'être. Plusieurs passent même leur séjour dans des zones isolées des activités quotidiennes et loin des visiteurs.»

Marie-Frédérique reçoit un appel. «On relâche deux visons, un peu plus loin sur une de nos terres.» Une fois sur les lieux, Nathalie Pageau, la fille et la relève de Michel, me dit de faire attention, car lorsqu'on remet un animal dans la nature, il ne s'attarde pas pour faire ses adieux. Dès qu'elle ouvre la boîte, les visons disparaissent en bordure du cours d'eau. Vite fait, bien fait. Dans les 5 mois précédents, 66 animaux ont été relâchés, du merle d'Amérique au polatouche, du renard roux à l'hirondelle bicolore. «Ça fait un peu peur parfois quand on relâche des animaux, parce qu'on se demande si on a bien choisi l'endroit…», dit Nathalie Pageau en guise d'au revoir.

Pour toutes ces raisons, le Refuge Pageau est un lieu unique au Québec. De retour à l'accueil, Félix Offroy, directeur de l'établissement et gendre de Michel Pageau, nous raconte: «Il faut beaucoup de charisme pour fonder un lieu comme celui-là, non seulement envers les animaux sauvages, mais aussi envers les humains, pour les rallier à notre cause. Michel était tout ça, c'était un amoureux exponentiel.»

Michel Pageau a d'ailleurs été, malgré lui, l'initiateur du tourisme en Abitibi, poursuit-il. «Avant le Refuge, le tourisme n'était qu'une vague idée dans la région. Le lieu a commencé à attirer des visiteurs d'un peu partout, et la région s'est progressivement développée. C'est un legs profond, qu'on travaille fort à faire progresser, avec en tête la priorité: les succès de réhabilitation des animaux. On améliore sans cesse nos processus et nos infrastructures dans cet unique objectif tout en cherchant un équilibre avec nos activités touristiques, qui nous permettent aussi de faire perdurer l'héritage de Michel.»

Refuge Pageau
Abitibi-Témiscamingue
4241, chemin Croteau, Amos
819 732-8999
refugepageau.ca



Miellerie de la Grande Ourse
Saint-Marc-de-Figuery

mots Caroline Larocque-Allard
photos Miellerie de la Grande Ourse

Sous une bonne étoile

Un hiver rude qui s'éternise, un été court, un passage des saisons abrupt, un sol bien souvent humide et une abondance de conifères: si on tire rapidement le portrait de l'Abitibi, ses grandes lignes n'évoquent pas d'emblée l'endroit rêvé pour se lancer dans l'apiculture. Pourtant, loin de se battre contre la nature, les vigoureuses abeilles de la région tirent de ces contraintes climatiques un miel exceptionnel, qui réchauffe les sens quand le froid s'installe.

À part aimer son goût, rien ne prédisposait David Ouellet à faire du miel son pain quotidien. L'agriculture n'avait jamais fait partie de sa vie. Le programmeur en automatisation était voué à travailler sur les moulins à scie à l'étranger. Mais quand il a fondé sa famille, l'envie de retrouver ses racines s'est faite plus pressante.

«Je cherchais quelque chose de nouveau à faire. Un jour, dans un party, un gars s'est mis à parler de ses abeilles et ça m'a accroché. Je suis allé m'asseoir avec lui pour en parler, je suis allé visiter son petit rucher et j'ai eu un vrai coup de cœur. À la fin de cet été-là, en 2005, j'avais mes premières ruches et mon plan d'affaires!»

C'est à Saint-Marc-de-Figuery en Abitibi, sur la rive est de la mythique rivière Harricana, près d'Amos, que David prend soin des quelque 400 ruches en régie biologique de la Miellerie de la Grande Ourse. L'apiculteur a découvert au fil du temps la face cachée du climat nordique de l'Abitibi, là où la rudesse des éléments génère des avantages qui ont placé son aventure sous une bonne étoile.

Quand les astres s'alignent

Dans cette région où le printemps a des hoquets d'hiver jusqu'en juin et où l'automne refroidit les nuits quand septembre est encore bien jeune, la saison agricole est très courte, mais intense. En Abitibi, la nature connaît sa date de tombée. Ainsi, dès que la neige a fondu, c'est l'explosion. Tout l'été, les paysages sont d'une étonnante luxuriance: les verts sont riches, la végétation investit chaque millimètre et les prairies touffues font le régal d'une faune butineuse avide qui sait que son temps est compté.

«Les abeilles ici sont beaucoup plus actives, elles travaillent plus fort pour que les colonies soient vigoureuses et les récoltes suffisantes pour passer à travers nos hivers, qui eux s'étirent. Heureusement, plus on monte au nord, plus la photopériode se prolonge en été. On a donc une saison courte, mais des jours plus longs», explique David. Ainsi, les abeilles des régions nordiques sont au travail plus longtemps dans une journée que leurs sœurs du sud, qui tirent profit d'un été plus long, mais qui doivent se coucher plus tôt.

Quant à pallier les sécheresses estivales que connaît désormais le Québec et qui n'épargnent pas l'Abitibi, les sols argileux de la région retiennent l'eau plus longtemps. «Quand ça se prolonge, les fleurs cessent momentanément de produire du nectar; elles arrêtent de couler, comme disent les apiculteurs. Ici, je peux attendre jusqu'à trois semaines sans pluie avant de m'inquiéter. Au sud, le seuil critique est pas mal plus court.»

C'est à se demander pourquoi la Miellerie de la Grande Ourse est l'une des deux seules mielleries commerciales d'Abitibi-Témiscamingue. La discipline est plutôt nouvelle ici, même si le potentiel ne manque pas. «Chaque année depuis trois ans, je forme une quinzaine d'apiculteurs amateurs, qui fonderont peut-être un jour les troisième puis les quatrième mielleries d'Abitibi.»

L'apiculteur au gré des saisons

Comme pour ses abeilles, c'est la photopériode qui dicte l'emploi du temps de l'apiculteur. Contrairement à la météo, la photopériode est stable d'une année à l'autre, et David peut ainsi s'appuyer sur des







moments de récolte assez fixes. Les différents cycles de lumière s'enchaînent donc et rythment la valse des fleurs des champs, source de vie des abeilles. Vient d'abord le miel de printemps, celui du pissenlit, mais aussi des arbres comme le saule, l'érable et l'amélanchier.

«Au printemps, les abeilles dépendent du pollen des arbres pour redonner rapidement de la vigueur à la colonie à la sortie de l'hiver, explique David. Les abeilles d'Abitibi n'ont pas de difficulté à trouver des îlots boisés, contrairement à plusieurs régions au Québec où les apiculteurs doivent leur donner un coup de pouce avec du pollen artificiel. C'est une des conséquences de la disparition de la biodiversité. Chez nous, c'est le contraire: nos ruchers sont pleinement autonomes, car ils sont placés dans des îlots de prairie au milieu d'une très grande forêt.»

Ainsi, quand le pissenlit passe du jaune au blanc duveteux, vers la fin juin, c'est le temps de la récolte printanière. Éclosent ensuite le trèfle et le lotier, qui composent le miel d'été. On le puisera à la fin du mois de juillet, au moment de l'apparition de la verge d'or et de l'aster, qui parfumeront le miel d'automne un mois plus tard.

L'hiver venu, l'apiculteur n'a d'autre choix que d'attendre patiemment. Il se repose un peu et s'occupe de sa paperasse, tandis que les abeilles hivernent à l'extérieur, laissées en paix. Pendant que nous, consommateurs, réchauffons nos froids matins d'hiver d'une bonne tartine beurre et miel et sucrons nos tisanes contre la toux avec les produits de la saison passée, l'apiculteur prépare tranquillement la saison prochaine, non sans une pointe d'anxiété: l'hiver qui se déroule sous ses yeux impuissants dictera le destin de ses colonies d'abeilles.

«Quand l'hiver se prolonge comme cette année, l'ennemi numéro un des abeilles, l'humidité, devient difficile à gérer pour elles et la moisissure peut s'installer.» C'est en t-shirt, mais les raquettes aux pieds, que David est allé pour la première fois depuis l'automne constater l'état de ses 15 ruchers, en mai dernier. «En plus, le passage à l'hiver avait été radical et les abeilles n'avaient pas pu s'adapter en ralentissant doucement leur métabolisme. Toute la saison a été dure, neigeuse et humide, et on a perdu près de la moitié de nos abeilles.»

Puisque l'hiver détermine le sort des colonies, c'est lui qui représente le véritable défi des mielleries nordiques d'Abitibi. «On connaît de grandes variations dans le rendement. On peut passer d'un catastrophique 50 livres de miel par ruche à 400 livres pour une bonne année. On voit rarement d'aussi grandes variations au sud du Québec, où le rendement par ruche peut osciller entre 80 livres et 150 livres, par exemple. Il faut donc user de stratégie et diversifier nos sources de revenus.»

Butiner d'un projet à l'autre

Désormais, l'apiculteur se fait donc à la fois transformateur, maraîcher, cultivateur de petits fruits, formateur, animateur, boulanger... David ne fait pas tout lui-même: des employés sont devenus ses associés et ont justement amené leur grain de sel dans la diversification des activités de la miellerie. Outre les incontournables miels crémeux et liquides des trois saisons, on retrouve dans la boutique de la miellerie du pain maison, des tartinades miel et chocolat, caramel, bleuets, framboises, cannelle, de la vinaigrette, de la cire, des chandelles... On peut même, telles de vraies abeilles, repartir avec une réserve en prévision des longs hivers: un format de trois kilos de miel ou, pour les plus prudents, une chaudière de sept kilos.

«On maintient un marché de détail principalement régional. Quand les saisons sont moins bonnes, on en a assez pour satisfaire ce marché-là et on joue dans les quantités de notre miel en vrac, auquel ni promesse ni attente ne sont rattachées. Les bonnes années, on en vend beaucoup, à des transformateurs ou à d'autres apiculteurs qui ont un volume de détail plus élevé à combler; et les mauvaises, tant pis.»

Les produits sont offerts sur place, dans plusieurs points de vente en Abitibi-Témiscamingue et en ligne pour la livraison à travers le Québec. «Plusieurs personnes de la région qui s'expatrient finissent par commander leur miel chez nous parce qu'elles n'arrivent pas à retrouver ailleurs le goût typique du miel abitibien. Ce n'est donc pas juste parce que je suis chauvin! D'autres sont d'accord avec moi: le miel d'ici a vraiment quelque chose que les autres n'ont pas», plaisante David.

Un volet agrotouristique s'est aussi ajouté aux activités estivales de l'entreprise en 2015. L'apiculteur a eu l'idée unique d'organiser des safaris apicoles qui attirent à eux seuls 3000 visiteurs par saison. Sur réservation, des groupes prennent place dans une remorque tirée par un tracteur et entièrement couverte de moustiquaires. Une fois près des ruches, un guide vêtu de sa traditionnelle combinaison blanche ouvre une ruche et nous dévoile la vie secrète des abeilles. Il est même possible, pour une expérience immersive totale, de louer un habit et de manipuler soi-même les abeilles.

«Je pourrais ne faire qu'une chose, ne faire que du miel en plus grand volume et bien en vivre, mais j'aime la diversification parce qu'elle multiplie les occasions de rencontre entre le cultivateur et les consommateurs. Ce contact direct, cette agriculture de proximité, c'est une foutue belle façon d'occuper le territoire et c'est ça qui me fait tripper...»

Miellerie de la Grande Ourse
Abitibi-Témiscamingue
391, route 111, Saint-Marc-de-Figuery
819 727-1920
mielgrandeourse.com








17
31

L'Écart
Rouyn-Noranda

mots & photos Maryse Boyce

Décloisonner l'art actuel

L'Abitibi a trouvé en L'Écart son épicentre pour l'art actuel: depuis 25 ans, le centre d'artistes provoque l'intérêt pour les pratiques artistiques dans la région, question de faire rayonner ses membres au-delà de la 117.

Pour un territoire aussi jeune que l'Abitibi-Témiscamingue (sa municipalité la plus âgée, Ville-Marie, compte à peine 125 ans), célébrer un quart de siècle alors qu'on valorise l'exploration et la recherche artistique prend des airs de tour de force.

Si la mission de L'Écart reste sensiblement la même depuis sa création en 1992, force est d'admettre que l'écosystème rouynorandien s'est considérablement transformé. Ces dernières années, les arts visuels ont multiplié leurs quartiers avec la venue du Musée MA, de la Fontaine des arts et de la nouvelle galerie Rock Lamothe – Art contemporain. Cette abondance de l'offre a poussé le centre d'artistes à se repositionner dans ses orientations: «Ça nous amène à aller davantage dans les pratiques exploratoires», explique le coordonnateur général Matthieu Dumont. «On veut vraiment s'en aller plus vers le vivant, vers tout ce qui est happening, pour nous bousculer et bousculer le monde aussi», complète la chargée de projets Geneviève Crépeau.

Un public présent

Lorsqu'on assiste à un vernissage à L'Écart, difficile de ne pas être frappé par la diversité de la composition du public. Que ce soit lors du Festival de musique émergente (FME), événement bouillonnant qui attire chaque année un grand nombre de touristes dans la région, ou de la Biennale d'art performatif que L'Écart produit, la curiosité et l'ouverture agissent comme seuls dénominateurs communs. Pour attirer un «vrai public», comme se plaît à le qualifier Matthieu, mieux vaut miser sur la diversité des pratiques. «Sinon, y'a juste les artistes, les commissaires et les initiés qui vont se présenter, explique-t-il. Mais ça ne veut pas dire qu'on va juste présenter des choses qui sont accessibles pour autant.»

Pour démocratiser le contact à l'art actuel, la mise en contexte des œuvres présentées et des démarches des artistes s'avère essentielle lors des événements. «La prise de parole est importante: elle n'est pas obligée d'être longue, mais ça permet au public d'identifier l'artiste», soutient Matthieu, facilitant ainsi par la suite une discussion plus informelle entre le public et les artistes. «Ça donne une prise en tant que spectateur, ajoute Geneviève. Comme on travaille avec les jeunes artistes, qu'on développe un nouveau langage, des fois, d'entendre un petit *inside*, c'est ce qui fait que tu peux rentrer dans leurs univers.»

L'art comme milieu de vie

Pour L'Écart, la création passe par la mise en place de conditions facilitantes pour les artistes. Le centre est avec les années devenu propriétaire de l'immeuble de la rue Murdoch qui l'abrite, ce qui lui permet de louer des espaces d'atelier à ses membres et de gérer les huit appartements au-dessus du centre. Deux d'entre eux sont ainsi loués par des artistes, et deux autres servent à des fins de résidence. «On veut vraiment donner de plus en plus de place aux artistes, autant en production qu'en logement, en exposition et en résidence», témoigne Matthieu, qui se réjouit de l'ajout

(En-haut) Christian Messier, *La Forêt s'en vient*, 2017
(En-bas) Annie Paulhus Gosselin, *Je suis désemparée, s.v.p. communiquez avec moi*, 2017


L'ÉCART
LIEU D'ART ACTUEL
169-167
1-800-TOP-ARTS

d'une deuxième résidence cette année, en collaboration avec le Musée MA qui partage l'espace et les coûts.

«On essaie aussi d'élargir notre bassin de travailleurs, de créer des jobs à temps partiel qui répondent aux besoins des artistes», poursuit Geneviève. Il faut dire que l'équipe connaît la réalité du métier: si Geneviève et Matthieu travaillent ensemble à la tête de L'Écart, ils forment également un couple et un duo d'artistes au sein du projet musicoperformatif qui porte leur nom, Geneviève et Matthieu. «On crée une communauté où les artistes se rencontrent, tirent un bon revenu, ne paient pas cher leur loyer: c'est rendre possible la vie d'artiste», résume-t-elle.

Diffuser ses talents hors des frontières

Le besoin de confronter sa pratique et de disséminer son travail à l'extérieur de l'Abitibi survient assez rapidement pour les artistes. L'Écart les appuie dans ces démarches, dont le succès passe par la richesse de son réseau. Le centre d'artistes a récemment fait un échange de programmation avec le Centre Bang, à Chicoutimi, avec qui il partage beaucoup d'affinités sur le plan de la programmation. Chaque organisation a laissé à l'autre carte blanche pour présenter une exposition de quatre artistes de sa région respective, avec des échos positifs des deux côtés. «On vise tout le temps Montréal, mais en même temps, on pourrait circuler tout simplement sur le territoire, l'expérience est là, souligne Geneviève. Si on veut vraiment profiter de toutes les ressources d'un Québec fort, il faudrait que nous, les artistes, on soit un peu mieux *dispatchés* pour vraiment créer notre propre circuit.»

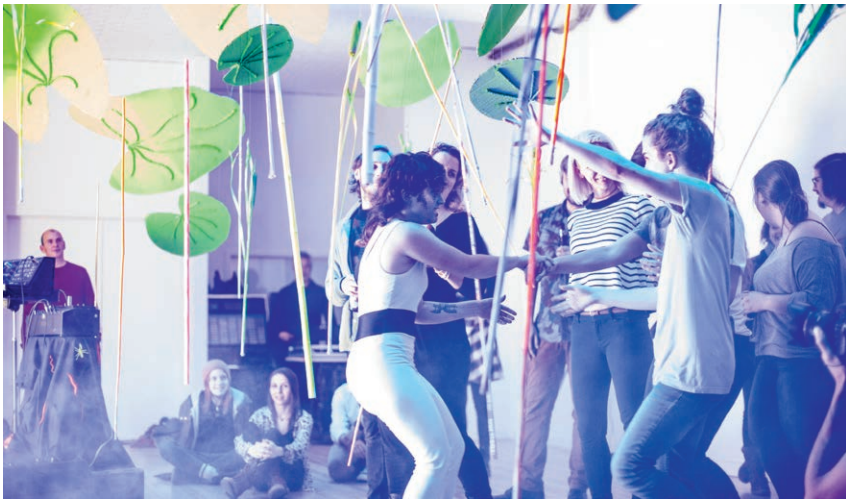
Le double statut de travailleurs culturels et d'artistes de Geneviève et Matthieu leur sourit: grâce à leur pratique, ils sont appelés à participer à des festivals nationaux et internationaux et créent ainsi des liens durables avec d'autres artistes et organisations. Ce réseautage informel profite donc à L'Écart et à sa Biennale d'art performatif de Rouyn-Noranda, dont Geneviève et Matthieu sont les directeurs artistiques. Cette année, grâce à une nouvelle collaboration avec le Festival Actoral, un événement marseillais qui tient également une biennale à l'Usine C à Montréal, l'artiste originaire de Rouyn-Noranda Antoine Charbonneau-Demers présentera son travail dans les trois villes, une belle réussite pour les deux directeurs artistiques. «De soutenir un artiste qui vient de Rouyn, c'est aussi de voir qu'il y a une place ici, qu'on peut y être artiste et s'y développer, que ce n'est pas un échec que d'y être, remarque Geneviève. Pour nous, c'est important.»

Le grand défi de la rétention

Alors qu'une grande proportion de jeunes adultes décident d'aller étudier hors de l'Abitibi pour ne pas nécessairement y revenir, la plus grande difficulté pour L'Écart réside dans la relève. «C'est vraiment ce qui nous limite, résume la chargée de projets, qui elle-même n'aurait jamais pensé revenir s'établir à Rouyn avant de tomber amoureuse de Matthieu. La pénurie de main-d'œuvre spécialisée s'étend à l'ensemble de la région, et les arts visuels n'y échappent pas. Pour le centre d'artistes, le besoin est double: d'une part, l'équipe actuelle aimerait intégrer la nouvelle génération pour éventuellement lui passer le flambeau. D'autre part, comme le centre dédie une part importante de sa programmation aux jeunes créateurs, entretenir des liens avec les artistes en début de carrière joue un rôle d'autant plus vital.

Malgré cet enjeu, L'Écart garde le cap sur sa mission de créer un milieu propice à l'art actuel dans le terreau particulier de l'Abitibi-Témiscamingue. Pour les prochaines années, Matthieu croit au mot d'ordre «Qui ne risque rien n'a rien». Pour prospérer «comme artiste, il faut que tu investisses dans ta pratique», autant en temps qu'en ressources matérielles et financières. «On est peut-être rendu là à L'Écart: on fonce ou on ralentit. Il faut qu'on fonce.»

L'Écart
Abitibi-Témiscamingue
167, avenue Murdoch,
Rouyn-Noranda
819 797-8738
lecart.org



Ellemetue durant la Biennale d'art performatif de 2016

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Microbrasserie Le Prospecteur

Microbrasserie Le Prospecteur

585, 3e avenue, Val-d'Or

Bar, restaurant et magasin général tout à la fois, Le Prospecteur est l'un des hauts lieux de la bière en Abitibi et la seule microbrasserie à Val-d'Or. Outre les cinq bières régulières, dont la délicieuse Tête de pioche, on compte plusieurs saisonnières et même un kombucha maison en fût pour les chauffeurs désignés. Le plateau de dégustation est une bonne façon de s'initier aux dernières explorations des brasseurs. Après avoir bien bu et bien mangé, direction le magasin général pour faire le plein de bières en cruchon. Ceux qui sont venus mal préparés en Abitibi pourront s'y procurer la tuque à l'effigie de la pelle et de la pioche, emblèmes du prospecteur minier. Les horaires sont quelque peu irréguliers, alors informez-vous avant de vous pointer là un samedi midi ou un dimanche, moments de repos pour Le Prospecteur.

Tournée des ponts couverts

Des 82 ponts couverts parsemés dans la province, les 14 de l'Abitibi-Témiscamingue en font la région au Québec qui en compte le plus grand nombre encore en fonction. Essentiels, à une époque, pour protéger les infrastructures rurales des rigueurs de l'hiver, ils sont d'autant plus intéressants à visiter par une belle journée de la froide saison. La tournée complète sert notamment de joyeux prétexte pour découvrir des routes et des villages isolés, normalement inexplorés par les visiteurs. Vous devrez toutefois compter au moins deux jours pour tout voir. On commence la visite à Val-d'Or puis au Témiscamingue, tout au sud, qui cachent trois de ces ponts couverts. La majorité des ponts se concentre néanmoins bien plus au nord de la région: autour d'Amos, mais surtout de La Sarre. À l'île Nepawa se trouve d'ailleurs un des rares ponts couverts qui relie la rive à une île, au cœur de l'énorme lac Abitibi, et celui-ci vaut amplement le long détour jusqu'aux confins de la région.

Centre d'interprétation du Camp Spirit Lake

242, chemin Joseph-Langlois, Trécesson

Une histoire méconnue, que celle des camps d'internement canadiens du temps de la Première Guerre mondiale! D'autant plus surprenant, le deuxième plus grand camp au pays se trouvait à Spirit Lake, à huit kilomètres d'Amos, l'un des quatre au Québec avec ceux de Montréal, Beauport et Valcartier. Entre 1915 et 1917, 1200 immigrants provenant de pays autrefois ennemis, majoritairement ukrainiens, sont donc arrivés par le train en Abitibi. En 2011, un centre d'interprétation au sujet de ce pan d'histoire oublié a vu le jour sur le site du camp, pour rendre hommage à ces prisonniers de guerre soumis aux travaux forcés. De nombreuses familles libérées se disperseront d'ailleurs dans la région pour s'y établir. Une visite troublante et fascinante. Réservation requise entre septembre et juin.

Parc national d'Aiguebelle

12373, route d'Aiguebelle, Rouyn-Noranda

Facile de s'attarder une semaine complète au Parc national d'Aiguebelle, au centre de l'Abitibi-Témiscamingue. De nombreuses formules d'aventure en ski de fond ou en raquettes de deux à quatre jours sont offertes, avec escales dans les divers camps rustiques du parc. Les expéditions jusque dans les «zones d'arrière-pays», les secteurs les plus reculés et sauvages du parc, décuplent les chances d'apercevoir la faune boréale d'Abitibi. Sinon, installez-vous confortablement pour un long séjour dans un des petits chalets nichés dans des coins calmes et féériques. Chaque jour, quand bon vous semble, sortez de votre tanière et partez à la découverte des 40 kilomètres de sentiers d'hiver, sans aucun autre bruit que celui, étouffé par la neige, du rythme de vos pas. Par tempête, restez blottis au coin du feu avec un bon livre, bercés par le vent qui siffle dans les épinettes alourdies.



Pont couvert à Clermont, photo Hugo Lacroix



La Semence

La Semence – Alimentation saine

119, 7e rue, Rouyn-Noranda

Petite épicerie bio typique dans le Vieux-Noranda, La Semence a pourtant une histoire peu banale. Véritable institution depuis les années 1980, l'épicerie gagnera en renommée grâce à son propriétaire, Léandre Bergeron. Dès les débuts, le boulanger amateur fabrique son pain chez lui, dans sa cuisine, et le vend dans sa boutique à sa communauté. Cette façon de faire le placera en litige quasi perpétuel avec le MAPAQ, qui lui reproche de ne pas produire son pain dans un lieu conforme aux exigences du ministère. Il montera aux barricades et sa longue lutte pour poursuivre sa fabrication artisanale sans encadrement sera hautement médiatisée. En 2002, interdit de production, le boulanger activiste «achète» la paix: il ne vendra plus ses pains, il les donnera! Les consommateurs versent donc, depuis, une contribution volontaire. Bien que l'administration de La Semence ait été cédée à ses employés en 2018, le légendaire Léandre Bergeron continue toutefois, à 85 ans, d'y donner son pain frais. Le visiteur averti s'y arrêtera donc pour goûter aux fameux pains de la résistance!

Une virée en motoneige jusqu'au Balbuzard sauvage

6, chemin du lac Trévet Ouest, Senneterre

Pays incontesté des véhicules à moteur, l'Abitibi offre de quoi s'évader très, très loin. Au-delà du cliché, il vaut la peine une fois dans sa vie de faire une longue virée en motoneige dans les centaines de kilomètres de sentiers balisés qui s'enfoncent dans une forêt autrement insondable. À Senneterre, une ville forestière à l'est de l'Abitibi, des commerces louent des motoneiges à la journée, incluant les permis pour circuler sur les sentiers. Il est possible de faire de même à partir de Val-d'Or, en ajoutant une centaine de kilomètres à l'expérience. Direction la Pourvoirie du Balbuzard sauvage, à 100 kilomètres à l'est de Senneterre. Sur Google Maps, l'auberge est un point en pleine forêt boréale; pas d'erreur, c'est bien là où vous dormirez et mangerez ce soir, dans cet îlot de chaleur uniquement accessible par motoneige en hiver. Pour les moins habitués ou les moins bien vêtus, cet itinéraire sera amplement satisfaisant. Au petit matin, on aura gracieusement déneigé votre motoneige et vous serez prêts à retourner à votre point de départ, à pousser encore plus loin l'aventure sur les 300 kilomètres carrés exclusifs à la pourvoirie, ou à vous attarder pour taquiner le poisson à la pêche blanche.

Bas-Saint-Laurent

28 Domaine Acer
32 L'ami berger
36 Ferme Au froid de canard
40 Sur la route

Domaine Acer Auclair

mots Philippe Couture
photos Axelle Dandelot, Julie Houde Audet et Marie-Pier Tremblay

La douce ivresse des érables jalois

Dans un village bas-laurentien de moins de 500 âmes est produit l'un des alcools les plus étonnants de la province, à partir de la vinification de la sève d'érable. Gros plan sur l'acer.

C'est l'un des «secrets les mieux gardés du JAL», me disait l'ami William en me faisant goûter l'acer blanc, par un beau jour d'été aux abords du lac Témiscouata. Le JAL? C'est le sympathique nom donné à la zone rurale formée par les villages de Saint-Juste, Auclair et Lejeune. Un peu dans l'ombre des villages riverains du Kamouraska et de la plus urbaine Rivière-du-Loup, ces trois villages gagnent en prospérité depuis qu'ils ont résisté à la dévitalisation et accru leur développement local au début des années 1970 avec l'aide du gouvernement du Québec.

Le délicieux nectar que me faisait goûter William, un alcool de style vin blanc issu de la fermentation de la sève d'érable, avait donc été fabriqué à Auclair dans une érablière pas comme les autres, innovante depuis sa fondation en 1972, et peu à peu transformée en atelier de conception de boissons alcoolisées à l'érable.

Le lendemain, on roulait jusqu'à Auclair pour aller voir ça de plus près et goûter au Val ambré, au Mousse des bois et au Charles-Aimé Robert. Oubliez le goût prononcé d'érable ajouté à certaines vodkas ou à certains whiskys que vous trouverez sur les tablettes de la SAQ. Les produits du Domaine Acer sont franchement plus sophistiqués. Les saveurs subtiles d'érable, dans un alliage alcoolisé complexe, sont dues au procédé de fabrication qui reproduit celui de la vinification du raisin.

Une histoire d'ingéniosité et d'audace

«Mon conjoint Vallier a eu le déclic au début des années 1990 en dégustant de l'hydromel, explique la copropriétaire Nathalie Decaigny. Il a réalisé que si on pouvait fermenter le miel pour en faire un alcool délicieux, on pouvait en faire tout autant avec l'érable. Il s'est ensuite inspiré de cidreries, faisant notamment des stages chez Michel Jodoin, puis de vignerons français, allant entre autres apprendre la méthode traditionnelle en Champagne pour pouvoir faire de l'acer mousseux.»

Quelques années plus tard, après de nombreuses expérimentations et après qu'une chimiste alimentaire s'est jointe à l'équipe pour peaufiner le processus, le Domaine Acer commercialise quatre alcools hors-norme et de qualité supérieure, pourtant encore méconnus de la plupart des Québécois. Prémices d'avril, le fameux acer blanc, est un alcool de type vin blanc au goût d'érable très délicat, le compagnon idéal des apéros estivaux. Le Mousse des bois est un acer effervescent aux bulles fines et aux parfums d'érable également très subtils. Le Val ambré, vieilli 10 ans en fût de chêne, est plus riche, comme d'ailleurs le Charles-Aimé Robert, de type porto, qui accompagne à merveille les fromages ou desserts en fin de repas.

Nathalie m'en parle avec passion. «Je sens qu'on a écrit une page d'histoire en inventant ces produits qui respectent les traditions amérindiennes de production d'érable, tout en les propulsant dans notre époque pour en faire des produits complexes et haut de gamme.» Voilà une ambassadrice de premier plan pour ces acers, produits en quantité modeste pour l'instant (environ 30 000 bouteilles par année), mais promis à une importante croissance au fil des prochaines années.

22 ans de recherche

Rien ne destinait pourtant cette Belge, ingénieure de formation ayant grandi dans les champs de betteraves du Hainaut wallon, à s'intéresser de si près à la


érabl
ACER
TEMI
finess
FIER
D
A



production et à la transformation de l'érable. Sa rencontre avec Vallier Robert, grand manitou de la production de l'acer, a bouleversé son parcours et a fait d'elle une fière Jaloise, prête à faire connaître ce produit singulier partout dans le monde.

«Pour moi qui viens d'un pays plat, le Bas-Saint-Laurent a vite été une fascination, avec ses vastes étendues d'eau, ses montagnes usées et ses forêts immenses. En y ajoutant l'érable et l'ingéniosité de la famille Robert, c'était le paradis. Mon beau-père Charles-Aimé, c'était tout un numéro. Il avait de l'audace et du cran. Son fils en a hérité. Avant de produire de l'alcool à base d'érable, Vallier imaginait, avec un budget très limité, des moyens ingénieux de ramener l'eau d'érable à la cabane avec des tubes reliés à de vieilles cuves de machine à laver!»

Il a fallu près de 22 ans de recherche pour arriver au niveau de sophistication des produits actuels, nés des travaux patients de Vallier Robert et de la chimiste Julie Michaud, ainsi que de l'apport de plusieurs œnologues. Pour créer l'acer blanc, on récolte l'eau d'érable avant de la concentrer par osmose et évaporation, «mais pas jusqu'au niveau du sirop», précise Nathalie. «Puis on fermente dans des cuves en inox, avec différentes levures, pendant 2 à 4 semaines. Ensuite, on laisse le produit se clarifier et la lie descendre au fond des cuves. L'acer blanc vieillit 18 mois dans ces cuves avant d'être filtré et mis en bouteille.»

L'acer mousseux, quant à lui, est produit avec la sève du tout début de la saison des sucres. Une fois les premières étapes de fermentation réalisées, il passe par une deuxième fermentation en bouteille, inspirée de la méthode traditionnelle. L'acer doux, après une fermentation en cuve d'une sève de mi-saison, est muté à l'alcool. On lui ajoute ensuite un peu de sirop d'érable avant de le laisser vieillir en fût de chêne pendant 5 à 20 ans. Le Charles-Aimé Robert, produit avec une sève de fin de saison, est aussi vieilli pendant 5 à 20 ans, sans ajout de sirop ni d'alcool.

Un marché à construire

Vendus sur place à Auclair, où l'on peut aussi visiter l'économusée, les produits du Domaine Acer se trouvent également dans certaines épiceries fines et dans quelques marchés publics, en plus d'apparaître sur la carte de plusieurs restaurants. «C'est un réseau un peu limité pour l'instant, précise Nathalie, mais nous réfléchissons à produire en plus grosse quantité et envisageons l'exportation. Selon nos repérages et discussions avec des exportateurs, le Japon pourrait être un marché intéressant pour nous, en plus de l'Europe qui semble être notre marché naturel.»

Difficile de pénétrer le réseau SAQ pour l'instant, parce que «pas assez rentable, vu le niveau de taxation et la production limitée des acers». Mais la nouvelle loi 88 permettant la vente en épicerie pourrait faire en sorte d'augmenter le nombre de points de vente québécois. «En 20 ans, l'intérêt des Québécois pour les produits locaux a explosé et leur curiosité alimentaire ne cesse de grandir. C'est une bonne conjoncture pour les acers...»

Domaine Acer
Bas-Saint-Laurent
145, route du Vieux Moulin, Auclair
418 899-2825
domaineacer.com




aux noix de Grenoble
With Walnuts
BEURRE D'ÉRABLE BIO
ORGANIC MAPLE BUTTER
ambrée
Amber
GELÉE À L'ÉRABLE BIO
ORGANIC MAPLE JELLY


10


Premices d'avril


L'ORKESTRE
DES PAS PERDUS



L'ami berger
Saint-Pascal-de-Kamouraska

mots & photos Simon Jodoin

Dessine-moi un troupeau

Qui n'a pas rêvé, au hasard d'une balade à la campagne, de devenir fermier? Le romantisme des pâturages, la lumière sur les prairies et les chants des animaux ont inspiré bien des poètes qui ont entretenu une forme de rêve bucolique de la vie paysanne. Or, le rêve ne suffit pas pour mener à bien une telle entreprise même si la passion, elle, demeure essentielle. Bienvenue chez L'ami berger.

Le parcours d'une vie est toujours impossible à prévoir. Les bifurcations sont nombreuses, et il est difficile de voir venir toutes les courbes, parfois prononcées, qu'on doit suivre tout au long du trajet. Mathieu Perron, éleveur d'agneau à Saint-Pascal dans le Kamouraska, en sait quelque chose. Il est désormais berger dans le Bas-du-Fleuve, mais dans ses premières aventures de jeunesse, il apprivoisait les études françaises et l'ethnologie à Montréal et à Québec. Un cheminement scolaire qui allait le mener jusqu'à la maîtrise et tout au long duquel il s'est intéressé tout particulièrement aux chansons traditionnelles et aux contes.

C'est à 30 ans qu'un changement de trajectoire s'opère. Le chercheur en ethnologie qu'il était allait plutôt devenir fermier. Il entreprend ainsi des études à La Pocatière en gestion et exploitation d'entreprises agricoles. Un titre assez peu poétique qui rappelle tout le pragmatisme nécessaire à l'exploitation d'une ferme.

Commence alors un parcours qui va du rêve de devenir fermier à la sèche réalité qui consiste à enfiler ses bottes dès l'aube, beau temps mauvais temps, pour s'occuper du bétail.

«On a toujours le syndrome de l'imposteur, mais moi, comme ethnologue, ce qui m'intéressait c'était le milieu rural, parce que comme ado, ma famille du côté de mon père était dans Charlevoix. J'allais travailler l'été sur la ferme, je voyais une réalité qui était là, pendant quelques semaines. Et c'est sûr qu'on idéalise la campagne d'une certaine façon.»

C'est ce que Roméo Bouchard, figure bien connue du monde paysan qui habite à quelques kilomètres, qualifie de «fantasme pastoral», une sorte de romantisme du berger, une vision idéalisée de la vie rurale dans les champs, pittoresque et bucolique, mais qui ne tient pas compte de la dure réalité de la vie d'agriculteur. Bien des urbains qui tentent un retour à la terre se heurtent à ce rude rappel du réel. Le berger que Mathieu Perron allait devenir n'était pas dupe: «J'étais là-dedans aussi, mais j'en étais conscient.»

Ce fantasme, bien souvent, est aussi porté par le rêve des consommateurs, à l'autre bout de la chaîne. Chacun souhaiterait retrouver dans son assiette des produits teintés de romantisme, s'imaginant une vie campagnarde idéalisée, portée par de sympathiques petits producteurs. Or, «la passion, ça ne paie pas l'épicerie», comme le rappelle le berger qui est loin de faire fortune avec son troupeau et sa bergerie. «Il faut être capable de faire des projets rentables. Il faut être exigeant aussi envers le ministère de l'Agriculture et la Financière agricole pour avoir des appuis, mais il faut aussi que les gens se rendent compte de ce que ça coûte de faire vivre ce rêve. On ne peut pas se contenter d'une vision idyllique. Il y a un travail immense qui vient avec le produit, je ne dirais pas une souffrance, mais des sacrifices.»



C'est peut-être même sa formation d'ethnologue qui allait lui donner un bon coup de main dans cette rencontre avec la rudesse du métier. Devenir agriculteur, c'était en quelque sorte partir à la rencontre d'une population afin d'en comprendre les coutumes, les modes de production et éventuellement être capable d'y habiter. «Quand tu ne viens pas de ce milieu-là, tu ne peux pas comprendre tout ce que ça implique au quotidien. Le 365 jours par année, c'est quand même quelque chose. Moi, je voulais quand même me brancher à ça. C'est sûr que de faire des clôtures avec l'ancien propriétaire de la ferme, pis les agriculteurs du coin, ben là je sais quand ils me parlent, avec le vocabulaire, les expressions, ce qu'ils ont vécu, eux. C'est un de mes plus grands plaisirs, ces rencontres que la ferme m'a permis de faire, et aussi d'être accepté en région. Je suis peut-être entre les deux. Je suis peut-être vu comme un rêveur par l'agriculteur traditionnel, mais assez sérieux pour être capable de gérer une telle entreprise. Nous vivons les mêmes préoccupations.»

Agriculteur, sans aucun doute, il l'est devenu et ses produits sont appréciés et se retrouvent sur les meilleures tables du Québec. Toutefois, le simple rôle de producteur alimentaire ne saurait englober à lui seul son rôle sur sa ferme. Ici, le mot «berger» prend tout son sens, celui d'un gardien qui doit protéger son troupeau et ses pâturages. «Je me vois moins comme quelqu'un qui produit et vend de l'agneau que comme quelqu'un qui prend soin d'un bout de terre et qui l'améliore. Dans le fond, les moutons collaborent avec moi à améliorer la Terre. Dans le fond, je fais partie d'un écosystème comme les moutons en font partie.»

À l'écouter parler, on sent bien que son parcours comme amical berger se joue sur cette trajectoire qui va du rêve à la réalité. Sans vouloir faire de concession sur la passion qui l'anime, Mathieu Perron a absorbé une bonne dose de réalisme au cours de ses études et des 12 dernières années à pratiquer ce métier avec sa femme et ses enfants. Mais en fin de compte, la passion reste essentielle et l'appréciation de ses produits occupe une large part de la rétribution. Ses clients – qu'il appelle des partenaires –, les restaurants, les boucheries et les particuliers qui se rendent directement à la ferme, les gens qui envoient des courriels dans l'attente de ses produits, sont devenus une source fidèle de motivation. «Il y a des gens qui nous écrivent pour nous dire qu'on leur a ouvert une porte sur un univers, il y en a qui prennent des vacances pour venir chercher leur agneau. D'avoir toutes ces rétroactions, c'est un peu une expérience transcendante qui donne un sens à tout ce qu'on fait.»

La poésie n'est donc jamais bien loin. Est-ce donc dire que le berger est un peu un artiste qui a besoin de l'amour de son public? Sans doute. Il y a là dans le travail de Mathieu Perron un désir, sans prétention, de léguer une œuvre, de laisser quelque chose après lui.

«Ce pour quoi j'aimerais être reconnu, j'aimerais mieux être vu comme un artiste que comme un agriculteur. Je me sens plus à l'aise dans ce rôle-là, même si ma toile, les matériaux que je travaille, c'est des pâturages, c'est un troupeau, c'est des champs de foin.».

L'ami berger
Bas-Saint-Laurent
815, rang 2
Saint-Pascal-de-Kamouraska
418 492-2322
amiberger.com



Ferme Au froid de canard
Saint-Arsène

mots & photos Simon Jodoin

Nid familial

Pas toujours évident de se lancer dans la production agroalimentaire en entraînant toute une maisonnée dans une telle aventure. Bien des jeunes agriculteurs doivent jongler avec la vie de famille, un travail à temps plein qui leur permet de gagner leur vie ainsi que les travaux agricoles qui ne sont pas de tout repos. À la ferme Au froid de canard, Pierre-André et Sylvie ont bien l'intention d'y parvenir. Histoire de famille.

Il suffit de se promener dans les terres, en parcourant les rangs en contre-haut de L'Isle-Verte et Cacouna, pour se convaincre que le froid n'a aucune difficulté à se faufiler jusqu'ici. Les grandes éoliennes du 3e Rang Ouest dans le coin de Saint-Paul-de-la-Croix semblent d'ailleurs parées à affronter l'air glacial qui souffle fort.

C'est un peu plus bas, à quelques kilomètres à l'est du village de Saint-Arsène, que Pierre-André, 36 ans, et Chantale, 37 ans, ont choisi de bâtir leur nid assorti d'un élevage de canards. Une aventure qui dure depuis trois ans. Attablé dans leur cuisine en fin d'après-midi, on peut apercevoir furtivement le fleuve par la fenêtre, au bout du champ en face. Leur fils joue dans la cuisine tandis qu'un bébé de 15 mois fait la sieste. Leur fille, elle, est encore à l'école. Les parents ont une grosse journée dans le corps. Au petit matin, ils devaient se rendre à l'île d'Orléans pour emmener leurs canards à l'abattoir. C'est donc dire qu'ils ont travaillé de nuit à rassembler les volailles pour le transport. Pierre-André a fait l'aller-retour en camion. Il me montre une photo ancienne de la maison affichée sur un mur de la cuisine.

«On est restés pendant neuf ans au village, me raconte Pierre-André. Ici, c'est une maison qui a été construite autour des années 1850. Il y avait eu sept générations de la même famille. La madame est décédée, elle n'avait pas d'enfants, et dans la famille, il n'y avait personne pour la reprendre. Alors ils l'ont mise en vente.»

«Ça faisait longtemps qu'on regardait pour sortir du village, poursuit Chantale, qui connaît bien la région, étant coordonnatrice au développement rural pour la MRC de Rivière-du-Loup. On avait déjà parlé de faire du canard, mais ça restait embryonnaire. Quand la maison est tombée en vente, on y a pensé comme il faut, pas trop longtemps, pis on a fait une offre.»

À les écouter parler, on sent bien que tout dans leur nouvelle entreprise se joue autour du nid familial, à commencer par le choix même du type d'élevage et du village où ils ont choisi d'habiter. Avant de se lancer dans l'aventure, ils ont visité plusieurs éleveurs de canard afin d'en manger avec les enfants. Pour Chantale, c'était primordial: «On se disait que s'ils ne mangeaient pas de canard, ben on n'en ferait pas. Pis finalement, ils ont embarqué.» Aussi, au village de Saint-Arsène, à quatre kilomètres, on retrouve une école et plusieurs familles permettant de tisser des liens. Une solidarité précieuse pour qui choisit d'aller habiter dans les rangs.

«C'est une municipalité de jeunes familles ici. Ce n'est pas une municipalité vieillissante. Au contraire, il y a eu vraiment un boom, il y a des gens qui ont construit beaucoup. Et il y a comme un sentiment d'appartenance qui fait que les gens reviennent. C'est une municipalité qui est très agricole, alors on se retrouve avec les enfants des agriculteurs, les grands-parents. Il y a une résidence pour personnes âgées qui s'est construite, ça a rendu des maisons disponibles et d'autres jeunes familles se sont installées.»

Ce milieu de vie multigénérationnel offre non seulement un espace idéal pour tisser des liens d'amitié, mais aussi un filet social et des relations d'affaires. Des propriétaires de la fraisière à la sortie du village jusqu'à ceux qui pilotent la distillerie Fils du Roy, en passant par les nouveaux propriétaires de la cantine O St-Ars




Ferme Au Fleuve
du Courant





sur la rue de l'Église, plusieurs citoyens et commerçants d'une même génération deviennent non seulement des amis, mais aussi des partenaires d'affaires.

«On a commencé à se faire une table agroalimentaire, on l'appelle *La table gourmande*. Nos enfants sont aussi tous dans les mêmes classes, on se voit souvent. À la cantine cet été, ils ont fait de la poutine au canard, de la pizza au canard et même un burger au canard avec nos produits», racontent-ils avec le sourire.

Et l'avenir dans tout ça? Les parents de la jeune famille ne se font pas d'illusion. S'ils ne croient pas pouvoir vivre de leur ferme à court ou moyen terme, l'essentiel pour eux est de pouvoir entretenir les bâtiments de la ferme et de conserver ce patrimoine familial. Justement, même très jeunes, les enfants semblent enthousiastes à prendre part à l'aventure.

«Là, il y a notre fille qui vieillit aussi et elle est intéressée par tout ça. Elle a 12 ans. Félix-Antoine va avoir 8 ans et il est dysphasique aussi. Au niveau scolaire, c'est pas tant évident et là, il a vraiment un grand intérêt dans ce domaine-là, il est full manuel, donc on essaye par la production de l'intéresser à développer d'autres compétences. Au début, ce n'était pas tant ça, mais là on voit que c'est clair, qu'il trippe vraiment. C'est rendu au stade où il nous demande de le lever le matin. Il fallait être à l'île d'Orléans à 7h et il aurait bien voulu qu'on le réveille en pleine nuit pour y aller!»

La journée se termine, et sur les entrefaites, l'autobus scolaire s'arrête devant la maison. C'est justement Marianne, leur fille, qui revient de l'école. Tout en me racontant que sans l'aide de leurs enfants au jour le jour, ils n'arriveraient sans doute pas à tout faire, Pierre-André et Chantale doivent se préparer en vitesse pour se rendre à l'école de Saint-Arsène pour la soirée des parents.

On dit souvent que pour élever des enfants, ça prend tout un village. Au terme de cette conversation, plus aucun doute ne subsiste à ce sujet dans notre esprit. La petite famille m'envoie la main par les fenêtres de la voiture tandis que je demeure dans le champ en face à prendre quelques photos en me disant que curieusement, ce froid de canard est décidément bien chaleureux.

Ferme Au froid de canard
Bas-Saint-Laurent
218, route Principale, Saint-Arsène
418 894-6446
aufroiddecanard.com

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Fou du cochon et Scie

Fou du cochon et Scie

1660, rue de la Ferme, R.R. 3, La Pocatière

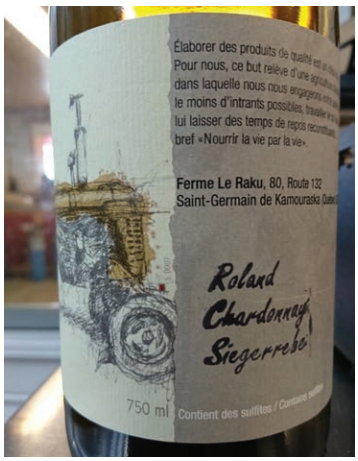
On nous avait avertis: «Sans doute les meilleurs saucissons au Québec.» En avril dernier, Radio-Canada titrait un article concernant Nathalie Joanette, propriétaire de Fou du cochon et Scie, qui la déclarait comme la «nouvelle reine du saucisson». Elle venait de remporter des prix à l'important concours international de charcuterie Saucicréor, basé en France. Une Québécoise qui fait sa marque ainsi en Europe, c'est assez majeur! Ses produits se retrouvent un peu partout en province, dans les boucheries, les épiceries fines et les restaurants. Si vous trouvez le Grelot des battures ou le Saucisson à la luzerne du Kamouraska, ce sont les deux produits biologiques primés, mais Fou du cochon et Scie propose plusieurs variétés de cochonnailles, comme le Si Pousse à la bière noire de Montréal et le Grelot bio fumé au bois d'érable.

Vignoble Le Raku

80, route 132, Saint-Germain-de-Kamouraska

La ferme aux toits verts est installée juste en face du fleuve, dont les embruns marins viennent balayer ses terres, et avant les montagnes: un vrai «raku», en bon jargon populaire, soit une petite baie reculée. Un paysage magnifique aussi, où la météo peut varier beaucoup en une même journée. En 2007, cette ferme biologique spécialisée en production de grains alimentaires a planté dans ses vallons un vignoble d'une vingtaine de cépages pour produire des raisins de table, des jus, des verjus et des microcuvées de vin. Les produits Le Raku sont distribués dans les épiceries fines, les marchés publics et les restos, de La Pocatière jusqu'à Rivière-du-Loup. Une belle entreprise qui travaille en famille dans le respect de l'environnement.





Vignoble Le Raku

Boucherie Centre-Ville

405, rue Jean-Rioux, Trois-Pistoles

Vous ne pourrez pas la manquer, cette jolie maison garnie d'un grand balcon, avec sa grande façade rouge et blanche. En passant par Trois-Pistoles, sur la rue Jean-Rioux, faites une pause dans cette boucherie où on maîtrise l'art de la coupe des viandes tout en cuisinant aussi très bien. Au comptoir bien garni en charcuteries et brochettes s'ajoute une bonne sélection de produits locaux qu'on utilise aussi pour concocter quelques préparations assez étonnantes, comme ces fameuses et dépaysantes saucisses aux crevettes et aux algues récoltées par Varech Phare Est à Cap-au-Renard plus loin en Gaspésie. Ajoutez à tout ça une belle collection de fromages ainsi que quelques bières de microbrasseries et vous aurez de quoi garnir votre table en un seul arrêt.



Photo Simon Jodoin



Pat BBQ

Decacer

21, rue Industrielle, Dégelis

Terreau fertile du sirop d'érable, la région du Bas-Saint-Laurent a vu naître Decacer en l'an 2000. L'entreprise des frères Eliott et Clermont Levasseur a fait beaucoup de chemin alors que sa production et sa distribution se sont multipliées. Decacer a fait sa renommée avec des produits de l'érable, soit le sirop, les flocons et le sucre d'érable. On connaît bien les valeurs nutritionnelles du sirop d'érable, qui contient beaucoup de minéraux et qui est entièrement naturel. C'est pourquoi les sirops Decacer, offerts, selon les goûts, du plus clair au très foncé, ont trouvé de nombreux adeptes au fil des années. Ancrée dans la ville de Lévis depuis quelque temps, Decacer fait partie de la famille Lantic inc. depuis 2017, mais sa production demeure une histoire d'amour avec Dégelis.

Pat BBQ

1660, rue de la Ferme,
Sainte-Anne-de-la-Pocatière

Ce n'est pas parce qu'on est un pays nordique qu'on ne peut pas faire de la bonne sauce piquante! L'entrepreneur Patrick Couturier, originaire de Cacouna, le prouve depuis quelques années avec des gammes de produits qui nous réchauffent le corps et l'esprit pendant les saisons plus froides. Sa sauce BBQ épicée, dont les principaux ingrédients sont la cassonade, la pâte de tomate, le vinaigre, la mélasse et le sirop d'érable, est idéale pour les viandes et les côtes levées et elle a remporté en mai dernier un prix important dans un concours aux États-Unis. En plus de ses épices douces ou piquantes, Pat BBQ a développé une sauce à la bière en collaboration avec la microbrasserie Farnham. Et pour les plus gourmands, il y a aussi des produits congelés (porc, viande fumée, saucisses).

Sentiers d'Ixworth

Chemin Ixworth, Saint-Onésime

Dans vos recherches de lieux pour vous balader en paix un peu à l'écart des endroits plus fréquentés, ne manquez pas d'aller vous enfoncer dans l'arrière-pays de Saint-Onésime-d'Ixworth, au sud-est de La Pocatière. Au bout de quelques kilomètres sur le chemin d'Ixworth se trouve tout un réseau de sentiers bien entretenus accessibles en skis de fond et en raquettes l'hiver et ouverts pour la randonnée pédestre le reste de l'année. Le clou du spectacle demeure la très belle chute d'une hauteur de 20 mètres située sur la rivière Sainte-Anne, au cœur de sentiers. Calme et silence garantis, mais habillez-vous chaudement!

Cantons-de-l'Est

44 Les Mollets frisquets
48 Librairie Le Repère
52 Microbrasserie Auberge Sutton Brouërie
56 Sur la route


les Mollets Frisquets



Les Mollets frisquets
Granby

mots Stéphanie Chicoine
photos Julie Catudal

Réchauffer les mollets, pas la planète

Costumière de métier, Marie-Ève Roy a décidé de quitter la métropole pour Granby, un terreau fertile pour les entrepreneurs et les artistes. Portrait d'une femme qui redonne une nouvelle vie aux textiles et promeut la consommation écoresponsable.

Une fois sortie du Collège LaSalle en design de costume, Marie-Ève cumule les contrats saisonniers avec l'Opéra de Montréal. L'arrivée de son premier garçon au même moment la pousse à vouloir sortir de la métropole. Après un périple de ski dans les Cantons-de-l'Est et une nuit dans un hôtel de Granby, elle tombe en amour avec cette ville vibrante bordée par la nature et les grands espaces. Elle retourne à Montréal avec, en tête, ce projet de s'installer en région et de changer d'air. Un événement du quotidien provoque chez Marie-Ève une idée qui deviendra, inconsciemment, l'élément déclencheur de la création de son entreprise. «Un jour, je me rendais à l'épicerie avec mon fils et il avait les mollets à l'air dans sa poussette. Il faisait trop froid pour ne rien mettre, mais trop chaud pour enfiler une salopette. Je lui ai donc mis mes jambières et les gens trouvaient ça ben hot. Je suis donc revenue à la maison et je lui ai fait des jambières à sa taille avec des vêtements que j'avais.»

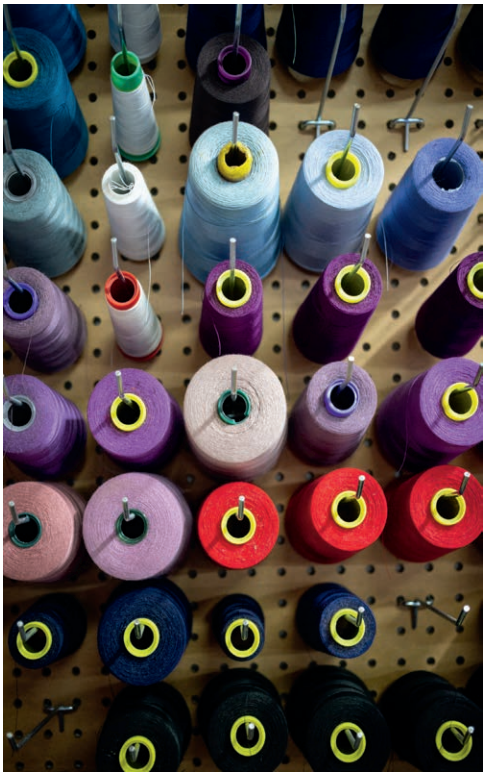
En 2012, elle déménage à Granby et s'inscrit à Entrepreneuriat au féminin, une formation offerte par le Centre d'aide aux entreprises Haute-Yamaska et région (CAE). Cette expérience lui permet non seulement de tisser des liens avec des organismes et des gens influents de la région, mais également de bâtir un plan d'affaires et de bénéficier de conseils judicieux, dont celui de participer au Marché de Noël de Granby pour effectuer une étude de marché. Sa petite production de jambières s'est envolée en un rien de temps. Les Mollets frisquets voit officiellement le jour. Marie-Ève part ensuite à la recherche de subventions et se lance dans la confection de jambières dans son appartement-atelier avec la machine de sa grand-mère. «J'ai encore des modèles que je faisais à l'époque, ce n'est tellement plus la même affaire qu'aujourd'hui!» dit-elle avec nostalgie.

De fil en aiguille

Si Les Mollets frisquets s'adressait de prime abord aux enfants, l'entrepreneure n'a pas eu le choix de créer des produits pour les adultes, tous jaloux des belles jambières de leurs progénitures. Marie-Ève a élargi son offre de produits avec des foulards printaniers, des poignets et des manches ainsi que des Sakatapis, des tapis de yoga avec pochette de rangement faits à partir de tissus de recouvrement. Des ateliers sont également offerts aux curieux et curieuses qui souhaitent mettre la main à la pâte dans la confection de leurs jambières. Malgré la croissance fulgurante des Mollets frisquets, Marie-Ève se garde une petite gêne quant à l'expansion de son entreprise. Exit le stress et la surcharge de travail, bonjour la créativité et la diversité des tâches. «Auparavant, je voulais tout faire, je passais moins de temps avec mes enfants. Je me vois simplement faire moins de salons, faire moins de gestion et plus de création. Je veux remettre la main à la pâte avec la photographie et mon site web entre autres.»

Consommer moins, consommer mieux

La consommation responsable est au cœur de la mission sociale des Mollets frisquets. Les produits sont faits à 100% de textiles recyclés afin de réduire la quantité de tissus jetés aux rebuts. «J'ai même de la misère à acheter des vêtements usagés pour remplacer quelque chose qui fonctionne encore.





Je ne suis pas une jeteuse. Tu sais, pour ma maison, c'est ben correct une télé cathodique! Elle fonctionne encore!» avoue-t-elle en ricanant. Elle s'approvisionne en textiles dans les centres d'entraide, comme SOS Dépannage, dont tous les profits sont investis dans les banques alimentaires. L'été, puisque les centres offrent principalement des vêtements estivaux, elle fait un tour au Village des valeurs pour dénicher les perles rares en laine qui composeront les jambières, manches et poignets de la prochaine saison hivernale. Le magasinage de vêtements usagés s'avère une partie de plaisir pour l'entrepreneure. «Dans un magasin de tissus, j'angoisse. Je ne suis pas bien. Je ne vois pas le potentiel pour mes confections. Emmène-moi dans une friperie, là, je vais voir des chandails écœurants pour mes jambières!» Son implication dans la communauté lui a d'ailleurs valu le prix Implication sociale lors du gala Génération Avenir en 2016.

Granby mon amour

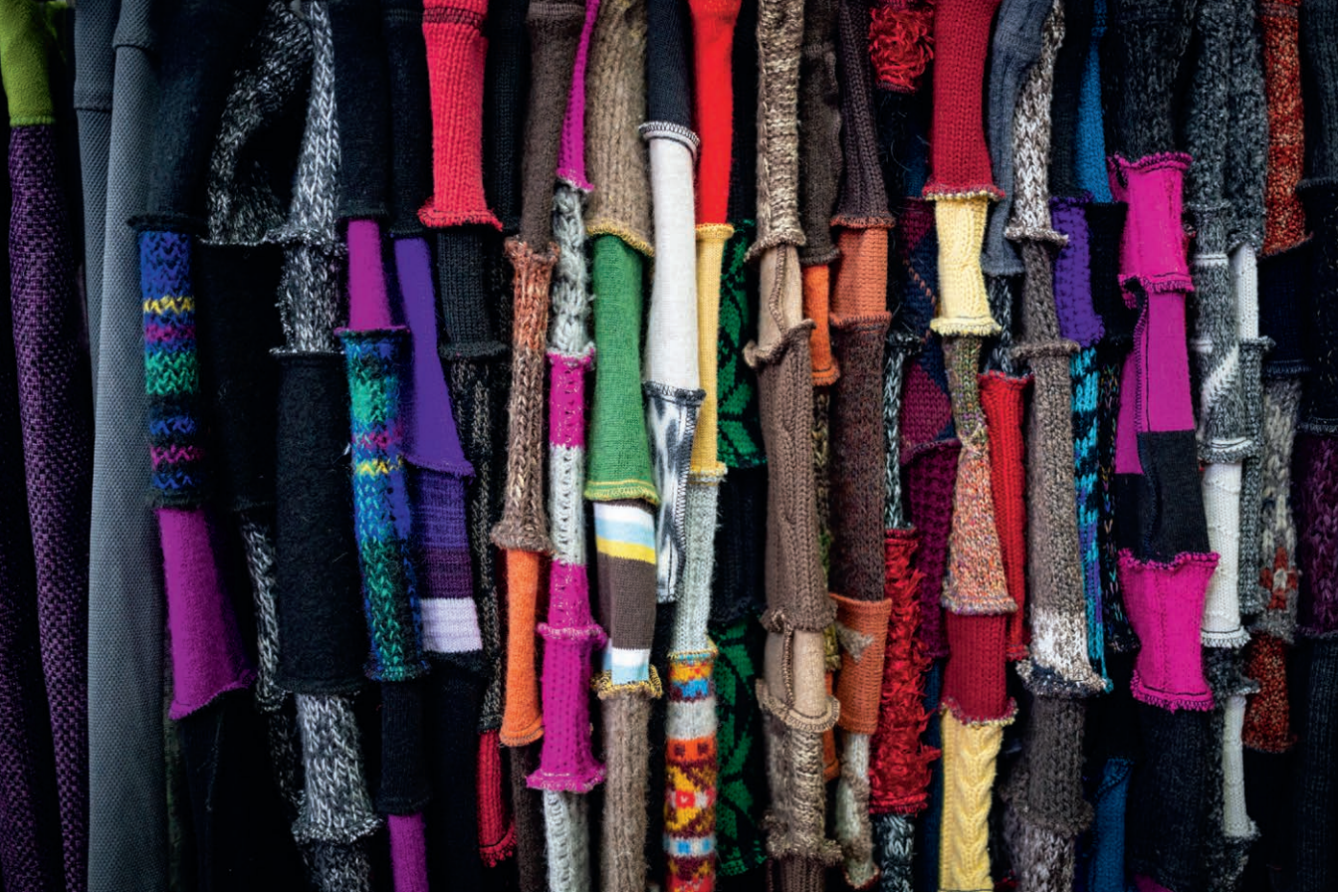
Au moment d'écrire ces lignes, Marie-Ève Roy louait un atelier en compagnie de son amie Annie (Fauve Design), dans un splendide bâtiment industriel de la rue Cowie, lieu où jadis se trouvaient les usines d'Imperial Tobacco. Cet hiver, Marie-Ève quittera la rue Cowie pour le Centre culturel France-Arbour, qui a pignon sur rue dans le centre-ville de Granby. Un lieu dynamique où les locaux, les touristes et les curieux peuvent visiter les ateliers et rencontrer les artisans.

Avant de mettre un terme à notre entretien, nous échangeons sur les meilleures adresses de la Granbyenne d'adoption. Elle me met l'eau à la bouche avec la Table à Mo et l'Impérial, deux restaurants avec une offre gourmande divine, me recommande chaleureusement Caféine & Co., l'endroit par excellence pour prendre son café, et pique ma curiosité avec les soirées Open Mic du Pub du Village. Elle me dresse avec passion une liste d'artisans à rencontrer. Marie-Ève est devenue, inconsciemment, une ambassadrice de cette ville qui gagne encore à être connue.

Les Mollets frisquets
Cantons-de-l'Est
164, rue Cowie, local 329, Granby
450 577-6105
lesmolletsfrisquets.com

VOUS AVEZ UNE IDÉE INCROYABLE? DESJARDINS, EN PARTENARIAT AVEC DES ORGANISMES PARTOUT AU QUÉBEC, **APPUIE DES CENTAINES D'INITIATIVES LOCALES** COMME LES MOLLETS FRISQUETS **PAR LES BIAIS DU PROGRAMME CRÉAVENIR**. PRENEZ PART À L'AVENTURE!

Desjardins




JUKI


La librairie a 1 an
19/07
Garfield fête ses 40 ANS!
UN PASSÉ EN HÉRITAGE
LES RÈGLES QUI NOUS FAUT
LIBRAIRIE AGRÉÉE
Québec
Lauréat local 2018
Défi osentreprendre
LIBRAIRIE INDÉPENDANTE
ALQ


Candy
COTTON
Sweet & Tasty
AMULET L'ÉVASION
AMULET FEU ET LUMIÈRE
AMULET

(pignon sur rue)

Librairie Le Repère Granby

mots Dominic Tardif
photos Julie Catudal

La librairie la plus cool de l'univers

Ou pourquoi les enfants de Granby réclament régulièrement à leurs parents d'aller bouquiner.

La librairie la plus cool de l'univers! Vous avez bien lu, oui. Ce n'est pas nous qui le déclarons, mais Léo, 11 ans, un fidèle de la librairie Le Repère de Granby. Sa cofondatrice, Karine Cotnoir, rapporte tout sourire les propos du gamin, qui laisse rarement voler une semaine sans trimballer sa curiosité jusque dans cette boutique qui tient sans doute aussi beaucoup pour lui de repaire (avec un a et un i). Évidence dans les yeux de la jeune femme: c'est pour des garçons comme lui, pour leur enthousiasme, qu'elle se lançait dans l'aventure périlleuse d'une librairie.

Premières lectures. 5 à 11 ans. 8 à 11 ans. 10 ans et plus. 12 ans et plus. Manga. Voyez-vous les petits panneaux écrits à la craie, suspendus au-dessus des vastes rayonnages blancs, abritant plus de 6000 (6000!) titres différents? Bienvenue dans la seule librairie jeunesse (hors Montréal) au Québec, le refuge de tous ceux et celles qui, malgré la tendresse de leur âge, pensent déjà que l'on trouve autant d'oxygène dans une pièce débordant de romans, d'albums et de bédés que dans un parc rempli d'arbres.

Il était une fois la maman d'un mignon petit garçon et d'une mignonne petite fille qui n'en pouvait plus d'être mal accueillie lors de ses virées chez le libraire local. La bonne volonté d'une mère souhaitant que ses enfants tombent sous le charme de la lecture se heurtait trop souvent à des préposés nonchalants, insouciants et tristement démunis face à un bambin à la recherche de son prochain coup de cœur. «J'ai texté Karine en lui racontant une visite particulièrement pénible et en lui demandant: "Pourquoi on n'ouvre pas une librairie, nous deux?"», se souvient Virginia Houle.

On n'est jamais si bien servi que par soi-même? Le duo allait très bientôt éprouver la véracité de ce proverbe. Pour l'amour du risque? Virginia rigole. C'est que les amies ont toutes les deux œuvré auprès d'organismes d'aide aux jeunes entrepreneurs. Se lancer dans le vide sans réfléchir? Pas tellement leur genre.

Leur plan d'affaires repose donc évidemment sur une gestion serrée, mais il témoigne surtout – c'est l'essentiel – d'une conception de la lecture basée sur le plaisir. Un plaisir dont il serait triste de se passer. La lecture n'est pas au Repère cette proverbiale nourriture essentielle que chante un certain discours (pas complètement mensonger) sur la littérature qui pourrait nous sauver de nous-mêmes. Les livres, au Repère, c'est juste le fun. Et c'est déjà beaucoup.

Une visite du ministre?

Suggestion doucement insolente: il faudrait vraiment que le ministre de l'Éducation rende visite à la librairie ayant pignon sur la rue Principale à Granby. Il y trouverait sans doute des réponses fécondes aux nombreux points d'interrogation assaillant quiconque tente de convaincre des enfants et des ados que lire est autre chose que l'activité la plus ringarde au monde.

La librairie la plus cool de l'univers: Léo ne s'exclamerait pas ainsi si ce n'était de ce lumineux espace dans lequel il fait bon bouger et de cette atmosphère invitant à laisser libre cours à son euphorie lorsque le bon livre atterrit entre nos mains. S'asseoir par terre? Aucun problème au Repère. Courir? Allez donc, pour peu, chers amis, que vous ne fassiez pas tomber (trop) de livres. Les étagères y sont de toute façon bien fixées afin que le bébé qui apprend à marcher puisse s'y agripper sans que l'ensemble de l'œuvre volumineuse d'Élise Gravel s'effondre sur le doux duvet de son coco.



Accrochés au mur, à côté du comptoir-caisse: une série de petits billets blancs «Je te recommande», sur lesquels des lecteurs et des lectrices partagent leurs touchants émois littéraires, que l'on reçoit comme autant d'antidotes au cynisme. Marilou, 11 ans, au sujet de *Confessions d'un ami imaginaire* de Mireille Cuevas: «Ça parle d'un ami imaginaire et j'aime beaucoup imaginer des choses.» Lili-Simone, 9 ans, au sujet de *Bine, tome 1: L'affaire est pet shop*: «C'est très drôle et c'est écrit en langage parlé.» Zoé, 11 ans, au sujet de *La vie compliquée de Léa Olivier* de Catherine Girard-Audet: «Léa traverse une partie difficile de sa vie, elle vient de déménager et elle se fait plein d'amis.»

Des conseils pour les parents qui rêvent que leur progéniture passe plus de temps avec un livre sous le nez, plutôt que le visage engouffré dans l'écran rétroéclairé de leur vital bidule préféré? «Il faut juste écouter ce que les enfants ont à dire», suggère Karine. «Il y a souvent des parents qui entrent ici parce que leurs enfants les ont traînés de force et tout ce qu'ils trouvent à dire, c'est: "Je ne comprends pas pourquoi mon fils ou ma fille aime à ce point les livres, moi, ça m'ennuie profondément." Et ça me choque à chaque fois, parce que notre attitude, en tant que parent, finit toujours par déteindre sur nos enfants.»

C'est en fait l'histoire éternelle de la proximité, de sa chaleur, et de son irrésistible charme que raconte l'existence de la librairie Le Repère. Écrivons-le sans modération: qu'une librairie s'adressant presque strictement à la jeunesse (un présentoir recèle un choix judicieux de romans pour vieilles personnes) se dresse au centre-ville de Granby est un petit miracle, dans un contexte où bien des villes de taille semblable ne comptent même pas sur une librairie indépendante généraliste.

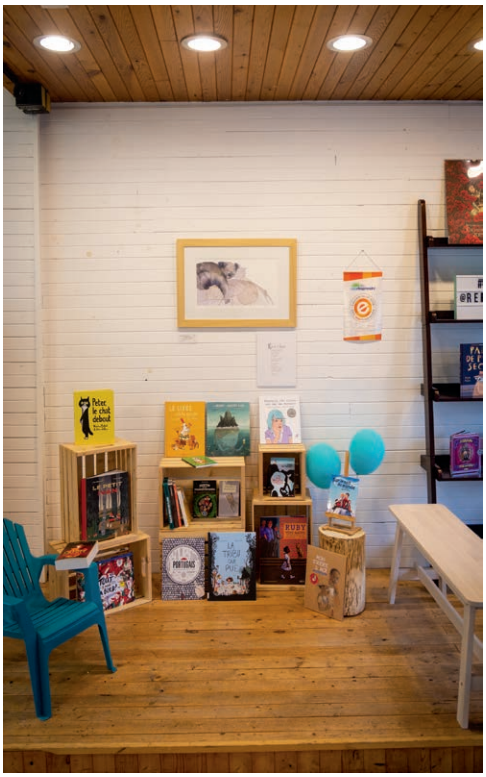
Les grandes bannières du livre (et du pullulant cossin), elles vous font la vie dure? demande-t-on à nos hôtes. Confidence: le scribe espère alors un fiévreux éloge de l'achat local, doublé d'une défense de l'apport précieux des librairies indépendantes à l'écosystème fragile du livre québécois.

Karine et Virginia ne sont bien sûr pas pantoute contre ces nobles idées, mais leur réponse se déploie davantage dans le registre du pragmatisme. Et d'une sorte de petit triomphe, humble mais indéniable, de tout ce qui oppose au commerce sans visage l'entre quatre yeux d'une réelle rencontre. «Pour être franche, ce n'est pas rare que des clients débarquent ici en nous disant qu'ils sont allés dans une grande bannière avant et qu'on leur a suggéré de venir nous voir ici à la place.»

Librairie Le Repère
Cantons-de-l'Est
210, rue Principale, Granby
450 305-0272
librairielerepere.com


LE REPÈRE
LIBRAIRIE JEUNESSE


La Curieuse
UNE PATATE À VÉLO
TRA LA LA LA !
ELISE GRAVEL








AUBERGE
SUTTON
BROUERIE

Sutton Brouërie
Sutton

mots Maryse Boyce
photos Auberge Sutton Brouërie

Héberger tous les plaisirs

Au cœur de la magnifique Sutton dont on vient admirer les couleurs l'automne, profiter du mont enneigé l'hiver et de toutes les escapades en nature l'été, une jeune entreprise répond aux principaux besoins et désirs des épicuriens les plus exigeants.

L'Auberge Sutton Brouërie propose en effet des bières de qualité brassées sur place, abrite un restaurant dont le menu gourmand fait la part belle aux produits locaux et saisonniers, et complète son offre avec huit chambres à l'étage pour ceux qui souhaitent prolonger le plaisir dans la région.

Cette déclinaison en trois volets résulte pourtant d'un heureux concours de circonstances, puisque le projet initial visait seulement l'ouverture d'une microbrasserie. C'est en tombant sur le local actuel, qui comprenait déjà les installations pour le restaurant et la partie auberge, que les copropriétaires ont adapté leur plan d'affaires pour intégrer ces deux aspects. La complémentarité des trois facettes fait désormais la force de Sutton Brouërie, dont l'achalandage n'a cessé de croître depuis ses débuts en 2015.

«On est en floraison depuis trois ans, résume Marie-Soleil Labrie, coordonnatrice assurant la liaison entre les différents secteurs de l'entreprise depuis 2016, par ailleurs fondée par Élise Bourduas, Martin Surprenant et Patrick Roy (ainsi qu'Amielle Doyon-Gilbert, qui n'est plus de l'aventure). Il y a eu un gros boom qui s'est fait dans les microbrasseries au Québec, mais Sutton est une ville touristique, donc on est vraiment victimes de l'achalandage.»

Dans un ballet bien orchestré, touristes comme locaux se partagent les services de l'auberge-restaurant-microbrasserie: les premiers prennent surtout d'assaut les lieux la fin de semaine et durant la haute saison, alors que les seconds profitent des moments d'accalmie pour retrouver leurs marques. «Quand tu habites dans une ville ou un village touristique, on dirait que la fin de semaine, tu veux laisser la place aux touristes, leur dire: "Venez découvrir notre village! Faites ce que vous avez à faire, nous, on va rester un peu à l'écart!"», estime la coordonnatrice.

Goûter la région par les papilles

S'il est vrai que l'entreprise est arrivée au bon moment, alors que la popularité des microbrasseries est bien établie et le public plus gourmand que jamais, encore faut-il pouvoir répondre aux attentes et à la demande. Le souci des copropriétaires de laisser transparaître les saveurs du territoire dans leurs produits n'est pas étranger au succès de Sutton Brouërie. Pour y arriver, l'approvisionnement se fait le plus possible avec des partenaires de la région, que ce soit pour les légumes (cultivés par des producteurs voisins), la viande (notamment du bœuf de la Montérégie), les poissons et fruits de mer (certifiés Fourchette bleu), mais aussi dans les détails, notamment avec l'huile (de tournesol du Québec).

Ces ingrédients de qualité influencent le prix du menu à la hausse, mais permettent de contribuer directement à la vitalité économique de la région grâce aux centaines de clients qui choisissent la Brouërie à longueur de semaine: «Quand tu achètes local, ton maraîcher qui habite à 20 kilomètres du restaurant est capable de vivre, entre autres parce que tu lui en achètes beaucoup et à l'année, insiste la coordonnatrice. Ça me donne tellement une fierté de travailler ici grâce à cette belle philosophie là!»





Se distinguer avec les levures

Pour le volet brassicole, il était primordial pour le brasseur Patrick Roy – qui a affiné sa technique pendant cinq ans à la Brasserie de Dunham, de développer une signature pour la Brouërie. Il a décidé de créer des brassins uniquement à partir de levures brettanomyces, dites «bretts» pour les intimes, parce qu'il aimait «le profil super sec» et le défi qu'amenait ce type de levure, moins utilisé que les traditionnels saccharomyces. «Le but, ç'a toujours été de faire des bières balancées, que tout s'agence super bien, autant les houblons que les malts que la levure.» Après trois ans d'existence, la microbrasserie a relevé le défi et offre une dizaine de bières régulières 100% brett, qu'elle embouteille en plus d'offrir sur place en fût. On y trouve également des brassins atypiques, soit des créations en quantité limitée qui permettent au brasseur de tester de nouvelles recettes et la réaction du public, pour parfois les incorporer aux régulières.

Gérer la croissance en affirmant son essence

Le succès est donc au rendez-vous pour l'Auberge Sutton Brouërie, et la petite équipe déploie tous les efforts nécessaires pour répondre à la forte demande. Il faut dire que le restaurant compte environ 95 places assises et peut accueillir jusqu'à 150 personnes lors de la belle saison avec ses deux terrasses, alors que la microbrasserie a déjà doublé sa capacité de brassage depuis l'ouverture.

«On a doublé l'achalandage comparativement à l'été dernier, mais on y est arrivé par magie», constate Marie-Soleil Labrie. Car si le manque de main-d'œuvre qualifiée est un défi à travers le Québec, il se fait davantage ressentir en région (et constitue un défi d'autant plus important quand on a trois volets à combler). Afin d'assurer la pérennité de l'entreprise et la santé de ses employés, une restructuration a eu lieu début octobre, où les heures d'ouverture du restaurant ainsi que la carte ont été revues.

Le nouveau menu, raccourci sans être appauvri, reflétera davantage les saisons qui passent et affirmera encore plus haut et fort l'engagement du lieu pour les ingrédients locaux et la transformation *in situ*, si cela est possible (presque 90% des produits utilisés le sont déjà). La cuisine est pilotée par le couple de chefs Emmanuel Langevin et Sandra Jarry, ayant tous deux passé notamment par la Cabane à sucre du Pied du cochon avant de réaliser leur rêve de s'installer dans la région.

Le même désir de consolidation se fait sentir du côté de la micro. S'il reste encore de l'espace pour faire entrer d'autres fermenteurs doubles afin d'augmenter le volume des brassins, «pour l'instant, on veut juste affiner nos produits, les rendre les plus uniques possible», affirme Patrick Roy.

Haute saison blanche

Dans un coin aussi touristique que Sutton, l'automne prend des airs de deuxièmes vacances de la construction et la saison froide n'est pas en reste, attirant elle aussi une foule de mordus des sports d'hiver, pour autant que la neige soit au rendez-vous. En collaboration avec la montagne, l'auberge offre d'ailleurs toute la saison des forfaits hébergement-ski, du dimanche au jeudi, afin d'inciter les gens à venir profiter de ses installations en semaine. Si beaucoup de touristes proviennent du Québec et plusieurs de l'Ontario, les employés remarquent que les Vermontais, sensibles aux plaisirs brassicoles et à la descente des pentes enneigées, sont de plus en plus nombreux à traverser la frontière pour une escapade à Sutton, signe que la bonne nouvelle se propage.

Microbrasserie Auberge Sutton Brouërie Cantons-de-l'Est
27, rue Principale Sud, Sutton
450 538-0005
aubergesuttonbrouerie.com

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Photo Parc national du Mont-Mégantic

Randonnée en raquettes aux flambeaux

189, route du Parc, Notre-Dame-des-Bois

Tous les samedis soir du 20 janvier au 31 mars, l'ASTROLab du parc national du Mont-Mégantic propose une activité hivernale nocturne aussi sympathique qu'inusitée: un forfait incluant une randonnée de 3,5 kilomètres en raquettes à la lueur des flambeaux et une soirée d'astronomie. La première partie combine efforts physiques et contemplation. Les raquetteurs se promènent en pleine forêt et profitent d'un rare ciel scintillant, celui de la réserve internationale étoilée de Mégantic, la première du genre au monde. La seconde partie, plus éducative, débute par la présentation du film *Rythmes cosmiques*, suivie de celle de *Mouvements célestes* et se termine par l'observation des étoiles aux télescopes à l'extérieur.
La réservation est obligatoire. Hâtez-vous: les places s'envolent rapidement.

Musée de l'ingéniosité J. Armand Bombardier

1001, avenue J.-A.-Bombardier, Valcourt

Depuis près de cinq décennies, le musée œuvre à sa mission culturelle et éducative: faire vivre l'héritage de Joseph-Armand Bombardier, fondateur de l'entreprise éponyme. Si une certaine nostalgie entoure le garage original dans lequel Bombardier a conçu ses premiers modèles de véhicules glissant sur la neige, les expositions permanentes et temporaires célèbrent aussi le génie créatif québécois actuel. Au fil du temps, l'offre muséale a su se renouveler et s'adapter aux réalités modernes. Par exemple, l'exposition temporaire *NATURE inspirante, TECHNO inspirée: le biomimétisme et le transport* met en lumière ce concept d'ingénierie s'inspirant de techniques animales pour le développement ou l'amélioration de leurs systèmes. Pour se souvenir qu'un rêve peut devenir réalité.

Les Z'enfantillages

1357, rue Shefford, local 101, Bromont

Ce café-boutique remplit à merveille sa mission de fournir un espace de socialisation aux jeunes familles de la région. Les tout-petits sont invités à faire du bruit et à se mouvoir dans la salle de jeux, spécialement aménagée pour leur plaisir et leur sécurité. Les parents peuvent converser à table ou sur les divans. Des formations et des ateliers sont proposés quotidiennement: matinée jeux de société, conte et brico musical, causerie thématique, etc. La boutique s'avère l'endroit idéal pour se procurer des articles manquants (couches lavables, vêtements, produits pour le bain, jouets, sacs à lunch, etc.) ou pour dénicher un cadeau. On y retrouve une bonne sélection de produits québécois. Le menu est simple et adapté au contexte familial: café, thé, smoothies, soupes, bagels, quiches.

Owl's Bread

299, rue Principale, Mansonville

Cette boulangerie n'a pas que de délicieux le jeu de mots qui trahit son emplacement géographique, à proximité du mont Owl's Head. Ses pains et pâtisseries de fabrication artisanale sont réputés dans la région. Le restaurant attenant à la boulangerie propose de fins menus du midi et du soir, dans un décor simple et sans prétention. La cuisine est uniquement faite d'aliments frais où les produits locaux sont à l'honneur: les fromages de l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac, les canards du lac Brome, les agneaux de la ferme Hall Acres Farm, les champignons cueillis dans les bois des environs. Parfait pour se repaître après une journée de ski alpin ou pour le plaisir des bonnes choses, tout simplement.



Musée Joseph A. Bombardier, photo Jean-Michel Naud

Union libre

1047, chemin Bruce (route 202), Dunham

Joyau et pionnier du terroir québécois, Union libre est le premier producteur de cidre de feu. Depuis sa fondation, la cidrerie propose des cidres raffinés et distinctifs: du traditionnel tranquille au soyeux pétillant. Puis, elle innove en lançant son délicat cidre de glace. C'est sur ces bases solides qu'elle élabore et produit depuis 2010 son cidre de feu, qui s'obtient par la fermentation d'un moût de pomme concentré par la chaleur. Un délice à servir en apéro ou avec des fromages. Avec un tel gage de qualité, surveillez l'arrivée de leurs premiers vins. Il y a tout lieu de prévoir une agréable surprise. Union libre: à découvrir, à partager et à mettre sous le sapin.



Sentiers de fatbike La Montagnarde et mont Bellevue

Magog

Les férus de fatbike ont matière à s'amuser dans les Cantons-de-l'Est avec les multiples circuits mis à leur disposition. Pour leur gratuité et leur accessibilité, mentionnons La Montagnarde à Magog et le mont Bellevue à Sherbrooke. La Montagnarde, une piste de 12 kilomètres, longe la rivière Magog vers l'est. L'entrée se trouve à Vie de plein air, un centre de location d'équipement sportif, où vous pouvez justement louer un fatbike ou une trottinette des neiges, qui sont elles aussi les bienvenues sur la piste. Les sentiers du mont Bellevue, totalisant 10 kilomètres, se trouvent derrière l'université, en plein cœur de la ville de Sherbrooke. Facile d'y faire un saut après le boulot pour décompresser ou par une belle journée de janvier. Les fatbikes y accèdent par le stationnement Dunant.



Centre du Québec + Chaudières-Appalaches

60 La ferme Cassis et Mélisse
66 Domaine du Radar
70 Sur la route



La ferme Cassis et Mélisse
Saint-Damien-de-Buckland

mots Philippe Couture
photos Cassis et Mélisse

Il était une fois une fromagère

Au cœur de Bellechasse, dans les contreforts des Appalaches, une agronome belge devenue fromagère québécoise fabrique à la louche une gamme de fromages de chèvre au délicieux goût floral.

Bellechasse. On y arrive par la Rive-Sud de Québec en s'enfonçant peu à peu dans les terres à l'est de Lévis. Mieux connu pour ses loisirs motorisés et ses pétaradants derbys de démolition que pour ses plaisirs gourmands, cette MRC de Chaudière-Appalaches s'affirme néanmoins peu à peu comme une destination inusitée pour les fins palais. Au fil des dernières années ont émergé sur ce territoire de mon enfance une microbrasserie (Pub de la Contrée, à Buckland), une microferme touristique avec table champêtre (Ferme du Dolmen, à Armagh), une roulotte gourmande où l'on cuisine des produits locaux (J'aime Bellechasse) et un vignoble qui ne cesse de croître (Domaine Bel-Chas, à Saint-Charles), auxquels s'ajoutent une fromagerie (Fromagerie du Terroir de Bellechasse, à Saint-Vallier) et de nombreux producteurs de petits fruits dans les beaux villages riverains de Saint-Michel et Saint-Vallier.

Chaque fois que j'y suis retourné ces derniers temps, on m'a aussi parlé d'une fromagère pugnace qui fabrique à Saint-Damien-de-Buckland un fromage de chèvre bio au goût délicat et qui a créé l'un des premiers fetas de chèvre bio québécois. Elle s'appelle Aagje Denys et elle cajole chaque fromage à la louche dans une pure tradition artisanale, pendant que son amoureux et chevrier Gary Cooper dorlote les bêtes.

Belgique, Guatemala, Bellechasse

La fromagerie fermière Cassis et Mélisse avait pourtant d'abord été imaginée comme une ferme de culture biologique de petits fruits (d'où son nom). De retour d'un long périple au Guatemala au début des années 2000, Aagje a acheté maison et terrain à Saint-Damien en caressant ce rêve d'une vie fruitière, attirée par la proximité de ce village avec la ville de Québec – qu'on atteint en 60 minutes top chrono à partir du rang de la Pointe-Lévis. «Mais il faut trois ans pour préparer la terre pour ce genre de culture, dit-elle, et ces trois années de réflexion m'ont finalement menée vers le fromage!»

Agronome de formation, cette Flamande qui a quitté sa Belgique natale il y a 20 ans ne connaissait pas grand-chose à la transformation des produits laitiers. Quelques formations auprès d'un maître-fromager et beaucoup d'huile de coude ont pourtant suffi à la transformer en quelques années en artisane du fromage, à la tête de la plus grande chèvrerie bio du Québec avec ses 80 chèvres en lactation. Elle a aussi trouvé le temps de donner naissance à 4 enfants!

Le secret d'un bon fromage de chèvre bio? «Il faut que les chèvres sortent dehors!» Autant que possible quand la température le permet, les chèvres d'Aagje et Gary broutent dans les pâturages et profitent de l'air pur. Nourries d'aliments biologiques, elles produisent ensuite un lait d'une qualité supérieure, matière première des fromages fins que fabrique Aagje au quotidien.

Sur une terre entretenue avec soin, évidemment sans utilisation de pesticides ni présence d'OGM, «les bêtes de Gary sont heureuses», nous assure la fromagère dans un éclat de rire. «Et puis le paysage est apaisant, ici. Le sud de Bellechasse n'est pas un coin de pays très connu ni très visité, mais c'est magnifique. On est dans les contreforts des


FROMAGE DE CHÈVRE FERMIER BIO
ORGANIC FARMSTEAD GOAT CHEESE
CASSIS ET MÉLISSE
FINES HERBES - QUARK
NATURE - QUARK - PLAIN
CHÈVRE FRAIS - FINES HERBES
CHÈVRE FRAIS - CENDRÉ
TIRE-LUNE
CÂLARNEAU









Appalaches et on vit chaque saison pleinement. «Les gens de Québec n'osent pas souvent traverser le pont pour venir jusqu'à nous, mais quand ils le font, ils découvrent un petit trésor caché.»

Un territoire en mutation

Pourtant, cette région où se développe aujourd'hui un modeste circuit d'agrotourisme souffrait d'un manque de dynamisme il y a à peine 10 ans. L'exode rural, le vieillissement de la population et une certaine uniformité de l'activité économique ont peu à peu affaibli Bellechasse et menacé la vitalité de certains villages. Il semble que les choses changent peu à peu.

Mais il faut tout de même être patient. «Comme d'autres producteurs locaux, on a envie d'être une ferme de proximité et de vendre surtout nos produits aux gens de la région, explique Aagje. Mais je dois avouer que faire découvrir nos fromages aux Bellechassois n'est pas toujours facile. On sent bien qu'on a un certain rayonnement, mais la population locale n'a pas une grande habitude de consommation de fromages fins. C'est un travail à long terme de faire découvrir et aimer nos fromages à nos compatriotes.»

La clé du succès réside dans le tourisme gourmand. Le chèvre frais, l'agate, la faisselle ou le quark, fabriqués avec amour par Aagje, trouvent davantage preneurs depuis que Cassis et Mélisse permet les visites et invite les passants à déguster une planche de fromages sur place, façon pique-nique à la ferme. «Nos fromages n'ont pas un goût fermier prononcé, précise Aagje. Je suis une adepte de fromages de chèvre fins et délicats, au goût de violette et de crème fraîche. On arrive à ces parfums subtils grâce aux herbes fraîches et au foin sec mangés au quotidien par nos chèvres, en toute proximité avec la nature.»

La délicatesse de la fromagère y est aussi probablement pour quelque chose! «La constance et la précision du geste donneront une texture parfaitement lisse et une coupe franche aux différents fromages produits», explique l'artisane. Ceux qui passent par là et visitent les installations ne repartent généralement pas les mains vides. La ferme embouteille aussi son lait de chèvre bio, pasteurisé à basse température, un vrai délice au petit-déjeuner pour ceux qui choisissent l'option loft et passent la nuit à la ferme. Prochaine étape: devenir officiellement un économusée québécois de la fromagerie fermière. L'objectif devrait être accompli dès l'été 2019.

La ferme Cassis et Mélisse
Chaudière-Appalaches
212, rang de la Pointe-Lévis,
Saint-Damien-de-Buckland
418 789-3137
cassisetmelisse.com



(territoire)

Domaine du Radar Saint-Sylvestre

mots Maxime Bilodeau
photos Domaine du Radar

Votre mission, si vous l'acceptez...

Richard Saint-Laurent a réussi là où tous se sont cassé les dents par le passé: il a redonné ses lettres de noblesse à une base militaire abandonnée de la Beauce.

Certains retapent des autos. D'autres, de vieilles bicoques. Richard Saint-Laurent, son truc, ce sont les bases militaires désaffectées. En 2010, l'homme de 54 ans rachète un terrain de 14 millions de pieds carrés sur les hauteurs de Saint-Sylvestre dans Lotbinière, aux portes de la Beauce. La particularité de cette vaste propriété: un bunker de la Défense nationale y trône à 700 mètres d'altitude, sur le mont Sainte-Marguerite. Cet ouvrage défensif a été érigé par l'Aviation royale canadienne en 1954, en pleine guerre froide, par crainte d'une invasion aérienne de l'Union soviétique. Le radar qui coiffait alors la station «No. 13 Aircraft Control & Warning Squadron» formait, avec 32 autres stations du genre (dont celles d'Apica et de Moisi), un bouclier: la ligne Pinetree.

«À l'origine, je voulais simplement un petit coin de nature où stationner mon motorisé les fins de semaine», raconte celui qui a été à la fois tenancier de bar et journaliste dans une ancienne vie. Le propriétaire de l'époque, toutefois, ne voulait rien savoir de diviser le domaine en lots. C'était tout ou rien. «J'ai choisi de tout acheter», résume-t-il. Les premiers mois, Richard est un touriste sur son propre terrain de jeu. Loin de lui l'idée, alors, de remettre en état les bâtiments militaires abandonnés en 1964, pour cause d'avènement des satellites qui ont rendu désuets les radars. La base formait un véritable petit village en soi. On y retrouvait un poste de police, un hôpital, une église divisée en deux (catholique et protestante), un bureau de poste et même une salle de quilles. Près de 1000 personnes y habitaient.

Il faut dire que, pendant 50 ans, les projets de relance se sont succédé au «mont Radar». Tous, cependant, ont un trait en commun: ils ont systématiquement foiré. «J'ai tout vu ici. À un certain moment, on parlait de créer une station de ski alpin. Les derniers propriétaires, des écologistes, voulaient quant à eux en faire un genre de commune avant d'être chassés. Ils ne payaient pas leurs taxes...», se souvient Richard Saint-Laurent. Résultat: pour les gens de la région, l'ancienne base militaire est devenue, au fil des années, l'incarnation même d'un éléphant blanc. «Quand j'ai fini par m'ouvrir les yeux sur le potentiel récréotouristique de la place, on m'a donc pris pour un autre illuminé. À la différence près que, moi, j'avais une vision. Et que j'allais la concrétiser.»

Domaine du Radar

Sa vision est celle d'un centre de plein air quatre saisons: le Domaine du Radar. Pour ce faire, Richard a misé sur le fort passé militaire des lieux. Les chalets, construits à même les reliquats de la base militaire, ont été affublés de noms évocateurs: le Général, le Caporal... L'accueil, aménagé dans l'amphithéâtre, a quant à lui été peint en vert armée. Même les employés embarquent dans le jeu; leur uniforme couleur camouflage rappelle la fameuse tenue militaire de combat. Côté activités, les visiteurs franchissent la guérite du domaine pour participer à des visites guidées historiques, pour sillonner ses sentiers de randonnée pédestre ou pour piquer leur tente. L'hiver, place à la raquette, au ski de montagne et à la luge autrichienne sur deux pistes aménagées à l'ombre du bunker: la Familiale et la Kamikaze.






SENTIER 3

Le temps a fini par donner raison à Richard Saint-Laurent. Aujourd'hui, c'est presque 60 000 visiteurs qui viennent chaque année au Domaine du Radar – ils n'étaient que 700 en 2010. «J'ai travaillé comme un fou depuis huit ans pour changer la réputation de l'endroit. J'attire maintenant des gens de partout au Québec et d'au-delà dans un petit coin comme Saint-Sylvestre. Il faut le faire!», lance-t-il, visiblement fier de son coup. L'homme d'affaires ne compte pas en rester là, cependant. Fort de son succès, il a imaginé un projet de développement évalué à près de cinq millions de dollars. Au moment d'écrire ces lignes, la moitié du financement était garantie par le gouvernement du Québec.

Grâce à ce dernier, l'affluence pourrait exploser à 200 000 visiteurs par année d'ici deux à trois ans, prévoit-il.

«On parle de trois phases distinctes de développement. La première s'articulera autour de la restauration du bunker, qui a franchement besoin d'amour. On y aménagera notamment une terrasse au troisième étage, d'où l'on pourra profiter de la vue sur la ville de Québec et ses environs. Ensuite, il est question d'un chemin de luge quatre saisons sur parcours fixe, un peu comme ce qu'on retrouve à Revelstoke, en Colombie-Britannique. Finalement, un spectacle multimédia et interactif sera projeté sur le bunker au sommet du mont Sainte-Marguerite. *Lumens Militar* [son nom de code] aura comme thème la guerre froide ainsi que les mythes et rumeurs qui circulent à propos de la base militaire», énumère Richard Saint-Laurent. Est-il vrai, par exemple, qu'un réseau de couloirs sous-terrain court sous le mont Radar? À découvrir alors.

Domaine du Radar
Chaudière-Appalaches
50, rang Sainte-Catherine,
Saint-Sylvestre
418 596-1292
domaineduradar.com



Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Aux p'tits oignons

Aux p'tits oignons

45, avenue Bégin, Lévis

Voilà déjà trois décennies qu'Aux p'tits oignons, un secret encore jalousement gardé, ravit les papilles des gourmands de la Rive-Sud de Québec.

Sise littéralement à l'ombre de la maison mère de Chocolat favoris, cette épicerie fine fleure bon les épices exotiques, le café torréfié sur place (offert en vrac) et le pain qui cuit non loin des étals. On s'y rend pour faire les courses, bien sûr, ou encore pour s'approvisionner en fromages d'ici ou des vieux pays, en saucissons secs et en salades fraîchement cuisinées avant d'aller pique-niquer à la Terrasse du Chevalier-De Lévis qui surplombe le fleuve. Une balade de sept ou huit minutes dans le plus vieux et coquet secteur de la ville.



Appalache

Appalache

5, rue Deschamps, Saint-Isidore

Après le sirop d'érable, le sirop de bouleau. Depuis 2012, Appalache produit ce sirop au goût de mélasse à partir d'eau de bouleau blanc récoltée au printemps. Tout un défi: il faut de 120 à 150 litres de sève pour obtenir, après évaporation, un seul litre de sirop. Avec le précieux nectar, le bétuliculteur Roland Rodrigue confectionne divers sous-produits gourmands, comme du coulis au sirop d'érable et de bouleau ainsi que de la vinaigrette aux perles de sirop de bouleau. La PME de Saint-Isidore, en Beauce, a reçu le Prix du jury dans la catégorie agroalimentaire lors de la 9e édition du Salon des artisans et des métiers d'art de Québec, en 2013. On se procure les produits Appalache en ligne ou auprès de divers points de vente de la région.

Le Greg

265, rue Drouin, Scott

À moins d'une heure de route de Québec, La Cache à Maxime – hôtel, spa et vignoble – abrite le restaurant Le Greg, qui offre un menu gastronomique d'une qualité irréprochable et qui vaut le déplacement. En soirée, on peut goûter à une cassolette de ris de veau préparée avec précision où la sauce foie gras et pomme se marie magnifiquement à ce délice carnivore et goûteux. Une raviole de canard d'une finesse exemplaire sait vous convaincre avant d'attaquer la suite qui met les viandes en vedette. On donne une note parfaite à cet onglet de bœuf qui fond en bouche. Pour les gourmands plus curieux, la table d'hôte découverte permet de goûter plusieurs plats et de voyager dans un menu qui met en valeur les produits du terroir. Valeur sûre.

Expo-Cadeaux

33, rue Wolfe, Lévis

Pour une 29e année consécutive, l'Expo-Cadeaux de la Galerie Louise-Carrier, au cœur du Vieux-Lévis, vous rendra un grand service à l'approche des Fêtes. Comment ? En mettant de l'avant la production originale de plus d'une centaine de créateurs de métiers d'art et en arts visuels des environs, autant de cadeaux potentiels à déposer sous l'arbre. Peinture, sculpture, vitrail, joaillerie, ébénisterie, céramique, fer forgé et verre thermoformé sont quelques-unes des techniques mises de l'avant lors de cet événement devenu une véritable tradition au fil des ans. L'exposition se termine quant à elle le 24 décembre 2018, juste à temps pour Noël.

Domaine du Bouddha moqueur

500, route 165, Irlande

Le Domaine du Bouddha moqueur est un petit nouveau dans le monde du ressourcement et du mieux-être. Depuis l'été 2017, les propriétaires Mélanie Piché et Michel Lehoux, d'ex-professionnels du réseau de la santé, proposent entre autres de la détente en nature, des fins de semaine de ressourcement, des soins de massothérapie et des cours de yoga. On y trouve même le gîte, en formule couette et café. Le centre de ressourcement quatre saisons, il faut le dire, est situé sur un site exceptionnel à Irlande. Sur les 10 acres, on retrouve un lac artificiel, une rivière, une chute, un ruisseau, une grotte et des arbres bicentenaires. Les plus aventuriers peuvent même méditer dans des cacoon hammock, des tipis suspendus qui donnent carrément l'impression de léviter.



Cidrerie le Somnambule

270, chemin Jean-Guérin Ouest, Saint-Henri-de-Lévis

Le Verger et Vignoble Casa Breton est mort, vive la Cidrerie le Somnambule! À la suite du rachat du vénérable vignoble au début 2017, le couple de nouveaux propriétaires Émile Robert et Ève Larouche-Laliberté a pris la décision d'en renouveler l'image de marque. Cette cure de rajeunissement ne se limite toutefois pas qu'à un nouveau nom; les cidriculteurs en ont aussi profité pour accoucher de créations originales. Parmi elles, le cidre Le Sauvage, élaboré grâce à un processus de fermentation spontanée, de même que le cidre fermier houblonné L'Indomptable. La cerise sur le sundae: la cidrerie de Saint-Henri-de-Lévis fait appel à des artistes audacieux pour illustrer les étiquettes de ses produits. Pas surprenant que Le Somnambule ait remporté le prix Coup de cœur du public lors du dernier Mondial des cidres SAQ.





Glacis
auberge gourmande

UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE AU MOULIN

L'ISLET
1 877 245-2247
À une heure de Québec!
www.aubergedesglacis.com

Charlevoix

74 Maison Mère
80 Ferme Caprivoix
84 Al Dente
86 Sur la route



Maison Mère
Baie-Saint-Paul

mots Valérie Therien
photos Louis Laliberté

Souffle d'innovation

Un ancien couvent est reconverti en terre d'accueil du développement durable. Le défi est grand, mais les choses bougent au centre-ville de Baie-Saint-Paul avec la Maison Mère.

Retour en janvier 2017. Je suis sur le jury du Cabaret du Festif! de Baie-Saint-Paul, un sympathique concours musical de la relève. À mon arrivée, on m'indique que je passerai la nuit dans l'ancien couvent des Petites Franciscaines de Marie. Les dizaines de sœurs qui y habitaient encore viennent apparemment tout juste de déménager et les invités du Cabaret du Festif! agissent en quelque sorte à titre de cobayes pour tester l'hébergement des espaces laissés vacants. Clément Turgeon, fondateur du Festif!, nous fait un petit tour des lieux, les yeux grands lui aussi devant l'envergure et le potentiel du bâtiment. Impossible de ne pas se perdre dans cet endroit immense qui comprend 15 000 mètres carrés de locaux divers dans plusieurs ailes! Dans les chambres, il y a encore de vieux interphones, les chaises berçantes décorent toujours les grands salons et les halls sont peuplés d'articles religieux. On aurait pu passer des heures à naviguer dans cette bâtisse au cachet phénoménal, mais le temps nous manquait.

Juillet 2018. Je suis de retour à Baie-Saint-Paul, cette fois-ci pour le Festif!, festival musical annuel de grande envergure et grand frère du concours hivernal. Quel bonheur de retrouver l'ancien couvent pour y dormir quelques jours! Après un an et demi de comités stratégiques et de modernisation des lieux par l'Atelier Pierre Thibault, l'endroit est devenu la Maison Mère, un OBNL qui se veut un lieu innovant de développement durable misant sur la jeunesse et dont les retombées profitent à la collectivité. Le lieu bouillonne de nouvelles énergies tout en respectant l'histoire des lieux. Gabrielle LeBlanc, adjointe de direction, a discuté du passé, du présent et du futur de la Maison Mère avec nous cet été.

«Maison Mère, c'est un projet assez immense avec plein de facettes. C'est un projet socioéconomique, touristique, collectif. Il y a bien des choses qui se sont concrétisées ces deux dernières années, mais il y a aussi des idées en devenir. J'ai l'impression que ça ne ressemble pas à quoi que ce soit d'autre au Québec. C'est un gros bâtiment sur un grand terrain, mais au centre-ville. Les sœurs qui étaient là étaient des femmes extraordinaires, des innovatrices, des femmes dévouées aux autres, mais aussi très à l'avant-garde. Elles ont contribué de façon assez significative à la construction de barrages électriques au début du 20e siècle, par exemple, ce qui a permis à Baie-Saint-Paul d'avoir l'électricité bien avant d'autres villages au Québec. Les Petites Franciscaines de Marie ont fait énormément pour la communauté et Maison Mère est dans la continuité de leur œuvre et de leur désir de créer un impact positif dans la collectivité. Je pense que c'est ce qui donne toute la pertinence au projet.»

Un programme tentaculaire

Après l'acquisition de l'ensemble conventuel des Petites Franciscaines de Marie par la Ville de Baie-Saint-Paul en mai 2016, les comités de développement et de stratégie ont démarré la machine pour en arriver à ce grand projet de développement durable. «Le maire Jean Fortin a une belle vision pour sa ville, indique Gabrielle LeBlanc. Il disait: "C'est au cœur du centre-ville. Si on accepte que le bâtiment devienne n'importe quoi, on va perdre le contrôle sur l'esprit et l'essence du noyau urbain." La ville avait renouvelé sa politique de développement durable, donc l'achat des lieux était aussi un geste pour préserver un joyau patrimonial. Au bout de six mois de discussions avec les experts qui avaient été









mobilisés pour imaginer le projet, il y a une vision qui a été identifiée: faire de l'ancien complexe des Petites Franciscaines de Marie le cœur de l'innovation durable à Baie-Saint-Paul en misant sur la jeunesse. Il y a eu toute une réflexion autour des besoins de la région et des opportunités qu'offre le lieu.»

Six axes de développement ont été identifiés, auxquels devaient être attachés chacun des projets qui allaient s'implanter dans la bâtisse: agroalimentaire, arts et culture, développement durable, enseignement, entrepreneuriat et hébergement. Un an plus tard, on retrouve à la Maison Mère le Mousse Café, une coopérative de solidarité invitante et familiale, un espace de coworking lumineux, une auberge de jeunesse conviviale, des ateliers d'art actuel, la boîte de projets multimédia Lowik Média et la boulangerie artisanale À chacun son pain, entre autres.

Alors que la revitalisation par l'Atelier Pierre Thibault est toujours en cours – Gabrielle estime qu'il y a encore trois à cinq ans de travail –, l'idée est de rafraîchir l'endroit en gardant toujours en tête la préservation et l'histoire des lieux. «Sur le plan patrimonial, il y avait quelque chose à raconter. On a fait un parcours muséal qui est un fil doré sur le sol qui se promène dans le couvent et qui t'amène dans des zones immersives où tu peux être exposé aux objets du quotidien et connaître l'histoire de cette congrégation. On a aussi intégré un circuit appelé Le fil rouge. Ce sont huit panneaux disposés sur le terrain qui racontent l'histoire et les valeurs de la congrégation.»

Regard vers l'avenir

Pendant le plus récent Festif!, les lieux – pas seulement la bâtisse, mais le grand terrain adjacent – étaient occupés au maximum. «J'espère qu'on va voir se reproduire des choses comme ça, dit Gabrielle. C'était extrêmement satisfaisant pendant le Festif! parce qu'on accueillait la *crowd* qu'on veut avoir ici.» L'un des souhaits de Maison Mère est de devenir un centre névralgique pour des événements d'envergure puisque ses dizaines de salles, sa chapelle magnifique, son auditorium et son réfectoire ont un grand cachet et appellent à l'hospitalité. «À l'automne, nos lieux servent à l'événement Cuisine, cinéma et confidences. Il y a des projections dans la chapelle et la grande salle et on installe une librairie gourmande dans un corridor.

On espère devenir un lieu qui permet à des événements d'amener quelque chose de singulier à leur programmation. Je pense que c'est bien parti et je suis certaine qu'il y en aura d'autres. J'aimerais ça l'hiver aussi parce que l'hiver ici, c'est blanc!»

Avec l'arrivée du Club Med Massif Charlevoix en 2020, qui devrait augmenter considérablement l'offre touristique dans la région, la Maison Mère pourrait aussi agir à titre de canalisateur pour les jeunes entrepreneurs charlevoisiens. «Il y aura certainement des occasions à saisir pour les entrepreneurs, croit Gabrielle. On s'est imaginé faire une série d'ateliers-conférences pour échanger sur les opportunités et qui aborderaient les thématiques liées à l'arrivée du Club Med, comme comment rester petit dans un tourisme de masse, par exemple.»

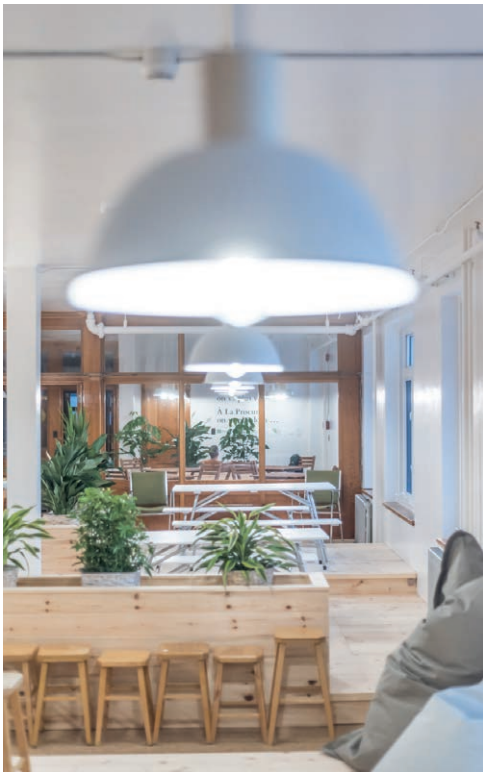
Entre autres possibles projets, la Maison Mère pourrait aussi accueillir des séminaires ou des écoles d'été avec l'Université Laval. L'axe «enseignement» prendrait alors tout son sens, ce qui maintiendrait la cohérence de la mission en six axes de la Maison Mère. «On veut être capable de rattacher chaque projet ou action, qu'il soit ponctuel ou permanent, à un des axes. Si on est capable de rattacher trois axes ensemble, ben là, on capote! La vision est pertinente et n'est pas complexe, donc on attire les bons collaborateurs. Il y a une cohésion dans le temps et dans le besoin criant des régions de s'actualiser, de se renouveler.»

Maison Mère Charlevoix
63, rue Ambroise Fafard,
Baie-Saint-Paul
418 435-3521
maisonmere.ca



Joce Audard









Ferme Caprivoix Saint-Hilarion

mots Delphine Jung
photos Jacques Breton

Au pays de la biquette

Entre le fleuve et les montagnes, la Route des saveurs de Charlevoix compte pas moins d'une trentaine d'arrêts, parmi lesquels la ferme Caprivoix. Ses propriétaires, Sophie Talbot et Michel Nicole, font partie des rares Québécois qui élèvent des chèvres. Depuis 2008, leur passion grandit au même rythme que leur troupeau.

Le couple savait que devenir agriculteur n'allait pas être une chose facile. Pourtant, acquérir une ferme et y élever leurs bêtes étaient «leur rêve», comme le dit Sophie Talbot. Un rêve qui commence en 2008, lorsque le couple achète une ancienne ferme laitière de 65 hectares, dotée d'une écurie, à Saint-Hilarion, dans Charlevoix. Ils y installent 20 chèvres. Aujourd'hui, les deux trentenaires s'enorgueillissent d'un cheptel de 120 bêtes à barbichette.

Si le choix du couple s'est porté sur ces animaux, c'est avant tout parce qu'ils sont «joviaux et enjoués, mais aussi parce qu'ils sont de petite taille, pas trop difficile à gérer», précise la propriétaire. Finalement, le couple est tombé en amour avec ces bêtes espiègles et joueuses. La plupart d'entre elles sont des chèvres de race Kiko, originaire de Nouvelle-Zélande, mais le troupeau compte aussi quelques boucs de race Boer, d'Afrique du Sud.

C'est aussi à la ferme que les deux propriétaires découpent les pièces de viande qui leur reviennent après l'abattoir. «On propose des gigots, des côtelettes, des jarrets, des souris… ainsi que les abats. Ce sont des morceaux qu'on ne trouve pas forcément à l'épicerie. On offre aussi des produits transformés: on fait quatre sortes de saucisse, ainsi que du pâté, des rillettes et des terrines», précise Sophie. Elle ajoute que la viande a un goût fin et moins fort que l'agneau.

Le couple voulait effectivement pouvoir gérer sa production agricole de A à Z. «Nos chèvres naissent à la ferme, on les suit donc dès le début. On a aussi un contrôle sur le gras de l'animal et on peut donc s'ajuster en fonction de la production», indique l'agricultrice.

Savoir ce qu'il y a dans l'assiette

La ferme Caprivoix organise également des visites pour les touristes et les familles du coin. «Les gens veulent de plus en plus savoir ce qu'ils ont dans leur assiette, ce qu'ils mangent, comment les bêtes sont élevées, nourries, etc.», détaille la propriétaire, qui précise que la ferme est ouverte aux visites tout l'été et sur réservation entre septembre et juin.

Les curieux peuvent donc rencontrer les chèvres, mais aussi des cochons, des poules, un cheval, un âne et les 25 vaches de race Highland dont les propriétaires ont fait l'acquisition en 2010. «On voulait des vaches rustiques, capables de passer l'hiver. C'est une race calme et sympathique», confie Sophie.

C'est ainsi que leurs vaches vivent en liberté à l'extérieur, été comme hiver. Elles sont également nourries aux drêches, ces résidus du brassage des céréales qui viennent de la Microbrasserie Charlevoix.

Tout est pensé pour produire une viande de qualité. Il faut dire que Sophie et son conjoint s'y connaissent: Michel détient un diplôme en production agricole de l'Institut de technologie alimentaire, campus La Pocatière, et Sophie a étudié l'écologie appliquée.

Tous les deux sont originaires de La Côte-de-Beaupré, mais ils ont choisi Charlevoix pour s'installer, car «c'est pas trop loin, donc ça permet de rester près de la famille, et il y a un gros agrotourisme avec de très bons restaurants», ajoute Sophie. En plus d'offrir leurs produits



directement aux touristes et aux fins gourmets, la ferme Caprivoix fournit également les restaurants de la région, comme le Saint-Pub, la Muse et le Diapason dans Charlevoix, et Petits Creux & Grands Crus à Québec.

La demande est telle que le couple a décidé d'investir dans une nouvelle bâtisse en 2016, qui peut contenir jusqu'à 250 chèvres. De quoi accueillir encore quelques bêtes dans les prochaines années… «On a plus de place, et le système de ventilation y est plus adéquat. On veut que les animaux se sentent bien», précise Sophie. C'est aussi la raison pour laquelle les chèvres ont accès au pâturage en été et à la chèvrerie comme bon leur semble.

Les chevreaux qui naissent restent pendant deux mois avec leur mère qui leur donne le lait. Une fois sevrés, ils sont dirigés vers un parc d'engraissement où ils seront nourris au foin et à la moulée – un mélange d'orge et d'avoine –, sans hormones de croissance ni antibiotiques, avant d'être emmenés à l'abattoir. «Lorsqu'on a un petit cheptel comme le nôtre, ça ne sert à rien de donner des antibiotiques aux animaux. On les observe, on voit tout de suite lorsqu'il y en a une qui *feele* pas, c'est pas comme si on avait 5000 bêtes.»

Avec le recul, l'agricultrice reconnaît que le plus gros défi pour eux a été de démarrer leur entreprise avec rien, sans être attachés à une famille déjà établie dans l'agriculture. Tout était à construire. Au quotidien, c'est aussi l'achalandage qui représente un vrai défi, car sans clients, pas de ventes. Mais que Sophie et Michel se rassurent: d'après Tourisme Charlevoix, ces dernières années, la région a attiré entre 800 000 et 1,2 million de touristes. Ça en fait de la saucisse à vendre!

Ferme Caprivoix
Charlevoix
17, rang 5, Saint-Hilarion
581 222-0997
fermecaprivoix.com


502

Al Dente
Baie-Saint-Paul

mots Julien Abadie
photo Antoine Bordeleau

Fameuse, je vous aime

Que Julien Clerc nous pardonne ce titre en forme de calembour, mais on tombe sur cette tarte de Charlevoix comme on tombe en amour. La Fameuse a la simplicité et l'évidence des plus beaux coups de foudre: ceux qu'on ne voit pas venir.

Elle est entrée dans notre vie un peu par surprise. On était juste venu chercher une bonne bière pour le soir, lorsque le commis des Délires du Terroir à Montréal nous a dit: «Au fait, il faut que vous goûtiez à ça, c'est débile!» Et le voilà qui ouvre le congélateur et nous sort une boîte en carton couleur chocolat. Dans le coin, en haut à gauche, un grand carré rouge carmin annonce le programme: *La Fameuse tarte au Chocolat, framboises et bleuets de Charlevoix*. Difficile de faire plus clair. Pourtant, sur l'instant, on n'est pas sûr: le menu est évidemment appétissant, et on sait ce que les gourmands de la province doivent à Charlevoix, mais – comment dire? – l'emballage n'est pas très emballant. Bientôt, je comprendrai que cette boîte un peu anonyme n'est qu'une brillante stratégie de diversion pour protéger l'un des secrets les mieux gardés du Québec…

À la maison, on suit scrupuleusement les instructions et on laisse reposer la tarte à l'extérieur du congélateur. La circonspection continue à l'ouverture. Bon. Pas de bleuets ni de framboises apparentes, une croûte aux biscuits Graham pas vraiment spectaculaire, une allure discrète: rien ne permet de distinguer cette tarte au chocolat de n'importe quelle autre. Le premier coup de fourchette s'en vient. Comment vous décrire ce qui va suivre?

Dans le dessin animé *Ratatouille*, il y a cette scène inoubliable, ce moment où les goûts des aliments séparés surgit à l'écran sous forme de couleurs et de sons, puis se transforment en feu d'artifice une fois qu'ils sont combinés en bouche. Voilà, c'est un peu ça la Fameuse. On croque le premier morceau et la ganache au chocolat s'impose en puissance comme la teinte dominante du tableau. Mais très vite, des drupéoles rouge framboise viennent moucheter ces ténèbres de cacao, avant que, par endroit, la chair blanche du bleuet ne l'éclaircisse comme un discret halo. Chaque ingrédient colore cette tarte de sa présence et de sa discrétion, apparaissant d'abord nettement pour mieux s'estomper et se fondre dans les autres après. Jamais un dessert ne m'avait paru aussi humble et décadent à la fois.

À servir Al Dente

Pour partir sur les traces de cette tarte, il faut remonter le fleuve Saint-Laurent, dépasser la ville de Québec, doubler Cap-Tourmente, pour s'arrêter juste en face de l'île aux Coudres, dans la charmante cité de Baie-Saint-Paul. C'est là, en juin 1997, que l'épicerie-traiteur Al Dente voit le jour sous l'impulsion de Margo et Julie. Leur concept de départ? «Produire et vendre des pâtes fraîches, répondent-elles en chœur. D'ailleurs, c'est toujours pour elles que nos clients viennent à la boutique.» Mais désireuses d'offrir également des desserts, elles imaginent aussi une tarte au chocolat qu'elles marient avec des fruits de saison. Clémentines, bananes, fraises, pacanes… Tout y passe.

«On s'est finalement arrêtées sur la version avec des framboises et des bleuets, se souviennent Margo et Julie. Si on voulait augmenter la production, il nous fallait des fruits qu'on pouvait congeler sans problème. Et puis, c'était la recette préférée de tout le monde…»

Pourtant, il leur faudra plusieurs mois de travail acharné avant de parvenir au résultat qu'on déguste aujourd'hui. C'est que la Fameuse est capricieuse. «Derrière sa simplicité, elle est très pointue à la cuisson, expliquent ses créatrices. Le chocolat est un produit qui doit être manié avec beaucoup de précautions: si on le rate, la texture devient soit trop caoutchouteuse, soit trop spongieuse. C'est très facile de faire moins bien.» Une fois les bons réglages trouvés, le bouche-à-oreille a pris le relais. Année après année, la tarte est ainsi devenue ce petit secret qu'on divulgue en fin de repas à des convives aussitôt conquis. Dépassées par la demande,



les propriétaires d'Al Dente devront régulièrement investir dans des fours toujours plus grands pour répondre à l'appétit grandissant de leurs clients. Aujourd'hui, ce sont pas moins de 18 000 tartes par an qui sortent de leur sous-sol pour arroser une trentaine de points de vente dans la province.

Pourquoi une liste aussi réduite de revendeurs? «La plus grande difficulté pour nous, ce sont les coûts de transport liés à la distribution, expliquent Margo et Julie. Alors on préfère travailler avec moins de points de vente, en privilégiant ceux qui aiment vraiment notre produit et qui en écoulent plusieurs caisses. Et puis, vous savez, notre tarte n'a l'air de rien si vous la vendez dans une pâtisserie entre des gâteaux spectaculaires.» Ne vous étonnez donc pas de la trouver dans des boucheries ou des microbrasseries: c'est vendu là où on ne l'attend pas, et sa fausse simplicité crée la dépendance.

Tout sauf tarte

Le mot n'est pas trop fort. Le secret de cette tarte, celui qui fait qu'on y revient encore et encore, c'est qu'elle se suffit à elle-même tout en autorisant en même temps toutes les combinaisons. Une Coaticook à la vanille la fera changer d'univers en l'emmenant sur une voie plus lactée. Une liqueur de cassis des sœurs Mona arrivera en renfort de la framboise pour mieux fendre l'armure du cacao. Un solide bourbon la dissoudra dans un bain d'épices, de caramel et de vapeurs alcoolisées.

«Avec la milk stout de Charlevoix, ça fait aussi un beau mélange, avec un porto c'est super bon, avec un café bien corsé c'est excellent, embraient Margo et Julie. Il y a des gens qui l'achètent et qui la coupent en mini-morceaux pour la servir au brunch. D'autres qui la transforment en gâteau en en mettant une par-dessus l'autre avec des fruits au milieu. On a même un artiste peintre de la région qui la déguste avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel!» À chaque dégustation, la Fameuse donne au gourmand qui la connaît la chance de la redécouvrir comme si c'était la première fois. Quelle belle histoire d'amour ne fait pas cet effet-là?

Al Dente
Charlevoix
30, rue Leclerc, Baie-Saint-Paul
418 435-6695
aldente-charlevoix.com

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Photo Robert Chiasson

Manoir Richelieu

181, rue Richelieu, La Malbaie

Érigé dans les années 1920 au sommet d'un cap bordé par le fleuve, cet hôtel mythique transpire, par ses tours et tourelles, le charme d'une autre époque. On s'y faufile bercé par le piano du bar qui résonne encore, guidé par les esprits de ceux qui ont arpenté avant nous les murs de cette luxueuse station balnéaire. À la nuit tombée, suivant le tunnel, on s'aventure jusqu'au Casino de Charlevoix où la fièvre du jeu nous prend, juste avant de retourner à la chaleur des draps de notre paisible chambre. Un repaire inspirant, un château inspiré par l'architecture normande qui continue d'accueillir les grands de ce monde, cachant encore une impressionnante collection d'art canadien ancien.



Laiterie Charlevoix

Le Genévrier

1175, boulevard Monseigneur-De-Laval, Baie-Saint-Paul

Immortalisé par les rappeurs d'Alaclair Ensemble sur *Coucou les coucous*, plage 1 de l'album *Les frères cueilleurs*, le camping Le Genévrier s'ouvre aussi sur une pléiade d'activités hivernales une fois la neige tombée. Raquette en forêt, glissade, patinage et joutes de hockey sur le lac gelé… Mais ce sont surtout ses chalets, véritables alcôves à l'abri des regards et de la ville, qui font courir les couples comme les artistes solitaires en résidence et les petites familles. Comme il fait bon de se réchauffer au coin du feu dans ces petites maisons de bois rond au style résolument scandinave et typiquement bas-canadien à la fois, ses nids douillets et spécifiquement aménagés pour nous aider à recharger nos batteries.

Laiterie Charlevoix

1167, boulevard Monseigneur-De Laval, Baie-Saint-Paul

C'est sur ce vaste domaine meublé de bâtiments blancs que les Labbé écoulent leurs meules, des cheddars au lait cru comme Le 1608, L'Hercule de Charlevoix ou Le Cendré des Grands-Jardins, ces fins produits qui font rayonner leur clan à travers tout le pays. Profondément ancrée dans la région de Charlevoix, la famille a fondé sa célèbre laiterie peu après la dernière Grande Guerre, en 1948. La vocation s'est depuis transmise de mère en fille, de père en fils. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération du clan qui est aux commandes. Des fromagers aux ambitions écologiques qui,



Le Genévrier camping

ça n'a rien de banal, triment dur pour transformer leur lactosérum en énergie. Un procédé qu'ils se plaisent à expliquer entre les murs de l'économusée voisin de la boutique.

L'Auberge des 3 canards

115, côte Bellevue, La Malbaie

Juchée dans les hauteurs de Pointe-au-Pic, avec vue sur le fleuve, cette demeure construite en 1904 offre à la fois un voyage dans le temps et une exploration du terroir local. Au menu, des plats certifiés «Table agrotouristique de Charlevoix», mettant en valeur par exemple le canard de la ferme Basque et les fromages des alentours. L'aventure culinaire nous en met plein les papilles dans une ambiance d'hôtel chic mais sans snobisme inutile. Outre le foie gras, impeccable, on est séduit par une chaudrée de palourdes parfaite et une somptueuse caille fondante aux champignons. Pour terminer la route en douceur, une création de la maison sait marquer les mémoires: un Fleurmier de Charlevoix flambé au Sortilège et nappé de sirop d'érable…

Petite-Rivière-Saint-François

Sise au pied du Massif de Charlevoix, la municipalité de Petite-Rivière-Saint-François exhibe un charme en harmonie avec la nature environnante. Bâtie dans un décor pittoresque avec vue sur la montagne et sur le fleuve qu'elle accompagne sur des kilomètres, son haut clocher si caractéristique des villages québécois, ses rues étroites, ses toits colorés, le chemin de fer qui la traverse, c'est elle qui vous souhaite si chaleureusement la bienvenue dans la région de Charlevoix. Toutes ces petites et grandes beautés qui s'offrent au regard, ce calme ambiant, ce vent frais qui chatouille les narines: il fait bon s'y promener. Un chouette détour en hiver, vraiment.

Pagayer dans les glaces du Saint-Laurent

210, rue Sainte-Anne, Baie-Saint-Paul

L'entreprise charlevoisienne Katabatik amène le kayak de mer quelques vagues plus loin en proposant des sorties de kayak hivernal. En petit groupe accompagné d'un guide expérimenté, on découvre le fleuve entre Cap-à-l'Aigle et La Malbaie avec les falaises glacées et l'impression d'avoir le Saint-Laurent pour nous seuls. Le guide est là autant pour nous donner des conseils pour mieux pagayer et des informations sur la nature environnante que pour dénicher les morceaux de glace à traverser selon notre niveau de défi voulu. Ces sorties hivernales sécuritaires se font seulement en embarcation double et l'équipement adéquat pour la saison est fourni. L'horaire spécifique dépend de la saison et des marées, mais habituellement les sorties sont entre mi-mars et mi-avril. Une belle activité de gang pour faire changement de la traditionnelle partie de sucre!



Katabatik

Côte-Nord

90 *Les Coasters*
94 La Route blanche
98 Mi-Carême
101 Auberge Brion
104 Sur la route









Les Coasters

mots Sarah Iris Foster
photos Unis TV

Regard sur un Québec méconnu

La Côte-Nord est l'une des rares régions québécoises où une partie de la population vit dans des villages non reliés par la route. Le documentaire *Les Coasters* nous permet de traverser de l'autre côté du bout de la 138 pour découvrir ce magnifique territoire et les gens qui y vivent.

La Basse-Côte-Nord se situe entre Kegaska (là où la 138 s'arrête depuis 2013) et Blanc-Sablon, à la frontière du Labrador. Un territoire d'environ 400 kilomètres où quelque 5000 personnes vivent dans une quinzaine de communautés anglophones, francophones et innues. *Les Coasters*, le nom du documentaire de Nicolas-Alexandre Tremblay et Stéphane Trottier, est en fait le surnom des habitants de la Basse-Côte-Nord. Peu d'informations circulent sur cette partie de la province, et quand on en parle, c'est trop souvent en insistant sur la baisse de la population, les difficultés économiques et le prolongement de la route 138 qui est attendu depuis des décennies, mais qui se fait à pas d'escargot. Tout cela est abordé dans le documentaire, mais heureusement, pour une fois, l'accent est mis sur le positif: sur le sentiment d'appartenance des Coasters envers leur région et sur leur rythme de vie qui vogue selon les saisons.

Pendant 87 minutes, on rencontre plusieurs personnages, de cultures et d'âges variés, et on se promène avec eux en mer, sur la Route blanche, dans les carnavals et dans les maisons. On sort de la région à quelques reprises pour suivre certains protagonistes en ville, que ce soit pour les études, le magasinage ou pour parler de leur histoire. Ne vous attendez pas à un exposé sur chacune des communautés de la région, car on se concentre plutôt sur les gens qui l'habitent et qui nous font



découvrir leur Basse-Côte. On voit Michael, quitter son Chevery de 300 habitants pour aller étudier à Montréal, à plus de 1500 kilomètres de son village. On suit aussi Anne et Jo-Anne, mère et fille qui ont des conversations en français et en anglais en même temps, situation qui n'est pas exceptionnelle dans cette région à majorité anglophone. On suit Jeremy, de Harrington Harbour, qui pêche le crabe avec son père. Du côté des Innus, on rencontre Baudoin et Dieudonné à La Romaine. Le premier est innu et travaille à valoriser, préserver et partager sa culture et les traditions de ses ancêtres. Le second travaille à l'école du village depuis de nombreuses années. Par lui, on a accès à un point de vue de quelqu'un de l'extérieur, mais qui connaît bien son village d'adoption.

On discute aussi avec Gilles, francophone de Tête-à-la-Baleine qui se dit «un gars d'eau en été et de bois en hiver», et Howard, résident d'Aylmer Sound, village officiellement fermé par le gouvernement en 2005, mais qu'il habite toujours en hiver avec sa femme, parce que les racines, c'est puissant, surtout en Basse-Côte-Nord. C'est beaucoup de personnages pour un film, surtout qu'on passe de l'anglais au français à l'innu. Certains sentiront probablement qu'il y a en fait plusieurs documentaires dans ce film, mais c'est ça la Basse-Côte: trois cultures qui cohabitent, avec comme lien ce territoire immense et magnifique qu'on parcourt en bateau, en motoneige ou en avion. C'est peut-être lui le personnage principal du documentaire, le territoire, ce Québec isolé, fier et débrouillard, qui vit au rythme de la nature.

La création de ce documentaire a été un défi logistique pour les réalisateurs qui n'étaient jamais allés à l'est de Sept-Îles avant ce projet. «Le défi du documentaire, c'est la forme qu'on a décidé de lui donner: que ce soit sur plusieurs saisons avec plusieurs gens dans plusieurs communautés éloignées», explique Stéphane Trottier. Les seules balises de départ étaient qu'ils se concentreraient sur les villages non reliés par la route et qu'ils voulaient couvrir les trois cultures de la région. Le reste allait dépendre des gens rencontrés lors de leur repérage. Au deuxième voyage, ils ont participé au 90e carnaval de Harrington Harbour, ce qui a confirmé leur intérêt à faire ce film, malgré le financement qui était toujours incertain à cette époque. «Un moment donné, entre deux *games* de hockey, on s'est assis dans le hall pis on regardait. Il y avait quatre générations qui étaient là. C'est ça qui est beau à voir aussi», raconte Nicolas-Alexandre Tremblay, précisant que ce n'est pas en ville où il a grandi qu'on aurait vu toutes ces générations fêter ensemble.

Ce sont sept voyages, en toutes saisons, qui ont été nécessaires pour la création du film. Est-ce que faire un projet comme celui-ci dans un coin qu'on ne connaissait pas au départ modifie sa vision du Québec? Les deux réalisateurs se disent maintenant plus curieux et sensibles par rapport aux réalités des communautés autochtones. Aussi, Nicolas-Alexandre a apprécié en apprendre sur les minorités anglophones au Québec: «À Montréal, on le voit, mais de voir comment ça se passe en région, c'est super intéressant aussi.» «Je sais pas si elle [ma vision du Québec] a changé, mais j'ai réalisé qu'à travers le Québec, il y a des modes de vie différents, des mentalités, des sous-cultures. Tu peux dire "Québécois", mais il y en a plein de sortes de Québécois et il y a plein de régions du Québec et tout le monde a sa sous-culture», explique Stéphane, quant à sa réflexion après plusieurs séjours en Basse-Côte-Nord.

Avec mon regard de nouvelle résidente de la Basse-Côte-Nord, j'ai vu un documentaire qui dresse un portrait réaliste d'un mode de vie ponctué par la météo, les fêtes communautaires et surtout ce lien fort qui unit les Coasters à leur chez eux, toutes générations confondues. Sans balayer les problèmes importants de ces communautés, le documentaire vit plutôt le moment présent, sans idéaliser le passé ni appréhender le futur. Comme une photo d'une région, sur laquelle le Québec commence à peine à ouvrir l'œil.

Les Coasters, *produit par Tortuga Films, a été lancé aux Rencontres internationales du documentaire de Montréal en novembre dernier. Il sera présenté sur les ondes d'Unis TV cet hiver et dans quelques salles communautaires de la Basse-Côte-Nord.*

Les Coasters
www.facebook.com/lescoasters

LE DOCUMENTAIRE **LES COASTERS** SERA DIFFUSÉ
LE **21 JANVIER À 21H SUR UNIS TV** ET SUR **UNIS.CA**

Unis TV propose des émissions tournées aux quatre coins du pays qui présentent les lieux et les gens de chez nous.
La chaîne est incluse dans le forfait télé de base de tous les télédistributeurs.

unis TV




MAXIMUM
30


ROUTE
BLANCHE
OUEST

La Route blanche
Côte-Nord

mots & photos Sarah Iris Foster

L'immensité des glaces

À environ 16 heures de voiture à l'est de Montréal se trouvent Kegaska et sa fameuse pancarte «Route 138 – Fin». En hiver, c'est le point de départ de la Route blanche, sentier de motoneige de 400 kilomètres qui traverse la Basse-Côte-Nord.

Vous savez, ce sentiment de zénitude quand on arrive en haut d'une montagne lors d'une randonnée? Cette impression d'avoir les narines qui ont le sourire fendu jusqu'aux oreilles d'avoir autant d'air pur à portée de nez? Imaginez cela, mais en hiver, sur 400 kilomètres, entre des montagnes, des plaines enneigées, d'immenses cours d'eau gelés et des villages de quelques centaines d'habitants. Tout un dépaysement en perspective sur la Route blanche, un trésor hivernal du Québec.

Lorsque cette route, balisée et entretenue par le ministère des Transports, est ouverte, le reste du Québec a enfin la chance d'être relié à la Basse-Côte-Nord. Au lieu de prendre l'avion ou le bateau, il est possible d'enfourcher la motoneige pour découvrir la quinzaine de villages entre Kegaska et Blanc-Sablon, où vivent des Québécois anglophones et francophones ainsi que des Innus. Des gens fiers, résilients, avec des racines solidement ancrées dans le roc et les glaces.

Cette route éphémère et essentielle, façonnée par la neige et le vent, se métamorphose au fil du temps. On y croise des familles qui vont visiter des proches qu'elles n'ont pas vus depuis l'hiver d'avant, des joueurs de hockey qui vont faire honneur à leur village au prochain tournoi, des gens qui rentrent leur bois pour l'année suivante, d'autres qui vont à leur chalet d'hiver ou qui pêchent sur la glace. Ils vous parleront avec fierté de leur région et n'hésiteront pas à vous donner un coup de main au besoin. Des vrais *Coasters*, comme les gens de la Basse-Côte s'appellent, c'est ça: bien dans la nature, fiers de leur coin et toujours prêts à aider ceux qui veulent découvrir ce Québec différent et inspirant, avec tout le respect et l'attention qu'il mérite.

Les jeunes de la Basse-Côte-Nord apprennent à conduire une motoneige en même temps, sinon avant, qu'ils apprennent à lire. Ils sont bien placés pour vous en parler, de leur Route blanche. J'ai donc discuté avec des élèves du secondaire de l'école de Saint-Augustin, village isolé de la Basse-Côte-Nord. «C'est une autoroute saisonnière», décrit Harley. «C'est la liberté, car tu peux partir quand tu veux», explique Sammie. «S'il n'y avait pas la Route blanche, les tournois de hockey seraient vraiment poches», lance Kameron, ce que tout le monde approuve, car un des gros avantages de la Route blanche selon ces adolescents, c'est qu'elle leur permet de voir leurs amis des autres villages. On les comprend: quand visiter le village voisin coûte 600$ pour l'aller-retour en avion, ou que le bateau ne passe qu'une fois par semaine dans chaque direction, faire le voyage de 60 ou 90 kilomètres en motoneige est à la fois pratique et abordable.

Tout le monde dans le groupe d'ados a une théorie concernant l'habillement idéal pour faire de la motoneige sur la Route blanche, allant de la quantité de paires de bas à porter à la suggestion de s'habiller comme si vous alliez en Alaska ou au mont Everest, ou de laisser votre mère s'en occuper! Bref, mieux vaut planifier son voyage avec soin, car les magasins de vêtements sont plutôt rares en Basse-Côte-Nord! «Le meilleur temps pour faire la Route blanche, c'est pendant les tournois de hockey», vous suggère Harley. Parmi leurs lieux coups de cœur, Jordan parle de cette étrange impression quand «juste avant d'arriver à Harrington, tu es sur



l'océan et tu regardes et il y a juste une île, là, et tu te dis que ça ne doit pas être la bonne place»! En effet, pour arriver dans le lieu de tournage de *La grande séduction* en hiver, il faut d'abord monter la partie non habitée de l'île avant d'avoir une superbe vue sur le village et ses fameux trottoirs de bois... enneigés. Maggie aime les grosses montagnes, particulièrement celle près de La Tabatière, après la baie Lessard. Pour Kameron, l'arrivée à Vieux-Fort est particulièrement jolie, lorsqu'on voit le village du haut de la montagne. Sammie conclut avec ce sage conseil: «Si tu veux aller sur la Route blanche, toutes les places sont belles, alors prends ton temps et regarde!»

Maintenant que vous avez envie de vous mettre sur votre trente-six pour aller découvrir ce bout du Québec aussi oublié qu'inoubliable, on s'y prend comment? Un voyage en Basse-Côte-Nord se doit d'être bien planifié, car il y a parfois près de 100 kilomètres entre deux villages, aucun réseau cellulaire sur le sentier et certaines communautés moins populeuses n'ont pas tous les services touristiques. Heureusement, il y a la coopérative Voyages Coste, qui est également la seule agence de voyages spécialisée dans les forfaits en Basse-Côte-Nord. Vous pouvez, grâce à leurs bons conseils, acheter un forfait clés en main avec location de motoneige, hébergement et activités connexes dans la région. Les habitués de la motoneige peuvent aussi joindre Voyages Coste pour être en contact avec ses membres qui sont sur la Route blanche et ainsi avoir un service à la carte, selon leurs besoins et l'expérience recherchée.

Une fois que vous serez bien habillés, avec un bon bolide, des *Coasters* chaleureux qui vous attendent avec des fruits de mer et des desserts à la chicoutai au dernier village de la journée, il ne vous restera qu'à partir avec les poumons et les yeux grands ouverts vers le vrai bout du Québec.

Et si vous préférez découvrir la Route blanche sans être happés par le vent sur 400 kilomètres, deux documentaires sortent prochainement. Plusieurs voyages durant toutes les saisons sur la Basse-Côte-Nord de ses créateurs composent le film *Les Coasters*, qui sort cet hiver. Aussi, le podcast *Par-delà la 138* devrait voir le jour en 2019, après que les coréalisateurs auront parcouru la Route blanche en skis de fond à l'hiver 2018.

La Route blanche
Côte-Nord
Entre janvier et avril,
ouverture variable selon les hivers

TOURISME
SEPT-ÎLES







1 888 880-1238
tourismeseptiles.ca

Mi-Carême Natashquan

mots Kristina Landry
photos Pierre Dunnigan

Au bal masqué

Si vous passez par le petit village de Natashquan au mois de mars, il se peut que vous croisiez de mystérieux personnages. Portrait d'une tradition centenaire encore méconnue.

Si deux minutes plus tôt, une buée bien épaisse sortait des masques colorés déambulant discrètement entre les impressionnants bancs de neige, c'est une chaleur intense qui règne dans le petit portique de la maison du chemin d'en Haut. Entassés dans l'entrée, déguisés de la tête au pied, les Mi-Carêmes, participants du carnaval du même nom, jouent le jeu en attendant d'être reconnus. Courbettes, saynètes, devinettes: on s'exécute en silence afin de compliquer la tâche aux hôtes. Intrigués, ces derniers s'avancent jusqu'à quelques centimètres des visages masqués. On scrute les yeux, on demande à voir les mains. «Ce serait-tu Julien? Dis-moi pas que c'est la fille à Jean-Claude…» On chuchote timidement des hypothèses, on ose lancer un prénom. Si on voit juste, les masques tombent… et les cris fusent. Les «J'te l'avais dit!» croisent les «Ah ben, j'ai mon voyage!» et sont bien entendu suivis d'une réjouissante tournée de votre boisson (généralement alcoolisée) préférée. Le défilé se poursuivra de porte en porte jusqu'au petit matin de cette froide nuit de mars. Et ça recommencera demain.

Une coutume tissée serrée

Voilà à quoi ressemble une soirée Mi-Carême à Natashquan, l'une des trois municipalités du Québec à avoir préservé cette amusante tradition carnavalesque, avec L'Isle-aux-Grues et les Îles-de-la-Madeleine. Certains soirs on défile, d'autres, on reçoit. Et c'est comme ça durant six jours. «C'est du gros théâtre populaire. On prépare des saynètes, parfois il y a même de la musique et des éléments de décor. C'est élaboré, tout est calculé. Les vrais mordus y pensent toute l'année et ont plus d'un déguisement; tout est prétexte à devenir un costume», relate Nicole Lessard, ancienne membre du comité local de la Mi-Carême. «C'est un des premiers comités dans lequel je me suis impliquée en arrivant au village au début des années 1990.»

Et on comprend pourquoi. Ici, la Mi-Carême rassemble tout le monde. Que ce soit pour jouer un tour au voisin, pour briser la monotonie de l'hiver ou simplement pour festoyer, petits et grands déploient des efforts inimaginables pendant la semaine que dure le carnaval. «J'ai vu des soirées de clôture où s'entassaient jusqu'à 400 personnes déguisées dans le petit gymnase de l'école. Imaginez: à l'époque, on fumait à l'intérieur! Il y avait carrément un plafond blanc au-dessus des têtes. C'était quelque chose», se souvient-elle.

Traverser le temps… et le golfe

À Natashquan, on célèbre la Mi-Carême depuis les débuts du village en 1855. La tradition serait arrivée avec les premiers habitants venus des Îles-de-la-Madeleine. Si l'engouement envers la mascarade s'est essoufflé au tournant des années 1980, l'enthousiasme est revenu de plus belle dans les années 1990 avec la création d'un comité spécial fondé par Rosaire Landry, ancien maire du village passionné de la Mi-Carême. Concours de création d'épouvantails pour décorer les maisons, prix de présence pour les gens costumés lors de la dernière soirée: il n'en fallait pas plus pour relancer le bal.

Comme les Macacains (habitants de Natashquan) ont un sens du jeu certain, cela donne lieu à des situations plutôt cocasses. «Je me rappelle qu'un soir de veillée à Pointe-Parent [village voisin], une jeune adolescente négociait avec sa mère pour ne pas aller se coucher, sans succès. En douce, elle s'est sauvée chez une voisine, avec qui elle s'est déguisée pour ensuite revenir chez elle incognito et continuer à fêter. Ses parents ne l'ont jamais reconnue. Quand elle a enlevé son masque, sa mère était en furie!» se rappelle Nicole en riant. C'est sans compter le


Municipalité de Natashquan
Bienvenue
aux mi-carêmes
a Natashquan
ça se fête
BRUIT!
BRUIT





nombre incalculable de fois où des gens se seraient déguisés en leur voisin, leur ami ou leur collègue en portant leurs vêtements, sans que les principaux concernés sachent comment leur garde-robe a pu leur échapper. Ratoureux, ces Macacains!

«Brrrt! Brrrt! Brrrt!»

Rappelant le son d'un grelottement, cette joyeuse salutation que lancent les Mi-Carêmes en arrivant sur les perrons signifie que l'on aimerait bien avoir un petit remontant. Car si aujourd'hui, les festivaliers profitent d'un système de navettes pour faciliter les déplacements, à l'époque, on faisait tout à pied, souvent en navigant dans plusieurs centimètres de neige. Ce qui ne semblait décourager personne. «J'avais 15 ou 16 ans, se rappelle Jean-Claude Landry, natif de Natashquan. Mon frère et moi, on s'était construit un beau canot dans une des chambres de la maison, sans que personne s'en aperçoive. Pour que personne ne se doute que c'était nous qui étions dedans, j'ai enfilé un autre déguisement et j'ai fait une première tournée des maisons en vitesse en me démasquant chaque fois. Rendu au bout, je me suis dépêché de rentrer chez nous. Là, la vraie tournée a commencé. Jamais personne n'a deviné qui se cachait dans le canot!» dit-il, l'œil brillant.

Si vous demandez à un Macacain s'il compte passer la Mi-Carême, il vous répondra assurément que non. Mais n'en croyez rien: il risque fort de cogner à votre porte en mars prochain.

Mi-Carême
Côte-Nord
Natashquan
Au mois de mars
(dates variables, correspond à la moitié du carême)

Les 10 commandements de la Mi-Carême

Par Pierre-Paul Landry

La Mi-Carême tu aimeras et prépareras habilement.
Mi-Carême tu ne nommeras et surveilleras secrètement.
Tes soirées tu garderas en te promenant discrètement.
Parents et amis tu visiteras afin de te distraire agréablement.
Brrrt! Brrrt! Brrrt! que tu feras de porte en porte évidemment.
Belles Mi-Carêmes tu connaîtras de Natashquan et de Pointe-Parent.
Des politesses tu recevras si tu enlèves ton déguisement.
Faux personnages tu imiteras et copieras exactement.
Des apparences tu cacheras qu'en Mi-Carême seulement.
Masques et costumes tu échangeras pour les tromper sciemment.

(pignon sur rue)

Auberge Brion Kegaska

mots Kristina Landry
photos Voyages CoSte

Poser l’ancre

Il est minuit et demi et le blizzard souffle sur Kegaska. En pyjama, Ruth ouvre la porte à cinq motoneigistes. La route est fermée, ils arrivent de Blanc-Sablon et n’ont pas soupé. «J’ai des restants puis un divan-lit… Entrez, on va s’arranger.» Bienvenue à la maison, ou plutôt à l’Auberge Brion.



« Pas de photos!», lance Ruth Kippen en riant, alors qu'on s'installe autour de la grande table de la salle à manger. Sur les murs, une collection de canards en bois et une enseigne disant «*Life is good*». La tenancière et propriétaire de l'auberge nous accueille dans un français impeccable, s'excusant de ses mains recouvertes de peinture. «On a acheté la maison d'à côté, on est dans les travaux!», s'excuse-t-elle. Rien de surprenant. Si vous avez croisé Ruth ne serait-ce qu'une fois, vous savez déjà une chose: elle ne s'arrête jamais. Dès quatre heures du matin où sonne son réveille-matin jusqu'à vingt heures où elle s'assoit enfin, Ruth cuisine, accueille, jase, gère et cuisine encore.

Prendre le large

L'Auberge Brion, c'est son projet, son bébé né il y a bientôt 25 ans, en 1994. À cette époque, Ruth et son conjoint Bernard sont installés à Québec et travaillent tous les deux sur des bateaux: lui à la barre, partant des semaines durant sur les eaux du golfe Saint-Laurent, et elle en cuisine. C'est entre autres l'envie de voir son capitaine de chum plus souvent qui a motivé le projet de retourner dans le village où elle est née. «En habitant à Kegaska, c'était plus facile de le voir: il passait par là deux fois par semaine avec le Relais Nordik. C'est qu'à cette époque-là, on prévoyait avoir une famille.» Famille elle a eu, mais pas comme prévu. «Oh oui, j'en ai des enfants! L'autre jour encore, un client m'a amené son linge à laver dans une poche de hockey.» Qu'est-ce qu'on ne ferait pas pour ceux qu'on aime!

Si depuis 2013, Kegaska est le dernier village de la Côte-Nord à être relié par la route 138, ce n'était pas le cas pendant les 20 premières années d'existence de l'auberge. On arrivait dans ce village de pêcheurs par le ciel ou par la mer. «Toutes mes chambres portent le nom d'un bateau de la région!», explique Ruth fièrement. Et l'auberge elle-même n'y échappe pas: son nom a été inspiré par un navire madelinot venu s'échouer sur les berges rocheuses de Kegaska en 1976 et dont on peut encore visiter l'épave aujourd'hui.

Au début de la fin

En tout, 17 chambres constituent le charmant domaine boisé de la rue du Portage, des unités réparties entre l'auberge elle-même et le petit motel coloré qui lui est adjacent. Si elles sont le plus souvent occupées par des travailleurs, de janvier à avril, c'est une autre faune qui s'y active. «Pendant la relâche, c'est des centaines de motoneiges qui passent ici chaque jour. Matin, midi, soir: ça n'arrête jamais.» Si certains restent à coucher, d'autres ne font que passer se réchauffer le temps d'un café. «On est vraiment comme une halte routière.» C'est qu'étant situé à la porte d'entrée ouest de la Route blanche qui permet de parcourir en motoneige les derniers 500 kilomètres qui le séparent du Labrador, Kegaska est un arrêt de choix pour les motoneigistes, qui choisissent souvent d'y laisser leur voiture avant de poursuivre leur périple vers l'est. «J'ai déjà vu jusqu'à 200 autos stationnées au village en même temps.» Un chiffre impressionnant pour ce hameau anglophone d'à peine 150 habitants.

À partir d'ici, plus de route pavée, seulement une vaste étendue blanche. «L'été, c'est un *dead end*. L'hiver, c'est ouvert.» La saison froide est donc l'occasion pour les *Coasters* de se déplacer et se voisiner. Mais ils ne sont pas seuls: on vient maintenant de partout pour s'aventurer sur ce territoire autrement isolé. Pennsylvanie, New Jersey, Maine, Ontario… «Il y a un monsieur de Québec qu'on voit chaque année!» Les visiteurs intrépides traversent cette immensité d'une beauté impitoyable («Si tu le fais en quatre ou cinq jours, c'est que t'as flâné.») et découvrent la chaleur de la vie en communauté, les 14 villages formant la Basse-Côte-Nord étant animés tout l'hiver grâce aux nombreux carnavals prenant souvent l'allure de tournois de hockey où s'affrontent des villages aux noms tous plus évocateurs les uns que les autres.

À bon port

Si le *Brion* s'est échoué en 1976, son homonyme, lui, tient bien la barre. Tel un phare, Ruth et son auberge veillent 365 jours par année, peu importe l'heure de la journée. En 25 ans, jamais personne n'est resté sur le perron. «Ton garçon a pas déjeuné? Entre, on va le faire manger. C'est pas compliqué, j'ai déjà vu du monde coucher sur le plancher.» C'est sans doute cet esprit qui fait qu'à peine un pied posé dans l'escalier en bois jaune, on est envahi par un sentiment étrangement familier. «Ici, on est pas *fancy*. Tu vas souvent me voir assise sur le comptoir pour jaser.» Parlant de jasette: la nôtre tire à sa fin. C'est l'heure de faire à manger pour la troisième fois de la journée. Au menu pour souper: pain frais fait maison, épis de maïs de saison et cuisses de poulet. En enfilant son tablier, Ruth nous fait ses dernières recommandations. «Arrêtez à la pourvoirie en passant, Bernard va vous donner des laitues de notre jardin. Mais la prochaine fois, vous restez à souper!» En attendant, si vous passez par Kegaska, ce n'est pas compliqué: une fois face à la mer, vous tournez à gauche puis encore à gauche. Quand vous vous sentirez chez vous, vous saurez que vous êtes arrivé.

Auberge Brion
Côte-Nord
17, rue Portage, Kegaska
418 726-3738



Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Baie-Comeau, photo Marc Loiselle

Maison de la culture innue

34, rue Nashipetimit, Ekuanitshit

Un endroit aussi complet, accueillant et nécessaire que la Maison de la culture innue, il s'en fait peu. Situé à Ekuanitshit, à moins de deux heures à l'est de Sept-Îles, ce lieu de rassemblement permet aux gens de la communauté d'y apprendre des savoirs traditionnels et de les transmettre. L'exposition permanente *L'univers des Innus d'Ekuanitshit* présente de façon interactive tout ce que nous aurions voulu – ou dû – apprendre dans nos cours d'Histoire sur le peuple innu, allant du territoire à l'importance des aînés, dans des perspectives historique et moderne. Une boutique met en valeur les créations des artisans de la communauté. Plusieurs événements, conférences et activités s'y déroulent, qui sont autant d'occasions de partage et de réflexion entre peuples. Un incontournable à visiter lors de votre prochain séjour sur la Côte-Nord.

Microbrasserie Tadoussac

145, rue du Bord-de-l'Eau, Tadoussac

La Côte-Nord avait un peu de retard quant à la présence de microbrasseries, mais heureusement, on en compte maintenant quatre, dont une directement à l'entrée ouest de la région. La Microbrasserie Tadoussac est située dans le cœur du village, à quelques minutes à pied du départ des populaires excursions aux baleines. On y trouve une variété de bières fabriquées sur place, près d'une vingtaine en rotation, dont la populaire Pale (wh)ale et la médaillée nationale Triplette. On aime la vue sur la baie de Tadoussac, les trucs à manger qui accompagnent une pinte ou une palette de dégustation et le fait de pouvoir ramener un *growler* à la maison. Si le road trip vers la route des Baleines n'est pas à votre horaire, sachez que la Microbrasserie Tadoussac voyage dans plusieurs événements brassicoles au Québec.

Le Défi Taïga Carnaval

100, place Daviault, Fermont

On parle souvent de la Côte-Nord pour son littoral, mais il y a aussi son Nord, qui vaut un bon road trip sur la sinueuse route 389. Depuis quelques années, en mars, la ville de Fermont célèbre l'hiver lors du Taïga Carnaval. On y retrouve entre autres des courses de motoneiges, un triathlon des neiges, une compétition de bras de fer et une course de souffleuses. Comme tout bon festival, le tout est agrémenté de soirées festives avec spectacles et feux d'artifice, de repas communautaires et d'activités spécialement pour les enfants. Pendant cette même fin de semaine a lieu la course de traîneaux à chiens Défi Taïga, à laquelle des mushers et leur équipe parcourent plus de 200 kilomètres entre le départ et l'arrivée, qui ont lieu sur le site du carnaval.

Clickafé

350, rue Smith, local 114, Sept-Îles

Malgré la tradition nord-côtière de boire son café Tim avec une paille, il est possible de délaisser les grandes chaînes pour un sympathique café local qui met de l'avant les produits régionaux et où toutes les papilles sont ravies. Le Clickafé est un incontournable de Sept-Îles depuis 2013. On s'y rend pour relaxer entre amis, avec en main l'une des quelque 25 sortes de thé offertes. Ou alors on prend une soupe, une salade ou un sandwich du jour pour un dîner simple et savoureux. Pour un matin sucré en famille, c'est le pain doré maison qui ravira les estomacs des petits et des grands voyageurs. Situé à quelques mètres de la route 138, c'est l'arrêt parfait pour poursuivre son road trip nord-côtier avec un smoothie et une pâtisserie artisanale.



Le Défi Taïga Carnaval



Festival des hivernants, photo Ariane Gagnon-Trottier

Festival des hivernants

Rue Shimun, Sept-Îles

La semaine de relâche se fête dehors à Sept-Îles grâce au Festival des Hivernants qui en sera à sa quatrième édition cet hiver. C'est sur le site du Vieux-Poste que les festivités ont lieu, là où Innus et Européens faisaient du commerce de fourrures dès la fin du 17e siècle. Ce mélange entre tradition, modernité et cultures à partager est très bien exploité par les organisateurs de cet événement. Petits et grands s'y amusent avec des activités variées dont de l'improvisation, des spectacles festifs, des présentations sur les activités traditionnelles autochtones et un bar à chocolat chaud. Une grande place est laissée aux artistes et aux commerçants locaux pour divertir, nourrir et abreuver les participants. De quoi bien célébrer l'hiver, du 28 février au 3 mars 2019.

Festivals de cinéma à Baie-Comeau et à Sept-Îles

Janvier amène le cinéma d'ici et d'ailleurs sur la Côte-Nord. Des films de toutes sortes, qu'on voit malheureusement rarement en région, sont présentés à Cinoche – Festival du film international de Baie-Comeau et Ciné-7 – Festival du film de Sept-Îles, qui en seront respectivement à leur 31e et 29e années. Une grande place est faite aux films québécois des derniers mois qui ne trouvent parfois leur chemin vers la Côte-Nord que lors de ces événements culturels. De nombreuses activités parallèles ont lieu telles que les projections extérieures sur un écran de glace, les soirées de courts métrages, les quiz sur le cinéma et les projections scolaires. Plusieurs artistes sont sur place pour rencontrer les festivaliers et discuter de leur processus de création. Les deux festivals se tiennent simultanément, pendant 10 jours, à la fin janvier.

Gaspésie + Îles-de-la-Madeleine

108 Salaweg
112 Les Cultures du large
115 Coop Le Levier des artisans
118 Sur la route




SALAWEG
ÉPICES
À VIANDE
SALAWEG
VALORISER
LA MER
ENSEMBLE
MÉLANGE À
TARTARE
TARTAR MIX
ENJOYING THE SEA TOGETHER
SALAWEG
RELISH
DE MER
SEA RELISH
ENJOYING THE SEA TOGETHER
SALAWEG
ÉPICES
À POISSON
FISH SPICES
ENJOYING THE SEA TOGETHER
GASPÉSIE – QUÉBEC
salaweg.com

Salaweg
Gesgapegiag

mots Sophie Ginoux
photos Félixe Waaljike et AGHAMM

Algues collectives

Trois communautés autochtones ont décidé d'unir leurs forces pour développer un savoir-faire au potentiel économique manifeste, tout en gardant intacts leurs principes et leurs valeurs. Rencontre avec Salaweg, une petite entreprise de culture et de transformation d'algues pas comme les autres.

Dirigeons-nous vers la rive sud de la péninsule gaspésienne. Le long de la baie des Chaleurs qui borde le fleuve Saint-Laurent, tout près de Carleton-sur-Mer, le décor marin magnifique qui nous entoure recèle un secret. Ce dernier, plongé à plusieurs mètres sous la surface de l'eau pendant l'hiver, se révélera au printemps sous la forme d'algues qui seront récoltées puis transformées. Des produits que s'arrachent déjà des chefs et un nombre croissant d'épicuriens depuis leur lancement en 2017.

L'Association de gestion halieutique autochtone Micmac et Malécite (AGHAMM) a peut-être un nom à rallonge, mais elle est née d'un désir simple, celui de voir trois communautés autochtones (les réserves micmaques de Gesgapegiag et de Gespeg, ainsi que la réserve malécite de Viger) s'entraider pour se développer. La Gaspésie étant par essence une région aux ressources marines importantes, il allait de soi que les projets menés par l'association y seraient liés.

Toutefois, en dehors du domaine bien exploité de la pêche, quels étaient les secteurs d'activité qui pouvaient constituer un moteur de développement économique pour trois petits groupes qui n'avaient ni les ressources physiques ni les moyens financiers de démarrer de grands projets? Cette question a trouvé une réponse en 2014, lorsque des recherches menées sur la biomasse locale ont fait ressortir que la laminaire sucrée, une des algues les plus répandues au Québec et au potentiel de culture intéressant, pouvait servir à autre chose que de pouponnière aux homards de la baie.

«Une première récolte d'algues plus tard, en 2016, on s'est cependant demandé ce qu'on allait faire de ces kilos de laminaires blanchies et surgelées», raconte Sandra Autef, engagée à l'AGHAMM pour coordonner le projet. «On m'a soudain lancé: "Pourquoi ne pas transformer ces algues, trouver un chef pour développer des recettes et les commercialiser?" C'était un peu fou à première vue, parce qu'on ne disposait que de quelques mois devant nous pour standardiser des recettes et créer une image de marque, mais on a relevé le défi!» Le projet-pilote Salaweg, qui signifie «salé» en micmac, venait de naître.

La communauté avant tout

Les quatre produits développés par Salaweg – une relish de mer, un mélange d'épices à tartare, un mélange à poisson et un mélange à viande – sont bien distincts de ce qui existe actuellement sur le marché. «On ne voulait pas simplement proposer des algues fraîches ou séchées. Les membres des trois communautés, qui utilisaient traditionnellement la laminaire sous forme de papillotes autour des poissons cuits sur la braise, nous ont regardés bizarrement quand on leur a proposé de transformer les algues en relish et en mélange à tartare. Mais ils nous ont fait confiance et ont rendu tout ça possible.»

Comment cultiver de la laminaire sucrée lorsqu'on n'en connaît que



quelques bribes? En s'entourant de spécialistes pour se former et en faisant beaucoup de tests. Grâce à un mariculteur de Carleton, un processus de culture a été mis en place et une formation a été dispensée chaque année à plusieurs jeunes des communautés sur le bateau-école de l'AGHAMM.

«À la fin du mois de septembre, on achète des cordelettes ensemencées de plantules de 1 ou 2 millimètres qu'on fixe sur des filières. Puis on descend ces filières à 7 mètres sous la surface de l'eau, ce qui les protège du gel hivernal, et on attend jusqu'à la fin avril pour les remonter. Les algues ont alors une longueur de 30 à 60 centimètres et se développent très vite jusqu'au mois de juin, où elles peuvent atteindre 3 à 4 mètres sans être colonisées par des organismes naturels qui pourraient les dégrader. Il faut par contre faire très vite à ce moment-là, car on dispose de très peu de temps pour récolter et préserver les algues. Pendant cette fenêtre temporelle, on récolte donc le matin, puis on blanchit et surgèle notre récolte la même journée. Une seconde transformation a ensuite lieu pendant la période plus creuse de l'année (automne et hiver) dans la réserve de Gesgapegiag.»

Même s'ils se montraient un peu indécis au départ, les membres des trois communautés de l'AGHAMM ont rapidement compris le potentiel de Salaweg. «Ils sont impliqués à toutes les étapes, confirme Sandra Autef. La culture, le transport, la transformation. Ce projet suscite chez eux une vraie fierté, car il constitue une belle vitrine, une valorisation et un rayonnement de leur savoir-faire. C'est beau de les voir s'afficher avec nos casquettes et nos t-shirts, de croire en ce projet innovant si fort.»

Un projet qui suscite la curiosité et stimule l'imagination de plus en plus de Québécois, au demeurant. La première salve de produits en 2017 a été écoulée en un temps record, et les demandes affluent sans cesse. Cet engouement encourage bien sûr l'AGHAMM à aller plus loin: «On songe à utiliser le stipe (tige) de la laminaire, qui ressemble à une asperge de mer, pour en faire un condiment comme des cornichons. On pourrait aussi développer des produits issus de la pêche comme des bisques ou des terrines marines. Et on est en train d'étudier le potentiel d'une autre algue aux belles qualités gustatives, la dulse.»

Ce ne sont donc pas les idées qui manquent au sein de la petite association, dont l'objectif demeure néanmoins de desservir les trois petites communautés qui l'ont vue naître et grossir. «Le mot communauté n'est pas un simple slogan ici. Quand une personne achète un produit Salaweg, elle n'enrichit pas une entreprise, mais un groupe entier qui va redistribuer les bénéfices de cette vente à ses aînés, à ses jeunes, souligne Sandra Autef. Elle valorise aussi l'emploi au sein de réserves excentrées, ainsi que l'exploitation de ressources durables et bonnes pour l'environnement. Acheter Salaweg, c'est par conséquent un acte social et conscient aussi bien que gourmand.»

Salaweg
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
10, boulevard Perron, Gesgapegiag
418 759-1552
salaweg.com




76371







Les Cultures du large
Havre-aux-Maisons

mots Olivier Boisvert-Magnen
photos Julie Mathieu

En eaux profondes

Grâce à son audacieuse méthode d'élevage d'huîtres, le pêcheur Christian Vigneau a donné un nouveau goût aux Îles-de-la-Madeleine. Rencontre matinale avec le propriétaire des Cultures du large, alors qu'il revient tout juste d'une fructueuse excursion en haute mer.

« Ce matin, ç'a super bien été. On est partis du quai vers 6h et on a récolté environ 60 000 huîtres», nous informe l'entrepreneur, fraîchement débarqué de son bateau, le Marie Gabriel.

Travailleur acharné, Christian Vigneau traverse une période financière très enviable depuis 2013, année où il a commencé à «jouer avec les huîtres», en plus de continuer la pêche des moules et du homard.

Mais bien au-delà de ses impressionnantes récoltes, qui semblent d'ailleurs atteindre des sommets cette année, le Madelinot d'origine est d'abord et avant tout guidé par sa recherche de l'horizon, par sa soif de voir se profiler, jour après jour, le golfe du Saint-Laurent à la barre de son bateau. «Ce qui m'attire, c'est la mer, l'horizon, le goût de la liberté. Ça me prend un panorama dégagé pour vivre. Je pourrais pas vivre enclavé», tranche celui qui a commencé la pêche à l'âge de 14 ans, d'abord comme homme de pont et ensuite comme aide-pêcheur. «J'ai déjà essayé autre chose que la pêche. C'était en 1995, quand il y a eu le moratoire sur le poisson de fond. J'ai voulu me recycler vers autre chose et je suis allé suivre un cours en boucherie et charcuterie. Tout de suite, j'ai compris que c'était pas pour moi, ce genre de job là avec une routine de 9 à 5. J'ai donc commencé à ramasser des sous pour avoir ma propre entreprise de pêche.»

En 2000, le jeune entrepreneur réussit son objectif. À bord du Mangeur de brume, un sublime clin d'œil à ce moment où le soleil se lève et sonne le glas de l'aube brumeuse, le résident de Havre-aux-Maisons pêche notamment le hareng, le homard et le maquereau. Mais rapidement, la surpêche devient un problème à la grandeur des Îles, et Vigneau vit des moments plus difficiles. «À un moment donné, il restait juste du homard, déplore-t-il. J'étais encore capable de vivre, mais il me manquait de quoi. J'avais plus d'ambition que ça.»

Le déclin de la pêche traditionnelle l'amène à reconsidérer son champ d'activité. En 2007, il s'impose avec une nouvelle entreprise, La Moule du large, puis convoite l'élevage d'un autre mollusque: l'huître. Le défi est de taille, car les marchés des Maritimes et de la côte Est américaine sont très bien développés, contrairement à celui du Québec, pratiquement inexistant à l'époque. De plus, la grande majorité des huîtres dans le monde sont élevées dans des baies, à quelques mètres de profondeur – une réalité très différente de celles des Îles-de-la-Madeleine, un archipel situé en pleine mer. «On devait trouver un moyen d'élever nos huîtres en eaux profondes. C'est quelque chose qui se fait ailleurs dans le monde, mais pas avec notre genre de climat. J'avais beau fouiller dans les livres et sur internet, mais je trouvais rien. J'ai dû m'adapter, constamment changer mon approche.»

À force d'essayer, l'apprenti ostréiculteur développe une méthode stable. D'abord, il se rend dans les Maritimes pour acheter des bébés huîtres, qu'il classe en fonction de leur grosseur une fois revenu chez lui. Il les installe dans des cages et les transporte en mer à quelques kilomètres de la côte, là où elles sont déployées à une dizaine de mètres en dessous de l'eau, sans jamais toucher au sable. À raison de trois fois par année,



Vigneau et son équipe retournent leur rendre visite afin de les nettoyer et de les reclasser – l'objectif étant que chacune d'entre elles soit regroupée avec ses pairs en fonction de sa grosseur.

Au bout de trois ans dans l'eau, les mollusques ont généralement atteint 6,5 centimètres, soit la taille du format cocktail qui s'avère le plus populaire dans les points de vente. Selon les commandes des fournisseurs, l'entrepreneur garde certaines huîtres sous l'eau pendant une ou deux années supplémentaires afin qu'elles atteignent une grandeur de 7 à 9 centimètres.

Quatre ans auront été nécessaires pour en arriver à cette façon de faire maintenant éprouvée. Depuis 2013, la gamme Trésor du large s'impose comme la première huître 100% québécoise à être commercialisée un peu partout sur notre territoire. «C'est vraiment durant l'été de cette année-là que j'ai eu la confirmation que je tenais quelque chose de bon. En me fiant aux commentaires des touristes et de plusieurs grands chefs, j'ai décidé de foncer. On me disait que c'était une huître spéciale, très différente des autres: elle est plus salée que celles des Maritimes, qui viennent des baies, et elle est aussi plus charnue car il fait trop froid pour qu'elle ponde.»

Très profitable, la vente d'huîtres a complètement changé la vie du Madelinot, qui compte maintenant sur 45 employés (plutôt que sur trois comme à ses débuts en affaires). Avec quatre bateaux, dont le Marie Gabriel qui s'aventure même sur le golfe du Saint-Laurent en plein hiver, Christian Vigneau consacre la majeure partie de son temps à la gestion de son entreprise qui, peu à peu, tente aussi de s'imposer dans le marché du pétoncle.

«Sincèrement, on a une belle gang ici. J'ai réussi à faire comprendre à mon personnel que tout le monde a besoin de tout le monde et que le succès de l'entreprise repose sur l'interdépendance entre les employés. Moi, j'aurais pu continuer tout seul avec ma pêche et j'aurais eu en masse d'argent pour manger et bien vivre. Si j'ai décidé de développer Les Cultures du large, c'est pour qu'on puisse tous en profiter», soutient celui qui, dans un futur proche, désire percer le marché du Canada, des États-Unis et de l'Asie. «Mon impression, c'est qu'on a un sentiment d'appartenance très fort pour notre produit, et ce sentiment-là est également partagé par les autres résidents des Îles. La Trésor du large, ce n'est pas juste l'huître à Vigneau, c'est l'huître de notre région. C'est le fond d'élevage qui lui a donné son goût spécifique. Elle a le goût du territoire.»

Les Cultures du large Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
26, chemin du Quai,
Havre-aux-Maisons
418 969-4477
lamouledularge.com

Coop Le Levier des artisans Mont-Louis

mots Philippe Garon
photos David Gingras

Pour une assiette intelligente

Dis-moi ce que tu manges… La distance parcourue par notre bouffe avant d'aboutir sur notre table en dit long. Et si, en reprenant le contrôle de notre alimentation, nous posions beaucoup plus qu'un simple geste domestique? Quels impacts économiques et sociaux avons-nous en choisissant la proximité?







Appelons-la Anastasia (ça signifie «résurrection» dans la langue d'Homère). Elle vit à Manche-d'Épée. Aujourd'hui, on fête son septième anniversaire. L'épicerie Metro la plus proche se trouve à 84 kilomètres. Mais on s'en fiche; la table déborde. Et cette abondance s'exprime en qualité. Ça goûte bon, ça goûte sain. Autour de la table, petits et grands, les auteurs de cette nourriture. Les profiteroles, les pois mange-tout et le jambon, la terrine de truite, le jus de pomme et la salade grecque, tout vient des mains de ces gens d'ici. Ils célèbrent Anastasia, bien sûr, mais aussi, en filigrane, une idée simple, mais puissante: l'autonomie alimentaire.

La démission fracassante de Nicolas Hulot, ex-ministre d'État français de la Transition écologique et solidaire, met en évidence de manière dramatique ce que nous savions déjà: nos dirigeants ne prennent pas au sérieux l'extrême gravité de la crise environnementale. À moins qu'ils ne nous prouvent leur incompétence face à ces enjeux cruciaux? Ou même l'incapacité systémique de nos instances dites démocratiques à relever ces défis complexes, mais d'une urgence supérieure? Peu importe. Piégés dans le paradigme du libre marché, nous assistons tous à la catastrophe en spectateurs apathiques.

Tous? Non. Une poignée d'irréductibles Gaspésiens résiste encore et toujours au modèle capitaliste. Yan Levasseur carbure à cette potion magique d'espoir: «La consommation est une drogue puissante. Elle procure du plaisir rapidement et cause une très forte dépendance. Le plaisir de l'autonomie est plus lent, plus difficile à se procurer, mais plus durable.» Avec d'autres citoyens de Mont-Louis, il s'implique dans la coop Le Levier des artisans pour s'éloigner le plus possible des comportements morbides du mode de vie dominant. Le groupe se démène sur une multitude de fronts: pépinière, boulangerie, marché public, potagers et pacages communautaires, troc, cuisine collective, etc. Ces initiatives concrètes s'avèrent éminemment politiques. Dans le sens de «qui vise le bonheur des citoyens». Tous agissent plutôt que de perdre leur temps dans le blabla. Parce que l'équation est simple; moins tu dépends de l'économie de marché, moins tu as besoin d'argent. Avec de nombreux avantages à la clé: diminution de l'impact écologique, amélioration de la santé, stimulation des entreprises de proximité, plus de temps pour soi, sa famille, ses amis, etc. Parce qu'au fond, la vie normale, c'est quoi? Le 9 à 5 contre un salaire? Vraiment?

Respect du territoire

De toute façon, les vices du modèle agroalimentaire industriel crèvent les yeux; polluant et gaspilleur, il offre des aliments de piètre qualité nutritive et gustative à prix élevé. Or la Haute-Gaspésie dispose de précieux atouts pour l'autosuffisance. Ses terres ne sont pas contaminées par les pesticides, herbicides et autres fertilisants imposés à l'agriculture conventionnelle par les lobbys. Malgré la rigueur de son climat, la nature du côté nord de la péninsule se veut superbement généreuse: petits fruits, algues, acériculture, apiculture, gibier, champignons, etc. «C'est pas compliqué, dit Yannick Ouellet, consultant en restauration très apprécié dans son milieu natal, mais ça demande des efforts. Ce matin, j'ai reçu 60 maquereaux pour 40 piasses. Il faut juste que je prenne le temps de les arranger. On est collés sur la ressource!» Pour lui, habiter son territoire, ça veut dire le connaître, le cuisiner. Le respecter.

Alors pourquoi de grands pans de la région reçoivent-ils l'étiquette de «désert alimentaire»? S'agit-il d'un concept bureaucratique complètement déconnecté de la réalité? Marie-Ève Paquette, du mouvement Nourrir notre monde, explique qu'il se vit peu d'insécurité alimentaire en Haute-Gaspésie, mais que les gens mangent mal. Comme partout dans tous les pays industrialisés, non? Jean-Claude Moubarac, chercheur en nutrition publique à l'Université de Montréal, participa à l'élaboration du guide alimentaire brésilien, lancé en 2015. Le principal constat: nous devons cuisiner plus. Ainsi, nous évitons de consommer des aliments surtransformés. Un mal qui, étonnamment, frappe toutes les classes sociales, de tous les niveaux d'instruction et de revenus, sans distinction. N'empêche. L'antidote? L'éducation. «Et ça donne lieu à de beaux échanges intergénérationnels, mentionne Marie-Ève Paquette. Parce que beaucoup d'aînés cultivent encore leur jardin, pour leurs propres besoins. Et en plus de ces savoirs traditionnels, les nouveaux arrivants, généralement diplômés, peuvent apporter tout un bagage de connaissances, d'expériences et d'habiletés. On ne parle pas d'un retour à la terre romantique comme dans les années 1970. En ce moment, on observe vraiment une convergence de conditions permettant que ça marche.»



Car honnêtement, le beau renouvellement qui s'opère en ce moment ici, on le doit bien peu aux Gaspésiens de «chousse». Bien sûr, le milieu compte fort heureusement sur quelques allumés revenus dans leur coin de pays après quelques années ailleurs pour s'inspirer, comme Marie-Andrée St-Pierre, de la pâtisserie Marie4poches, ou Carl Pelletier, chocolatier surdoué. Mais le portrait démographique ressemble magnifiquement au brassage humain qu'Hugo Latulippe décrit dans son texte *Je suis un Montréalais du Bas-du-Fleuve*. Les «néo» adoptent la Haute-Gaspésie parce qu'ils y découvrent un terrain de jeu parfait pour innover, en cohérence avec des valeurs respectueuses des gens et de l'environnement.

Une certaine tendance à la délinquance des gens du côté nord constitue-t-elle un autre atout? «On ne fait rien d'illégal, affirme Yannick Ouellet, sourire en coin. Mais quand on se bute à des règlements aberrants, on s'organise.» Une productrice d'œufs n'arrive pas à obtenir de quota? Grâce à la complicité d'un commerçant local, elle peut vendre une fois par semaine ses douzaines directement aux mangeurs de la place. Mais c'est un combat perpétuel. Une grande bannière voulait tasser dans un coin un présentoir de produits du terroir. «N'oubliez pas que vous êtes dans notre épicerie…», s'est fait dire Yannick Ouellet. «N'oubliez pas que vous êtes dans mon village», a-t-il répondu du tac au tac. Le présentoir trône toujours dans l'entrée, pour l'instant.

«Notre cheval de bataille, constate Yan Levasseur, c'est de recruter du monde pour qu'ils viennent s'installer ici, pour fortifier le réseau.» Plein de terres en jachère ne demandent qu'à être aimées; avis aux intéressés.

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Ferme Le Caprivore

Ferme Le Caprivore

193, route 132 Est, Bonaventure

Une fois de temps en temps, une petite cochonnaille en randonnée ou à l'apéro, ç'a sa place. Surtout si la charcuterie en question respecte les principes de l'économie circulaire. C'est en observant le potentiel de leur place qu'Éliane Gélinas-Frenette et Vincent-Olivier Bastien de Bonaventure ont allumé sur leur projet de vie. À environ 20 kilomètres de chez eux, la ferme Natibo produit des fromages de chèvre. Mais qui dit chèvres dit chevreaux. Beaucoup de chevreaux. Que faire de ce surplus?

Pourquoi ne pas valoriser cette viande aussi succulente que méconnue? En saucisse ou en terrine, leurs produits vedettes, la ferme Le Caprivore applique une recette simple, mais brillante: produire, transformer et vendre localement. De l'intelligence qui goûte bon.

Auberge L'Amarré

30, 1re avenue Est, Mont-Louis

Bien planté dans son anse plaisante, Mont-Louis brille en tant que village peuplé par du monde d'adon. On aime ces gens en raison de leur dynamisme relax, de leur différence décomplexée, de leur perfectionnisme calme. Et L'Amarré incarne bien cette force pacifique. Une déco colorée, mais sensée, un service détendu, mais sur la coche, des plats accessibles, mais réussis. Avec des chambres au diapason. Tout cela en privilégiant la proximité de l'approvisionnement, et pas seulement pour le bedon. Ne vous surprenez donc pas si, en vous y réfugiant à cause d'un blizzard malcommode, vous recevez en pleine face la chaleur d'une fête caraïbéenne improvisée par DJ Vander. Avec la reine de la ruche, Julie Asselin, qui s'occupe de tout! D'ailleurs, on peut gager un latté que c'est ce que vous retiendrez de votre passage: la chaleur.

Auberge Chic-Chac

540, avenue du Docteur-William-May, Murdochville

En prenant le virage plein air, Murdochville renaît de ses cendres. Et avec son domaine skiable qui comprend quatre monts (York, Porphyre, Miller, Lyall), le Chic-Chac s'illustre comme une destination complètement renversante pour les fanatiques de hors-piste. Véritable eldorado de poudreuse avec des accumulations annuelles de 7 mètres, ce joyau développé par Éloïse Bourdon et Guillaume Molaison depuis une douzaine d'années offre également l'accès à 32 pistes et sous-bois grâce à un bon vieux *T-bar*, de quoi contenter les tempéraments moins aventuriers. Mais si vous carburez aux sensations fortes, vous pourrez atteindre des sommets de plus de 300 mètres de dénivellation en véhicule à chenilles, en hélicoptère ou en votre propre pouvoir avant de vous élancer dans le meilleur ski de l'Est-du-Québec, promis!

Observation des blanchons

323, route 199, Fatima

Chaque hiver, les phoques du Groenland se donnent rendez-vous dans le golfe du Saint-Laurent, au large des Îles-de-la-Madeleine, pour donner naissance à leurs blanchons. Ainsi convergent ces «nomades des mers glacés» sur l'archipel pour le bonheur des nombreux curieux venus contempler l'un des plus beaux spectacles de l'hiver québécois. Plusieurs forfaits sont offerts au Château madelinot, incluant une excursion en hélicoptère sur la banquise. En plus d'observer ces adorables blanchons, les touristes pourront également profiter de plusieurs activités de plein air dans «un décor lunaire animé», notamment de la raquette, de la randonnée pédestre et de la pêche sur glace. Bref, bien que beaucoup moins médiatisées, les activités hivernales sont nombreuses aux Îles-de-la-Madeleine.

Du 21 février au 18 mars



Auberge L'Amarré



Les Entreprises 3B

Les entreprises 3B

1, rue des Pionniers, Marsoui

Avec ses 32 000 entailles et son enracinement discret dans la vallée de la rivière Marsoui, 3B se démarque par sa productivité. Mais à son rendement exceptionnel s'ajoute l'excellence. Or, qu'est-ce qui confère au sirop de 3B son caractère gustatif exceptionnel? Est-ce le choix d'utiliser uniquement la coulée de mi-saison? Ou le mystérieux mariage des minéraux du milieu, de l'ensoleillement, de l'air du Saint-Laurent et d'autres facteurs inextricables? Selon Carl Bélanger, le secret, c'est la qualité de la main-d'œuvre. Au point où il préfère de loin investir dans le facteur humain que dans la technologie. Une fois en bouche, le sirop de 3B exprime bien la singularité alimentaire de la Haute-Gaspésie, une pureté à laquelle l'étiquette bio ne rend pas pleinement justice. À se demander pourquoi on utilise encore d'autres sucres que celui que la nature d'ici nous fournit…

La Société secrète

1164, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir

Cette distillerie artisanale s'est installée dans une ancienne église anglicane, lieu saint dans lequel est produit un gin au plus près du terroir, au doux nom des Herbes folles. La Société secrète est une des rares distilleries «du grain à la bouteille»: l'équipe commence par faire une vodka à partir de céréales du Québec, qui sert de base au gin. S'ajoutent à la recette une douzaine de plantes et fleurs sauvages, toutes récoltées aux alentours de la distillerie pour assurer un vrai goût d'ici, puis des aromates de chez Gaspésie sauvage. Résultat: un gin très herbacé et floral. La Société secrète produit également un whisky blanc affiné dans les tonneaux de Pit Caribou, et une absinthe serait également dans les alambics…

La Corde à Butin

21, chemin du Quai Sud, Pointe-aux-Loup

Inauguré par deux Madelinots d'adoption, qui ont succombé aux charmes des Îles après y avoir séjourné à plusieurs reprises durant leurs vacances, cet endroit a su garder son esprit réconfortant originel, devenant au fil des ans l'une des auberges les plus emblématiques de l'archipel. Ouverte à l'année, La Corde à Butin propose aux «marcheurs pèlerins des Îles» un forfait spécial en hiver, incluant le transport en voiture entre les différents sentiers à couper le souffle de Pointe-aux-Loups, Grosse-Île et Grande-Entrée. Après une journée épuisante, cette auberge chaleureuse vous propose de vous reposer dans «une grande suite douillette» aménagée au premier étage d'une maison jaune à l'architecture typique des Îles.

Lanaudière

122 Microbrasserie Brouemalt
126 Oldtb Bastards
130 Les Pimentiers
134 Sur la route


DOUBLE DISTORSION 8.5%
JUKEBOX | DOUBLE IPA
BEST BITTER ANGLAISE
BRASSERIE MILLESIES 4.4%
JET SET BLUE 5%
AVANT-GARDE | PILSNER FRANÇAISE
10
11
12





Microbrasserie Brouemalt Saint-Donat

mots Marie Mello
photos Benjamin Roche-Nadon

Après-ski houblonné

Dès les premières neiges, la population de Saint-Donat se multiplie grâce aux skieurs qui dévalent les nombreux monts à proximité. Et le village de 4000 habitants peut maintenant se vanter d'avoir sa propre microbrasserie artisanale: le Brouemalt, qui abreuve et nourrit les adeptes de l'après-ski – sportifs ou non.

« Presque aucun jour ne passe sans qu'on nous remercie d'avoir ouvert un brouepub à Saint-Donat», raconte Mathieu Gibeault, brasseur et copropriétaire du Brouemalt avec sa conjointe, la sommelière Fannie Bessette. Depuis sa fondation en septembre 2017, la petite entreprise – qui brasse aussi ses bières artisanales depuis le printemps dernier – connaît un succès retentissant, en hiver comme en été. Tant les résidents que les vacanciers se donnent maintenant rendez-vous, le midi ou en soirée, dans le bâtiment de la rue Principale qu'ils ont reconverti en joli pub de 60 places (+80 en terrasse) avec mini-atelier de brassage.

C'est justement sur la rue Principale de Saint-Donat, à quelques pas d'où ils ont désormais pignon sur rue, que l'histoire d'amour de Mathieu et Fannie est née, il y a huit ans. Originaires respectivement de Saint-Jean-sur-Richelieu et de Saint-Bruno, les deux avaient eu quelques années plus tôt un grand coup de cœur pour la qualité de vie qu'offrait ce petit coin de Lanaudière. Fannie travaillait dans un bar à vin local, et l'un de ses meilleurs clients était Mathieu, propriétaire d'un chalet dans les environs. Quelques années plus tard, ils construisaient ensemble une maison («Une bonne pratique!», selon elle) puis se lançaient dans l'aventure Brouemalt.

Mais bien avant d'unir leurs destinées, tous deux trouvaient qu'il manquait à Saint-Donat un établissement qui leur ressemble, où ils auraient eux-mêmes envie de prendre un bon verre (et, pourquoi pas, une délicieuse soupe à l'oignon). C'est exactement ce qu'ils ont fondé: un brouepub relax, chaleureux et sans prétention, pour se détendre et goûter à des bières brassées sur place ou créées par d'autres microbrasseurs québécois. «Les gens ne se retrouvaient pas nécessairement à Saint-Donat pour sortir après le ski: ils préféraient rentrer chez eux ou au chalet. Il n'y avait pas non plus d'endroit servant des bières de la région», explique Fannie.

Il était primordial que leur établissement ait une ambiance familiale et soit accessible aux enfants, y compris les leurs – Xavier, 10 ans, et Laurence, 6 ans –, aujourd'hui bien connus des clients. «Microbrasserie et famille, je trouve que ça va bien ensemble!», déclare Mathieu, dont le permis de producteur de bière artisanale permet aux mineurs de fréquenter le Brouemalt (d'ailleurs muni d'une salle avec jeux de société). «On n'est vraiment pas un lieu de beuverie: on est axés sur la dégustation, on ne sert pas de shooters, et on ferme à minuit. On laisse la suite aux autres…» renchérit l'ex-barmaid en riant.

Globe-trotters

La famille Gibeault-Bessette a toujours été mordue de voyages: depuis plusieurs années, elle part systématiquement deux fois par an. C'est justement lors d'un périple de plusieurs mois (en Inde, au Sri Lanka et en Malaisie) que Mathieu a eu l'idée de s'initier au brassage. Mais ne devient pas brasseur qui veut. Sitôt revenu au Québec, il a dû faire ses classes. Le jeune entrepreneur a appris auprès de plusieurs artisans de la région, surtout de Michaël Fiset du Malstrom (Notre-Dame-des-Prairies), un maître-brasseur à la passion contagieuse.

«Pour obtenir un permis artisanal, il faut absolument être coaché par un brasseur de calibre. Mike a été le meilleur prof! On s'est rapidement liés d'amitié et c'est lui qui m'a aidé à monter mon atelier de brassage. Au début, je l'appelais souvent à l'aide… Il a vraiment été super disponible.» C'est d'ailleurs au Malstrom que Mathieu a brassé sa toute première bière: l'Alfonso, une mango pale ale qui continue d'être l'une de ses plus populaires. Il a également tissé des liens avec les brasseries Mille-Îles (Terrebonne) et La Diable (Mont-Tremblant), toujours pour parfaire ses techniques.

Ce côté globe-trotter des propriétaires de la microbrasserie transparaît beaucoup sur la carte. Par ses mets internationaux qui sont proposés (Brouemalt est le seul établissement donatien à offrir à la fois des samosas, des bành mi, des satays, du chili et des taquitos), mais aussi les noms de ses bières, comme la Mendoza, l'El Puncho, la Helsinki… «Pour les baptiser, on fait presque toujours appel au *staff*, sauf pour la Rang double, nommée par Gilles Coutu, un de nos plus fidèles clients», dit Fannie, en expliquant qu'il s'agit de l'ancienne dénomination de leur rue Principale. (Et justement, par pur hasard durant notre visite, ce sympathique septuagénaire, issu de l'une des familles fondatrices du village, est passé déguster une bière au bar.)

Pale ale, IPA, rousse… Jusqu'à maintenant, Mathieu a créé une dizaine de bières et il a des idées à revendre. «À ce stade-ci, il est difficile de définir mon style de bière, mais de façon générale, je les aime équilibrées et généreuses, faites avec les meilleurs ingrédients. Je ne ferai jamais aucun sacrifice de ce côté! Je préfère aussi brasser des bières qui n'ont pas une grosse "carbonatation". Elles pétillent, mais sans excès.» En plus des produits brassés sur place, les fûts du Brouemalt proposent une sélection québécoise variée (Malstrom, bien sûr, mais aussi Dunham, Memphré, les Brasseurs du temps…).
Au menu alcool s'ajoutent des cocktails de base, ainsi qu'une solide carte des vins d'importation privée, que Fannie a concoctée avec soin pour ses clients qui ne sont pas de type bière.

Avec le grand succès que connaît déjà le jeune Brouemalt, faut-il envisager une expansion prochaine? «Non!», répondent Mathieu et Fannie, à l'unisson. «On préfère rester petits et peaufiner notre offre. Continuer de voyager avec les enfants, conserver la bonne ambiance qu'il y a chez nous», ajoute cette dernière. Le couple augmentera sa quantité de *growlers*, qui permettent par exemple d'apporter de la Brouemalt au chalet pour le week-end (la première *batch* s'étant écoulée en moins d'un mois!), et poursuivra son partenariat avec Ski Garceau (les détenteurs d'une passe ont droit à un galopin gratuit). Ils sont bien fiers d'être les premiers Donatiens à déneiger leurs deux terrasses au printemps et comptent bien refaire le party hivernal extérieur qui a beaucoup fait jaser l'an dernier.

Microbrasserie Brouemalt Lanaudière
353, rue Principale, Saint-Donat
819 424-3311
brouemalt.com




BROUE
MAT
Microbrasserie







Ci-contre: Le Moulinet; en-haut: Marc-Olivier Marchand, Yanick Capuano, Gabriel Poirier et Mémiche Caron

Oldtb Bastards Terrebonne

mots Dominic Tardif
photos Olivier Lamarre

Les tannants du Vieux-Terrebonne

Virée étourdissante du Vieux-Terrebonne en compagnie de Yanick Capuano, grand manitou des Oldtb Bastards.

Ça se passe pendant que nous trempons les lèvres dans le collet de notre pinte de broue, au Pub St-Patrick, rue Saint-Pierre. De l'autre côté de la fenêtre, des Télétubbies traversent la rue. À vélo. Des Télétubbies. À vélo. Ben oui.

Sommes-nous dans le Vieux-Terrebonne, ou à Portland, Oregon, capitale de l'excentricité? «Le Vieux-Terrebonne, on dirait que c'est comme une trappe à gens pas pareils», observe notre hôte, Yanick Capuano, derrière sa barbe plus fournie que celles des deux beaux bonhommes de ZZ Top réunies. «C'est comme si une fois que les gens ont descendu la côte [qui sépare le Vieux du reste de la ville], ils n'étaient plus capables de la remonter. Tu croises des touristes confus un jour, pis trois jours plus tard, tu les recroises. Ils sont encore là! Ils sont pris ici! Pis s'ils sont déjà un peu *weirds*, ça se peut que ça prenne des proportions immenses.»

Pris ici: c'est sans doute ainsi que celui que tout le monde appelle Capu (prononcé capou) aurait péjorativement décrit sa relation avec Terrebonne, enfant. Né dans le quartier Saint-Léonard, Yanick gagne la couronne nord à l'âge de 8 ans (avec ses parents, *of course*). Adolescent, il prend le bus vers Montréal dès que l'occasion se présente afin d'aller récupérer son édition du *Voir*. Il multiplie les errances entre banlieue et ville pendant sa vingtaine, jusqu'à la naissance de son premier enfant. S'il faut rester ici, se dit-il alors, aussi bien enfiévrer lui-même une vie nocturne terrebonnienne historiquement trop tranquille. Aussi bien faire le tannant (son mot préféré).

Le St-Patrick, c'est son lieu. Il y a œuvré pendant 17 ans, derrière le comptoir. Ce qui explique sans doute pourquoi la barmaid Nathalie apporte déjà les premiers shooters de la soirée (ou journée? En tout cas, il est 15h). Afin de fournir des raisons à la jeunesse d'aimer sa ville, Yanick fomente à partir du tournant des années 2010 les événements musicaux Pointe-toi, au St-Patrick ou ailleurs, et rameute rapidement plein, plein, plein d'apprentis tannants autour de bière pas chère, de musique pour chanter à la lune et d'une volonté qu'advienne enfin le party. L'ambition que le Vieux-Terrebonne se transforme en endroit cool apparaît dès lors de moins en moins chimérique.

Certains des habitués des défunts Pointe-toi forment aujourd'hui les Oldtb Bastards (littéralement, les bâtards du Vieux-Terrebonne), une nébuleuse d'entrepreneurs, plus gang de *boys* que jeune chambre de commerce, qui tentent d'arracher Terrebonne à ses plates habitudes.

«Capu, c'est notre grand chef sorcier, notre chaman», lance le bâtard Marc-Olivier Marchand, propriétaire de la Table tournante, petit disquaire de rêve dont l'inventaire justifie le trajet de bus d'une heure depuis la métropole.

Au mur: des affiches de l'étiquette (en dormance) Kapuano Records, ayant entre autres lancé le premier album des Deuxluxes (en 2014), que Capu épaulera en début de carrière. «Alix Lepage [le batteur du groupe rock garage Les Marinellis, un membre de la diaspora terrebonnienne] les avait vus jouer dans le métro, se souvient Yanick. Il m'a dit: "*Fuck*, faut qu'on les *booke* au St-Patrick."»

Détour ensuite par La Cribs, une boutique de vélos et de BMX tenue par deux autres bâtards, Mémiche Caron et Arnaud P. Paquin, partis ce samedi après-midi de septembre *rider* quelque part, avant qu'il ne soit trop tard et que l'hiver s'enracine.

Faire différent

En 2010, Yanick Capuano parvient à convaincre les patrons du Théâtre du Vieux-Terrebonne de le laisser organiser un Pointe-toi mettant en vedette We Are Wolves au

Moulinet, une petite salle située dans le Moulin neuf (un moulin à eau), sur l'Île-des-Moulins, au bord de la rivière des Mille Îles. Je sirote justement une IPA de seigle de la Brasserie Mille-Îles pendant que mon sherpa s'assure que les stocks de bière sont suffisants pour calmer la soif des admirateurs de Mononc' Serge, qui y joue ce soir.

«Convaincre le monde, surtout les personnes en autorité, de faire de quoi de différent à Terrebonne, c'était *tough*, mon gars, et ce l'est encore souvent», raconte le père de deux enfants, éternelle petite peste malgré ses 41 ans. Parce que la vie n'est qu'un long festival de l'ironie, le rebelle d'hier porte maintenant le titre de coordonnateur aux événements pour le Théâtre du Vieux-Terrebonne, représentant de l'underground et des indomptables tannants au sein de l'establishment. La programmation du Moulinet, souvent en marge, c'est essentiellement son œuvre.

Puis Mathieu Lajoie nous accueille juste à côté, spritz à la main, au Bâtiment B, un restaurant aménagé dans un immeuble patrimonial du 19e siècle. Gabriel Poirier (un autre Oldtb Bastard, abordant fièrement la coupe Longueuil) est là aussi. Il a cofondé le Bâtiment B avec Mathieu, mais mène désormais la destinée de l'enveloppant bistro La Confrérie.

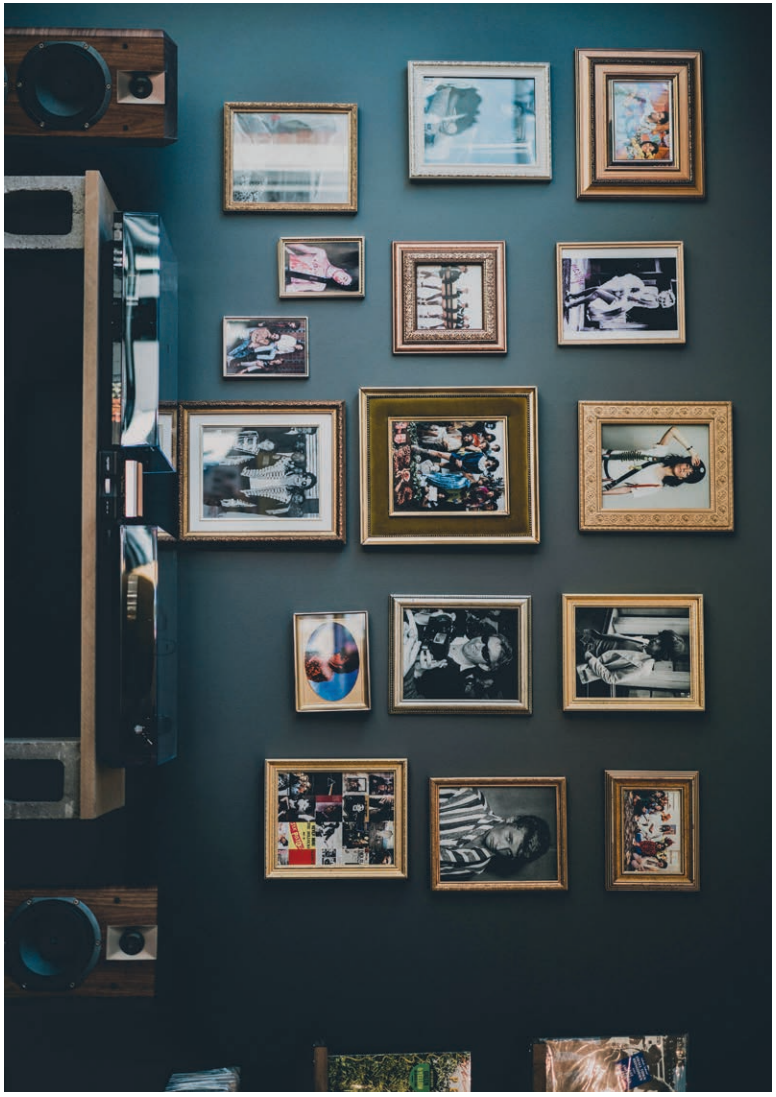
Nous quittons donc l'Île-des-Moulins pour retrouver la rue Saint-Pierre, parce que la faim me tenaille en tabarouette, quand Capu nous entraîne dans une ruelle. On est où?

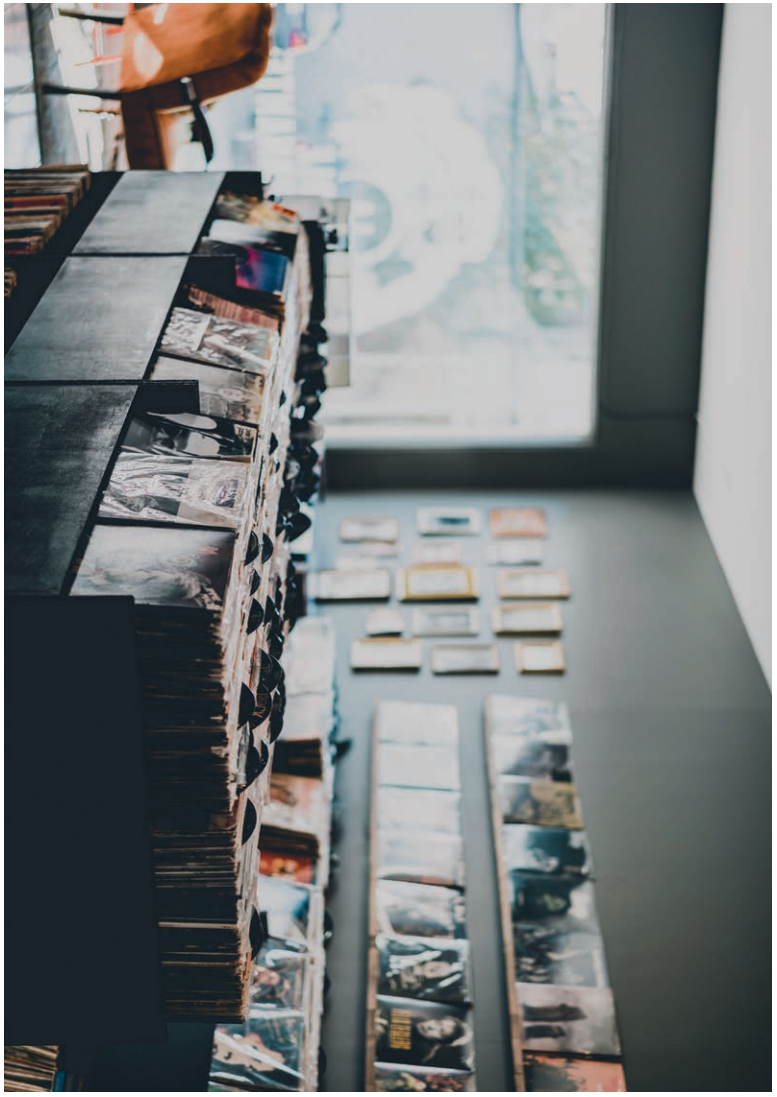
«Ben regarde sur le mur», lance-t-il en pointant le panneau indiquant que nous nous trouvons dans la ruelle du Ballon-Chasseur. Ce trognon de macadam a ainsi été baptisé en 2017 lors de la visite de l'émission *La petite séduction*, parce que les serveurs et serveuses de tous les restos et bars autour s'y donnaient rendez-vous presque chaque soir pour une séance sportive, au beau milieu de leur service, avant de rallier la cohue de leur établissement respectif. «Au St-Pat', j'avais toujours un ballon en arrière du bar.»

Puis nous nous engouffrons dans la chaleur de Chez Fabien, mythique restaurant italien tenu par le père de Gabriel, où Capu commande des quantités fastueuses de nourriture dont il ne restera plus grand-chose dans quelques minutes. «J'ai toujours aimé le Vieux-Terrebonne, mais avant, je trouvais que ça manquait de couleurs», explique-t-il, tout en continuant de s'appliquer à ce que les mots Terrebonne et hospitalité riment, peu importe les torsions qu'il doit infliger au dictionnaire.

J'ai presque un pied dans le taxi quand l'infatigable maire de la nuit du Vieux-Terrebonne, que j'ai perdu de vue depuis quelques minutes, émerge du St-Patrick des shooters dans les mains, et m'en tend un. Ah ben, mon bâtard.







Ci-contre: La Table Tournante; page de gauche: La Confrérie





Les Pimentiers
Notre-Dame-des-Prairies

mots Sophie Ginoux
photos Les Pimentiers

Mettre le feu en bouteille

Dans la petite municipalité lanaudoise de Notre-Dame-des-Prairies, un homme cultive des piments sur le lopin de terre qui jouxte sa maison, pour ensuite les transformer en sirops délicats et en sauces bien relevées. Cet homme, c'est Pascal Adam, un ancien banquier qui a tout lâché pour se consacrer à sa passion.

Certains sont amoureux du chocolat, d'autres du vélo, des timbres ou encore du macramé. Pascal Adam, lui, a tout de suite été séduit par la chaleur qui se dégageait des piments. Enfant, il se prêtait déjà avec sa parenté à des petits concours du jus de tomate le plus épicé en Tabasco. Mais comme on ne vit pas d'une passion aussi singulière que celle des piments, le Lanaudois s'est contenté pendant des années d'en faire pousser quelques plants dans son jardin.

Entrepreneur dans l'âme et bourreau de travail au quotidien, Pascal a été propriétaire d'un salon de billard, employé dans une papeterie puis banquier. Il aimait jongler avec les chiffres et se lancer des défis personnels, si bien qu'il a grimpé rapidement les échelons et a obtenu le titre de directeur hypothécaire quand, en 2014, il a tout remis en question. «Je me suis rendu compte, en faisant un épuisement professionnel, que je ne me trouvais pas vraiment à ma place. Ma nature festive et intègre n'était pas en adéquation avec les attentes de mon milieu. Et comme je n'étais presque jamais chez moi, j'avais le sentiment de ne pas être là pour ma famille, de ne pas endosser mon rôle de père. J'en avais trop sur les épaules.»

Pascal a alors pensé se reconvertir dans l'ébénisterie ou la cuisine. Et c'est finalement à l'École hôtelière de Lanaudière que le banquier est reparti de zéro… et a repris contact avec sa passion d'enfance. «J'ai acheté 10 plants d'une quarantaine de variétés de piments poussant à travers le monde, et j'ai fait des tests en compagnie d'autres étudiants de l'école pour voir ce que ça donnerait.» Un premier produit original est sorti de ces séances de remue-méninges collectives. «Il s'agissait d'un sirop de piment jalapeño non filtré qui a tout de suite plu aux personnes qui le goûtaient autour de nous, ce qui m'a encouragé dans ma démarche.»

Pascal a donc envoyé, à tout hasard, une autre création à un concours de sauces piquantes de Saint-Jérôme et est tombé des nues lorsque le jury a comparé son produit au «Châteauneuf-du-Pape de la sauce barbecue»! «Je ne m'y attendais pas du tout, vu que je n'avais encore rien commercialisé ni standardisé. Mais j'ai vraiment compris le potentiel de mes produits quand j'ai vendu en un temps record toute ma petite production à un marché de Noël peu après. Ma femme m'a dit: "Il faut que tu te lances pour de bon, là." Et j'ai foncé.»

Piment à toutes les sauces

On ne devient pas le roi de la sauce piquante en un jour. Pascal s'est livré pendant quelques mois à la standardisation de 18 recettes qui correspondraient à la signature qu'il voulait donner à ses produits. Parallèlement, le cuisinier devait aussi apprendre un autre nouveau métier, celui d'agriculteur, pour pouvoir produire suffisamment de piments pour nourrir sa production. Son lopin de terre est donc passé de 400 à 6000 plants, et sa quarantaine de variétés à 53. Néanmoins, tout est demeuré à taille humaine dans cette exploitation très artisanale.

«Ce n'est pas compliqué, je fais tout moi-même. Je m'occupe des plants le lundi, je les cuisine le mardi, les embouteille le mercredi et les vends le vendredi. Je n'ai pas le choix, il faut être polyvalent.» Et lorsqu'on démarre sa petite entreprise, il faut compter sur tout le soutien possible. «Toute ma famille et mes amis ont embarqué dans l'aventure. Mon beau-père entretient le champ, mes parents vendent dans les marchés, ma femme et mes enfants cuisinent avec moi. Même les amis de mon fils aîné m'aident pour passer la tondeuse contre une bouteille. Sans cette aide bénévole, je n'y arriverais pas.»


Oui, le feu
a bon goût !
PARTY PAK
Tanqueray
KAMOURASKA
VODKA



Il faut dire que la passion de Pascal est communicative. Sa gamme de huit sirops de piments – qui va du sirop de poivrons ou de canneberges, tout en douceur, jusqu'au sirop de Carolina Pepper, considéré comme l'un des piments les plus forts au monde – constitue une mine infinie d'idées pour préparer des trempettes, réchauffer des grillades ou ajouter un petit *kick* à un dessert. L'approche est la même avec les quatre sauces barbecue des Pimentiers, tantôt douces et savoureuses comme celle des Prairies, composée de divers poivrons, d'herbes fraîches, d'oignon et d'ail, tantôt nettement plus relevées comme celle du Connaisseur, à la combinaison explosive de piment extra-fort, d'agrumes et d'estragon.

Mais ce qui surprend et séduit souvent le plus les passants est la gamme de sept sauces d'accompagnement qu'a conçue l'entrepreneur. Piquante aux fruits, à la sriracha ou bien d'inspiration texmex, elle offre une grande variété de goûts et d'intensité. Jusqu'à la Main de Dieu qui, comme son nom le laisse présager, représente un défi dès qu'on veut la déguster. Son créateur l'a d'ailleurs baptisée «la lave»…

«Il y a tellement de piments qui existent et tellement de manières de les apprêter! explique Pascal. Certains d'entre eux sont sucrés et ont des arômes naturels d'agrumes, comme l'Aji Lemon (citronné) et l'Aji Pineapple (dont le goût rappelle l'ananas tout en étant très piquant). D'autres, comme le Petit Marseillais, à la chair jaune aux arômes de pêche, sont amenés à maturité comme on le ferait avec des raisins. Il y a aussi des piments au goût floral comme le Pettapew, ou bien fumé ou vinaigré. C'est très amusant de jouer avec les variétés, et surtout les intensités, pour réaliser des produits homogènes et savoureux, quel que soit le degré de piquant en bouche.»

L'entrepreneur a de l'ambition. Celle de grossir sa gamme de nouveaux produits avec des vinaigres à frites, par exemple. Celle, aussi, de pouvoir un jour embaucher des employés et de se concentrer sur le développement de sa marque de commerce et de sa distribution. «Sans rien sacrifier de la qualité, car nous avons une clientèle de connaisseurs qui apprécie l'originalité de notre approche», précise-t-il. Dans l'attente, secondé par sa femme, ses enfants, ses parents et ses amis, Pascal réalise son rêve… une bouteille de chaleur à la fois.

Les Pimentiers Lanaudière
349, rang Sainte-Julie,
Notre-Dame-des-Prairies
450 365-1500
lespimentiers.com



Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Abbaye Val Notre-Dame

Abbaye Val Notre-Dame

250, chemin de la Montagne-Coupée,
Saint-Jean-de-Matha

L'année 2019 signera le 10e anniversaire de l'arrivée des moines de l'abbaye d'Oka au pied de la montagne Coupée à Saint-Jean-de-Matha, tout près des artisans de la ferme Vallée verte. Le domaine de l'abbaye Val Notre-Dame a bien des atouts à offrir outre ses sentiers pédestres et ses paysages magiques de monts, de collines, de chutes et de la rivière L'Assomption. Les moines, qui travaillent de leurs mains et prônent le silence depuis des siècles, utilisent les produits comestibles de la forêt pour fabriquer une gamme de produits du terroir. Au magasin de l'abbaye, on retrouve des confitures, des terrines, des caramels, des huiles et vinaigrettes, des pains ainsi qu'une variété d'épices, de condiments et de moutardes. En plus des plaisirs gastronomiques offerts, l'église du monastère est ouverte en tout temps pour ceux qui souhaiteraient se recueillir.

Simon Turcotte confiturier

531, rue Principale,
Sainte-Marcelline-de-Kildare

Le Joliettain Simon Turcotte a une carrière de confiturier qui s'échelonne maintenant sur presque deux décennies. Il a d'abord œuvré sous le nom d'entreprise En robe des champs jusqu'en 2009, avant un changement d'image de marque. Les produits sont concoctés avec beaucoup de créativité (confiture de poires, vanille, pamplemousses; confiture de canneberges, oranges, poivre de Sichuan; gelée de pommette au basilic frais). L'entreprise travaille principalement avec des fruits du Québec et depuis cinq ans, elle offre aussi des moutardes (au raifort et à la fleur d'ail, entre autres). Les produits sont distribués dans 150 points de vente. Le confiturier a une boutique sur la rue Principale du charmant village depuis 2010. En septembre, Simon Turcotte confiturier lançait aussi une délicieuse confiture aux cerises de terre.

Qui sème récolte!

291, rang Saint-Guillaume,
Saint-Jean-de-Matha

Situé sur le rang Saint-Guillaume, tout près de la route 131 qui traverse Saint-Jean-de-Matha, Qui sème récolte!, c'est plusieurs choses annexées dont un verger et une érablière. Du verger, l'entreprise récolte une vingtaine de variétés de pommes ainsi que des petits fruits (fraises, framboises, bleuets). Il y a ensuite production de cidre, de confitures, de gelée et de jus. De l'érablière, l'entreprise produit du sirop et du beurre d'érable, du caramel, des bonbons et autres sucreries! Sur le terrain, dans la boutique accueillante, on retrouve tous ces produits à base de fruits et d'érable, mais aussi les mayonnaises concoctées par la Cuisine Poirier. En vente partout au Québec, cette mayonnaise est tout ce qu'il y a de plus naturelle: sans agent de conservation ni gluten ou produits laitiers.

Café culturel de la Chasse-galerie

1255, rue Notre-Dame (route 138), Lavaltrie

La Chasse-galerie, c'est un bon refuge pour les gens qui cherchent à passer une belle soirée en humour ou en musique dans un endroit chaleureux. Situé à quelques pas du fleuve Saint-Laurent, le café culturel est une coopérative de solidarité misant sur la culture, le talent régional et la convivialité. Il est très accessible, puisqu'il est situé à environ une heure de Montréal et tout près de l'autoroute 40. La bâtisse centenaire accueillait jadis une écurie. Aujourd'hui, c'est une petite salle de spectacles bien intime de 80 places avec un balcon et un bar qui encourage les produits locaux, comme les bières de L'Alchimiste. Pendant la saison estivale, il y a aussi des concerts sur la terrasse pour vivre des moments inoubliables.



Simon Turcotte confiturier

Microbrasserie Alchimiste

681, rue Marion, Joliette

Avec la multiplication des microbrasseries au Québec ces dernières années, il est de plus en plus difficile de faire un choix! C'est un beau problème, mais parmi la grande offre de bières offertes en dépanneur partout au Québec, celles produites par l'Alchimiste résistent à la compétition et demeurent une valeur sûre en matière de qualité. L'équipe, installée à Joliette depuis la fondation de l'entreprise en 2001, mise sur la constance et la fraîcheur. Les quatre bières incontournables d'Alchimiste sont: la Claire (blonde), la IPA (rousse), la Bock de Joliette (ambrée) et l'Écossaise (brune). Dans les bières à découvrir, on retrouve également la EisBock (bière forte de glace liquoreuse), l'Imperial Stout et la Légitime (bière de soif blonde). Que dire de plus. Santé!

Vignoble du Vent maudit

690, rang Saint-Esprit,
Sainte-Geneviève de Berthier

Ce vignoble de raisins de table, situé tout près de l'autoroute 40 et dont l'histoire remonte à 2005, a connu une très bonne année 2018 selon son propriétaire Jean-François Chaussé. Près de 18 tonnes de raisins ont été cueillies en 5 semaines et tout a été vendu aux grossistes comme des petits pains chauds! Certifiés biologiques, les raisins sont variés (rouge, bleu et vert) et depuis cinq ans, l'entreprise propose davantage de produits sans pépins. Les raisins sont distribués un peu partout au Québec dans des fruiteries indépendantes et dans les chaînes d'épiceries bios comme Marché Tau, Avril et Rachelle-Béry. Si vous passez par le vignoble à l'automne, il est possible de prendre part à l'autocueillette. Après l'hiver, gardez l'œil ouvert pour la vente printanière.



Vignoble du Vent maudit



L'Alchimiste

Laurentides

138 Les Vergers Lafrance
143 L'Ange vagabond
146 Sur la route

Les Vergers Lafrance
Saint-Joseph-du-Lac

mots Sophie Ginoux
photos Domaine Lafrance

Porter ses fruits

Les collines bucoliques de Saint-Joseph-du-Lac. Le petit chemin Principal. Et là, soudain, des milliers de pommiers. Un spectacle majestueux qui ravit les yeux et nourrit la tentation. Celle de mordre dans une pomme, de boire du cidre et de découvrir le savoir-faire des producteurs locaux. Éric Lafrance fait partie de ces fous de la pomme qui voient bien au-delà de ses arbres.

Tout a débuté dans les années 1930. Chez les Lafrance, on est agriculteurs de génération en génération, mais comme la terre de Saint-Joseph-du-Lac se prêtait bien à la pomiculture et que cette activité était en train de se professionnaliser, le grand-père d'Éric Lafrance a décidé de convertir ses champs pour en produire. Puis le père d'Éric a poursuivi sur cette voie et a transmis à son fils sa passion. À l'âge de 20 ans, Éric s'est occupé du verger. Mais il rêvait aussi d'élaborer de nouveaux produits et de faire rayonner le domaine qui l'avait vu naître: «J'étais ambitieux. Je voulais produire autre chose que des pommes au détail. J'avais envie d'expérimenter de nouvelles avenues, de faire grandir mon domaine comme un enfant.»

Éric est un homme d'action. Au fil des ans, il a planté beaucoup de pommiers – plus de 13 000 – pour faire de son verger l'un des plus imposants de la région. Puis il a commencé à jouer avec la trentaine de variétés de pommes qui y poussaient. «J'avais envie de produire du cidre. Lorsque je regardais une pomme dans un arbre, je savais déjà instinctivement quel type de cidre j'obtiendrais avec. J'ai donc suivi une formation en vinification et j'ai démarré mes essais avec une cuve de 1000 litres en 1997.» Le pomiculteur a produit cette année-là un cidre sec et un doux, mais il avait déjà envie d'aller plus loin. Il s'est donc dès la saison suivante essayé à la méthode champenoise sans véritablement savoir où cela le mènerait. «Je le faisais par passion et je n'avais encore aucune ambition commerciale. Mon régal, c'était de voir les fermentations et de créer un produit dont je serais fier…»

C'est donc à tout hasard qu'il a confié en 1999 à un de ses collègues qui se rendait à la Coupe des nations quelques bouteilles de cidre pour les faire déguster sur place… Deux mois plus tard, à sa grande surprise comme à celle de sa femme, il reçoit une médaille d'or par la poste. Impossible dorénavant de s'arrêter en si bon chemin. Et ce chemin l'a conduit, progressivement, à élaborer une belle gamme de cidres tranquilles, effervescents, mousseux et aromatisés. «Selon moi, tout producteur de pommes devrait faire du cidre», dit naturellement Éric, qui en produit une douzaine aujourd'hui vendus à travers toute la province.

Une touche de glace

En 2001, la Société des alcools du Québec a ouvert ses portes aux cidriculteurs. Une aubaine qu'Éric a décidé d'exploiter comme sept ou huit producteurs québécois au départ, tout en développant l'aile agrotouristique de son exploitation. «À l'époque, 20 000 personnes en moyenne venaient nous rendre visite au domaine chaque année. Et comme les cidres de glace du Niagara étaient en vogue, ils demandaient régulièrement si nous en produisions nous aussi.» Il n'en fallait pas plus pour exciter la curiosité de notre homme. Il a donc commencé à explorer ce qui se faisait sur le marché des cidres de glace et s'est tourné vers la cryoconcentration d'une partie de sa production.

«Selon les cidres, nous utilisons de trois à cinq variétés de pommes différentes. Nous les récoltons à l'automne, les pressons lorsque le froid s'installe entre la mi-décembre et la mi-janvier et laissons le jus geler pendant quelques semaines à l'extérieur. Puis nous récoltons le sirop qui se forme (à peu près 18% du volume total), nous le faisons fermenter et nous le vinifions,


QUÉBEC
ROUGE GORGE
CIDER
VERMOUTH
DE CIDRE
LE MEILLEUR EST DE RETOUR
REBIRTH OF THE BEST


GIN
DANDY
GIN
AROMATISÉ
à la fleur de pommier
Apple tree flower
FLAVOURED
Un élégant alcool, issu des plus nobles traditions, conçu pour l'hédoniste en vous.
An elegant drink coming from the most noble traditions, made for the hedonist in you.
COCKTAIL
APPLE, GRAPE & PEAR
MADE FROM FRUITS SPIRIT
42.3% alc./vol.
750 ml

avant d'embouteiller nos produits au mois de juin.» Le savoir-faire développé par Éric et son équipe, qui se décline aujourd'hui en trois cidres de glace ayant chacun ses particularités (dont son admirable Bouquet sur glace) ainsi qu'un cidre mousseux avec un soupçon de cidre de glace, a porté ses fruits puisque le Domaine Lafrance récolte de nombreux prix d'excellence.

Éric aurait pu se contenter de produire des pommes au détail et sa gamme bien garnie de cidres, mais il voulait encore plus: «Je suis toujours en mode création. Chaque année, j'ai envie de lancer de nouveaux produits, d'innover, de m'améliorer.» Et Éric pensait déjà en 2009 à transformer ses pommes en alcool fort. «C'était ma prochaine étape. Je savais instinctivement que mes pommes pouvaient amener des arômes extraordinaires à des alcools rien qu'en les pressant.»

Le pomiculteur a alors commandé un alambic à un fabricant artisanal de Bordeaux, en France, et a conversé avec lui pendant un an pour apprendre les rudiments de cette élaboration particulière. En 2013, il était prêt à faire feu et a créé un brandy, le Georges-Étienne. «Je n'étais sûr de rien, car il fallait faire vieillir ce produit trois ans dans des fûts de chêne avant de savoir s'il aurait un réel potentiel.» Le producteur a toutefois décidé de se faire épauler par des *focus groups* constitués d'anciens de la SAQ pour se donner plus de chances.

Le terroir québécois

«J'ai toujours mis la barre haut quoi que je fasse», admet Éric, qui a finalement lancé son Georges-Étienne en 2017. Ce qui ne l'a pas empêché de jouer avec son alambic pour élaborer plusieurs alcools intéressants, comme l'eau de vie de pomme Pure Légende, deux vermouths de cidre (un blanc et un rouge) Rouge-Gorge, ou encore le Dandy Gin. Et il travaille déjà à la création d'un cognac à base de raisins de son petit vignoble.

«Si j'avais un champ de maïs, je serais aussi en train de produire de la vodka! Mais malheureusement, on importe le grain avant de distiller.» Et il est hors de question aux yeux du producteur de se lancer dans cette voie. Effectivement, en créant des cidres et des alcools n'utilisant que des matières premières produites sur ses terres, Éric Lafrance a prouvé qu'il est possible de réaliser des produits artisanaux d'exception au Québec sans avoir recours à des grains, des raisins ou de l'alcool venus d'ailleurs. Il a d'ailleurs fondé en 2017 l'Association des distilleries artisanales du Québec pour encourager ses pairs à produire











mieux et pour permettre aux artisans d'ici de faire rayonner leur savoir-faire.

Un travail de longue haleine de plus qui ne fait pas peur au producteur. À la tête aujourd'hui de la seule entreprise familiale de la province qui fournit la SAQ en cidres de glace, apéritifs et spiritueux, d'un domaine qui reçoit à présent quelque 100 000 visiteurs chaque année et dont les produits sont récompensés internationalement, le pomiculteur a le sentiment du devoir accompli. Mais il est aussi convaincu que ce terroir qu'il magnifie et chérit a encore bien des manières de s'exprimer. «Il faut toujours aller de l'avant et vouloir le meilleur...»

Les Vergers Lafrance Laurentides
1473, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859
lesvergerslafrance.com

L'Ange vagabond
Saint-Adolphe-d'Howard

mots Valérie Therien
photos L'Ange vagabond

Un ange à l'écoute

La route 329 traverse les Laurentides, reliant Sainte-Agathe-des-Monts à Morin-Heights. À mi-chemin entre les deux villages, on passe par Saint-Adolphe-d'Howard, terre de 3500 âmes. En roulant sur le chemin du Village, qui longe le joli lac Saint-Pierre, on croise L'Ange vagabond. Le chaleureux bistro culturel a ouvert ses portes en 2011.





Au-delà des soirées musicales hebdomadaires, concoctées avec beaucoup d'amour et de goût par la copropriétaire Michèle Méthot, l'endroit est aussi l'hôte de la ligue d'improvisation du village et accueille toutes sortes d'événements à saveur culturelle. «Si on regarde les premières années du bistro, c'est sûr qu'on a créé quelque chose dans le village de Saint-Adolphe, souligne avec fierté Michèle. Les gens ont une certaine appartenance et le lieu devient un peu comme le perron d'église où ils sont à l'aise de se rencontrer et d'échanger. Ne serait-ce que ça, pour nous, c'est une grande réussite.»

Michèle Méthot a été Montréalaise pendant longtemps et ne connaissait pas du tout les Laurentides avant de s'y établir. Lorsqu'elle raconte l'histoire de L'Ange vagabond, elle parle d'«un coup de tête et un coup de cœur». «Les grands-parents de mon conjoint étaient dans la région. Un matin comme ça, on regardait des chalets à louer. De là, on a regardé les offres commerciales et on est tombés sur l'endroit qui allait devenir L'Ange vagabond. C'était vraiment un hasard total. On ne cherchait pas du tout ça. On a acheté en 2011 et on a eu environ un an de travaux et d'installation. Auparavant, c'était une maison privée jusqu'en 2002. Après, il y a eu un café-bistro de 2003 à 2006. Ensuite est venu le Café des artistes qui était un restaurant. La propriétaire était artiste peintre et utilisait à l'occasion le deuxième étage pour des ateliers.»

L'arrivée de L'Ange vagabond dans le village de Saint-Adolphe-d'Howard a fait du bien aux résidents du coin puisque les amateurs de culture se sont approprié le lieu, qui leur rend bien en étant très propice aux initiatives de toutes sortes. «Les gens nous approchaient pour faire des carnets de voyage, du karaoké, des soirées de danse, dit Michèle. Après six ans, on peut vraiment dire que c'est un lieu très rassembleur pour le village. Il y a beaucoup d'amitiés qui se sont créées là. La culture a été mise de l'avant et ç'a fait en sorte que, par la suite, est né l'OBNL Art et Culture, par exemple. Tout ce beau monde-là s'est rencontré chez nous. Ç'a créé des liens et ç'a fait un effet boule de neige. On essaie de rester à l'écoute. Les gens veulent faire un Bal en blanc? On fait un Bal en blanc…»

Au départ, le défi – convaincre une toute petite population de venir voir des concerts intimes d'artistes plus ou moins connus du grand public – était plus gros que prévu. Mais en quelque sorte, Michèle, bien connue dans le milieu musical montréalais puisqu'elle a été longtemps copropriétaire du disquaire bien aimé Les Anges vagabonds, a transporté son amour de la musique à Saint-Adolphe-d'Howard et partage ses coups de cœur avec les gens du village.

«Au début, on avait une super programmation, mais il y a des gens qui me disaient: "C'est qui Mara Tremblay?" Je me disais: "Ouf, OK!" J'avais pas fait d'étude de marché et je me disais que ce serait tout le temps plein et que je ferais de la gestion de refus de billets. Ça n'a pas été ça du tout. Mais, petit à petit, le mot s'est passé que la qualité sonore était exceptionnelle à L'Ange vagabond et que le public était chaleureux et à l'écoute.»

Michèle a réussi à se forger un public fidèle à bout de bras, parfois en sollicitant les habitants un par un, mais elle reste humble par rapport à cette aventure: c'est encore difficile de remplir la cinquantaine de places disponibles dans la maison ancestrale. «On a une clientèle de base qui vient les yeux fermés, qui sait qu'on a des critères de qualité, qui connaît un peu mes goûts. Si ça ne coïncide pas avec leurs goûts à eux, je vais leur dire. On a du folk, mais on essaie aussi d'y aller avec du rock à la Grimskunk et Gros Mené pour varier un peu. Pour beaucoup de gens, ce sont des découvertes et il faut vraiment travailler fort pour vendre des billets. Bïa ou Zébulon, ça passe tout de suite, mais sinon, il faut ramer pas mal!»

Mais il suffit d'une visite pour comprendre à quel point c'est un lieu chaleureux et précieux, autant pour les artistes que pour les spectateurs. «Je leur dois une fière chandelle, on a vraiment un public de rêve. Les artistes aiment venir... et revenir! Alejandra Ribera revient pour une troisième fois cet automne. À sa première visite, elle venait tout juste de faire le Club Soda à Montréal. Les musiciens me disaient: "Sur une grande scène, tu rentres et tu fais ton truc, c'est une job, alors qu'ici, on est vraiment ensemble, collés l'un à l'autre, on se regarde." Ça donne plus de permission et ça laisse place à l'improvisation, aux interactions avec le public. Il y a des artistes qui nous ont mis dans une case à part. Quand ils sont réinvités, ils veulent revenir.»

L'Ange vagabond
Laurentides
1818, chemin du Village,
Saint-Adolphe-d'Howard
819 714-0213



Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Lac Masson en fête

Lac Masson en fête

70, chemin Masson,
Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson

Pendant le mois le plus court de l'année, Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson se met sur son 36 et propose une tonne d'activités extérieures autour du lac Masson et du parc Édouard-Masson. Du 2 au 24 février, tous les week-ends, si vous êtes dans le coin, c'est pas mal un must, puisqu'on peut y passer une journée complète à s'enivrer de la beauté de la nature laurentienne. Bien sûr, toute la famille est invitée à profiter des jeux, des glissades, de la raquette, du patinage sur l'une des plus belles et grandes patinoires au Québec, un trajet de quelques kilomètres. Quand on a fini de bouger, on peut se réchauffer autour du foyer extérieur et prendre une boisson chaude ou encore faire maquiller les enfants.

Intermiel

10291, rang de la Fresnière, Mirabel

Établie dans la région des Basses-Laurentides depuis plus de 40 ans, Intermiel est la destination idéale pour faire découvrir, aux petits comme aux grands, le monde de l'apiculture. L'éducation est importante chez Intermiel: l'entreprise familiale, fondée par Viviane et Christian Macle et dont la relève est maintenant assurée par leur fille Éléonore, accueille des milliers d'élèves par année afin de mieux faire comprendre le travail des abeilles. Intermiel a 8500 ruches en production et aussi une érablière et un verger. Dans la boutique, ouverte tous les jours à l'année, on retrouve toute une gamme de miels et d'alcools à base de miel, testés et approuvés par le chef Martin Picard qui utilise ces produits à la cabane à sucre Au pied de cochon.

Le Couvent Val-Morin

2043, chemin de la Gare, Val-Morin

Pendant 60 ans, cet établissement était l'hôte de la congrégation des sœurs des Saints Noms de Jésus et de Marie. À la suite de son acquisition par la Fondation Vivacité de Frédéric Drouin, le lieu devient en 2015 un emplacement clé de retraites de bien-être dans les Laurentides. Le Couvent Val-Morin est facilement accessible en raison de sa proximité avec la route 117. L'accès au lac Raymond et aux nombreuses stations de ski alpin avoisinantes font en sorte que la santé peut se conjuguer au sport et au plein air le temps d'un week-end. Le Couvent est réservé aux groupes pour des séjours à court terme. Familles et amis sont les bienvenus, tout comme les groupes d'affaires. À l'intérieur, les décors sont épurés et chaleureux, et à l'extérieur c'est un joli boisé.

Boulangerie Pagé

7, avenue de l'Église, Saint-Sauveur

Arrêt incontournable des habitants ou des visiteurs des Laurentides, la Boulangerie Pagé est située à quelques pas de l'église, à la Place du Patrimoine à Saint-Sauveur. La boulangerie est bien entourée: une poissonnerie et un café, entre autres, se trouvent dans le même bâtiment. La Boulangerie Pagé appartient aujourd'hui aux Moulins La Fayette, qui prônent un savoir-faire artisanal. Évidemment, les pains sont de mise ici, et la variété est alléchante: pumpernickel, lin, noix. En outre, il faut absolument essayer une fois dans sa vie les tartes et les quiches au goût riche qui y sont proposées. Et puis, dans les frigidaires et congélos, vous trouverez plusieurs produits surgelés pour nourrir la famille, les amis et les voisins.



Intermiel



Dieu du ciel!

259, rue De Villemure, Saint-Jérôme

Huit ans après l'ouverture de la brasserie mère située sur l'avenue Laurier à Montréal, l'équipe décide de faire l'acquisition d'une bâtisse à Saint-Jérôme pour augmenter la production de ses bières populaires. C'est en 2008 que la nouvelle brasserie de la rue De Villemure voit le jour. Ces dernières années, la production de bières Dieu du ciel! a surpassé le 10 000 hectolitres par an. La brasserie a le mérite de proposer depuis maintenant 20 ans des variétés de bières délicieuses, ayant été l'une des premières brasseries québécoises à innover en ce sens. Avec l'expérience de deux décennies de brassage, l'entreprise peut se permettre de miser sur l'audace et sur l'expérimentation en sachant qu'en fin de compte, il y aura toujours des amateurs de bières assoiffés de nouveautés.



Deux

2, rue Turgeon, Sainte-Thérèse

Lorsqu'on franchit la porte massive du Deux, situé en plein centre-ville de Sainte-Thérèse, on a une vague impression d'entrer dans un bâtiment d'une autre époque. Le décor est lumineux et invitant, noir et blanc, avec des chaises colorées, de jolies tuiles au plancher et une grande bibliothèque d'objets. Belle présentation des plats du soir, qui s'avèrent aussi colorés que créatifs, mêlant souvent le sucré et le salé. Lors de notre passage, les délicieux pétoncles étaient mariés à une purée de fraise, et le tataki de thon rouge à un jus de mangue. Pour être vraiment sustenté, il est recommandé de partager quelques petits plats et une autre assiette plus consistante de viande ou de poisson. Service courtois et vins bios. Une jeune adresse qui vaut absolument le déplacement.

Mauricie

150 Rien ne se perd, tout se crée
154 Le Rieur Sanglier
158 Manitou Mushers
162 Sur la route





Rien ne se perd, tout se crée Saint-Sévère

mots Sophie Tremblay
photos Benoit Rousseau

À la mode de chez nous

Tout est parti d'un métier à tisser récupéré chez un voisin et d'une amitié vieille de plus de 20 ans. En 2005, Marie-Claude Trempe et Evelyne Gélinas lancent l'entreprise Rien ne se perd, tout se crée..., dont l'atelier est installé à Saint-Sévère. Depuis, elles mettent tout leur cœur à habiller les Québécoises.

C'est entre une lavanderaie et un vignoble que Marie-Claude et Evelyne ont ouvert il y a peu leur nouvel atelier-boutique de 16 000 pieds carrés. Un immense bâtiment avec de grandes baies vitrées au travers desquelles on peut distinguer les mannequins qui présentent les vêtements de leur entreprise, Rien ne se perd, tout se crée... Mais pas que. «Nous proposons aussi les créations de 60 artistes québécois», précise Marie-Claude. Bijoux, vêtements pour hommes, pour enfants, poteries ou encore savons, on y retrouve tout le savoir-faire de la province. «C'est quelque chose d'important pour nous. Il y a tant de talents au Québec...»

Les deux amies, qui se sont rencontrées sur les bancs d'école de la 4e année, ne se destinaient pourtant pas vraiment à lancer leur entreprise dans le milieu de la mode pour femmes. Evelyne, très douée en science, était plutôt amoureuse de musique traditionnelle et voulait vivre de cette passion. Marie-Claude, elle, s'était lancée dans la communication et l'horticulture. Mais un jour, tous ces plans se sont retrouvés chamboulés par un banal métier à tisser. «C'est mon voisin qui le mettait à vendre. J'ai demandé à Evelyne si ça lui disait d'apprendre à tisser», raconte Marie-Claude. Elle, elle savait déjà tricoter, sa mère lui avait appris. Mais tisser était un nouveau défi.

Les deux jeunes femmes ont malgré tout embarqué. Il faut dire qu'Evelyne a toujours eu un penchant pour les traditions d'antan et Marie-Claude, de nature manuelle, aimait l'idée de perpétuer les techniques utilisées par les grands-mamans québécoises. Elles ont donc décidé de lancer le projet dans le cadre du programme d'aide en développement Jeunes volontaires en 2004, une expérience qui devait durer six mois et leur permettre d'apprendre quelque chose de nouveau. Les vieilles dames de la région leur ont enseigné les techniques du tissage, du feutrage, du filage au rouet ou encore de la teinture sur laine. «C'était une vraie transmission de savoir», se rappelle Marie-Claude.

De tous ces apprentissages, les deux jeunes femmes ont gardé surtout celui du tissage. En 2005, lorsqu'elles lancent leur propre entreprise, elles créent d'abord des linges à vaisselle, des mitaines et des foulards. «Au début, lorsqu'on faisait des expositions, les gens pensaient qu'on tenait le kiosque de nos grands-mères», s'amuse aujourd'hui la cofondatrice et directrice artistique de l'entreprise. «On a eu la passion, et de fil en aiguille, on a commencé à se dire que ça valait peut-être la peine de lancer notre entreprise et de développer nos produits. On trouvait ça sympa de faire quelque chose nous-même et que ce soit durable.»

À l'époque, elles décident d'installer leur atelier au-dessus du bureau municipal du village, dans l'ancien couvent, là où les femmes de Saint-Sévère ont filé et tricoté de leurs doigts de fées durant plusieurs générations. Finalement, Marie-Claude et Evelyne se sont plutôt spécialisées dans le design de mode. «Aujourd'hui, on ne fabrique que quelques produits en tissage», précise Marie-Claude. Ce virage est notamment dû à leur rencontre avec la dessinatrice de mode Nicole Beauchemin, qu'elles ont embauchée. Elles se sont aussi séparées de ce premier métier à tisser qui les avait lancées pour en acheter un plus grand.

Elles se font un point d'honneur de se fournir en tissus du Québec, essentiellement en coton biologique, et choisissent aussi du synthétique, du bambou, de l'imprimé, du polyester... Puis elles assemblent le tout en suivant les tendances du moment et surtout, en écoutant les envies de leurs clientes. Pas question non plus de jeter les chutes.



Elles sont récupérées pour faire des accessoires de cuisine, des cartes de souhaits ou d'autres petits objets. Nous étions prévenus: rien ne se perd, même pas les retailles!

Chaque année, les petites mains de l'entreprise préparent deux collections, l'une automne-hiver, l'autre printemps-été. Une employée s'occupe de couper les tissus pour les confier à des couturières québécoises qui travaillent à domicile, dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres autour de Saint-Sévère. Puis le tout est repassé et les finitions, comme les boutons, sont ajoutées à l'atelier-boutique même.

Ces robes, tuniques, jupes ou chandails, que le binôme veut «confortables et tendances», sont offerts à Saint-Sévère et sur le site internet de l'entreprise, ainsi que dans 90 points de vente au Québec et même en Ontario. Leur succès ne passe pas inaperçu, l'équipe de l'émission *De par chez nous* à Unis TV, qui fait découvrir des gens qui ont choisi participer au développement de leur région, leur a d'ailleurs consacré un épisode qui sera diffusé cet hiver. Pour mettre en valeur leurs produits sur leur site, les deux amies ont choisi des Québécoises qui «représentent la diversité corporelle, tous les âges et toutes les silhouettes, détaille Marie-Claude. On veut que toutes les femmes puissent se reconnaître sur les photos», ajoute-t-elle, avouant que ça reste difficile de trouver des mannequins de plus de 50 ans pour poser.

«Le but est que nos clientes se sentent belles, bien dans leur peau et dans leurs vêtements. On veut qu'elles trouvent chez nous des pièces qu'elles ne vont pas forcément voir dans les centres commerciaux.» Marie-Claude et Evelyne tiennent aussi à leur image d'artisanes locales. D'ailleurs, pas question de quitter la Mauricie et Saint-Sévère pour s'installer en ville. «Oui, c'est un petit village d'à peine 307 résidents, mais on y est bien», fait valoir Marie-Claude, bien décidée à rester dans son écrin de nature.

Rien ne se perd, tout se crée
Mauricie
91, rue Principale, Saint-Sévère
819 299-3857
riennesperd.com

LA SÉRIE **DE PAR CHEZ NOUS** SERA DIFFUSÉE
DÈS LE **10 JANVIER À 20H30 SUR UNIS TV** ET SUR **UNIS.CA**

Unis TV propose des émissions tournées aux quatre coins du pays qui présentent les lieux et les gens de chez nous.
La chaîne est incluse dans le forfait télé de base de tous les télédistributeurs.

unis TV











Le Rieur Sanglier
Yamachiche

mots & photos Simon Jodoin

Fier à l'hure

Au Québec, c'est par la bande dessinée que nous avons fait la rencontre du sanglier. On le sait, les personnages créés par Goscinny et Uderzo, dans le village d'Astérix, nous faisaient saliver dans ces fameux banquets où on servait la viande qui faisait le bonheur de tous. Aujourd'hui, on le retrouve dans nos assiettes grâce à quelques producteurs. Parmi eux, Nicolas Gauthier, sans potion magique, fait figure de résistant qui souhaite défendre la culture de son village. Bienvenue au Rieur Sanglier!

C'était au tournant du mois d'août, par un beau samedi, jour de marché à Yamachiche. De retour à la ferme au milieu de l'après-midi, Nicolas Gauthier décharge son camion. Le sympathique gaillard éleveur de sanglier vient tout juste de lancer une gamme de charcuteries en conserve dont il est plutôt fier. À ses produits traditionnels dont il fait le commerce s'ajoutent désormais du pâté de foie, des rillettes, de la boudinade et autres terrines dont il a complété l'élaboration au cours de l'été. L'après-midi s'annonce tranquille et il m'entraîne dans sa boucherie pour me montrer avec enthousiasme ses nouvelles installations, notamment cet autoclave usiné spécialement pour ses besoins qui lui permet de produire de manière artisanale plus d'une centaine de petits pots en une journée.

«Ça a commencé en 1998. C'était un projet fictif. C'était un travail d'école. J'avais le choix de faire un stage professionnel ou un atelier de synthèse puis je n'étais pas assez sûr de l'agriculture, ni non plus du financement, donc j'ai préféré faire un atelier, en imaginant une ferme de chevaux de course pour la convertir en une réalité un peu plus d'actualité.»

Cette ferme de chevaux de course n'était pas qu'une hypothèse sortie de nulle part. C'était celle de son père, qui la louait depuis une quarantaine d'années à un de ses oncles qui l'exploitait afin d'élever des coureurs tel qu'on pouvait en voir naguère dans les hippodromes.

«Le marché des courses a planté un peu au Québec à la fin des années 1990 et la ferme s'est retrouvée à vendre. Ce sont des terres familiales. Je les connaissais pas mal parce que depuis que j'étais petit cul, on venait visiter Yamachiche toutes les fins de semaine.»

Ce plan d'affaires fictif dans le cadre d'un atelier de synthèse dépassait donc un peu le simple travail scolaire. Peut-être inconsciemment, Nicolas allait aussi y injecter une bonne part de rêve et un désir de revisiter ses racines. Tout juste à la fin de la session, alors qu'il terminait ses travaux à Québec, le locataire quittait la ferme. Une semaine plus tard, le jeune étudiant en agriculture qu'il était à l'époque en récupérait les clés.

«J'avais déposé mon travail dans un concours de l'Université Laval qui s'appelait *De l'idée au projet*, qui est un concours en entrepreneuriat, et on a fini premiers, avec un plan d'affaires fictif d'un projet d'élevage de sanglier à Yamachiche, devant des entreprises établies, du monde en médecine sportive ou en technologie. Je ne m'y attendais pas! Il y avait une petite bourse de 10 000 $. Bien assez pour avoir de la crédibilité et une mise de fonds pour acheter les premiers sangliers.»

Ainsi lancé dans cet étonnant parcours de la fiction théorique à la réalité pratique, Nicolas obtient de son père un peu de temps. Ce dernier lui accorde neuf mois pour mettre son projet en branle et trouver du financement pour acheter la ferme. C'est comme ça que tout a commencé. Il avait alors 23 ans, soit le même âge que son père avait lorsqu'il a quitté cette ferme familiale. La boucle était bouclée, en quelque sorte, et Nicolas allait devenir éleveur de sanglier. Une aventure qui dure depuis plus de 20 ans. Il y a 15 ans, il commençait la construction de la boucherie à laquelle s'est ajoutée une table champêtre en 2013.

Au moment de se lancer en affaires, la consommation de sanglier était très peu commune au Québec. Malgré un certain enthousiasme récent pour les viandes de gibier d'élevage telles que le cerf rouge ou le bison, ce mammifère forestier semble toujours plus populaire dans notre imaginaire gaulois où l'appétit d'Obélix entretient la légende que dans nos assiettes. On compterait une dizaine de fermes au Québec qui en font l'élevage de manière professionnelle, mais une seule à temps plein qui fait tout de A à Z, de l'élevage à la transformation et





à la distribution, celle de Nicolas. Une distribution qui passe beaucoup par les marchés publics, les clients fidèles qui viennent le visiter, mais aussi, surtout, par la restauration. La demande est telle auprès des chefs de la région que l'éleveur n'a pas à sortir de la Mauricie.

«En pensant au sanglier, je voulais regarder des productions un peu plus marginales, qui sont un peu à contresens des productions plus encadrées. J'aimais mieux le défi d'élever quelque chose de nouveau et la possibilité de le mettre en marché avec un souci de proximité.»

Bien qu'on puisse être tenté de voir le sanglier comme un porc sauvage et malgré le fait que les deux espèces offrent une viande parfaite pour la conception de charcuteries, ces deux suidés ne sont que des lointains cousins de la même famille qu'on ne saurait comparer si facilement. Le sanglier offre une viande manifestement plus maigre, mais c'est surtout le modèle d'élevage qui demeure complètement différent. Une balade derrière la ferme, dans les immenses enclos, suffit pour s'en rendre compte. Les sangliers sont libres d'aller et venir à l'extérieur tout au long de l'année et il nous faudra marcher plusieurs minutes pour en apercevoir quelques-uns.

«Je trouve que c'est un modèle d'élevage qui est plus raisonnable, plus en phase avec mes valeurs, de plus petite dimension aussi. C'est un bel avenir en agriculture, mais malheureusement, ce n'est pas le profil classique. Je crois beaucoup à ces types de production là, pour diversifier la production et la consommation.»

Ce modèle de production à échelle humaine marié à une distribution qui mise sur la proximité lui permet de gagner sa vie, mais aussi de mettre en valeur le travail de ses voisins et concitoyens. Dans les recettes qu'il concocte et dans les plats qu'il propose aux visiteurs, Nicolas Gauthier priorise toujours les produits de la région. «On ne fait pas de la restauration juste pour nourrir le monde, mais pour faire découvrir de nouvelles choses, me dit-il en riant. On a des fichus de beaux produits dans la région. La Mauricie ne s'est pas fait reconnaître pour ça par le passé, mais on trouve de plus en plus de bons vignobles, de bons producteurs de bière et de bons produits. C'est une sacrée belle région qui demande juste à être découverte et juste ici on est capables d'offrir un menu presque à 100% local. Même le pain est fait à Yamachiche. Il s'agit de s'encourager l'un et l'autre.»

Le Rieur Sanglier
Mauricie
671, chemin de la Grande-Rivière Nord, Yamachiche
819 296-1316
lerieursanglier.com









Manitou Mushers Sainte-Thècle

mots Delphine Jung
photos Denis A. Jeanneret
Ass. des pourvoiries de la Mauricie et Manitou Munshers

125 pieds carrés et 23 chiens

Bien cachés le long de la route 352, entre Sainte-Thècle et Saint-Tite, 23 chiens Alaskan husky vivent entourés de l'amour inconditionnel de Maxime Leclerc et Anne-Marie Charest, un couple de mushers. Ils ont décidé il y a quelques années de quitter leur vie urbaine pour renouer avec la nature et prendre le temps… de prendre le temps.

Maxime Leclerc, 48 ans, et Anne-Marie Charest, 40 ans, ne voulaient plus de ce mode de vie urbain. Cette vie de «consommation où tu gagnes des sous et t'en dépenses beaucoup», détaille Maxime. Ils ont donc quitté la ville pour travailler au parc du Mont-Tremblant. C'est là que leurs chemins se sont croisés; lui avait été maître d'hôtel à Montréal, elle, gestionnaire en ressources humaines. En 2012, ils ont décidé d'arrêter de «nourrir le rêve des autres, pour vivre le [leur]», et sont partis s'installer en Mauricie sur les terres familiales d'Anne-Marie. Un «endroit parfait, un terrain de jeu», comme le dit Maxime, d'environ 15 hectares.

Pour ce couple d'Algonquins, cette reconnexion avec la nature devait passer par les chiens de traîneau. «Ils nous permettent d'aller dans des endroits auxquels on n'a pas facilement accès, dans lesquels il n'y a aucun bruit de mécanique, seulement leur souffle chaud», raconte le musher. Peu à peu, le ranch canin Manitou Mushers est né. Le couple propose à l'année un service de pensionnat pour canidés. «Un peu comme un camp de vacances, où un chien peut être un chien, où on lui impose le moins de choses possible», explique Maxime.

Mais l'hiver, Manitou Mushers offre des sorties en traîneau à chiens. Une manière pour le couple de s'ancrer dans le présent, au contact de ses animaux, et surtout de vivre de sa passion, selon ses valeurs. Pas question donc d'utiliser les bêtes comme de vulgaires outils de travail. «Gagner sa vie sur le dos des animaux, éthiquement, ce n'est pas évident… La ligne est mince entre la collaboration et l'exploitation», souligne Maxime. Pour lui, faire du traîneau à chiens une activité extrêmement rentable implique d'en demander beaucoup aux animaux, ce qui ne lui correspond pas vraiment.

Végétariens et amoureux des bêtes, Maxime et Anne-Marie n'envisageaient pas leur activité n'importe comment. Car lorsqu'ils ont découvert le milieu des mushers, ils ont été frappés par la manière dont les bêtes étaient traitées. «On a vu des chiens attachés et stressés. On s'est dit que c'était sûrement possible de faire autrement, sans utiliser la violence. L'humain pense souvent à son propre bien-être, il ne se demande même pas ce que le chien veut», déplore Maxime. Lui et sa compagne ont donc opté pour une technique particulière de dressage pour leurs chiens, recueillis auprès d'éleveurs qui ne les trouvent plus assez performants pour la compétition.

«Généralement, le dressage se fait sur le principe qui veut que l'homme doit agir en chef de meute. Ce n'est pas vraiment notre philosophie, même si c'est sûr, l'initiative de la relation vient de l'homme. On a plutôt opté pour la technique du *clicker*, qui est plus positive. C'est pas forcément parfait, mais on continue d'expérimenter», précise le musher. Cette méthode





d'apprentissage tient compte des besoins des animaux et leur donne l'occasion de se réaliser. Il s'agit d'un dressage basé sur l'échange et la collaboration, et non sur l'utilisation de la force, de la peur ou de l'intimidation.

Cette technique particulière met en place un stimulus agréable pour augmenter la probabilité qu'un comportement apparaisse et se reproduise chez l'animal. Le chien va apprendre petit à petit que le bruit émis par le *clicker* indique qu'il a eu un bon comportement et donc qu'il va avoir une récompense. Résultat: aucun chien n'est attaché au bout d'une chaîne ou forcé de participer à une sortie en traîneau chez Manitou Mushers. Ils vivent plutôt dans des parcs.

«Nous n'avons pas le souci de la performance, nous visons plutôt une cohabitation harmonieuse, sans qu'il y ait un rapport de force», explique Maxime, qui refuse de faire du traîneau à chiens une activité lucrative. «C'est avant tout une manière de prendre soin des animaux. Ce qu'on gagne, on l'utilise pour leurs besoins.» Lors d'une sortie, Maxime et Anne-Marie veulent permettre aux visiteurs de vivre une expérience unique, éthique et authentique. Celle de découvrir un mode de vie, le leur. Pas juste de «faire un tour de manège». «Et ça, je ne vois pas comment le faire avec des groupes de 10 personnes», dit Maxime. Chez eux, on est quatre par sortie. Au maximum.

Maxime et Anne-Marie offrent donc un vrai moment d'échange et de partage, lors duquel, en plus de caresser leurs chiens et de les préparer à la randonnée, ils comptent bien apprendre aux visiteurs ce qu'est la simplicité volontaire. Le couple vit en effet dans une mini-maison de 125 pieds carrés. «On a une génératrice solaire et on va chercher l'eau à 700 pieds de la maison, grâce à une veine qui est assez profonde pour ne jamais geler. Par la force des choses, ce rythme de vie nous fait redécouvrir la valeur du temps, de l'eau. Tout est plus long, plus lent. Beaucoup pensent qu'on a acheté la misère, moi je me trouve bien plus libre qu'avant et je consacre mon temps à l'essentiel», raconte Maxime.

Anne-Marie, qui ne se considère pas comme une «fille des bois», estime que c'est le meilleur moyen pour maintenir son lien avec la nature. Un refuge dans lequel elle apprécie le silence. Entre quelques jappements, évidemment…

Manitou Mushers
Mauricie
1030, route 352, Sainte-Thècle
418 507-6668
manitoumushers.ca

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Lac à la pêche, crédit Alain Faucher

La Route des brasseurs en Mauricie

Plus on est de fous, plus on brasse! Lancée cet été, la Route des brasseurs de la Mauricie rassemble une douzaine d'entreprises houblonnées, dont La Pécheresse, À la fût, L'Arsenal, Les Grands Bois, sans oublier la microbrasserie doyenne de la région, Gambrinus. La route, une initiative du Regroupement des microbrasseries de la Mauricie (RMM), nous fera donc voyager de La Tuque à Trois-Rivières en passant par Saint-Alexis-des-Monts et Bécancour. La Route des brasseurs se fera sous le signe des rencontres avec ceux qui étanchent à merveille notre soif, mais aussi des découvertes, alors que touristes et habitants du coin pourront déguster de bons rafraîchissements. Bref, l'expérience se veut avant tout un bon survol de la variété des bières que l'on trouve en Mauricie afin de comprendre toute la passion des brasseurs.

Pouce Verre
Trois-Rivières

C'est dans son studio à Pointe-du-Lac que Loïc Beaumont-Tremblay travaille le verre borosilicate, léger mais très solide. Il crée des bijoux faits main qui s'inspirent notamment du cosmos, un univers qui le passionne depuis l'enfance. L'artiste verrier a lancé récemment une nouvelle gamme de bijoux funéraires, Verre Serenity, dans lesquels sont intégrées les cendres des défunts. Il a également collaboré à la création de pièces de collection avec la Monnaie royale canadienne – notamment la première pièce contenant du verre borosilicate. Les créations Pouce Verre se retrouvent dans plusieurs points de vente à travers le Québec (Trois-Rivières et Saint-Alexis-des-Monts pour la Mauricie), et sont également vendues en ligne.

L'Épi, buvette de quartier
119, rue Radisson, Trois-Rivières

Cette petite buvette est le restaurant de quartier qui manquait au paysage trifluvien. L'établissement propose un décor épuré avec une légère touche scandinave, des plats inventifs, des vins d'importation privée et un service sympa. L'ambiance y est conviviale. Il n'est d'ailleurs pas rare de voir le chef Simon Lemire lever la tête des fourneaux pour servir les clients installés au bar. La cuisine fait la part belle aux produits locaux. Fruits et légumes sont sublimés: bonbons de céleri, pancake de pommes de terre, cendres de poireau, chou fumé… On trouve aussi à l'ardoise quelques plats de viandes et de poissons, comme cet aspic de crabe. Côté vins, les amateurs de bio et nature seront ravis.

Magasin général Le Brun
192, route du Pied-de-la-Côte, Maskinongé

Ce joyau patrimonial est toujours vivant! L'histoire de ce site historique reconnu par le ministère de la Culture du Québec remonte au 19e siècle. Les propriétaires Richard Vienneau et Isabelle Thibeault, qui en ont fait l'acquisition après le départ des frères Le Brun dans les années 1970, ont voulu garder ce lieu authentique, qui abrite aujourd'hui un musée et une boutique. On y retrouve les planchers et les comptoirs d'origine, ainsi que des milliers d'objets divers de l'époque phare du commerce. Le magasin général fait aussi office de salle de spectacles. L'endroit accueille environ 10 événements par mois, en humour (Stéphane Fallu et Mélanie Ghanimé y seront en 2019) ou en musique (folk, rock et chanson sont au menu).





La Bezotte, photo Maggie Boucher

La Bezotte

601, rue Sainte-Anne, Yamachiche

Ce «café de village» s'est installé au printemps dernier dans une jolie maison patrimoniale de Yamachiche, une municipalité en pleine revitalisation. L'endroit propose un café, une boutique de produits gourmands, une salle de billard, une petite salle de spectacles à l'étage et un resto de 44 places. En cuisine, on travaille avant tout avec des produits locaux. Ultra locaux, même, comme la viande qui provient du Rieur Sanglier voisin (ce boudin de sanglier, un régal!). Idem du côté de la carte des boissons, qui offre du vin du vignoble du village ou de la bière des micros environnantes… Le tout donne de jolies assiettes du terroir à prix abordable. L'ambiance y est très chaleureuse et les soirées animées, dans un bel endroit plein de cachet.

Safrana – Ferme La Poule aux champs

6500, chemin de Sainte-Flore, Shawinigan

Il y a trois ans, sur un coup de tête, Marc et Isabelle laissent leurs carrières respectives pour vivre leur rêve: trouver la terre sur laquelle ils produiront du safran. En août 2015, ils font l'acquisition d'une ferme de 55 hectares située à quelques minutes du centre-ville de Shawinigan. La safranière de la Ferme La Poule aux champs, qui accueille aussi des poulets et de l'ail biologique, est officiellement née quelques mois plus tard. Outre l'épice même – que l'on surnomme «l'or rouge» et dont l'amertume peut bien compléter divers repas –, Safrana crée divers produits tels qu'un sirop mariant le safran à la lavande (parfait pour ajouter une dose de sucre aux déjeuners ou aux desserts), de la gelée de champagne et safran et une tartinade carotte, orange et safran.

Montérégie

166 Maison Riviera
170 Les Moulins de Soulanges
176 Les Subversifs
180 Sur la route


RIVIERA
RECETTE DE FAMILLE FAMILY RECIPE


RIVIERA
PETIT POT
BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER
RIVIERA
PETIT POT
BEURRE NON SALÉ
UNSALTED BUTTER
CULTURED BUTTER

Maison Riviera Sorel-Tracy

mots Valérie Therien
photos Maison Riviera

La relance par les petits pots

En 2015, la Maison Riviera, marque née de la Laiterie Chalifoux basée en Montérégie depuis près de 100 ans, réussissait un coup de maître: se démarquer parmi l'offre déjà assez énorme de yogourts en épicerie. Voici comment Maison Riviera a réussi son importante relance.

Comment frapper un tel coup? Par la curiosité et la nouveauté, c'est-à-dire un format encore jamais vu au Québec, pourtant très répandu en Europe: le petit pot de verre. Succès fulgurant, il va sans dire, grâce à l'indéniable coup de foudre que les consommateurs ont eu pour cette gamme de produits.

Kathleen Hébert, chef de marque basée aux bureaux administratifs de Varennes de l'entreprise, explique aussi ce succès par la valeur écologique du produit. «Je pense que les gens étaient rendus là dans leurs habitudes d'achat. Les consommateurs sont de plus en plus consciencieux aux points de vue éthique et environnemental. Les gens sont à l'affût de tous les aspects entourant la responsabilité sociale d'une entreprise. On a lancé la gamme de petits pots au bon moment, parce que les gens veulent réduire la consommation de plastique et aller vers un produit réutilisable. On a créé une expérience client qui se poursuit après avoir terminé le yogourt. On a aussi fait une grande campagne d'astuces de réutilisation pour offrir une seconde vie au pot de verre.»

À la suite de cette opération de charme, l'entreprise montérégienne, connue d'abord pour ses fromages, a vu son offre de produits augmenter considérablement. Retour en arrière pour vous raconter la petite histoire de Maison Riviera.

«La Laiterie Chalifoux est une entreprise familiale qui existe depuis quatre générations, détaille Kathleen Hébert. Ç'a été lancé en 1920 quand l'arrière-grand-mère Alexandrina Chalifoux vendait le lait des troupeaux de sa ferme aux villageois de Sorel. Par la suite, en 1959, est née la marque Riviera, grâce au cheddar et au fromage en grains. Les techniques de pasteurisation ont commencé à se développer et c'est devenu un peu plus industriel qu'artisanal. Au fil des années, l'entreprise s'est spécialisée dans le fromage cheddar, mais aussi dans une gamme de fromages fins, sans lactose: le parmesan, le suisse, l'edam, etc.»

Vaincre la menace

En 2011, l'entreprise doit prendre des décisions majeures quant à son avenir. En premier lieu, il y a une certaine saturation du marché alors que les fromageries bien établies au Québec se sont multipliées. Et une plus grande menace gronde: l'arrivée au pays de tonnes de fromages européens dans le cadre d'un projet de libre-échange entre le Canada et l'Union européenne. C'est l'heure des décisions. «La compagnie s'est dit: "Soit on innove et on varie nos gammes de produits, soit on arrête." Il devait y avoir une évolution pour l'entreprise afin de vaincre cette menace, un revirement à 360 degrés pour survivre.»

Maison Riviera s'associe à Alsace Lait, une coopérative laitière française qui souhaite développer des produits ultra-frais au Québec. «En 2014, tout s'est mis en place avec l'arrivée du directeur général Martin Valiquette et cette alliance stratégique avec Alsace Lait. Il y a eu un mariage de l'expertise d'Alsace Lait et du savoir-faire de la Laiterie Chalifoux afin de varier la gamme de produits existante pour aller vers les produits ultra-frais. On a créé une gamme complète de yogourts, de crèmes fraîches et de crèmes sures, de beurres.»

Le petit pot a été imaginé dans cette vague de renouvellement pour suggérer un produit chic, prestigieux, qui rappelle l'élégance, mais qui a aussi une valeur nostalgique. «Certaines générations se souviennent des laitiers qui livraient dans des bouteilles de verre, précise Kathleen. On s'est dit: "Pourquoi pas déguster un yogourt un peu comme on le faisait à l'époque avec des recettes typiques d'autrefois? Qu'on goûte la crème dans le yogourt, que ce soit tellement onctueux que ça rappelle une bonne crème glacée." Le petit pot était l'emblème, la façon de rentrer dans les foyers québécois. C'était important, après avoir piqué la curiosité, que le consommateur soit conquis par les ingrédients naturels.» D'ailleurs, récemment, après le succès de ses yogourts grecs réduits en sucre et à la demande de consommateurs, Maison Riviera a révisé sa recette de yogourts fermes en petits pots pour la réduire en sucre également, sans en changer le goût.

Tous les consommateurs

Depuis les petits pots, Maison Riviera tente d'aller chercher toutes sortes de consommateurs en multipliant son offre de produits. «Au lancement des petits pots, on avait les yogourts fermes, les yogourts bios, les yogourts de chèvre. On est allés aussi vers des produits sans OGM vu la demande grandissante. Ensuite, on a développé le fromage blanc, un produit très typique français, et on l'a intégré à nos parfaits, ces desserts avec coulis.»

Et une nouveauté plutôt inattendue nous sera offerte l'an prochain. «Au fil des années, on tente de rejoindre des niches de plus en plus précises et celle que l'on souhaite aller chercher en début 2019 regroupe les gens qui ont un régime végétalien. Évidemment, ces gens ne mangent pas de produits laitiers. Notre défi est donc de sortir de notre zone de confort et on y va avec un produit qui a de belles propriétés nutritionnelles. Ce sera une nouvelle alternative sur le marché qui ne contient aucun ingrédient d'origine animale, une grande nouveauté pour nous.»

Maison Riviera, un employeur important pour la région avec environ 200 employés actuellement, fait rayonner le savoir-faire de la Montérégie jusque dans l'Ouest canadien et se démarque depuis un an sur le marché ontarien, nous dit Kathleen. Mais l'entreprise atteindra-t-elle un plafond de production prochainement à force de développer de nouveaux produits et d'augmenter sa distribution? «Nous continuerons à investir dans l'usine, à élargir nos installations actuelles. C'est sûr que lorsqu'on développe de nouveaux produits, cela demande souvent de nouveaux équipements, mais on a encore de l'espace. On a mis en place des systèmes plus efficaces pour la production et on roule désormais 24h/24h, ce qu'on ne faisait pas avant», conclut la chef de marque.

Que cette grande relance se poursuive!

Maison Riviera
Montérégie
1049, boul. Fiset, Sorel-Tracy
450 743-4439
riviera1920.com




RIVIERA
PETIT POT
CITRON
LEMON


RIVIERA
grec 0% greek
YOGOURT VANILLE
VANILLA YOGOURT
SANS LACTOSE
LACTOSE FREE
750g
RÉDUIT EN SUCRE DE 40% LESS SUGAR



Les Moulins de Soulanges
Saint-Polycarpe

mots Sophie Ginoux
photos Première Moisson

La renaissance du blé

Après avoir presque disparu des champs, le blé panifiable du Québec a aujourd'hui le vent dans les voiles grâce au travail de longue haleine mené en collaboration par Première Moisson et les Moulins de Soulanges. Voici le grand retour dans la Belle Province de cette céréale et de son impact positif sur l'environnement.

Des champs de blé à perte de vue. C'est ce que connaissait le Québec aux 17e et au 18e siècles, un âge d'or qui a cessé au début du 20e siècle lorsque les plaines de l'Ouest canadien ont été considérées comme plus profitables pour cette culture. Peu à peu, les poches de blé qui nourrissaient les moulins du Québec se sont taries, à tel point qu'on avait presque oublié qu'on en avait produit ici. C'est donc avec stupeur que Bernard Fiset, boulanger et cofondateur de la boulangerie Première Moisson, a un beau jour de 2005 vu arriver dans son bureau Loïc Dewavrin, son voisin agriculteur, avec une petite poche de grains de blé qu'il venait de récolter. «Mon frère était désarçonné, confirme Josée Fiset, cofondatrice et présidente de l'entreprise. Nous cherchions depuis déjà longtemps une solution pour pallier l'uniformité du blé que nous importions de l'Ouest, dont les caractéristiques rendaient les croûtes de nos pains un peu plus caoutchouteuses quand le taux d'humidité était élevé, alors c'était pour nous une grande surprise de savoir qu'on pouvait peut-être produire du blé panifiable ici, chez nous!»

De ce «peut-être» est alors née l'idée, un peu folle au premier abord, d'ensemencer un lopin de terre de Loïc Dewavrin avec du blé qui permettrait d'améliorer les recettes de pains de Première Moisson. Et les résultats ont été si concluants qu'au bout de deux ans, Bernard Fiset s'est assis avec Robert Beauchemin, un meunier qui fournissait déjà l'entreprise en farines biologiques à travers La Milanaise, avec une idée encore plus folle: fonder un moulin qui travaillerait seulement avec des agriculteurs québécois et avec une approche environnementale répondant aux standards de Première Moisson. Le meunier était audacieux, et le boulanger avait déjà plusieurs fois défrayé la chronique avec ses pains sans farine traitée ni blanchie – un quasi-scandale lors de la création de la boulangerie en 1992 –, alors ils n'étaient pas à une innovation près. Les Moulins de Soulanges venaient de voir le jour.

En route vers l'agriculture raisonnée

Changer la mentalité et les habitudes d'agriculteurs qui ont depuis des dizaines d'années travaillé leurs terres de manière conventionnelle en utilisant des pesticides ne se fait pas en un clin d'œil. Leur proposer en plus de produire du blé panifiable, ce qu'ils ne faisaient plus depuis près d'un siècle, relevait du défi. Mais la conviction profonde que Bernard Fiset et Robert Beauchemin nourrissaient pour ce projet s'est révélée communicative. Douze agriculteurs se sont joints à eux en 2007… et ils sont plus de 300 aujourd'hui à avoir embrassé la voie de l'agriculture raisonnée, dont le principe repose sur la réduction, voire l'élimination des pesticides dans la production. «C'est un intermédiaire entre l'agriculture traditionnelle et l'agriculture biologique, explique Josée Fiset. On ne traite que lorsqu'on a besoin de traiter, et le moins possible. Ça permet de conserver ses récoltes, tout en ayant une démarche environnementale.»

Après 10 ans d'activité, les résultats de cette nouvelle approche sont tangibles. La conversion de quelque 10 000 hectares de terres cultivées de manière conventionnelle (soit 65% des terres agricoles vouées à la culture du blé panifiable au Québec) opérée jusqu'à


Bodco









→



maintenant permet chaque année de réduire de plusieurs tonnes l'utilisation de pesticides et d'azote dommageables pour les sols, les cours d'eau, les gaz à effet de serre et, par extension, d'améliorer la santé des consommateurs. «Ça répond à nos valeurs profondes chez les Fiset. Notre mère a grandi sur une ferme, alors pendant notre enfance, nous n'avons jamais eu aucune conserve, ni aucune sauce ou céréale du commerce à la maison. Nous avons donc dès le début voulu avec Première Moisson intégrer ces principes naturels à nos produits. Il était fondamental pour nous que nos farines soient sans additifs, que la fermentation et le pétrissage de nos pains soient réalisés de manière artisanale par des vrais boulangers. Les Moulins de Soulanges ont constitué en ce sens une de nos plus belles réalisations, car ils conjuguent notre souci de qualité et de traçabilité, le profond respect que nous avons pour notre métier et nos collaborateurs, et notre désir d'encourager l'environnement.»

Grains prometteurs

Pour parvenir à réaliser leur mandat, Les Moulins de Soulanges se sont dotés d'une équipe d'agronomes épaulant les agriculteurs dans leur transition, étape par étape. Si bien que le blé rayonne de nouveau aujourd'hui aux quatre coins du Québec, d'Abitibi-Témiscamingue jusqu'en Gaspésie. Mieux encore: tout comme le vin, le blé s'exprime différemment dans chaque région, avec des arômes particuliers et des propriétés boulangères qui le sont tout autant. Les Moulins de Soulanges ont par conséquent réussi bien plus qu'une réintroduction du blé panifiable au Québec. Ils sont aussi à l'origine de la création de farines exclusives portant la signature du Québec et dont profitent aujourd'hui un nombre croissant de boulangeries canadiennes et américaines.

«Tout ne s'est évidemment pas fait en un jour, raconte Josée Fiset. Nous avons dû fournir un travail énorme en boulangerie au cours de la première année pour stabiliser nos procédés avec ces nouveaux assemblages de farines. Nous avons cependant eu la grande chance de pouvoir compter sur nos clients, qui se sont montrés très patients avec nous lors de cette période charnière parce qu'ils étaient contents d'encourager des producteurs d'ici et conscients qu'il s'agissait non pas d'une initiative isolée, mais d'un vrai projet sociétal qui allait bien au-delà du consommateur. Sans eux et sans la passion déployée par les agriculteurs, les agronomes et les boulangers qui se sont intégrés à ce processus, rien de tout ça n'aurait été possible.»

Et ce champ des possibles est plus que prometteur. Depuis 2007, Les Moulins de Soulanges ont multiplié par 30 leur capacité de production, avec une récolte de plus de 45 000 tonnes de blé (soit 40 000 tonnes de farine) réalisée en 2018. Et la perspective d'atteindre les 80 000 tonnes d'ici cinq ans est à l'ordre du jour. «Avons-nous accompli un petit miracle? Peut-être, dit Josée Fiset. Grâce aux Moulins de Soulanges, qui nous fournissent maintenant plus de 80% de nos farines, nous avons rendu des agriculteurs, des boulangers et des consommateurs heureux.» Comme quoi innover, encourager la production locale et les pratiques environnementales peut être payant… et gourmand.

Les Moulins de Soulanges
Montérégie
485, chemin Saint-Philippe,
Saint-Polycarpe
450 265-3005
moulinsdesoulanges.com

PREMIÈRE MOISSON EST FIER D'AVOIR PARTICIPÉ AU RETOUR
DE LA CULTURE DU BLÉ AU QUÉBEC ET D'ENCOURAGER L'AGRICULTURE RAISONNÉE

PREMIÈRE MOISSON

ÔRIGINE
artisans hôteliers

anciennement Hôtellerie Champêtre

Découvrez le savoir-faire
des meilleurs artisans hôteliers
du Québec grâce à la **carte-cadeau**
Ôrigine artisans hôteliers.

Valide dans tous les hôtels,
auberges, restaurants
et spas du réseau.









Visitez le **www.originehotels.com**
et découvrez nos forfaits et promotions.


1
2
3

Les Subversifs Sorel-Tracy

mots Delphine Jung
photos Les Subversifs

Au nom du gin

Point d'eau bénite ni de vin. Depuis peu, l'église Marie-Auxiliatrice de Sorel-Tracy n'accueille plus de fidèles non plus. On y trouve plutôt les distillateurs des Subversifs, qui y ont installé leur alambic pour produire du gin. Leur secret pour fabriquer le Saint des Saints: un légume d'antan.

Il y a huit ans, Fernando Balthazard et son voisin Pascal Gervais se lançaient dans la production de gin. Et pour sortir du lot, il fallait trouver un petit plus, quelque chose d'insolite, qui allait magnifier les ingrédients de base du gin que sont la baie de genièvre, la coriandre et la cardamome.

Ils ont donc demandé l'avis de Patrice Fortier, de la Société des plantes de Kamouraska. «Il nous a conseillé le panais. On en trouve partout, il a un goût naturellement un peu épicé et sucré. On a fait un essai, et on s'est dit que c'était exactement ce qu'on cherchait», raconte Fernando, en avouant que jusqu'à ce que la première goutte de gin au panais frôle ses papilles, il avait des doutes sur ce mélange pour le moins inédit.

Depuis, le Piger Henricus habille les étagères des bars et des amateurs. «Il est épicé sans trop l'être. Il a du caractère. On voulait un gin qui s'utilise pour les cocktails et qui peut aussi se boire seul», raconte le distillateur qui, d'ailleurs, boit son gin sec. Sa passion pour la distillation et le gin n'est pas innée. Ce Québécois de mère argentine et de père abitibien a lancé ce projet presque sur un coup de tête, après un souper avec son voisin.

«On s'est dit qu'on était peut-être arrivés à un moment de notre vie où on avait besoin d'un nouveau défi. On voulait faire quelque chose en rapport avec la restauration, mais on ne savait pas trop quoi», se souvient Fernando. Le côté gangster et interdit du gin finit par les attirer: «On avait aussi fait des voyages à New York et on avait observé qu'il existait plein de distilleries, ce qui n'était pas du tout le cas au Québec à l'époque.»

La décision est finalement prise. Direction la Californie puis l'État de New York pour se former à la distillation. Fernando quitte l'enseignement et son acolyte abandonne son entreprise d'encadrement. Puis est venu le temps de trouver un local



→


Les Subversifs
La crème de menthe de
ISABELLE


Les Subversifs
Le Réduit de LÉO


Les Subversifs
La Vodka de
IRMA


Les Subversifs
Le Gin de
MARIE-VICTORIN



pour produire… Avant de déménager récemment à Sorel-Tracy pour se rapprocher de la métropole montréalaise, les deux amis se sont installés à Saint-Alexandre, près de Saint-Jean-sur-Richelieu.

L'opportunité de racheter l'église de Sorel-Tracy est ensuite apparue. «Plutôt que de la laisser se faire démolir, nous avons préféré donner une seconde vie à ce bâtiment patrimonial», explique Fernando. Comme un affront aux prêcheurs de la bonne morale, les distillateurs déménagent donc leur alambic dans la maison du Seigneur. N'est-ce pas dans les abbayes que sont brassées les meilleures bières?

Cette église leur offre 8000 pieds carrés et la même surface au sous-sol. De quoi assurer la production annuelle de 50 000 bouteilles, qui se vendent ensuite au Québec et en Ontario – peut-être même bientôt en Espagne. Les deux associés ont mis en vente beaucoup d'objets qui ornaient l'intérieur du lieu sacré, tels que le Christ sur sa croix ou les cloches. Ils ont toutefois voulu garder l'autel à côté duquel se trouve l'alambic, ainsi que les seaux d'eau bénite.

Les confessionnaux sont eux aussi toujours là, histoire de se repentir après avoir bu du liquide accusé pendant la prohibition de perturber l'ordre social. D'ailleurs, Fernando confie que trouver un nom pour son entreprise n'a pas été facile. Ils sont finalement partis sur quelque chose qui symbolisait le gin: l'interdit. «L'idée, c'était de renverser l'ordre établi», explique-t-il. Et pour coller à cette image, ils ont décidé dernièrement de changer leurs étiquettes, qui représentent maintenant des personnages du Québec… subversifs.

Irma Levasseur, première femme franco-canadienne à devenir médecin et fondatrice de l'hôpital Sainte-Justine, ou encore le frère Marie-Victorin, qui s'est intéressé à l'anatomie de la femme, orneront donc les nouvelles bouteilles. Pour la liqueur de menthe, ils ont choisi Isabelle Montour, une Algonquine métisse. «Elle a fait beaucoup pour développer des liens entre Anglais, Français et Amérindiens et elle était plutôt libertine pour son époque», poursuit Fernando.

Le duo ne crée pas que du gin. Il propose aussi de la crème de menthe, ainsi qu'une liqueur de gin et de sirop d'érable pour «ramener la tradition de la cabane à sucre». Il y a peu, l'entreprise a aussi développé une vodka et un whisky – ce dernier est uniquement offert en vente privée. «C'est un whisky moonshine, ça veut dire que les gens l'achètent puis le font vieillir eux-mêmes dans un fût», détaille le distillateur.

Après huit ans à développer leur recette, le duo voit désormais grand pour l'industrie québécoise de la distillerie. Comme le whisky est associé à l'Écosse et la vodka à la Russie, Fernando rêve qu'un jour le gin soit associé au Québec. Dans son église, il aura sûrement quelques saints auxquels se vouer pour que sa prière se réalise.

Les Subversifs
Montérégie
850, route Marie-Victorin
Sorel-Tracy
414 926-6576
subversifs.ca

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Au gré des champs

Au gré des champs

404, rang Saint-Édouard,
Saint-Jean-sur-Richelieu

Certification biologique des champs, utilisation restreinte d'hormones et d'antibiotiques: cette ferme familiale s'inscrit dans la lignée de l'agriculture durable.

Le lait est transféré directement de la ferme à la fromagerie, juste à côté. Leur produit phare, le fromage de lait cru à pâte molle Le Pont blanc, a remporté en novembre 2018 trois prix à la soirée des Caseus, concours récompensant les fromages fins québécois. Amplement mérité!

La boutique, avec vue sur l'atelier de fabrication et une partie des fromages en affinage, permet de découvrir les produits de la ferme (ses fromages, bien sûr, mais aussi sa viande de veau, de bœuf et de porc) et ceux d'autres artisans de la région. Un arrêt obligé sur la route.

Exporail, le Musée ferroviaire canadien

110, rue Saint-Pierre, Saint-Constant

Un lieu où s'allient ludisme et instruction. Pour les passionnés de trains ou les curieux qui souhaitent explorer ces impressionnantes machines, Exporail plaira autant aux petits qu'aux grands. Le samedi et le dimanche, la visite guidée de l'exposition permanente *Vivre l'aventure ferroviaire au Canada* permet de découvrir les moments forts de l'histoire ferroviaire canadienne parmi les locomotives, wagons et tramways d'époque. En plus du centre de documentation et de la salle de trains miniatures, la salle d'exposition temporaire héberge le traditionnel Noël ferroviaire durant la période des fêtes et l'activité thématique *Train du cirque*, où le convoi de cirque en Amérique sera à l'honneur pendant la relâche. Bien que fermé en basse saison, le Café Le Tramway offre tout de même un espace où les visiteurs peuvent y manger leur lunch.

Le pain dans les voiles

250, rue Saint-Georges,
Mont-Saint-Hilaire

Depuis 2009, cette boulangerie située au pied du mont Saint-Hilaire et dont le nom est inspiré par la passion commune des propriétaires pour la voile offre des produits d'une rare qualité, remportant même en 2011 le second prix pour la meilleure baguette au Mondial du pain. La boulangerie a le vent dans les voiles: deux succursales ont ouvert leurs portes à Montréal puis une troisième à Saint-Bruno-de-Montarville. On s'y arrête pour dîner d'un sandwich ou d'une pizza aux saveurs atypiques (courge butternut, crème sure et sauge fraîche, dites-vous?). On cède à la gourmandise en combinant un espresso et un scone ou, mieux, un clafoutis. Surtout, faites le plein de leurs chouquettes: aussi savoureuses que légères, voire aériennes. Si vous passez dans le coin…

Domaine du Nival

424, rang du Bord-de-l'Eau Ouest,
Saint-Louis

Ce vignoble – qui tire son nom de *nivis*, neige en latin – veut avant tout exprimer le terroir local dans ses vins. C'est en 2013 que les Beauchemin plantent leurs vignes près de Saint-Hyacinthe, à un jet de pierres de la rivière Yamaska. Ils cultivent notamment des cépages *Vitis vinifera*, à savoir des variétés européennes comme le pinot noir, le gamaret, la petite arvine ou l'albariño. Dans le champ, les pratiques biodynamiques sont de rigueur. Les premières cuvées sortent en 2016; depuis, le Nival est souvent en rupture de stock, ses bouteilles d'Entêtés, de Bouche-bée ou de Matière à discussion s'arrachant dès leur mise en marché. Un vignoble à suivre assurément, parmi les meilleurs dans cette famille grandissante des producteurs de vins québécois. Santé!



Domaine du Nival

Le Coureur des Bois

1810, rue Richelieu, Belœil

Le secret est de moins en moins bien gardé: Le Coureur des Bois abrite une cave fabuleuse, composée à la fois de crus princiers et de bouteilles pour roturiers avertis. Mais si l'on y vient pour le vin, on y reste pour la table. Logé sur les rives du Richelieu, ce bistro culinaire trouve son plus beau décor dans l'assiette. Le chef Jean-François Méthot a créé une cuisine française de haut vol qui fait la part belle aux produits locaux et biologiques. Essayez la panna cotta au fromage de chèvre, les ribs de bœuf et le gâteau aux carottes, et vous nous en donnerez des nouvelles. Le service avisé évite les pièges du maniérisme qui guettent les tables de ce calibre. En 2018, l'établissement a reçu le prix Grand Award, décerné par le Wine Spectator pour l'excellence de sa cave à vins.

Microbrasserie Le Castor

67, chemin des Vinaigriers, Rigaud

Inspirés des styles de bières que les propriétaires ont découvertes en Écosse et au Royaume-Uni, les produits de la micro Le Castor, tous certifiés biologiques, proposent pourtant un goût bien d'ici. Leurs bières sont solides, surprenantes, mais faciles d'approche, ingénieuses comme le rongeur dont elles portent le nom. Outre les classiques pilsner et IPA offertes à l'année, la stout à l'avoine, avec ses arômes de chocolat noir et de café, se révèle parfaite en hiver, réconfortante à souhait. En magasin, on repère facilement les bouteilles qui arborent l'étiquette à l'effigie de l'emblème du pays. En revenant de Rigaud ou bien dans son patelin.





Le Coureur des Bois

Outaouais

184 Artist in Residence
190 Aux 4 jeudis
193 La rue Principale du Vieux-Aylmer
196 Sur la route





Artist in Residence Gatineau

mots Delphine Jung
photos Daphné Caron

Le redneck de l'alambic

Pour le fondateur de la distillerie Artist in Residence, le Québec n'est pas assez grand pour son gin et sa vodka. L'ancien mécanicien de camions lourds vise le monde. Histoire d'une ambition XXL.

Elle est la seule en Outaouais. Et malgré son jeune âge – deux ans –, elle vise déjà le monde entier: la distillerie Artist in Residence, installée à Gatineau, met en vente du gin et de la vodka aux ingrédients 100% locaux, mais dont le goût traversera bientôt les frontières. Du moins, c'est ce qu'espère son fondateur, Pierre Mantha, 50 ans. Un «*typical redneck*» de Gatineau, comme il se présente. Un «ti-gars» qui a longtemps mis la main dans le cambouis, alors qu'il était mécanicien de camions lourds.

C'est sa rencontre avec sa femme, une Colombienne aux goûts de luxe, qui le transforme. Elle est fancy et chic, lui a un gros truck, une casquette, des jeans et un accent fort prononcé.

Avec elle, il part en Colombie et y rencontre un ami qui lui parle beaucoup d'alcool. «"T'as le look de boisson", il me disait, alors que je ne bois pas!», se souvient Pierre. Le Colombien lui dit aussi que le Québec détient une énorme quantité d'eau douce, l'ingrédient principal pour faire de l'alcool.

Rapidement, Pierre, en pleine réflexion sur son avenir, fait le rapprochement: dans son Québec natal, il a ce terrain, sous lequel gît une source d'eau douce. Alors pourquoi ne pas se lancer dans la production de spiritueux? Il commence alors à se renseigner sur la distillation en voyageant notamment aux États-Unis: Californie, Miami, New York ou encore Chicago. «Je voyais qu'ils faisaient de l'alcool avec de l'eau de la ville! C'est n'importe quoi», lance-t-il, en expliquant que souvent, les eaux de la ville sont chlorées et donc pas assez pures pour faire un bon gin ou une bonne vodka. Lui veut faire ça bien.



Photo Mathieu Béland

Lorsqu'il ouvre sa distillerie de 15 000 pieds carrés – bientôt 20 000 –, qu'il décrit comme une «distillerie artisanale pour les rebelles, les *free spirits*», il décide que pour chaque création il accueillera un artiste en résidence. Et pour mettre en avant son produit, il lui faut un beau magasin. «Un magasin "Chanel", noir et blanc, glamour, moderne. Quelque chose qui fait international. Et pas de cachette. Chez nous, il y a des grandes vitres, on peut tout voir», indique-t-il. Il installe également des équipements de filtration de dernier cri – «un système Ferrari».

Sous ses pieds, la source d'eau pure, et juste derrière, à quelques kilomètres à peine du bâtiment, les champs de maïs d'une ferme familiale: les deux ingrédients essentiels à la réalisation du gin. Pierre s'entoure aussi des meilleurs artisans en distillerie; lui n'est que le patron, le porte-parole de la marque. «Je suis le plus nono de l'équipe, dit-il en riant. Eux connaissent bien mieux que moi les techniques.» Il revendique une approche artisanale, puisque la distillerie produit des spiritueux du grain à la bouteille, mais dans un bâtiment ultramoderne, parce que «je veux que ça ait l'air *mainstream*», précise le propriétaire. Mais derrière ce discours, Pierre assure ne pas









attacher une importance particulière à l'argent: «Je peux manger juste des sandwichs, je n'ai pas besoin de beaux chars. Je veux juste faire quelque chose qui compte et m'amuser. Mon *kicker*, c'est bâtir quelque chose.»

Ses premières bouteilles sont sorties de la distillerie en juillet. L'une est une vodka légère qui compte 50 calories par once, soit «25% de moins qu'une vodka régulière», et qui représente «la célébration et la lumière». Derrière sa conception, il y a une collaboration, celle de la distillerie et d'un maître artificier. «Je voulais quelque chose que les gens peuvent boire sans avoir mal à la tête, quelque chose de *smooth*», explique Pierre. Lui la boit avec du jus de canneberges.

Quant au gin, baptisé Waxwing, il est estampillé d'un beau jaseur boréal. Si Pierre a choisi cet oiseau en particulier, ce n'est pas sans raison: le jaseur boréal raffole des baies de genévrier, l'un des ingrédients phares du gin. Sa robe orangée est issue de la macération des baies d'églantier et de végétaux. En bouche, il dévoile des notes de coriandre, de réglisse, de baies de sorbier et, évidemment, de genévrier.

Le symbole de la distillerie: la montgolfière. Elle rappelle les ambitions XXL de Pierre: des spiritueux qui un jour voyageront sur toute la planète; pour lui, c'est plus précisément la Colombie et toute l'Amérique du Sud, puis l'Asie et enfin l'Europe. Pour autant, le fondateur ne renie pas ses origines, il se dit même fier que la mention «Québec» figure sur ses bouteilles. «Je serai encore plus fier lorsqu'on sera numéro 1 au Québec», ajoute-t-il. Sans perdre le nord, il termine: «Puis numéro 1 au Canada». Pour Pierre, «*sky is the limit*».

Artist in Residence Outaouais
243, rue Bombardier, Gatineau
1 844 735-8800
airdistillerie.com







(pignon sur rue)

Aux 4 jeudis
Gatineau

mots Stefan Psenak
photos Lévy L Marquis

40 ans d'histoire

Depuis 40 ans, le café-bar du Vieux-Hull a ses adeptes.
C'est comme une deuxième maison, riche en histoire et en rencontres.
Portrait de cet endroit mythique qui a sa place dans le cœur de bien des gens du coin.

L'immeuble qui s'élève au 42-44, rue Laval, en plein cœur du Vieux-Hull (aujourd'hui le centre-ville de Gatineau), fait partie du patrimoine matériel et immatériel de la ville. Quand on s'intéresse un tant soit peu à l'histoire et au patrimoine, on ne peut que constater que la grande maison de briques de style italien, construite en 1900 par Isaïe Laflèche, est un puissant symbole de résilience. La précédente maison de la famille, détruite dans le grand feu de 1900, était la troisième résidence Laflèche à connaître le même sort, après les incendies de 1880 et 1886.
Le bâtiment tel qu'on le connaît a par la suite abrité l'épicerie Laflèche, en plus de servir de logement familial et de lieu pour les rassemblements. C'est là que naîtra l'Association ouvrière de Hull, ancêtre de la CSN (Confédération des syndicats nationaux), animée par Achille Morin, ardent syndicaliste et ancien échevin de Hull (1930 à 1957). L'Outaouais est alors l'une des régions les plus actives du Québec dans l'implantation du syndicalisme catholique.

Petit saut dans l'histoire locale. Nous sommes en 1978. Trois jeunes dans la vingtaine, François Fortier, Louis-Gilles Rocheleau et Carole Morin, y ouvrent le café Aux 4 jeudis, loin de se douter que l'établissement dont ils rêvent deviendra en quelque sorte le fer de lance du quartier ludique du Vieux-Hull et le légendaire lieu qu'on connaît aujourd'hui. En ouvrant les portes du café, les nouveaux tenanciers veulent offrir aux gens de leur génération un point de rencontre qui leur ressemble. «Partout ailleurs, on entendait la même musique ou la même radio parlée. On voulait créer une ambiance unique, faire entendre l'effervescence musicale de l'époque», se rappelle François. Pendant deux ans et demi, par choix, le café fonctionne sans permis d'alcool. On propose un menu du midi pour l'abondante clientèle de fonctionnaires, du café, des tisanes et des pâtisseries viennent compléter la carte.
Aux 4 jeudis devient le rendez-vous des étudiants, des artistes et des intellos qui viennent y discuter, écouter les *playlists* «sur cassettes ou rubans concoctés par des amis» et y jouer à des jeux jusqu'à 1 heure du matin. «On gagnait peu. Alors j'ai convaincu Louis-Gilles qu'il fallait qu'on fasse une demande de permis d'alcool», poursuit François, qui rachètera toutes les parts de l'établissement en 1985.

J'ai connu le 4 (comme les habitués l'appellent) au début des années 1990. J'étudiais à l'Université d'Ottawa et on y allait pour l'ambiance et son côté résolument culturel. Expositions d'artistes visuels, spectacles intimes, soupers thématiques, partys ou projections de films sur l'immense écran sur le mur adjacent à la terrasse faisaient entre autres partie de l'offre culturelle. «On a commencé à projeter des classiques du genre Buster Keaton, puis on a obtenu l'appui de la cinémathèque de l'Alliance française d'Ottawa pour diffuser des classiques français», se souvient François. Et les projections estivales du programme Cinéterrasse durent depuis 36 ans.

La première fois que j'y ai mis les pieds, j'ai tout de suite aimé le look de l'endroit. À gauche en entrant, la grande table des «sénateurs», autour de laquelle se réunissaient pour les 5 à 7 des journalistes, des traducteurs, des rédacteurs, toujours les mêmes. Plus tard en soirée, quand ils étaient rentrés, on était quelques-uns, plus jeunes, à s'y installer en se sentant privilégiés d'y accéder. Au fond, sur le mur opposé, trônait l'antique et magnifique coffre-fort, vestige de l'épicerie Laflèche, qui sera utilisé jusqu'en 2017, au moment où le nouveau propriétaire des lieux, Alex Duhamel, procédera à d'importants travaux de rénovation. «Quand j'ai acheté le 4 et le resto voisin (le Piz'za-za, qui a aussi

été fondé par Fortier en 1994), je faisais un investissement. Mais c'est dans la première année qui a suivi ma prise de possession que j'ai pu vraiment mesurer l'ampleur et l'importance du 4 jeudis pour les gens d'ici. Et la réputation de l'endroit dépasse largement les frontières de l'Outaouais. Je voyage beaucoup et partout où je vais, des gens me parlent du 4», constate Alex. «J'ai longtemps négocié avec François. Pour lui, c'était clair qu'il ne vendrait pas à quelqu'un qui ne voulait que faire un *deal* d'affaires. Il m'a fait comprendre que ses employés étaient importants, qu'ils faisaient partie de la famille, et que l'éventuel nouveau propriétaire devrait s'engager en ce sens. Il avait raison. Ce sont eux qui font de cet endroit ce qu'il est.»

En 1993, je travaillais à l'étage au-dessus du café au mensuel culturel *Zone Outaouais* (qui sera racheté plus tard par *Voir*). Tous les matins, Nicolas Cazelais, le propriétaire du journal, et moi, on se faisait un café avant de monter. C'est là que j'ai appris à me servir d'une machine à espresso. À la fin de la journée, je descendais l'escalier et j'allais m'asseoir au comptoir pour prendre un pot et discuter avec notre barman préféré, le regretté Louis Godbout. C'est Aux 4 jeudis aussi que j'ai lancé mon premier livre. C'était l'époque faste et merveilleuse de la première moitié de ma vingtaine. J'habitais à quelques portes de là, rue Laval, et je retournais souvent y faire un saut, aux alentours de 23h, pour jaser avec Jules, le chef de pupitre du *Droit*, Paul, le meilleur rédacteur de discours que je connaisse et d'autres gens qui aimaient l'ambiance feutrée, propice aux conversations, qui tranchait avec les nombreux autres bars de la place Aubry et de la promenade du Portage. L'action ne manquait pas, à Hull, en ce temps où les bars fermaient à 3h, alors que ceux de l'autre côté de la rivière, à Ottawa, se vidaient dès 1h. Quelques années plus tard, l'harmonisation des heures de fermeture à 2h allait considérablement changer la dynamique.

Je travaille aujourd'hui au 35, rue Laval, en face du 4. Alexandre Le Blanc, qui en dirige les destinées depuis 15 ans comme directeur général, est un allié de choix dans les efforts de revitalisation du centre-ville et a la pleine confiance de son patron, un joueur d'équipe qui a pris le relais de François Fortier en s'engageant dans son milieu.

On a célébré début septembre les 40 ans du 4 jeudis. Une grande fête où des gens de toutes générations, anciens employés et clients fidèles de toutes les époques, se sont réunis sous le chaud soleil de la fin de l'été. Il nous manquait quelques amis, décédés ces dernières années. Mais nous étions nombreux et nombreuses à les porter en nous. «C'est ça, l'esprit du 4, poursuit Alexandre Le Blanc. Un esprit de corps tourné vers une clientèle qui a fini par faire partie de la famille. On a bâti sur les acquis, sur une programmation qui a traversé le temps et les modes, et on travaille sans cesse à se renouveler pour créer l'événement. Tout ça avec les autres établissements des environs. Le Vieux-Hull, c'est un clan tissé serré et c'est ce qui me motive jour après jour à venir au boulot.»

Fin février, alors que le 40e Salon du livre de l'Outaouais battra son plein, j'y emmènerai, comme je le fais depuis 26 ans, mes amis écrivains et éditeurs. Et je leur raconterai l'histoire du lieu, assis à l'endroit où se trouvait jadis la table des sénateurs, installée là par Louis-Gilles.



Photo Martin Périard

Aux 4 jeudis
Outaouais
44, rue Laval, Gatineau
819 771-9557
4jeudis.ca

mots Stefan Psenak
photo Maude Poulin

Périple dans le temps et le lieu

Il y a 20 ans, le Vieux-Aylmer connaissait un regain. Depuis, le secteur ne cesse de s'épanouir, dans une artère principale où l'on préserve le patrimoine et où la culture côtoie les commerces.








Photos Martine Mongrain; en-bas à gauche: Maude Poulin

J'ai atterri dans le Vieux-Aylmer un peu par accident. C'était en 1997. Ma conjointe et moi nous préparions à quitter Sudbury après avoir accepté des emplois à Ottawa. Notre fille avait un peu plus d'un an et nous cherchions une petite maison près de tous les services et des écoles. Quelques mois avant notre grand départ, des amis nous avaient prêté leur maison, dans le quartier Wychwood de l'ancienne ville d'Aylmer (séparé du Vieux par un parc). Pendant une semaine, le temps qu'on trouve à se loger, nous avions pu explorer à loisir ce coin de l'Outaouais où je n'avais jamais mis les pieds, même si j'avais habité à Hull, à une douzaine de kilomètres. Nous avons eu un coup de cœur pour cette petite maison de la rue Parker, dans un voisinage rempli d'arbres matures, à deux pas de la rue Principale et de ses nombreux édifices patrimoniaux, à quelques minutes de la marina, du parc des Cèdres et de la plage du lac Deschênes (qui fait partie de la rivière des Outaouais), auxquels nous pouvions accéder par la piste cyclable à 20 mètres de chez nous. C'était avant les fusions municipales qui réuniraient d'ouest en est cinq villes pour former, en 2002, Gatineau telle qu'on la connaît aujourd'hui.

Nous avons vite compris qu'il y avait à Aylmer un esprit de corps, un fort sentiment de fierté et d'appartenance qui était presque palpable, tant nos nouveaux voisins nous parlaient du lieu avec passion. Sur notre rue, nous étions les plus jeunes et nous y côtoyions des familles établies depuis des générations. Nous nous y sommes sentis accueillis. Comme si nous étions admis au sein d'une communauté.

À l'époque, la rue Principale comptait quelques commerces de proximité, dont le Marché Laflamme, la petite épicerie de quartier installée là depuis des décennies. Quelques restos ouvraient et fermaient. En rétrospective, j'avancerais que la véritable relance de l'artère

s'est opérée à partir de 1998 avec l'ouverture du Bistro L'Autre Œil, au 55. Nous étions cinq ou six clients réguliers à fréquenter la maison tenue par Daniel Lagacé, sa mère, la regrettée Denise Beauchamp (que nous appelions tous «mom»), et son beau-père Louis Dumais. La passion pour la bière du jeune propriétaire, qui souhaitait ouvrir dans son patelin un pub inspiré du Saint-Alexandre, dans le Vieux-Québec, lui aura permis de créer une véritable institution un client à la fois. Vingt ans plus tard, L'Autre Œil se classe au premier rang des bistros offrant la plus grande variété de bières au Québec. Récemment déménagé un peu plus haut sur la Principale, dans une grande maison patrimoniale, l'établissement est un incontournable du Vieux-Aylmer.

En 2008 et 2009, la Ville de Gatineau a procédé à d'importants travaux de réaménagement de la Principale, site patrimonial. L'enfouissement des fils électriques, l'élargissement des trottoirs pavés, les plantations d'arbres et des vivaces en bordure de la rue ont créé un environnement où l'architecture des maisons érigées par les barons du bois est mise en valeur. Entre l'ancien monastère des rédemptoristes et l'auberge Symmes (qui abrite un musée régional) sise à l'entrée de la marina, l'artère dévoile un kilomètre de beauté, occupé par de nombreux restos, cafés et boutiques, des services professionnels et plusieurs résidences à faire rêver.

L'heure de l'engagement

C'est mon attachement à ce cœur de village hors de l'ordinaire qui m'a mené à me présenter en politique municipale, aux élections de 2009. Élu avec une seule voix de plus que mon plus proche adversaire (après une interminable saga suivant le dépouillement judiciaire), j'ai hérité de la présidence de la Commission des arts, de la culture, des lettres et du patrimoine de la ville. À ce titre et comme conseiller du quartier, j'ai travaillé en étroite collaboration avec les citoyens et l'association locale de commerçants (APICA) pour créer le Carré patrimonial du Vieux-Aylmer. L'idée m'avait été soumise par Antoine L. Normand, un citoyen engagé, résident de longue date de notre coin de la ville, qui avait organisé une projection de sa présentation au monastère, converti depuis une quinzaine d'années en résidences pour retraités autonomes.

Nous avons commencé par nommer le lieu et créer des oriflammes que nous avons installées sur les lampadaires de style antique qui bordent la rue. Devant chacune des maisons patrimoniales, nous avons utilisé des pochoirs pour inscrire l'adresse, l'année de construction, et le nom de la maison, le cas échéant. Aujourd'hui, sept ans plus tard, l'appellation «Carré patrimonial du Vieux-Aylmer» est passée dans les mœurs, notamment grâce aux investissements privés notables qui ont remis en état trois édifices de grande valeur patrimoniale. Le premier, la Maison Lakeview (au 61), a été construit en 1855. Jusqu'à sa restauration dans les règles de l'art par la femme d'affaires Josée Lacasse en 2012, l'immeuble abritait encore un club de danseuses de deuxième zone. Depuis la fermeture du deuxième restaurant à s'y être installé, l'immeuble est vacant, mais la maison devrait trouver sa vocation.

Le second, l'Hôtel British (au 71), construit en 1841 et qui, avec le temps, avait été rénové à la va-comme-je-te-pousse et laissé en décrépitude, et le troisième, l'ancienne banque (au 79), ont quant à eux été restaurés avec passion et acharnement par l'homme d'affaires Mike Clemann, qui aura mis cinq ans à mener à terme son projet. L'entêtement de ce dernier et la maestria avec laquelle il a orchestré les travaux auront été récompensés par divers prix. L'apport de ces bâtiments au paysage est indéniable et le British propose, depuis son ouverture, en 2016, un hébergement hôtelier de luxe.

La rue Principale abrite aussi le marché public du Vieux-Aylmer, qui se tient tous les dimanches dans le parc Commémoratif, de mai à octobre, tout juste devant le Centre culturel du Vieux-Aylmer, qui abrite l'intime salle de spectacles La Basoche et l'Espace Pierre-Debain, consacré aux métiers d'art. L'association commerciale locale organise aussi moult activités et festivals qui attirent toujours une foule de participants, qui se déplacent pour l'occasion de tous les secteurs de la ville. Depuis peu, une librairie-galerie d'art indépendante a ouvert ses portes (Bouquinart, au 110), en face de la bibliothèque publique. La force de l'artère tient à l'unicité des commerces qui s'y établissent. Vingt et un an après mon arrivée dans le quartier, la rue Principale a atteint sa maturité et vaut à elle seule le déplacement dans l'ouest de la ville.

C'est avec un petit pincement au cœur que je passerai dans le Vieux-Aylmer mon dernier hiver et mon dernier printemps à titre de résident avant de prendre le large, au début de l'été prochain, pour me rapprocher du centre-ville. J'y ai été heureux. Je m'y suis senti chez moi. Bien que je n'y résiderai plus, le Vieux-Aylmer, lui, continuera de m'habiter. J'y reviendrai de temps en temps avec le regard de celui qui revient chez lui après une longue absence. Et j'irai de surprise en découverte si la tendance se maintient.

La rue Principale du Vieux-Aylmer
Outaouais
associationpatrimoineaylmer.com

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Parc de la Gatineau

Le parc de la Gatineau: paradis du ski de fond

33, chemin Scott, Chelsea

Symbole phare de l'Outaouais, le parc de la Gatineau est le paradis des fondeurs. Dans un paysage à couper le souffle situé à quelques minutes du centre-ville de Gatineau, le parc propose plus de 200 kilomètres de pistes de ski de fond, ce qui en fait l'un des plus grands réseaux de pistes de ski de fond en Amérique du Nord. La cinquantaine de pistes, dont le niveau de difficulté varie de facile à très difficile, fait le bonheur de ceux et celles qui pratiquent le ski classique ou le pas de patin. Son relief tout en vallons, sa dénivellation de 320 mètres et ses sentiers tracés constamment entretenus et patrouillés en font un véritable joyau au cœur de l'hiver. Il vous suffit de bien planifier votre sortie et vous souhaiterez y revenir aussi souvent que possible. Le parc est la propriété de la Commission de la capitale nationale (CCN), qui s'emploie à le protéger et à le mettre en valeur en toutes saisons.

Les bières de saison

Gatineau compte désormais trois microbrasseries: Les Brasseurs du Temps (BDT), Gainsbourg et la Brasserie du Bas-Canada. Les trois établissements brassent leurs bières sur place et ont su se créer une niche et développer une fidèle clientèle d'amateurs de bières de grande qualité. Et tous offrent des bières de saison que vous pourrez découvrir lors de votre prochain passage à Gatineau. Les BDT occupent un édifice historique appartenant à la Ville, Gainsbourg se trouve à la mythique place Aubry, et la plus récente micro, la Brasserie du Bas-Canada, est installée dans le secteur Gatineau, bien que ses produits soient offerts un peu partout. Les BDT et Gainsbourg proposent aussi une programmation de spectacles musicaux à longueur d'année.

brasseursdutemps.com
gainsbourg.ca
brasseriebascanada.com

Ferme aux pleines saveurs

1038, rang Sainte-Madeleine,
Saint-André-Avellin

Quinze ans en agriculture biologique, ça se souligne! La ferme familiale du rang Sainte-Madeleine, fondée en 2002 par Martin Turcot et Chantale Vaillancourt, dessert les habitants de la région avec de délicieux paniers bios, dont les principales qualités sont la fraîcheur et la variété – ail, laitues, chou-rave, bok choy, carottes, rabioles, fraises, maïs, et bien plus sont récoltés en été et automne. Aujourd'hui, les terres de la famille produisent plus de 500 paniers bios par année. On retrouve également ses fruits et légumes dans certaines épiceries d'aliments naturels, au Marché de l'Outaouais, dans quelques restaurants de la région et à la boutique de la ferme. La production de la ferme devrait continuer d'augmenter puisque les entrepreneurs ont fait l'acquisition de deux nouvelles serres en 2017.

La patinoire du ruisseau de la Brasserie

69, rue Montcalm, Gatineau

Depuis maintenant quatre ans, la Ville de Gatineau offre à la population une patinoire sur le ruisseau de la Brasserie, une activité hivernale que l'ancienne ville de Hull avait déjà tenue, au début des années 1990. Avec l'appui de partenaires, une programmation (festival pour toute la famille, tournoi de hockey, party en plein air) agrémente l'expérience des patineurs. Ouverte entre le pont Wright et le château d'eau, qui abrite Les Brasseurs du Temps, la première microbrasserie de Gatineau, la patinoire est évidemment assujettie aux aléas de la température. Néanmoins, lors de sa première année de réouverture, les familles et les amoureux ont pu chausser leurs patins pendant près de 60 jours!



Gainsbourg

Le Domaine des flocons de Bal de Neige

285, rue Laurier, Gatineau

Le Domaine des flocons du Bal de Neige transforme chaque année le parc Jacques-Cartier de Gatineau en un immense terrain de jeu hivernal, le plus grand en Amérique du Nord! Les trois premières semaines de février sont remplies d'activités toutes plus amusantes les unes que les autres. Les familles s'y donnent rendez-vous et ce sont plusieurs centaines de milliers de visiteurs qui dévalent les glissades géantes, admirent les sculptures du Rendez-vous national de sculptures de neige qui sont illuminées en soirée, dansent au rythme des spectacles et des DJ ou échangent avec les Glamottes, les légendaires mascottes du festival hivernal. Élément-clé de la programmation du Bal de Neige, qui se déroule des deux côtés de la rivière, le Domaine des flocons est une réalisation du Bureau des événements de la Ville de Gatineau.



Le Domaine des flocons de Bal de Neige

L'Orée du bois

15, chemin de Kingsmere, Chelsea

À l'arrivée, on est immédiatement charmé par les allures rustiques de l'ancienne ferme, la nature environnante et le potager prospère. Cet établissement traditionnel met en valeur la cuisine française et les produits du terroir québécois. Lapin, canard et volaille de fermes de la province sont apprêtés de façon originale et intrigante. Le pot-au-feu de la mer et le feuilleté de pétoncle font partie des spécialités. La carte offre tellement de choix qu'il est impossible de goûter à tout. Table d'hôte de saison, menu de groupe et menu végé sont aussi offerts. La viande et le poisson sont fumés sur place. Les desserts et chocolats sont préparés minutieusement à même la cuisine. Un resto unique en son genre, très apprécié dans la région.



L'Orée du bois

Saguenay – Lac-Saint-Jean

200 La Traversée du Lac Saint-Jean à vélo
206 Centre Bang
210 La Chouape
217 Sur la route





La Traversée du lac Saint-Jean à vélo Roberval

mots Maxime Bilodeau

Un Bleuet belge givré

Après avoir propulsé la Véloroute des Bleuets au rang de circuit cyclable de référence au Canada, David Lecointre est en voie de répéter la même histoire avec la Traversée du lac Saint-Jean à vélo, qui en sera à sa sixième édition l'hiver prochain. Pas mal pour un Belge naturalisé jeannois!

Il faut déjà avoir posé ses grosses bottes doublées en feutre sur le lac Saint-Jean l'hiver pour en saisir toute l'hostilité. Au cœur de la saison froide, cette mer intérieure de 1000 kilomètres carrés revêt des allures de véritable désert blanc. La glace s'étend à perte de vue, le thermomètre flirte avec des valeurs extrêmes et les tempêtes, même les plus inoffensives, se transforment en blizzards meurtriers. Résultat: s'aventurer sur ce Sahara du Nord, même en ski-doo, relève de l'exploit, pour ne pas dire de la témérité. Imaginez alors au guidon d'un vélo; c'est de la folie furieuse.

Manifestement, David Lecointre n'a pas reçu le message. Depuis six ans, ce Jeannois d'adoption convie les adeptes de la petite reine à traverser le monstre sur deux roues l'hiver, comme le font les nageurs durant l'été. Sa Traversée du lac Saint-Jean à vélo connaît un franc succès: en février dernier, 300 cyclistes d'ici et d'ailleurs (on vient d'aussi loin que du Bahreïn pour y participer) se sont élancés de Roberval vers Péribonka. Un périple de 32 kilomètres que les meilleurs réalisent en un peu plus de deux heures — lorsque Dame nature le veut bien. «C'est la météo qui fait l'événement. Certaines années sont plus clémentes que d'autres», affirme celui qui est aussi directeur général de la Véloroute des Bleuets.

La première édition de la Traversée, en 2014, a d'ailleurs viré à l'enfer blanc. «J'avais annoncé que je traverserais le lac sur Facebook, par défi personnel. Puis, sans que je m'y attende, j'ai été invité à en discuter dans les jours suivants sur les ondes régionales de Radio-Canada. Le matin du jour J, vingt et un braves, dont deux types en monocycle, se sont présentés… même s'il annonçait une tempête!



Page de gauche, en-haut: Guillaume Roy
Page de gauche, en-bas: David Rowsome
Ci-contre: Olivier Beart



Photo Bernard Chartier

Du lot, seuls sept cyclistes ont rallié la ligne d'arrivée après neuf heures d'efforts à marcher à côté de leur vélo. C'était le *whiteout* total: on ne voyait pas à cinq mètres devant soi!», se souvient David Lecointre.

Le lendemain de cette épopée d'anthologie immortalisée dans un court métrage disponible en ligne, *Le Quotidien* en fait sa une. Le titre: «Un très long calvaire». Loin d'être démonté par cette presse négative, Lecointre y voit plutôt une opportunité. «Les participants étaient enchantés par leur expérience. Surtout, ils souhaitaient retenter l'aventure dans de meilleures conditions», raconte-t-il. L'année suivante, il fait baliser et surfacer l'itinéraire de 32 kilomètres à ses propres frais. L'audace paie: le jour de la Traversée, 75 cyclistes s'élancent sous un soleil radieux et avec un vent favorable. C'est un succès éclatant. Une tradition givrée est née.

L'art du compromis

David Lecointre est le plus belge des Bleuets. Né à Liège il y a 45 ans, il a vécu et bossé au royaume de Philippe pendant les deux premières décennies et demie de sa vie avant de s'établir à Girardville, au nord du lac Saint-Jean, en 2000. «Je travaillais alors en informatique et j'avais un désir de grands espaces. J'ai choisi la région à la faveur d'un séjour d'expédition de traîneau à chiens, mais aussi parce que la couverture cellulaire s'arrêtait alors à cette latitude», avoue-t-il. Avec Tony Paré, un entrepreneur local, le père de trois enfants fonde Attractions boréales et prend racine.

Le vélo fait son entrée dans son CV en 2007, lorsqu'on lui offre de prendre les rênes de la Véloroute des Bleuets, un circuit cyclable en boucle de 256 kilomètres qui était alors en pleine croissance. Sous sa direction, brièvement interrompue entre 2011 et 2015 – «pour reprendre mon souffle» –, l'itinéraire gagne en notoriété auprès de la clientèle québécoise et internationale – sur les 250 000 cyclistes qui visitent chaque année la Véloroute, celle-ci représente plus de 10% de la clientèle. Le vénérable *National Geographic* la considère même parmi les 10 plus beaux circuits cyclables au monde!

Pour un hiver chaleureux, on vous attend!

saguenaylacsaintjean.ca



La famille Gagnon
Ambassadeur du
Saguenay–Lac-Saint-Jean



Photo David Rowsome

Le secret de ce succès, qu'il est en voie de répéter avec la Traversée du lac Saint-Jean à vélo? «C'est l'art du compromis, répond de but en blanc le principal intéressé. Je ne dis à personne comment on fait par chez nous. Au contraire: j'écoute, je considère, je m'adapte. Cela ne s'est pas fait sans heurts: mes premières réunions ont été pour le moins houleuses… Au pays du "pas de chicane", il faut user de beaucoup de tact et de doigté pour rallier les gens à sa cause. Sinon, je pense que l'amour de la bière et du vélo que je partage avec plusieurs Québécois n'a pas été nuisible à mon intégration.» Ces mêmes Québécois le lui rendent bien; en 2018, ils composaient 80% des participants de la Traversée, «*the ultimate Canadian winter cycling adventure*», selon le magazine *Canadian Cycling*. Dans leur sillage, ces adeptes de fat bike génèrent des retombées de l'ordre de 300 000$. Une bénédiction pour une région qui, sans être désertée durant l'hiver, est bien moins fréquentée que lors de la saison estivale. «De la pêche blanche, de la motoneige et du traîneau à chiens, tout le monde en offre. Mais du vélo sur un lac gelé, c'est simple: il n'y en avait pas avant nous. C'est un projet signature qui contribue à renforcer l'identité régionale.»

La Traversée du lac Saint-Jean à vélo
Du 14 au 16 février 2019

Saguenay–Lac-Saint-Jean Roberval
418 720-5826
velosurlac.com

En-haut: Charles-David Robitaille; en-bas: Guillaume Roy, David Rowsome


bang
132

Centre Bang
Chicoutimi

mots Maryse Boyce
photos Paul Cimon

L'union comme force de frappe

En se penchant sur le parcours du Centre Bang, on réalise que rarement un centre d'artistes aura aussi bien porté son nom. Voici une histoire de collisions, de croissance et de collaboration.

Le Centre Bang tel qu'on le connaît n'existe que depuis 2013, mais il est le résultat de l'union de deux centres d'artistes ayant chacun à sa façon forgé le milieu de l'art de Chicoutimi. Espace virtuel, situé sur la rue Jacques-Cartier, existe depuis 1958, alors qu'Espace Séquence a été créé en 1983 et a rapidement développé une spécialisation en art numérique.

La mise en commun comme solution

Au début des années 2010, les deux centres connaissent des difficultés. «Ça faisait plusieurs mois, voire plusieurs années, que Séquence cherchait pour la passation de la direction générale et direction artistique de l'organisation», résume le directeur adjoint Patrick Moisan. Du côté d'Espace virtuel, une nouvelle équipe motivée avait depuis peu pris le relais, mais était limitée sur le plan financier dans la réalisation de son mandat et de ses projets. Surgit «l'idée de travailler pour rassembler les forces des deux organisations, pour créer une intégration et non une fusion».

La nuance est ici essentielle, puisqu'elle a permis aux deux espaces de garder chacun leur identité, leur vocation, leur équipe salariée et leur espace physique. Désormais, le Centre Bang n'a qu'une seule direction artistique pour les deux entités, ce qui permet à l'équipe de déterminer quel lieu sied le mieux à chacune des propositions artistiques de sa programmation.

De son côté, Espace virtuel jouit d'une grande affluence grâce à son lien étroit avec le cégep de Chicoutimi, avec qui il partage le bâtiment, et sa proximité avec l'UQAC. «C'est un des endroits au Québec où les expos sont les plus vues», s'enthousiasme le directeur adjoint. Sa programmation est donc rythmée par les sessions scolaires, et si on y retrouve des expositions, l'espace sert davantage de laboratoire de recherche-création aux artistes en résidence qu'à la diffusion.

Quant à Espace Séquence, il est installé dans un grand local sur la rue Racine, en plein centre-ville, permettant une proximité avec un public parfois moins en contact avec l'art actuel. Sa programmation s'étale sur l'année entière, avec une grande exposition qui se déploie pendant l'été.

Les livres comme appât

Servant à la fois de vitrine à l'immeuble de la rue Racine et de source de revenu autonome pour le centre, la librairie Point de suspension occupe la partie avant d'Espace Séquence. Elle agit aussi comme une zone tampon entre la rue et le centre d'artistes, un «sas de médiation culturelle», comme le qualifie l'équipe. Si les gens ne savent pas nécessairement «comment se comporter dans un centre d'artistes, ne savent pas trop c'est quoi, ne savent pas que c'est gratuit, ils savent comment se comporter dans un commerce», résume Patrick Moisan. «En même temps, c'est une source de beauté supplémentaire, ajoute le libraire

Étienne Provencher-Rousseau. Ça vient donner de la profondeur au mandat du Centre Bang, c'est-à-dire qu'on accentue l'aspect diffusion déjà présent sur le plan des expositions et du soutien aux artistes.»

Tenue par une minuscule équipe à la passion contagieuse, la librairie comporte une spécialisation en livres d'art. À l'image de la curiosité de son public cible qu'on souhaite titiller et élargir, on retrouve aussi dans les rayons une sélection soignée de poésie québécoise, d'essais et de littérature, à la fois québécoise et étrangère.
«On sait très bien aujourd'hui que l'art contemporain et l'art actuel sont intimement liés aux sciences sociales, à la philosophie, à tous les grands théoriciens du 20e siècle et aux actuels, explique Étienne Provencher-Rousseau. Les artistes n'ont jamais eu autant à justifier et à théoriser leur démarche», d'où l'importance accrue de s'ouvrir aux autres disciplines et de cultiver d'autres champs d'intérêt pour nourrir leur pratique.

Le couteau suisse comme soutien aux artistes

Les initiatives du Centre Bang se multiplient et innovent chaque fois dans leur capacité à rassembler différents partenaires. Peu importe la forme que prend chacun de ces projets, l'artiste et l'amélioration des conditions de sa pratique sous-tendent l'ensemble de la démarche du centre. «Le soutien accordé n'est pas nécessairement adéquat dans le contexte des centres d'artistes québécois, parce qu'on n'est pas un tremplin l'un vers l'autre de manière cohérente, déplore Patrick Moisan. On essaie de travailler et de réfléchir constamment pour développer des axes de circulation, que ça soit avec des artistes, des projets ou des idées.» C'est ainsi que des collaborations se tissent avec Rouyn-Noranda, Gatineau, Sherbrooke et la Gaspésie, mais aussi Ottawa, Moncton et Winnipeg et même la Suède, la Belgique et la Grèce, afin «de faire rayonner tout ce travail-là que les artistes font, pour ne pas que ça se ramasse dans le fond d'un atelier à Chicoutimi et que ça ne soit pas vu, ou vu juste une fois».

Le projet-pilote D'Artagnan a été créé dans cet élan et accompagne un même artiste dans tous les pans de sa pratique artistique et entrepreneuriale, «de la conception, la recherche-création, la production, la réalisation, la diffusion, l'exposition de longue durée, la publication, la circulation jusqu'au rayonnement international», énumère Patrick Moisan. Pour mieux y parvenir, Bang collabore avec les forces vives du milieu culturel de la région afin de propulser l'artiste**.** Deux artistes ont jusqu'à maintenant pris part au projet qui s'étale sur environ un an et demi, et termineront leur parcours dans l'année qui vient: Julien Boily d'abord, suivi par Paolo Almario.

La passion du réseau

La collaboration est donc au cœur de l'ADN du centre, et cela se reflète à l'échelle locale: Bang fait partie d'un regroupement de sept organismes œuvrant dans le secteur culturel afin de «créer un écosystème riche en possibilités, en équipements et en expertises», résume le directeur adjoint. En font également partie le festival de courts métrages Regard, la bande Sonimage, le centre d'artistes Le Lobe, le centre de production en art actuel Toutout, le Centre Sagamie et la revue *Zone occupée*.

La lancée collaborative de Bang ne s'arrête pas là, l'équipe travaillant d'arrache-pied à la mise en place d'un écosystème régional encore plus vaste. L'ambitieux projet de Hub Saguenay–Lac-Saint-Jean suit le même principe de mutualisation de services et de protocoles d'entente que le Groupe des sept, mais agit cette fois à un niveau intersectoriel, touchant autant l'art actuel que la géomatique, en passant par l'industrie de l'aluminium. Si le partenariat permet aux artistes de décupler les possibilités de pratique, «les autres secteurs veulent aussi faire cette interconnexion-là et avoir accès aux créateurs, de par leur capacité à *challenger* leur développement, leurs recherches, leurs expérimentations, leur vision du monde», estime le directeur adjoint.

En mettant en place de telles structures, que ce soit par le projet d'accompagnement d'artistes ou par le tissage d'un réseau solide pour faciliter la création et la diffusion, Bang espère que les artistes issus de la région souhaitent y rester. Après tout, comme le résume Patrick Moisan: «La force et la richesse des types de pratiques et des possibilités, elle est dans l'écosystème qu'on a réussi à bâtir et la proximité avec toutes les ressources disponibles.» Il n'y a pas à dire, le terreau est fertile.

Centre bang
Saguenay–Lac-Saint-Jean
132, rue Racine Est, Chicoutimi
418 543-2744
centrebang.ca


HI
LO




LA CHOUAPE


ROUSSE
biologique
organic
Bière sur lie
Ale on lees
500ml
5,3% alc./vol.
LA CHOUAPE

La Chouape Saint-Félicien

mots Guillaume Roy
photos Nicolas Levesque
La Chouape

Une brasserie bien ancrée dans le territoire

Depuis 10 ans, la microbrasserie La Chouape s'est imposée comme un moteur culturel à Saint-Félicien et un incontournable pour les touristes de passage au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Sa particularité: offrir des bières du terroir conçues à partir de céréales cultivées sur la ferme familiale.

En 2008, ma conjointe et moi magasinions une région où il fait bon vivre, près de la nature. C'est d'abord un contrat de trois mois qui nous a amenés à venir nous installer, d'abord de manière temporaire, dans le nord du Lac-Saint-Jean, une région qui nous était alors inconnue.

Quand nous sommes arrivés à Saint-Félicien, la microbrasserie La Chouape venait à peine d'ouvrir ses portes – un bel ajout pour de nouveaux arrivants assoiffés de rencontrer la faune locale pour se faire des amis. Dès ma première visite, j'ai fait la rencontre de Louis Hébert, le brasseur propriétaire de la microbrasserie, et on s'est mis à parler de bière, d'agriculture et de territoire.

Au fil des discussions, Louis, qui est rapidement devenu un de mes premiers amis jeannois, me raconte qu'il est la sixième génération d'agriculteurs à la ferme Hébert, qui exploite une terre à Saint-Félicien depuis 1881. C'est d'ailleurs le goût de perpétuer la tradition agricole qui l'a poussé à faire un retour à la terre en 2007. «En combinant ma passion pour la bière et la relève de la ferme, j'ai pu monter un projet de vie», expose l'ingénieur de formation qui a eu le déclic lorsqu'il a visité une brasserie mettant en vedette l'agriculture à Strasbourg, pendant ses études.

Tranquillement, il monte son projet d'affaires qui vise à mettre de l'avant le concept «de la terre à la bière». «On l'oublie souvent, mais derrière la bière, il y a l'agriculture. C'est fait avec des céréales et des épices», souligne le maître brasseur qui cultive des céréales biologiques pour concevoir les bières de La Chouape, le diminutif de la rivière Ashuapmushuan, qui coule au cœur de Saint-Félicien.

Contrairement à la croyance populaire, le houblon est peu présent; il représente seulement 1% des ingrédients solides, ajoute-t-il, car il sert plutôt d'épice pour la bière. Cependant, 99% des ingrédients solides sont des céréales, principalement de l'orge, mais aussi du blé, de l'avoine et du sarrasin, qui, une fois fermentées dans l'eau et la levure, produiront l'alcool. «Faire de la bière, c'est faire une infusion de céréales. Plus il y aura de céréales, plus le taux d'alcool sera élevé», explique-t-il.

Entre les brassins de bière, Louis travaille aux champs. Au printemps, il laboure et herse les sols avant de semer de l'orge de brasserie, du sarrasin, des grains et des fourrages biologiques, une expertise développée par la ferme Hébert depuis 1995, quand son père Jean-Jacques a pris la décision de retirer les intrants chimiques dans les champs. «L'agriculture bio est plus compliquée, avec moins de rendement, mais c'est une façon de cultiver qui cadre bien avec les valeurs familiales», remarque Louis, qui reçoit encore beaucoup d'aide de toute sa famille pour les activités de la ferme, notamment à l'automne, lors de la période des récoltes.

Étant donné le climat nordique du Lac-Saint-Jean, l'agriculteur utilise des variétés spéciales qui ont été créées pour le brassage de la bière. «L'agriculture apporte beaucoup de complexité à l'entreprise, mais ça apporte aussi une valeur de plus à notre produit, dit-il. On peut goûter la part du terroir et du climat dans nos bières. Une touche qui permet à nos produits de se distinguer.»

Sur ses 80 hectares de terre, Louis produit maintenant à plein rendement pour la brasserie. «On n'est pas complètement autosuffisant, mais on produit la grande majorité de nos matières premières», souligne l'entrepreneur qui compte entre 15 et 25 employés selon les saisons. Quand les ingrédients ne se retrouvent pas sur ses terres, il s'inspire du terroir régional, et plus particulièrement des petits fruits, comme l'argousier, la groseille, la camerise et la framboise, qu'il achète à des producteurs locaux. Plus récemment, il a même lancé une bière aux tomates jaunes, I Like Tomate. «Ça *fit* très bien avec un grilled cheese et des chips», remarque Louis, tout sourire.

Lancer de nouvelles bières est une des parties les plus stimulantes du métier, tant pour l'équipe de la microbrasserie que pour les consommateurs. Depuis 10 ans, plus de 80 bières La Chouape ont vu le jour, proposant de nouvelles saveurs, jouant avec des levures sauvages, des nouvelles techniques, des collaborations avec d'autres microbrasseries, ou encore en revenant aux bons vieux classiques.

Au moment d'écrire ces lignes, il travaillait sur une IPA brute, dénommée Sérieux, un nouveau style de bière sèche et amère sans sucre résiduel, fort populaire sur la côte Ouest des États-Unis.

Pour mettre en image l'imaginaire local sur ses bières, Louis fait affaire avec un artiste natif de Saint-Félicien, Martin Bureau, qui dessine toute la gamme d'images d'animaux et de machines surréelles sur les bières de La Chouape, comme le chat extraterrestre, le monstre du lac Saint-Jean, ou encore la moissonneuse-batteuse ailée que l'on retrouve sur la Saison des récoltes – ma bière préférée.

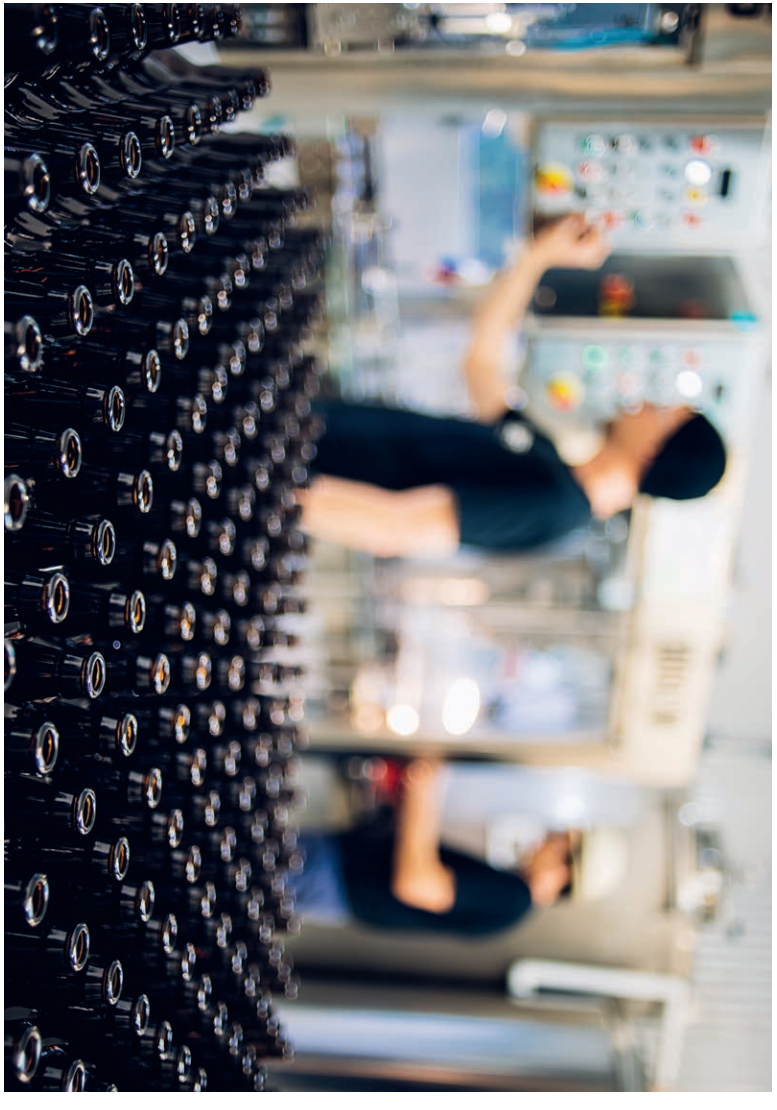
En plus d'offrir une excellente gamme de bières, c'est aussi à La Chouape que l'on retrouve la plus belle terrasse de la ville.




NOS BIERES
5%
5%
6%
9%

Photo Sophie Gagnon Bergeron; page de droite: La Chouape





«À St-Fé, il n'y a jamais eu de terrasse qui donne sur la rivière au centre-ville, même si c'est un must», remarque l'entrepreneur qui a sauté sur l'occasion d'affaires lorsqu'un entrepreneur local lui a offert de louer de nouveaux locaux sur le bord de l'eau en 2016. En déménageant le salon de dégustation, la capacité intérieure est passée de 60 à 80 places, et la terrasse accueille plus de 90 places.

Cette terrasse a offert plein de nouvelles opportunités, créant des prétextes pour faire des parties de sucre, des barbecues, des épluchettes de blé d'Inde, inviter des *food trucks* – fait rare en région –, offrir des spectacles de musique en plein air ou même des ateliers de yoga. Ces activités viennent s'ajouter aux nombreux spectacles qui sont à l'affiche, les soirées micro ouvert, les quiz ou même une initiation au swing. «J'aimerais ça continuer à développer le côté culture, notamment en approchant des *bands* plus connus au cours des prochaines années», soutient Louis.

Au fil du temps, La Chouape est devenue un moteur culturel à Saint-Félicien en plus de devenir une destination prisée par les touristes, notamment ceux qui font le tour de la Route des bières du Saguenay–Lac-Saint-Jean, une initiative lancée par Louis Hébert en 2011 lorsqu'il n'y avait que quatre microbrasseries. Depuis ce temps, leur nombre a plus que triplé, car on en compte désormais 13 dans la région, un facteur d'attraction pour les brassitouristes.

Dix ans après la création de La Chouape, le succès de l'entreprise dépasse les attentes de Louis, qui souhaite garder une microbrasserie à l'échelle humaine. À travers les hauts et les bas, il a su bien s'entourer, en misant notamment sur l'expertise de sa conjointe Marie-Ève Séguin pour l'administration de l'entreprise, pour bâtir «une solide équipe qui multiplie par 15 le potentiel de La Chouape», note Louis. «Moins tu en sais et plus tu fonces, lance-t-il en riant. Si j'avais su tous les obstacles que j'aurais à franchir au départ, je ne l'aurais peut-être pas fait.»

La Chouape
Saguenay–Lac-Saint-Jean
1134, boul. Sacré-Coeur,
Saint-Félicien
418 613-0622
lachouape.com



Découvrez la nature profonde du Fjord

MUSÉE DU FJORD

AQUARIUM
EXPOSITIONS
MULTIMÉDIA
EXCURSIONS

Plus de 600 spécimens de poissons et d'invertébrés





MUSEEDUFJORD.COM

1-866-697-5077 | info@museedufjord.com
3346, boul. de la Grande-Baie Sud, La Baie

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Traversée du lac Saint-Jean à la course

Les autres traversées du lac Saint-Jean

Au-delà de l'opportunité de traverser le lac Saint-Jean en fatbike cet hiver, il sera aussi possible de braver le Piekouagami (nom innu du lac Saint-Jean) à la course, en ski de fond, en raquette ou en ski cerf-volant cet hiver. Deux traversées du lac en ski de fond se feront entre le 5 et le 10 février dans le cadre du Défi des deux Mario, une activité de financement de la fondation Sur la pointe des pieds, un organisme qui réalise des aventures thérapeutiques pour les jeunes atteints du cancer. Le 23 février, la fondation organise un autre événement, unique au monde, lors de la traversée nocturne du lac à la course sur une distance de 32 kilomètres, de Péribonka à Roberval. Finalement, une expédition découverte est organisée par le club de kiteski Domaine-du-Roy au début du mois d'avril pour permettre aux adeptes débutants et intermédiaires de voyager en ski cerf-volant sur les glaces du lac mythique.

Motoneige pour tous

Route L-200, lac Jalobert, Saint-Fulgence

Avec 3794 kilomètres de sentiers de motoneige et de la neige à profusion, le Saguenay–Lac-Saint-Jean est une destination de choix pour les motoneigistes. Plus particulièrement, l'Auberge du km 31, qui peut loger jusqu'à 80 personnes, est une destination prisée par les adeptes, car elle se trouve en plein milieu de la forêt, dans les monts Valin, où tombent 550 centimètres de neige en moyenne chaque année. Au cours des dernières années, le secteur est d'ailleurs devenu un endroit prisé par les amateurs de motoneige hors-piste et pour les néophytes qui peuvent s'initier à cette nouvelle pratique avec les entreprises PatBil – Guide hors-piste Monts-Valin et Destination Monts-Valin, qui offrent la location de machines et le service de guide.

Musée amérindien de Mashteuiatsh

1787, rue Amishk, Mashteuiatsh

Le musée, qui était fermé depuis le mois d'octobre 2017, a rouvert ses portes à la fin juin, après avoir subi une cure de rajeunissement majeure, notamment dans le but de diffuser davantage d'expositions interactives et immersives. Cet hiver, on y présente notamment l'exposition *Dialogue de l'art*, où des artistes locaux ont revisité des œuvres faisant partie de la collection permanente de l'établissement. Dans une autre salle, on retrouve également une exposition ethnologique qui traite de l'occupation du territoire et des premières rencontres avec les Européens. D'autres expositions temporaires seront aussi à l'affiche, traitant non seulement des savoirs des Ilnuatsh (les Montagnais du Lac-Saint-Jean), mais aussi de toutes les Premières Nations du Québec et du reste des Amériques. On y retrouve aussi des ateliers de création artistique et un espace boutique, en plus de visites guidées. En été, le site Uashassihtsh, situé à proximité du musée, permet d'entrer en contact avec des aînés de la communauté qui démontrent leur savoir-faire sur des plateaux d'animation recréant la vie traditionnelle.

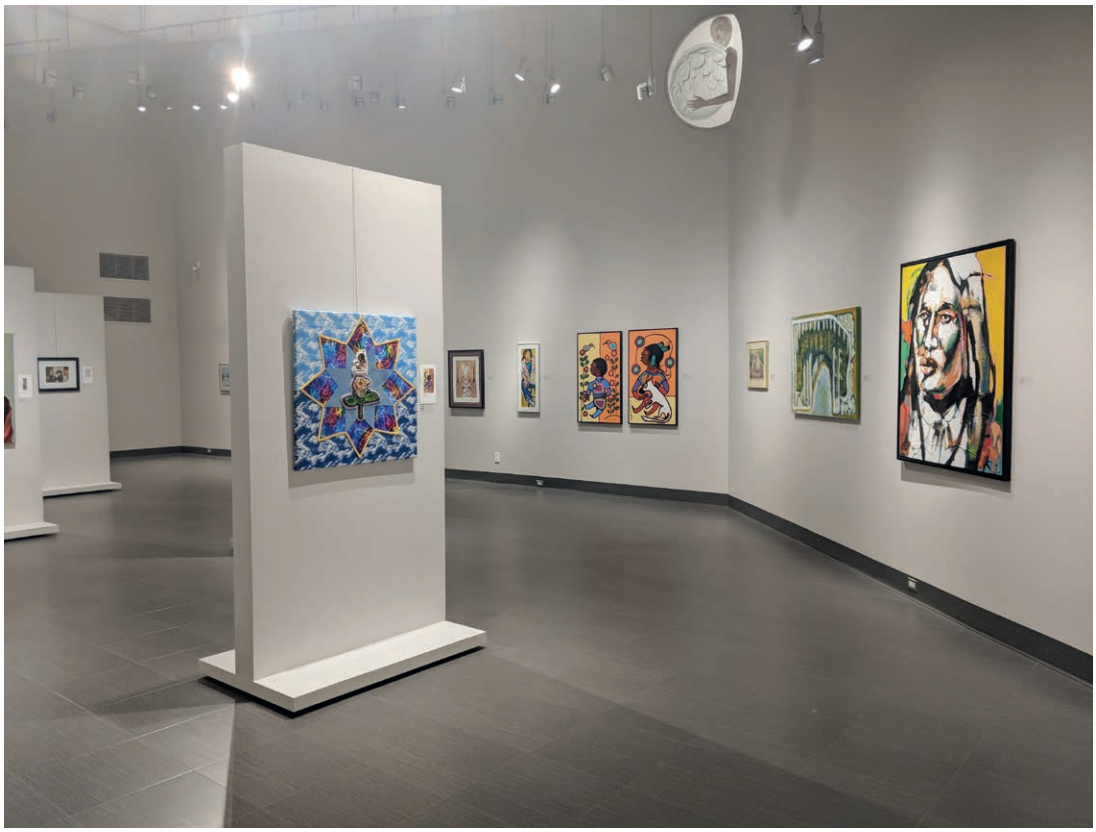
Dormir avec les loups – Parc Aventuraid

2395, rang de la Pointe, Girardville

Passer la nuit entouré de 40 loups peut paraître une aventure terrifiante, mais au parc Mahikan à Girardville, la présence de loups en semi-liberté offre une occasion unique de vivre au rythme de ce canidé qui nous effraie et nous



Parc Aventuraid



Musée amérindien de Mashteuiatsh

passionne. C'est Gilles Granal, le propriétaire d'Aventuraid, un Marseillais d'origine, qui a eu l'idée d'ouvrir un parc à loups il y a maintenant 15 ans. Aujourd'hui, on y retrouve 40 loups répartis dans trois enclos d'environ 2,5 hectares. À peine quelques centaines de personnes visitent le parc situé dans le nord du Lac-Saint-Jean chaque année. Et pour y vivre une aventure immersive, l'entrepreneur a construit des écolodges pour y passer la nuit, question de mieux s'imprégner de leur présence. Il est possible de faire une visite du parc, guidée ou non, en parcourant les sentiers qui encerclent les trois enclos de loups. Pour ceux qui veulent pousser l'aventure un peu plus loin, Aventuraid offre également des expéditions en traîneau à chiens de plusieurs jours à partir de la base de Girardville.

Pêche blanche sur les glaces du fjord

94, rue Jacques-Cartier Est, Chicoutimi

Envie de pêcher des poissons-monstres cet hiver? Mettez le cap vers La Baie, à Saguenay, ou il est possible de sortir des morues de plus de 20 livres, d'énormes flétans ou même un requin du Groenland. Avec 1200 cabanes de pêche implantées de manière temporaire dans deux secteurs, à L'Anse-à-Benjamin et à Grande-Baie, c'est un des meilleurs endroits pour faire la pêche aux poissons de fond, qui peuvent être capturés à des profondeurs allant à plus de 200 mètres. En plus de taquiner le sébaste, la morue, l'éperlan et le turbot dans le plus gros village de pêche blanche en eau salée du monde, il est aussi possible de se délier les jambes sur les anneaux de glace ou encore d'admirer les skieurs qui filent à toute allure, propulsés par leurs cerfs-volants. Il est possible de louer des cabanes pour pêcher ou encore d'être accompagné par un guide pour tenter l'expérience de pêche unique de la mi-janvier à la mi-mars.

Ski hors-piste au mont Édouard

67, rue Dallaire, L'Anse-Saint-Jean

Depuis son inauguration à l'hiver 2014-2015, le secteur de ski hors-piste ne cesse de gagner des adeptes. Avec la popularité croissante du site, de nouveaux secteurs sont développés pour le plus grand plaisir des amateurs de poudreuse. Cet hiver, trois secteurs de hors-piste seront offerts sur un



Village sur glace de Roberval

terrain de jeu d'une superficie de 26 hectares, culminant à 633 mètres d'altitude. Il faut compter environ 30 minutes d'ascension en ski, muni de peaux d'ascension pour atteindre le sommet, avant de descendre un dénivelé maximal de 300 mètres. Pour être certain de pouvoir faire les premières traces dans la poudreuse, il est possible de dormir dans un des deux refuges, où peuvent coucher jusqu'à 6 personnes. Un service de guide et de transport de bagages est aussi offert.

REGARD – Festival international du court métrage au Saguenay

114, rue Bossé, 2e étage, Chicoutimi

À sa 23e édition, le Festival international du court métrage au Saguenay, REGARD, est devenu un événement phare qui attire plus de 400 professionnels des quatre coins de la planète, faisant ainsi rayonner la région à l'international. Fondé en 1995 à Saguenay, l'événement, qui permet d'accéder aux Oscars, est l'un des principaux festivals de films de courts métrages en Amérique du Nord, présentant chaque année près de 200 films québécois et internationaux. Du 13 au 18 mars 2019, des séances de projections seront tenues à Chicoutimi et à Jonquière, en plus d'une foule d'activités, dont plusieurs projections extérieures, des cabarets festifs et des séances adaptées pour les familles et les écoles.

Village sur glace de Roberval

1182, boulevard Saint-Joseph, Roberval

Avec près de 350 cabanes colorées sur les glaces du lac Saint-Jean, Roberval est un site hivernal de prédilection pour profiter de l'hiver. On y retrouve entre autres un anneau de glace d'un kilomètre, trois patinoires de hockey, un sentier de marche, un parcours de minigolf, des glissades, un restaurant, une mairie ainsi que des tentes prospecteurs à louer pour vivre une nuitée unique. Du début février à la mi-mars, une multitude d'événements se succèdent chaque fin de semaine, alors que le site accueille notamment les participants qui traversent le lac en fatbike, puis en ski de fond, en plus d'organiser un festival d'hiver et une marche de l'empereur sur la glace. Il est aussi possible d'emprunter des patins et de louer des fatbikes sur le site.

Région de la Capitale-Nationale

222 La Traite
226 Vice & Vertu Distilleries
232 Café RINGO
236 Sur la route


PREMIÈRES NATIONS
chef exécutif



La Traite Wendake

mots Marie Pâris
photos Tourisme Wendake

Se payer la traite chez les Hurons

La réserve amérindienne de Wendake, à une vingtaine de minutes de Québec, abrite un restaurant qui met à l'honneur la cuisine des Premières Nations. Rencontre avec ceux qui servent la culture dans l'assiette.

On n'entre pas à La Traite comme dans n'importe quel restaurant. D'abord, on se rend sur la réserve de Wendake, puis à l'Hôtel-Musée Premières Nations. Construit sous forme de maison longue, l'habitation traditionnelle huronne-wendate, l'hôtel nous met déjà dans l'ambiance: cheminée au feu de bois, artisanat local en vente, musique autochtone… Au détour de l'escalier qui nous mène au restaurant, un loup empaillé, qui semble hurler à la lune. Bienvenue à La Traite!

Depuis son inauguration il y a 10 ans, 1500 places de restauration ont ouvert dans le coin, indique Colombe Bourque, directrice générale de l'industrie touristique de Wendake. «Mais la clientèle revient, ajoute-t-elle. La Traite a le même chiffre d'affaires que l'hôtel; c'est un restaurant de destination.» En 2017, Wendake remportait en effet le prix de la meilleure offre touristique autochtone au Canada. Mais revenons en salle. C'est moderne, avec une orientation Premières Nations bien présente: peaux de bêtes sur les dossiers des sofas, abat-jours en tambour, œuvres d'art amérindien aux murs, bois de cervidés au-dessus du bar… Par la grande baie vitrée, on peut observer les arbres aux couleurs d'automne et la rivière qui coule au-delà. Quand la nuit tombe, un feu est allumé dans le jardin, faisant miroir à celui qui brûle dans le foyer du restaurant.

On entre dans le repas par la carte des cocktails. «Je me suis inspiré des clans des chefs, explique le sommelier Jean-Denis Côté. J'ai créé un cocktail pour chaque clan à base d'ingrédients naturels et de sirops faits maison. L'été, je vais directement chercher les herbes dans le jardin!» À nous de choisir entre le chevreuil, le loup ou encore l'ours – ou bien d'opter pour un kir wendat (liqueur de bleuets sauvages et mousseux) ou un martini à l'eau de rhubarbe pétillante. Sur la carte des boissons, on retrouve aussi la Kwe, bière blonde au maïs brassée pour la nation wendate, et puis les vins de Nk' Mip d'Osoyoos, dans l'Okanagan Valley, premier vignoble autochtone en Amérique du Nord. «J'aime beaucoup travailler les alcools du Canada et du Québec», souligne Jean-Denis, qui montre en exemple l'Envolée, un hydromel sec des Hautes-Laurentides (proposé en accord avec un fromage sur le menu dégustation), ou les vins blancs fortifiés de l'île d'Orléans.

Chasse, pêche et cueillette

Pour le sommelier, la culture amérindienne a toujours eu sa place dans sa vie. «Je viens du Lac-Saint-Jean, on a grandi près de la réserve amérindienne de Pointe-Bleue. On a toujours aimé aller dans le bois, chasser, pêcher… Ça fait partie de nos mœurs, nous les Québécois.» Même chose pour le chef exécutif Olivier Bernardet, qui a grandi à cinq minutes de Wendake. Et s'il connaît bien les produits boréaux et les viandes de gibier, il continue à apprendre beaucoup de son équipe, où six Premières Nations différentes sont représentées. «J'ai un bon background de steakhouse gastronomique, et ça se greffe super bien à la cuisine des Premières Nations», assure le chef, qui adore travailler les pièces de viande. Au programme: beaucoup de fumage, de viandes cuites au sel et de méchouis. Et puis, il y a les petits fruits locaux (camerise, pomme, framboise, argousier…), le sapin ou les champignons, ces produits qui permettent d'attendrir la viande de gibier, avec moins de gras mais plus de goût.

L'offre en gibier est limitée par la loi obligeant à vendre uniquement de la viande issue d'élevage – «mais





si un jour on a le droit de vendre de l'orignal, c'est sûr qu'on sera les premiers à en servir!», promet Olivier. En attendant, on goûte à du cerf de Boileau, du bison, du sanglier… Durant l'été, le gibier se fait griller à Wendake, et l'odeur du fumoir-barbecue parfume l'extérieur. «Maintenant, tout le monde peut avoir du bison, du caribou ou du loup marin, concède le sommelier. Mais à La Traite, on est capables d'avoir du loup marin régulièrement, et en plus on le prépare bien.» Alors que le végétarisme est en vogue, on se demande si les non-mangeurs de viande se retrouvent dans cette offre très carnée. «Bien sûr!», s'exclame Colombe Bourque, citant en exemple le burger aux fèves. Elle confie en outre que La Traite a été le traiteur principal du mariage de Julie Snyder, végétarienne devant l'Éternel.

Dans sa cuisine, le chef essaie le plus possible de s'inspirer de la chasse, de la pêche et de la cueillette, et ses assiettes donnent à goûter des produits comme des quenouilles ou du lichen. Si le menu change environ trois fois par an, les plats signature sont toujours au rendez-vous, comme la bavette marinée façon wendate (avec des sucres plus traditionnels, comme la mélasse et le sirop d'érable). Il y a aussi le doré, le potage traditionnel – ce soir, c'est une onctueuse crème de maïs – ou les planches partage, comme le tomahawk de bœuf ou le carré de bison. «Ce carré de bison, il est exclusif à l'hôtel, j'en ai pas vu ailleurs à Québec», assure Olivier. La cuisine familiale, dans le partage, est très importante à La Traite, qui met ainsi l'accent sur une grande valeur des Premières Nations.

Recettes familiales

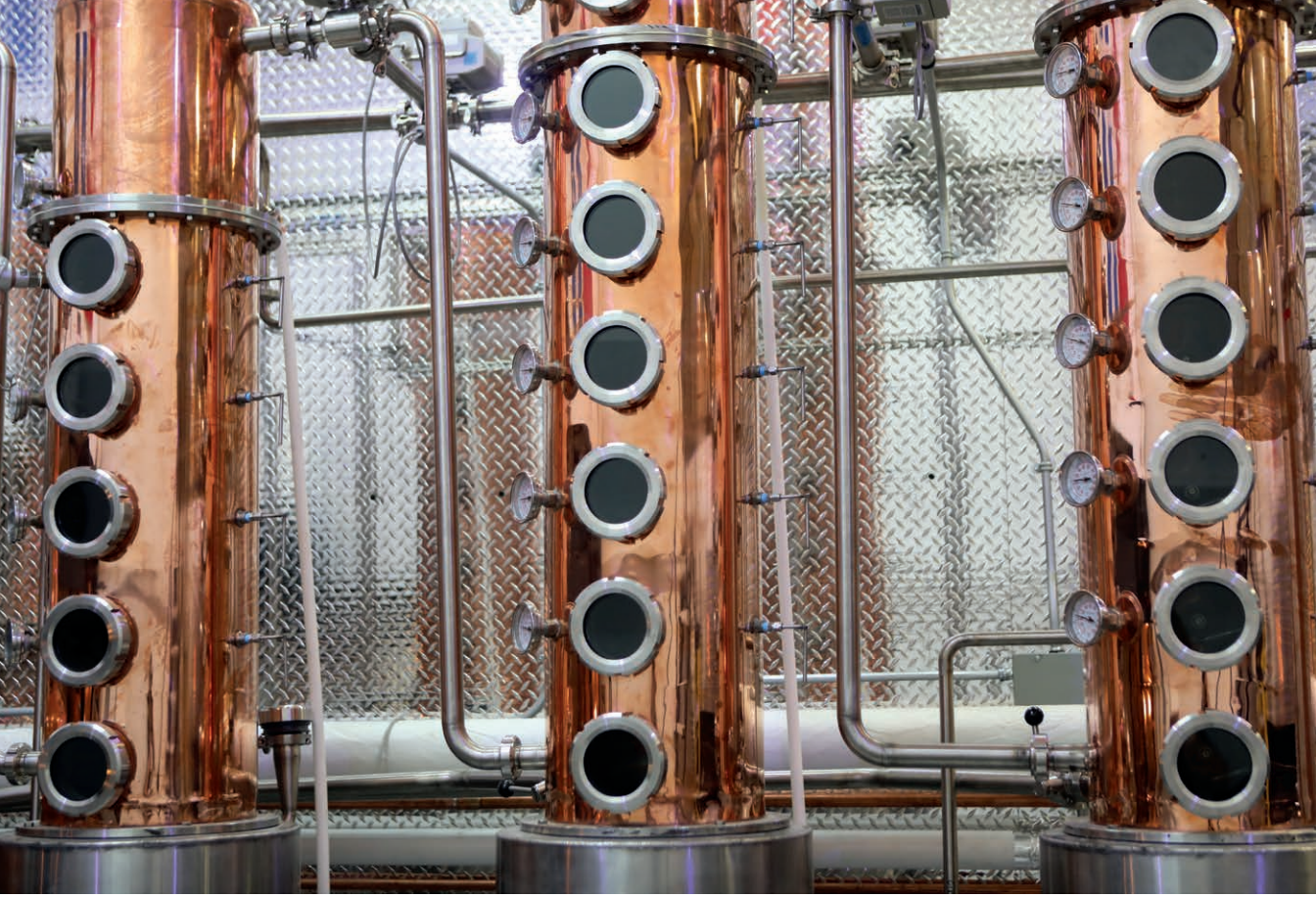
Olivier n'hésite pas à faire appel au savoir-faire personnel de ses cuisiniers. Ainsi, la banique (le pain traditionnel amérindien) est différente selon celui qui la fait. Le matin, c'est un Innu qui la prépare, plus volumineuse, tandis que celle du midi a été choisie à l'issue d'un concours entre les cuisiniers; c'est la banique d'un Atikamekw qui a remporté les votes, un pain frit d'après une recette de sa grand-mère. Pareil pour la sagamité, pour laquelle chacun a sa façon de la faire. Un plat emblématique ici: «La sagamité à Wendake, c'est comme la tourtière pour le Lac-Saint-Jean!» s'exclame Colombe Bourque.

«On a un menu assez ouvert, souligne le chef. Avec la table wendate du jour, les cuisiniers peuvent faire leurs recettes traditionnelles – cette semaine, c'est un petit braisé de légumes racines.» Le menu joue avec les termes wendats, et le personnel prend le temps d'expliquer les noms et détails historiques aux clients, qui viennent aussi pour ça. On pense par exemple aux Trois Sœurs, très récurrentes dans la cuisine wendate, qui font référence au maïs, à la courge et à la fève, trois plantes qui poussent en s'aidant mutuellement. La redécouverte du terroir et le local sont à la mode dans le monde de la restauration, et si La Traite était précurseure dans sa cuisine il y a 10 ans, ça n'est plus le cas aujourd'hui.

«Il y a beaucoup de bistros qui font du boréal, mais le petit plus Premières Nations chatouille les clients curieux. Ils viennent aussi pour le concept, l'atmosphère… On a une touche un peu plus prononcée que les autres ici, avance le chef. On soigne aussi beaucoup la présentation: les gens ont l'impression que la cuisine amérindienne est rustique, moins raffinée, mais non, la gastronomie est là aussi. On est capables de garder cet esprit familial et de partage et de l'amener à un autre niveau.» L'atmosphère est travaillée jusque dans les petits paniers à pain en écorce, la vaisselle faite à la main, les assiettes en bois, les amuse-bouches servis sur des *dreamcatchers*, les chants au tambour pendant le brunch dominical… «On voit que la culture des Premières Nations les a suivis malgré tout ce qu'ils ont traversé, commente Olivier. Nous, on essaie d'intégrer le plus possible des éléments de cette culture. Transmettre l'histoire à travers nos plats, c'est vraiment important.»

La Traite
Région de la Capitale-Nationale
5, place de la Rencontre, Wendake
418 847-2222
tourismewendake.ca






VICE & VERTU
EVE

Vice & Vertu Distilleries
Saint-Augustin

mots Lucie-Rose Lévesque
photos Caroline Grégoire

Vice & Vertu, le gin de Québec

C'est un médecin qui a créé la première distillerie de Québec. Une passion devenue profession, et un produit qui a su se faire remarquer au-delà des frontières de la province en moins d'un an.

En octobre 2017, Vice & Vertu ouvrait ses portes et présentait un nouveau gin québécois, BeOrigin. Moins de huit mois plus tard, le spiritueux était récompensé à l'international en raflant pas moins de quatre médailles aux SIP Awards en Californie, à la San Francisco World Spirits Competition, à la New York International Spirits Competition et au American Distilling Institute de Californie – quatre médailles en quatre participations. Bref, Vice & Vertu Distilleries s'est fait remarquer par la population, mais aussi par les professionnels du domaine.

À l'origine de cette distillerie, un docteur qui s'est passionné pour les alcools, Franck Sergerie. «J'ai toujours été un amateur de spiritueux fins. Il y a cinq ans,



je suis tombé sur un article vantant les mérites des spiritueux japonais, en voie de surclasser les marques écossaises. C'est à ce moment que j'ai commencé à lire beaucoup sur le sujet et à caresser le projet de fabriquer des spiritueux. Je me suis inscrit à des séminaires et à des stages en distillerie, et ce qui était censé être un petit projet a pris de l'ampleur…»

C'est dans ses locaux de Saint-Augustin que le radiologiste fait opérer sa magie en fabriquant des spiritueux qui sortent de l'ordinaire. La distillerie compte une cuve de moût, quatre cuves de fermentation et un alambic en cuivre d'une capacité de 1200 litres chacun – soit près d'un million de dollars d'investissement. La distillerie, qui compte actuellement trois employés en plus du propriétaire, peut fabriquer chaque semaine jusqu'à 525 litres d'alcool pur à 95%.

Vodka, whisky et bien sûr gin sont à l'honneur, mais le gin demeure le seul produit offert pour l'instant. L'entreprise utilise des céréales locales pour fabriquer ses alcools, car il est important pour Franck Sergerie d'offrir des produits 100% québécois à ses clients, d'autant plus que les céréales d'ici offrent selon lui un goût très intéressant.

Pourquoi Vice & Vertu? «Le nom a été réfléchi et choisi en raison de la notion de dualité. Le vice et la vertu, la science et la créativité, l'ombre et la lumière, la créativité du Nouveau Monde et le savoir-faire traditionnel… C'est aussi un clin d'œil à ma profession de médecin et à mon métier d'artisan distillateur!» explique le docteur, qui partage toujours sa vie professionnelle entre la médecine et la distillation. Un horaire chargé? C'est peu dire…

À son ouverture, Vice & Vertu lançait donc le gin BeOrigin, l'aboutissement de deux ans de travail acharné pour Franck Sergerie. Microdistillé en petits lots, ce gin artisanal est produit et embouteillé directement à Saint-Augustin. Il est le premier produit de la gamme Vice & Vertu, et c'est de là qu'il tire son nom. «Be» rappelle le plaisir d'être et le sentiment de communauté, «Origin» car c'est le premier produit vendu,




BeDirty
AMERICAN
DRY GIN
AMÉRICAIN
MICRODISTILLÉ À / MICRODISTILLED IN
Quebec, QC, Canada
750ml
41,7% alc./vol.

mais c'est aussi aussi pour souligner l'origine de la vie avec Adam et Ève. Les deux personnages bibliques figurent d'ailleurs sur l'étiquette, créée par l'artiste JP Rivard. On retrouvera «Be» dans toutes les appellations des prochains produits distillés par Vice & Vertu, ainsi que d'autres personnages de la mythologie et de la littérature sur les étiquettes des bouteilles.

Le distillateur décrit son gin comme à la fois doux et rebelle. BeOrigin est élaboré à l'anglaise: distillé à la façon d'un London Dry Original, avec un ingrédient indigène bien connu au Québec, auquel on attribue d'ailleurs de nombreuses vertus médicinales: l'écorce de bouleau. Baie de genièvre, coriandre, bleuet, zeste d'agrumes, pétales de rose et de lavande viennent s'ajouter au mélange pour créer un produit délicat, surprenant et qui se démarque. Une belle façon de faire une incursion dans l'univers des spiritueux et du gin...

«L'objectif derrière BeOrigin était de créer un spiritueux artisanal d'une grande qualité qui rendrait fiers les gens de Québec, explique Franck Sergerie. Outre son eau-de-vie, une bouteille de BeOrigin contient beaucoup d'amour, de passion et de travail.» L'engouement des gens de Québec et au-delà des frontières pour ce gin est indéniable: «La réponse est excellente! Les Québécois et les Québécoises aiment notre produit et leur désir grandissant de boire local se fait aussi sentir», affirme le distillateur.

Depuis fin juillet 2018, il est maintenant possible pour les amateurs de spiritueux de se rendre directement à la distillerie pour acheter les produits. Les visiteurs pourront ainsi découvrir le processus de production de gin grâce à de grandes fenêtres donnant directement sur les installations... et y goûter!

Vice & Vertu Distilleries
Région de la Capitale-Nationale
15 rue De Rotterdam, local 11
Parc Industriel Leclerc
Saint-Augustin
vicevertu.ca





LUNDI
massage

OFFREZ-VOUS
UN MASSAGE
ET OBTENEZ L'ACCÈS
AUX BAINS GRATUITS
(Sur massage à prix régulier)

MARDI
50 ans +

SOYEZ ACCOMPAGNÉS D'UNE
PERSONNE DE 50 ANS ET PLUS
ET OBTENEZ UN 2 POUR 1
POUR L'ACCÈS À LA STATION THERMALE
15 % DE RABAIS SUR UN MASSAGE
(Rabais applicable sur le prix régulier)

MERCREDI
de filles !

50 % DE RABAIS POUR LES
FEMMES SUR UN ACCÈS
À LA STATION THERMALE
15 % DE RABAIS
SUR UN MASSAGE
(Rabais applicable sur le prix régulier)



JEUDI
étudiants !

2 POUR 1
TOUTE LA JOURNÉE
SUR PRÉSENTATION
DE VOTRE CARTE ÉTUDIANTE
(Rabais applicable sur le prix régulier)

VENDREDI
rythmé

VENEZ JASER ENTRE AMIS
DE 18 À 22H
MUSIQUE DU MONDE / LOUNGE,
ATMOSPHÈRE DÉCONTRACTÉE
SOIRÉE COOL ET RELAX

SAMEDI
Lève-tôt

20 % DE RABAIS
POUR UN MASSAGE
À 9H00 ET/OU 10H15
(Sur massage à prix régulier)

DIMANCHE
famille !

DE 10H À 13H, LES ENFANTS,
ACCOMPAGNÉS D'UN ADULTE,
SONT LES BIENVENUS À LA STATION
ADULTE 25 $, ENFANT 15 $

SPA
DES NEIGES

www.spadesneiges.com | 418-702-0631

Café RINGO
Saint-Casimir

mots Catherine Genest
photos Jean-Christophe Blanchet

Fais-le toi-même

Jane Ehrhardt, Simon Paradis et Aaron Bass. On les a connus comme musiciens, artistes impliqués dans le milieu culturel, avant qu'ils ne partent de Québec pour s'installer à Saint-Casimir. Depuis, ils teintent Portneuf de leurs idées.

Elle, on la reconnaît à sa voix grave sans âge, son timbre chaleureux et son accent monctonien subtil qui se heurte à nos québécismes. Il y a longtemps que Jane Ehrhardt chante pour nous et que les publications de la Belle Province reconnaissent son talent, non sans massacrer son nom de temps à autre.

Lui, Simon Paradis, collectionne les projets, les engagements. On l'a entendu sur les ondes de CHYZ à l'émission *That's All Folk* et il s'est fait le co-hôte des *Shows de Grenier* dans l'entretoit de son ancien appartement du quartier Saint-Jean-Baptiste, en Haute-Ville de Québec. Il joue aussi aux côtés d'Anatole, et depuis le tout début, en plus d'avoir endisqué en solo.

Ensemble, les deux solistes ont trimé dur pour La Palette, cette maison de disques indépendante qu'ils ont jadis portée à bout de bras avec une pléiade d'amis, dont les musiciens locaux Gab Paquet et Stéphane Robitaille. Aujourd'hui, ils forment Alexandra Lost (un duo synth pop) et sont aussi un couple. Jane et Simon partagent tout, même une hypothèque. C'est avec Aaron Bass, également Néo-Brunswickois, un gars issu des arts visuels, qu'ils ont fondé le Café RINGO au rez-de-chaussée de leur demeure. C'est un lieu de diffusion artisanal, un microdisquaire et, forcément, l'extension de leur salon. L'endroit a ouvert ses portes en septembre du présent millésime.

Jamais deux sans trois

Le Café RINGO, c'est la troisième enseigne du «quartier des spectacles» du village. Le trio surfe sur une vague qui déferle depuis une poignée d'années, étanchant une soif pour la culture que la famille Tessier, brasseurs et tenanciers de la Taverne Saint-Casimir et du théâtre Les Grands Bois, avait déjà su éveiller. À Saint-Casimir, c'est connu, la musique soulève les groupes.

Jane, Simon et Aaron attisent un feu qui brûle déjà, proposant une programmation complémentaire et axée sur la découverte. Nouveaux visages et vieux routiers encore méconnus s'y produisent dans un cadre privilégié, diablement chaleureux. En plus, les enfants sont les bienvenus. «On peut avoir environ 30 personnes maximum, détaille Jane. C'est vraiment intime. On a beaucoup été inspirés par la Librairie Saint-Jean-Baptiste à Québec. On a passé pas mal de temps là-bas.» À force d'y traîner, trimballant leurs instruments ou sirotant des allongés, ils en sont venus à créer des liens durables, quelque chose comme une collaboration officieuse avec le propriétaire de la place. Simon raconte: «C'est arrivé deux fois, à date, qu'on ait programmé des shows qui passaient par là, Petunia & The Minimalist Jugband et Leo Rondeau. Ça fait un beau petit trajet vers Saint-Casimir.»

Ce n'est pas un secret pour personne: les tourtereaux ont un carnet d'adresses bien rempli, forts d'une vie adulte passée, et en quasi-totalité, sur la scène indie. Ils mettent dorénavant leurs contacts à profit, accueillant artistes et curieux directement chez eux, dans ce local qui, juste avant, avait servi de nid à une ostéopathe. «Ç'a aussi été une boutique de vélos dans les années 1970, raconte Jane. Avant ça, c'était un vendeur de selles de chevaux, un sellier. Ce monsieur-là a construit la maison il y a plus de 100 ans. Je crois qu'il l'a habitée jusque dans les années 1950.»

J'pas un cowboy, mais j'aime ça prétendre que je l'suis!

Le passé équestre de la bâtisse teinte à présent le décor du Café RINGO. «Ça nous inspire dans notre


CAFÉ
RINGO




Band on the Run
Usagés
Neufs



esthétique, fait remarquer Aaron. Si tu regardes notre logo, il est quand même un peu western! On est proches de Saint-Tite, aussi, alors il y a déjà une petite *vibe*. On est dans l'ouest de Portneuf, en plus. On est dans le Far West, ici, un peu à l'écart de tout. On a choisi d'embrasser ça.»

Le coquet saloon des trois comparses constitue un nouvel arrêt sur le circuit des gratteux de guitare vagabonds, qu'ils arrivent de Montréal, de Trois-Rivières, de Sherbrooke ou même des États-Unis. «C'est quelque chose que j'aimerais plus développer éventuellement, confie Aaron. Il y a plein de cafés de notre taille dans les alentours, même jusqu'au Vermont. Tu sais, Leo Rondeau, avant de venir chez nous, il était passé par Burlington. Je pense que c'est important de créer ces liens-là, de coopérer au bénéfice des créateurs.» La visite de musiciens au Café RINGO, ça allait de soi, mais l'endroit attire aussi des artistes visuels. Cet hiver, les copains accueilleront une exposition solo de Virginia Parent, une sculptrice ludique aux ambitions festives. «Elle, elle va faire des piñatas. C'est malade, elles sont faites à la main, s'enthousiasme Aaron. Le 14 février, on fera un finissage, qui remplacera le vernissage, où les célibataires et les enfants pourront venir péter ses œuvres.»

Peu importe l'occasion et la saison, que ce soit pour la Saint-Valentin ou la fête des Acadiens, le RINGO constitue un point de rassemblement pour toutes ces petites familles (avec ou sans rejeton) qui en forment une grande. C'est un noyau communautaire où on vous accueille à la bonne franquette, avec chaleur, bonté. Comme chez de vieux amis.

Café RINGO
Région de la Capitale-Nationale
175, rue Tessier E, Saint-Casimir
caferingo.com

Sur la route

Quelques notes dans notre journal de bord



Cassis Mona et Filles

Cassis Monna & Filles

1225, chemin Royal,
Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans

On aperçoit la propriété de la famille Monna depuis L'Espace Félix-Leclerc, cette boîte à chansons doublée d'un musée et érigée à la mémoire du géant homonyme.

Judicieusement sis à un jet de pierre du pont de l'Île, le vignoble de Bernard et ses filles revêt des airs de temple à la gloire de ce petit fruit qu'on appelle aussi «la gadelle noire», ce fameux cassis qui coule si bien en bouche. Une baie que les Monna apprêtent à toutes les sauces, de la crème alcoolisée au ketchup en passant par la vinaigrette et la moutarde. Assurez-vous aussi de passer par la boutique, superbement décorée par ailleurs, et de vous offrir une dégustation pour découvrir les spiritueux de la maison.

Calenbulle

Portneuf

La calendula pousse en bordure de la maison d'Anne-Renée Roy, alchimiste chevronnée et maître d'œuvre chez Calenbulle, une petite compagnie de cosmétiques naturels qui tire son nom de cette coquette plante herbacée garnie de fleurs jaunes aux reflets orange. De son atelier de Portneuf, aménagé à même son sous-sol, l'artisane crée des savons aux parfums absolument divins, des barres onctueuses et gourmandes qui hydratent la peau sans l'engorger d'ingrédients chimiques, sans risque de la faire rougir. Sel de mer et curcuma, charbon végétal et patchouli, argile verte et conifère, carotte et beurre de mangue, hibiscus et graines de pavot… L'éventail de fragrances, franchement originales par ailleurs, vise tous les types de peau imaginables. Il y en a forcément un pour vous. *calenbulle.com*

Raquettes et artisanat Gros Louis

30, boulevard Bastien, Wendake

Tandis que certains amateurs se tournent vers les modèles en aluminium, la famille Gros-Louis garde le cap et continue d'offrir ses mythiques raquettes en babiche, un objet gorgé d'histoire que les colons français et autres coureurs de bois ont aussi chaussé. Une tradition huronne-wendate en soi, un objet emblématique fait de bois de frêne véritable et de cuir de vache prétanné, des composantes organiques assemblées selon les règles de l'art. Tandis que vous y êtes, profitez-en pour agencer vos raquettes à une paire de mukluks, la botte idéale pour s'adonner à ce sport contemplatif à souhait. Entre les murs de la boutique, vous trouverez également de superbes mocassins doublés de mouton et perlés à la main, de quoi vous tenir au chaud pendant tout l'hiver.

Magasin général Paré

104, rue de l'Église, Deschambault

Plus qu'un simple commerce, le Magasin général Paré est en fait une véritable capsule temporelle! On s'y rend pour se replonger dans le quotidien de nos ancêtres, faire nos emplettes par-delà le comptoir de bois où les caissiers récupèrent les denrées, sur ces étagères d'origine qui ont vu tant de générations défiler. Ouvert depuis 1866, l'établissement fondé par Théodule Paré est toujours administré par ses descendants, des passionnés d'histoire qui veillent à la préservation de leur riche patrimoine familial. Aujourd'hui, on y vend surtout des produits du terroir et les pièces à l'étage accueillent, depuis peu, un petit musée garni de précieux artéfacts. Un lieu d'exception à visiter absolument si vous êtes de passage dans le comté de Portneuf.



Magasin général Paré

Vallée Bras-du-Nord

107, Grande Ligne, Saint-Raymond

Une histoire de solidarité locale comme on les aime. Née du désir de mettre en valeur la majestueuse vallée Bras-du-Nord dans une perspective de développement durable, cette coopérative est le fruit d'une concertation de la population et des intervenants en tourisme de la région de Saint-Raymond. Pari réussi: depuis 2002, elle s'avère être une destination récréotouristique modèle où règnent le respect de l'environnement, l'intégration des jeunes, la participation économique des membres, l'engagement envers la communauté. En témoignent les nombreux prix touristiques qui lui ont été remis depuis sa création. Son succès, lui, provient du plaisir que les gens y éprouvent à séjourner dans ses chalets, ses yourtes ou son hôtel et à parcourir ses kilomètres de sentiers de randonnée, de raquette, de fatbike ou de ski hors-piste. Un ravissement.

Julie Vachon Chocolats

243, chemin du Roy, Deschambault

On entre dans l'antre de Julie Vachon, chocolatière passionnée qui trouve qu'elle a «le plus beau métier du monde». Avant d'ouvrir sa boutique en 2012, elle a peaufiné sa technique chez des professionnels au Québec, mais aussi en Belgique et en France. En 2016 et 2017, elle était sacrée chef pâtissière de l'année de la région de Québec. Tous ses produits sont fabriqués sur place, dans son atelier où les clients peuvent la regarder travailler ses truffes et ses ganaches. Julie Vachon a une autre passion: dénicher des moules originaux pour ses créations chocolatées, qui prennent des formes d'hippopotame ou d'origami. Et c'est sans parler de sa tartinade chocolat-noisettes, dont la réputation a largement dépassé les frontières de sa petite ville.



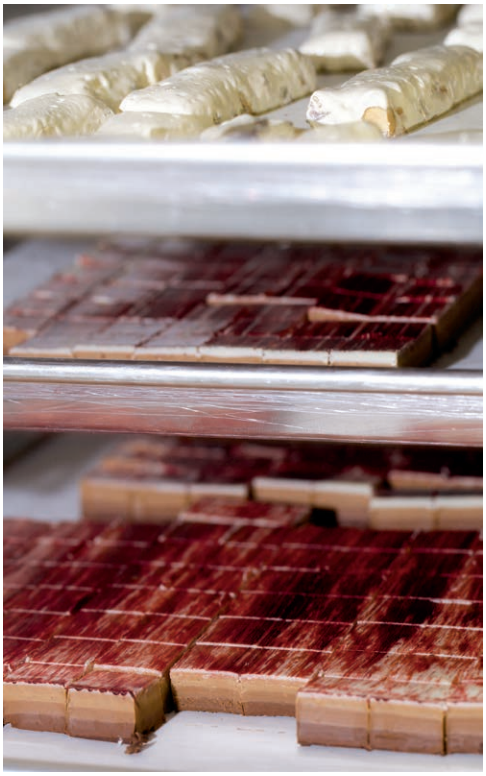
TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
CARTE DES VINS RÉPUTÉE
TABLE D'HÔTE, LUNCH AND DINNER - RENOWNED WINE LIST

ÉCHAUDÉ
BIEN MANGER.

73, RUE SAULT-AU-MATELOT, VIEUX-PORT
QUÉBEC 418 692.1299 ECHAUDE.COM

CERTIFICAT D'EXCELLENCE tripadvisor
fodorschoice







Julie Vachon Chocolats


PLUS DE
40 VARIÉTÉS
DE PAINS À
DÉCOUVRIR
PREMIEREMOISSON.COM
• FRAIS DU JOUR
• FABRIQUÉS PAR UN ARTISAN BOULANGER
• SANS AGENTS DE CONSERVATION
BLÉS UNIQUES, CULTIVÉS AU QUÉBEC
PREMIÈRE MOISSON



Ils ont du coeur et des idées.
Marième vous présente ces gens qui font rayonner leur région.

De par **chez nous**

Jeudi **20H30**

Dès le 10 janvier

unis TV

Incluse dans votre forfait télé de base.

La chaleur du froid

Au Québec, on connaît la chaleur du froid!

Dans ce second numéro de *Tour du Québec*, nous vous invitons à découvrir cette chaleur hivernale toute particulière.

De la Route blanche sur la Basse-Côte-Nord jusqu'au Refuge Pageau en Abitibi en passant par Les Mollets frisquets à Granby, du kayak au large de Cap-à-l'Aigle au nid familial de la ferme Au froid de canard dans le Bas-Saint-Laurent, vous découvrirez qu'ils sont nombreux et nombreuses à tisser des liens afin de fabriquer cette grande couverture qui nous sert sans aucun doute de tissu social.

Cette couverture, c'est une courtepointe, un assemblage de plusieurs bouts de tissus qu'on raccommode. Avec toutes ces histoires de gens différents situés aux quatre coins du pays et un fil conducteur pour tenir tout ça ensemble, vous aurez de quoi vous tenir au chaud.

Abitibi-Témiscamingue Refuge Pageau Miellerie de la Grande Ourse L'Écart
Bas-Saint-Laurent Domaine Acer L'ami berger Ferme Au froid de canard
Cantons-de-l'Est Les Mollets frisquets Librairie Le Repère Microbrasserie Auberge Sutton Brouërie
Centre-du-Québec / Chaudière-Appalaches La ferme Cassis et Mélisse Domaine du Radar
Charlevoix Maison Mère Ferme Caprivoix Al Dente
Côte-Nord *Les Coasters* La Route blanche Mi-Carême Auberge Brion
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine Salaweg Les Cultures du large Coop Le Levier des artisans
Lanaudière Microbrasserie Brouemalt Oldtb Bastards Les Pimentiers
Laurentides Les Vergers Lafrance L'Ange vagabond
Mauricie Le Rieur Sanglier Rien ne se perd, tout se crée Manitou Mushers
Montérégie Maison Riviera Les Moulins de Soulanges Les Subversifs
Outaouais Artist in Residence Aux 4 jeudis La rue Principale du Vieux-Aylmer
Saguenay–Lac-Saint-Jean La Traversée du Lac-Saint-Jean à vélo Centre Bang La Chouape
Région de la Capitale-Nationale La Traite Vice & Vertu Distilleries Café RINGO

ISBN 978-2-9817-5101-0

9 782981 751010

MISHMASH VOIR L'actualité