

TOUR2QUÉBEC

DES HISTOIRES QUI METTENT LE QUÉBEC EN VEDETTE
TERROIR TERRITOIRE CULTURE À BOIRE PIGNON SUR RUE



DES HISTOIRES COMME ÇA ON EN A D'AUTRES!

TOURDUQUÉBEC

LE MAGAZINE QUI MET LE QUÉBEC EN VEDETTE
TERROIR TERRITOIRE CULTURE À BOIRE PIGNON SUR RUE



NUMÉRO TROIS

TOURDUQUÉBEC

DES HISTOIRES QUI METTENT LE QUÉBEC EN VEDETTE
TERROIR TERRITOIRE CULTURE À BOIRE PIGNON SUR RUE



4 LE TEMPS QUI PASSE

Tous nos magazines sont disponibles en ligne
Rendez-vous sur tourduquebec.ca

TOUR DU QUÉBEC

RÉDACTION

Éditeur et rédacteur en chef : Simon Jodoin
Rédactrice en chef adjointe : Valérie Thérien
Révision : Isabelle Wolfmann
Pour nous joindre : redaction@tourduquebec.ca

COLLABORATEURS

Félix B. Desfossés, Maryse Boyce, Rosalie-Roy-Boucher, Annie Desrochers, Marie-Christine Lalande, Sarah-Émilie Nault, Jessica Dostie, Stéphanie Chicoine, Maxime Bilodeau, Dominique Caron, Mickaël Bergeron, Charline-Ève Pilon, Sarah Iris Foster, Olivier Béland-Côté, Philippe Garon, Sophie Ginoux, Delphine Jung, Charlotte Mercille, Olivier Boisvert-Magnen, Marjolaine Arcand, Fanny Bourel, Marie Mello, Thomas Laberge, Catherine Genest

OPÉRATIONS & PRODUCTION

Directrice - Production : Julie Lafrenière
Infographie : René Despars
Infographe-intégrateur : Sébastien Groleau
Développeur et intégrateur web : Emmanuel Laverdière
Coordonnateur technique : Frédéric Sauvé
Coordonnatrice à la production : Sophie Privé
Photographie de couverture : Simon Jodoin

MISHMASH MÉDIA INC.

Président, directeur général – Mishmash Média : Nicolas Marin
Gestionnaire, Technologie et Innovation : Edouard Joron
Spécialiste, Solutions de contenu et Créativité média : Olivier Guindon

606, rue Cathcart, 10^e étage, suite 1030, Montréal (Qc) H3B 1K9
Téléphone général : 514 848 0805

Tour du Québec est publié par Mishmash Média inc.

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 978-2-9817-5103-4



SOMMAIRE



ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Festival des guitares du monde ; Kinawit ; Quand pensez-vous?

11



BAS-SAINT-LAURENT

Ferme 40 arpents ; Cirque de la Pointe-Sèche

25



CANTONS-DE-L'EST

Adélaré ; Atelier Bussière ; Laiterie Chagnon

37



CAPITALE-NATIONALE

Chocolats Favoris ; Au Fruit des Moines

51



CENTRE-DU-QUÉBEC

Le Paysan Gourmand ; Distillerie du Quai

61



CHARLEVOIX

Coopérative de solidarité l'Affluent ; Le Festif! ; Champignons Charlevoix

73



CHAUDIÈRE-APPALACHES

À l'Orée du Bois ; Ferme Phylum

85



CÔTE NORD

Circuit Expédition 51° ; Expédition kayak

95



EEYOU ISTCHEE BAIE-JAMES

Daniel Bellerose ; Transmission

107



GASPÉSIE / ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Éric Deschamps ; Miel en mer ; Les produits Tapp ; Préservation des paysages

117



LANAUDIÈRE

Ferme Bourdelais ; Fou de vous ; Folle farine

135



LAURENTIDES

Le parc régional Kiamika ; La Clef des champs

149



LAVAL

Théâtre Bluff ; Les Minettes

159



MAURICIE

Ferme du Tarieu ; Coopérative Nitaskinan ; Off-festival de poésie de Trois-Rivières

169



MONTÉRÉGIE

La Fermette ; La Pagaille - Coop paysanne ; Lagabière

183



OUTAOUAIS

Ferme et forêt ; Houblonnière Lupuline

197



SAGUENAY — LAC-SAINT-JEAN

Boulangerie La Meunière et la Tortue ; Ferme aux trois soleils ; Ermitage Saint-Antoine

209



**Un pour
tous, tous**

+1



+1

Donnez un coup de pouce aux entreprises de chez nous et **ajoutez au moins +1 produit d'ici à chaque panier**. Si tous les paniers IGA s'unissent, ce sont des millions de produits locaux qui seront achetés chaque semaine.

+10¢

Pour chaque produit d'ici vendu, **10 cents seront remis aux Banques alimentaires du Québec**.

**Produits Ricardo****Produits Vegeat****Laiterie Chagnon****Produits Bœuf Québec**

**Vive la
bouffe
solidarité**

IGA

LE QUÉBEC EN CADEAU

Mots et photos Simon Jodoin



Que dire pour présenter ce cinquième numéro de *Tour du Québec* ? Commençons par une évidence. Nous avons lancé ce projet de magazine, il y a un peu plus de deux ans, avec l'idée de tisser des liens entre les Québécoises et les Québécois des quatre coins de la province en racontant leurs histoires, certes, mais aussi en leur donnant la parole. Nous voulions mettre le Québec en vedette, célébrer ceux et celles qui font de ce bout de planète un

endroit unique, original et passionnant. Nous sommes évidemment très fiers du chemin parcouru jusqu'ici. Ce sont désormais des dizaines de collaboratrices et de collaborateurs qui participent à la conception des récits que nous publions et nous avons bâti un réseau d'amitié fort de plusieurs centaines de personnes qui prennent part à cette aventure.

C'est dans cet esprit que, dès l'automne dernier, nous avons commencé à travailler sur ce numéro qui devait paraître au début du mois de mai. Le projet allait bon train, jusqu'au vendredi 13 mars... Vous connaissez la suite. Le Québec allait se mettre sur pause et nous avons dû nous résigner au confinement, avec tout ce que cela implique.

Quoi ? Un confinement, vraiment ? Alors que nous consacrons toute notre énergie à favoriser les rencontres, à susciter le désir de se rassembler et à trouver toutes les occasions possibles pour prendre la route ? Je vous le dis sans exagérer, c'est bien la pire chose qui pouvait nous arriver !

Et puis, à y repenser et à voir aller la situation, on s'est dit que, finalement, ce magazine serait peut-être plus pertinent que jamais. C'est justement en temps de crise qu'il est important de tisser des liens.

Au cours des pages qui suivent, vous trouverez des histoires de gens et de projets qui ont parfois dû marquer une pause pour quelques mois. Je pense tout particulièrement à des événements culturels, comme le Festif ! de Baie-Saint-Paul et le Festival

des guitares du monde de Rouyn-Noranda, qui ont été annulés. Il y a aussi tous ces artisans, paysans et créateurs qui ont dû considérablement modifier leurs pratiques pour contrer la pandémie.

Nous avons pris la décision de garder tout ce beau monde dans nos pages. Ce que vous trouverez ici, ce sont bien ceux et celles que nous voulions mettre en vedette avant la pandémie et, alors qu'on annule presque tout, nous avons tout de même choisi de raconter leurs histoires.

Ainsi, nous souhaitons vous dire que, malgré les imprévus, l'insécurité et tout ce tohu-bohu créé par la pandémie, ces histoires méritent d'être racontées. Confinés ou non, nous avons des choses à nous dire. Les liens que nous tissons grâce aux rencontres doivent être plus forts et plus durables que ce virus qui a causé ce malheureux épisode de notre histoire. Plus encore, nous devons utiliser cette pause pour prendre du recul, afin de reprendre de l'élan et ainsi sauter plus loin.

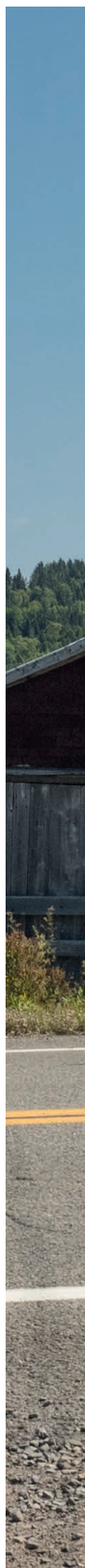
Nous vous offrons gratuitement ce numéro de *Tour du Québec* en format numérique en espérant qu'il puisse toucher beaucoup de gens et susciter un désir de rencontres et de camaraderie, tout en aiguissant l'appétit de découvrir ce qui se fait de bon et de beau par ici. C'est sans doute ce que nous pouvions faire de plus utile. N'hésitez pas à le partager, à en parler à vos amis et à votre famille. Établir de nouveaux contacts, gagner le cœur de nouvelles lectrices et de nouveaux lecteurs est, pour nous, la plus belle des récompenses.

Sortez vos calepins et sur la route, prenez des notes. Aussi — c'est important —, avant de vous aventurer sur les chemins à la rencontre de ceux et celles que vous découvrirez dans ces pages, veuillez à vous renseigner et à établir un contact au préalable. Si, d'aventure, une visite est impossible, nous vous aurons au moins permis de faire connaissance. Ce ne sera que partie remise !

Bonne lecture, et à bientôt. 📍

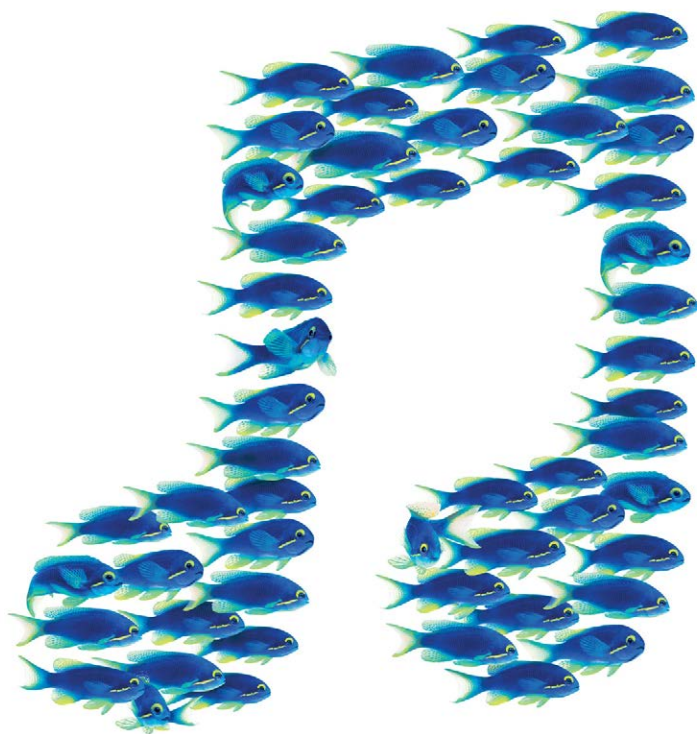
Simon Jodoin

simonjodoin@tourduquebec.ca





#OnResteUnis pour la musique d'ici.



TELUS et ses partenaires musicaux
des quatre coins du Québec vous offrent
gratuitement une liste de lecture
#musiquebleue

FESTIVAL BLEUBLEU

La famille Alaclair Ensemble • **Latte Chummey** Philémon Cimon •
Mon Amour De.Ville



SANTA TERESA

Filles de personne II Hubert Lenoir • **Nouveaux riches**
Loud • **back** Kirouac et Kodakludo

SPECT'ART

Debout Ariane Moffatt • **Tu m'aimes-tu** Richard Desjardins •
1990 Jean Leloup

MTELUS

Dans un Spoutnik Daniel Bélanger • **Big Boy** Charlotte Cardin •
Where they @ Dead Obies



GRANDES FÊTES TELUS

La tempête Marc Dupré • **Feel happy** Véronic DiCaire •
Mécaniques générales Patrice Michaud



ÉOLE EN MUSIQUE

L'Amérique pleure Les Cowboys Fringants • **Nous autres** 2Frères •
L'Italiano Marco Calliari

FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

Arnaq Elisapsie • **Quien es somos** Juan Sebastian Larobina •
Sabes muy bien Boogàt



Retrouvez cette liste et plusieurs autres à
tourduquebec.ca/TELUS

LEXIQUE

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



FESTIVAL DES GUITARES DU MONDE

PAGE 12

KINAWIT

PAGE 16

QUAND PENSEZ-VOUS?

PAGE 20

JOURNAL DE BORD

PAGE 23





LE RETOUR À LA TERRE DE JACQUES MICHEL

En Abitibi-Témiscamingue, le Festival des guitares du monde est l'un des événements culturels phares du nord-ouest québécois. De Joe Satriani à Jacques Michel, c'est une histoire de chaleur humaine, de fierté et d'enracinement régional qui s'écrit chaque année à la fin du mois de mai.

Mots Félix B. Desfossés ; photos Hugo Lacroix

« Wôôô ! »

La dame âgée qui chauffe la carriole freine ses chevaux. Le véhicule s'arrête lentement sur le rang Cliche du village de Sainte-Agnès-de-Bellecombe, près de Rouyn-Noranda. Nous sommes à la fin des années 1940. Le petit Jacques Rodrigue, qui n'a pas encore 10 ans, se raidit sur son banc. Il se demande pourquoi sa grand-mère fait arrêter les chevaux tout d'un coup.

« Regarde par terre, Jacques, c'est ton jour de chance ! »

Le scintillement argenté d'une pièce de cinq sous capte tout de suite l'attention du gamin. Il saute en bas de la carriole et se penche pour ramasser son trésor. Étrangement, la pièce n'est pas à plat. Elle se tient plutôt debout, coincée entre deux pierres. Il la saisit et l'enfonce dans la poche de son pantalon. Il grimpe de nouveau dans la carriole.

« Hue ! »

Les chevaux reprennent le pas et la charrette avance de nouveau. Un sourire radieux s'installe sur le visage du petit Jacques.

Mai 2014, Jacques est de retour à Bellecombe, le village de son enfance. Au cours des années, il y est retourné souvent pour voir sa famille, mais pas aussi

fréquemment qu'il l'aurait voulu. Le rythme effréné de ses tournées, spectacles et enregistrements l'en a empêché. Le public l'a connu sous son nom d'artiste : Jacques Michel. Puis, il s'est fait oublier, ou presque.

En ce jour de printemps, s'il revient au village, c'est qu'un hommage lui sera rendu au Festival des guitares du monde de l'Abitibi-Témiscamingue. Jacques stationne son auto chez son cousin Francis. En ouvrant la porte, un scintillement argenté attire son regard au sol. Une pièce de cinq sous, coincée entre deux roches, se tient debout sous ses yeux. Les souvenirs défilent dans sa tête. Il saisit la pièce et l'enfonce dans sa poche. Un sourire radieux s'installe sur son visage.

Joe Satriani, Steve Vai, Eric Johnson, The Doobie Brothers, America, Grand Funk Railroad, Buddy Guy, Johnny Winter, José Feliciano, Alan Parson... Ce ne sont là que quelques-uns des gros noms qui ont trôné au sommet de la programmation du Festival des guitares du monde en Abitibi-Témiscamingue, avant celui de Jacques Michel. Tous ces grands artistes sont venus jouer à Rouyn-Noranda au cours des 15 dernières années, à l'invitation de l'équipe du FGMAT.

Une région qui a quelque chose à prouver

Pour Jean Royal, président de l'événement, le FGMAT est une question de passion musicale, mais aussi de fierté régionale. « Quand j'étais jeune et qu'on allait à Montréal, à la fin des années 1960, on comprenait

>



Steve Strongman

qu'on était creux. Tout arrivait en retard ici. Les gens nous le faisaient sentir », se souvient-il. Il suppose que le sentiment d'infériorité qu'il ressentait à cette époque l'a motivé à démontrer que sa région n'était pas moins bonne que les grands centres.

« Quand on ne fait pas le poids, faut faire toute la différence », aurait dit ou écrit Gaston Miron. La référence exacte s'est perdue avec le temps, mais cette devise résume bien l'esprit qui anime la communauté culturelle rouynorandienne. Cette différence se matérialise avec un accueil extrêmement chaleureux, une signature régionale née avec le Festival du cinéma international en Abitibi-Témiscamingue, au tournant des années 1980. On reçoit en grand. Les artistes sont traités aux petits oignons par l'équipe et les bénévoles. On leur fait découvrir la région, ses goûts et ses attraits, durant le jour, alors que le public les acclame comme ils le sont rarement, le soir venu. On les invite même à souper ou à faire la fête chez les gens de la place !

Jean Royal se souvient d'avoir vu le chanteur de Grand Funk Railroad débarquer de scène en lui lançant : « *What a crowd !* », avant d'être rappelé sur les planches par un public en feu. « Quand Alan Parson se lève de sa table au restaurant pour venir te voir et te demander le plus sérieusement du monde s'il peut revenir au festival l'année prochaine, c'est qu'il y a quelque chose qui se passe », renchérit le président de l'événement.

Le retour de Jacques Michel

En 2014, lors du 10^e anniversaire du festival, l'organisation a voulu rendre hommage aux guitaristes de l'Abitibi-Témiscamingue. Diane Tell, Chantal Archambault, Philippe B, Dylan Perron, Bourbon Gauthier, Gildor Roy, Louis-Philippe Gingras et les frères Yves et Marco Savard ont tous répondu à l'appel. La cerise sur le sundae : un hommage à Jacques Michel. Toutefois, il n'était pas question qu'il chante ; son dernier concert remontait au milieu des années 1980. L'idée était de faire rayonner son immense apport au répertoire musical québécois ainsi que de souligner ses racines témiscabitiennes.

Mais ce soir-là, il a eu le goût de chanter lui aussi. On lui a présenté les frères Savard et, ensemble, ils ont préparé trois chansons. La surprise était totale. Pour tout le monde, Jacques Michel le premier. « J'ai repris goût à la scène. Ça devait faire 30 ans que je ne m'étais pas senti comme ça, affirme-t-il avec du recul. En me raccompagnant à l'aéroport, Jean Royal m'a dit que, si jamais je faisais un retour sur scène, que le festival voudrait m'accueillir de nouveau. »



Grand Funk Railroad

L'année suivante, accompagné des frères Savard, il lançait un disque sur lequel il revisitait ses grands classiques. Il est parti en tournée. Il est revenu au FGMAT. Le public l'a ovationné de nouveau.

« Laurent Saulnier m'a dit qu'il serait bien curieux d'entendre ce que j'aurais à dire sur le monde actuel en chansons », se souvient Jacques Michel. Saulnier, vice-président à la programmation des Francos de Montréal, avait bien sûr ajouté son spectacle au menu de son festival. Jacques a essayé d'écrire de nouveau. Ça a fonctionné. Il a composé et enregistré un album complet dont le titre est *Tenir*.

« Quand vous me demandez ce que je dois au Festival des guitares du monde, je réponds : "tout ça" », affirme le chansonnier sans hésiter.

Jacques revient de plus en plus régulièrement dans son coin de pays. Au point où, l'automne dernier, il s'est acheté une terre à Bellecombe, sur la rive de la baie Caron. À 78 ans, il a trouvé son projet de retraite : renouer avec la terre de son enfance. La pièce de cinq cents, c'était un signe, croit-il.

C'est le genre de fierté et de magie qu'un festival peut insuffler à une région et à ses habitants ; un attachement au territoire qui renaît sans cesse.

L'édition 2020 du FGMAT est annulée en raison de la pandémie, mais on s'y retrouvera en 2021.

Festival des guitares du monde

37, 7^e rue, Rouyn-Noranda
fgmat.com

TISSER DES LIENS PAR LA NATURE

En langue algonquine, Kinawit signifie « nous inclusif ». D'abord conçu pour procurer une bouffée d'air frais aux autochtones urbains de la région de Val-d'Or, le lieu s'est au fil du temps doté d'un volet touristique favorisant les rencontres entre autochtones et allochtones. Il embrasse désormais toutes les ramifications qu'implique son nom.

Mots et photos Maryse Boyce

Situé à une dizaine de kilomètres du centre-ville, l'ancien site scout acquis en 2012 par le Centre d'amitié autochtone de Val-d'Or répondait à des critères de proximité avec la nature : son terrain cerclé de forêt borde le lac Lemoine. Dès qu'on y pose les pieds, on sent son rythme cardiaque ralentir et sa respiration gagner en amplitude.

Fidèle à son impulsion de départ, l'équipe de Kinawit, un site culturel anicinabe, organise un événement de culture traditionnelle pour la communauté deux fois par mois, le plus souvent sous le chapiteau qui tient lieu de cuisine. « On fait cuire des oies, des outardes, des castors », énumère Mario Labbé, gestionnaire de services en poste depuis l'été 2019.

C'est à Val-d'Or et aux alentours que la présence autochtone urbaine est la plus concentrée en Abitibi-Témiscamingue. La ville est le point de départ de plusieurs vols vers les communautés du Grand Nord et la porte d'entrée de la région quand on arrive par le sud du Québec. En plus du Centre d'amitié autochtone, on y trouve de nombreuses entreprises crie et le pavillon des Premiers-Peuples de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue. La réserve de la Nation Anishnabe du Lac Simon n'est qu'à une quarantaine de kilomètres de là.

Maîtres chez soi

Peu de temps après sa création, Kinawit a suscité un intérêt chez les allochtones de la région, qui souhaitaient y voir un volet touristique et éducatif. Les membres des communautés ont alors choisi

les éléments de la culture anicinabe qu'ils voulaient mettre en valeur et partager.

Les visites guidées sont axées autour de grandes thématiques, notamment la cuisine traditionnelle, avec une dégustation de bannique et de thé, la spiritualité, les voies d'eau, les plantes médicinales, les valeurs ancestrales, les abris et les tipis. « L'intention de la visite, c'est le plaisir et la qualité des échanges », explique Mario Labbé.

Même si les visites ont une certaine structure, c'est la spontanéité de la rencontre qui prime lors d'une visite à Kinawit. « L'objectif, c'est d'y aller en suivant le cours du jour. Parfois, les gens arrivent ici et c'est extraordinaire, tandis que le jour d'après, ce sera doux et tranquille, avec le plein air à l'honneur. »

En 2020, on y accueillera les touristes pour une quatrième année, eux qui ont été près de 1700 à visiter le site à l'été 2019. En plus des visites guidées et de la location de canots et de kayaks, l'hébergement y est proposé. Ceux qui le souhaitent peuvent ainsi prolonger leur expérience en passant la nuit sur le site. Deux options s'offrent à eux : les tipis, où l'on dort sur un épais sapinage, de juin à octobre, et les petits chalets, disponibles à longueur d'année.

Miser sur la jeunesse

L'équipe de Kinawit met beaucoup d'énergie dans l'accueil des groupes scolaires, consciente de l'importance de marquer positivement les esprits dans la fleur de l'âge. En favorisant les contacts

>





agréables et détendus entre les nations qui cohabitent sur le territoire, Kinawit œuvre à attaquer les préjugés à la racine, avant qu'ils ne se cristallisent. « Quand c'est plaisant, tu ne parles plus de la même manière [des autochtones] », résume Mario Labbé. Même écho du côté des Anicinabes : « Après ça, les Blancs ne sont pas tous des gens qui haïssent les peuples autochtones. »

L'art pour raccommoder

Depuis 2018, le site accueille des artistes en résidence de deux à quatre semaines. L'année dernière, un artisan spécialisé en tannage de peaux et un autre en construction de canots d'écorce ont fait montre de leur savoir-faire à Kinawit. Au travers de leur pratique, ils sont entrés en contact avec les différentes populations gravitant autour du site : les étudiants de passage, les touristes curieux et les autochtones qui souhaitent se réapproprier un pan de leur tradition.

Cela cadre tout à fait avec une des orientations de Kinawit, encore en développement : la guérison et la réconciliation avec soi, pour un peuple qui

porte souvent en lui les traces de traumatismes intergénérationnels. Pour certains, l'apprentissage des savoirs traditionnels des aînés, alors que la transmission avait été interrompue dans la chaîne familiale, a une puissance réparatrice insoupçonnée.

C'est le cas pour Roy Cheezo, un septuagénaire qui fréquente Kinawit depuis deux ans, attiré par le projet de canot d'écorce de l'artisan Karl Chevrier, qu'il n'a pas tardé à assister. En terminant le canot, comme le faisait son grand-père autrefois, il a fondu en larmes. À ce moment-là, explique l'ancien conseiller en orientation maintenant retraité, « j'ai retrouvé ma culture. J'ai retrouvé mes valeurs culturelles et spirituelles ».

À échelle humaine

La taille modeste de l'équipe de Kinawit, composée de trois employés permanents et d'une dizaine de stagiaires l'été, permet une certaine souplesse dans la définition des tâches et d'encourager les forces et intérêts de chacun au fur et à mesure qu'ils se manifestent. Sachant que de nombreux stagiaires autochtones suivent un parcours d'insertion

à l'emploi, cette structure malléable de l'entreprise d'économie sociale est d'autant plus précieuse.

Ainsi, pour les touristes et les jeunes, les visites de Roy Cheezo sont teintées du partage de son vécu. « Quand je suis sorti du pensionnat, j'avais le goût de mourir, comme tous les autochtones qui sont passés par là », confie celui pour qui le chemin vers la guérison a été jalonné d'étapes. Ce qu'il souhaite transmettre à travers les rencontres? « On est tous des êtres humains. Tout le monde a de la résilience. »

Pour le moment, il n'existe pas de recette pour la réconciliation, mais il y a néanmoins de petits

miracles. Chaque moment de partage, au détour d'une conversation, d'un atelier de perlage ou d'une dégustation de bannique, peut sembler anodin à l'échelle « d'un territoire ou d'un peuple, mais pour ceux qui viennent et qui participent, ça peut faire toute la différence », conclut Mario Labbé.

À Kinawit, c'est ainsi que s'assouplit le tissu social, au gré des rencontres et en défaisant un à un les préjugés.

Kinawit

255, chemin des Scouts, Val-d'Or
kinawit.ca





JOUER À LA RADIO

Francis Murphy, Geneviève Béland et Paul-Antoine Martel s'attaquent à la paresse intellectuelle dans leur émission de radio *Quand pensez-vous ?*, où se côtoient réflexions et rigolade. Rencontre avec trois amis qui refont le monde à la radio, pour le plaisir, à leur façon.

Mots Rosalie Roy-Boucher ; photos Marie-Claude Robert

À Val-d'Or, tout le monde les connaît. Vous me direz, c'est pas grand, Val-d'Or. Déjà, à l'époque de l'école secondaire, Francis et Geneviève étaient de grands chums. Francis était le leader coloré et fort en gueule qui donnait à chacun le goût d'être son ami. On se doutait bien, nous, peuple adolescent de l'ombre, qu'il allait faire de grandes choses, Francis Murphy. Geneviève, quant à elle, était déjà une fille impliquée et discrète, mais qui n'hésitait pas à prendre la parole pour défendre sa pensée avec grâce et ferveur. Un petit volcan tranquille, dont on attend de loin l'éruption. Paul-Antoine est arrivé un peu plus tard dans l'équation. L'homme, qui a l'énergie d'un barrage hydroélectrique, pourrait convaincre un palmier que l'Abitibi est la meilleure place où pousser sur la planète. Un jour, il m'a dit : « C'est beau, l'Abitibi. Tu peux tout faire. Tout est à faire. » Ils l'ont fait. Ils le font chaque jour.

Faire à sa tête

Francis a de la suite dans les idées. La radio, c'était un vieux rêve à réaliser. Il a fait une AEC en radio avant de passer un été à animer une émission dans une radio communautaire de Lac-Simon. Une vie professionnelle différente s'est toutefois proposée à lui. Impliqué en politique, il devient, en 2005, le plus jeune conseiller municipal élu à la Ville de Val-d'Or, poste qu'il quitte huit ans plus tard pour se consacrer à sa jeune famille. Aujourd'hui directeur général adjoint de Loisir et Sport Abitibi-Témiscamingue, il poursuit des études de maîtrise aux HEC. Le jeune homme, il en a de l'expérience derrière la cravate (à motifs rigolos, probablement).

Mais l'envie de faire de la radio ne l'a jamais vraiment quitté. « J'ai découvert sur le tard le format balado, avec *La soirée est (encore) jeune*. J'ai trouvé que c'était un format vraiment intéressant, qui permet de faire absolument ce qu'on veut. »

« Faire ce qu'on veut » étant le mot d'ordre ici.

L'affaire, c'est que Francis Murphy aime ça, faire les choses à sa façon. Le baladodiffusion lui permettrait de diffuser sa propre émission, sans devoir se restreindre à une ligne éditoriale imposée par un réseau ou un diffuseur. Il décide de réunir ses camarades et de leur lancer l'idée d'une émission drôle, où ils aborderaient des sujets sérieux. « Instinctivement, Geneviève et Paul-Antoine sont les deux personnes avec qui je me voyais faire ça. Je savais qu'ensemble, on aurait notre petite symbiose. »

Créer l'événement

Geneviève Béland travaille dans la culture à plein temps. En plus d'être membre fondatrice du FRIMAT (Festival de la relève indépendante musicale en Abitibi-Témiscamingue) avec Francis Murphy, elle a également cofondé PapaChat & Filles, un organisme culturel qui gère un lieu de diffusion, en plus d'être nouvellement présidente du Conseil de la culture de l'Abitibi-Témiscamingue. Gros mandat. Elle est bien placée pour savoir que faire sortir le monde, ce n'est pas toujours facile. Et pourtant.

Enregistré devant public au bar Le Prospecteur, le balado attire les foules. « Les billets se vendent toujours dans le temps de le dire, raconte Francis. »



photo Marie-Claude Robert

David Goudreault

Au premier épisode, ils se sont vendus en une semaine. La suivante, en 48 heures, puis 24, et après ça une heure, puis trois minutes... », Impressionnant, non ? « Ça vient combler quelque chose qui ne l'était pas avant, précise Geneviève. Ces gens-là ont envie d'être divertis, mais aussi nourris. »

Des oreilles pour écouter, un public pour vivre

Et les gens embarquent ! *Quand pensez-vous ?* peut se vanter d'être écoutée d'Amqui à Dublin (!), avec un total d'environ 20 000 écoutes. Si ces statistiques flattent les trois amis et s'ils souhaitent augmenter ce chiffre, ils restent avant tout amoureux de leur public en salle.

« Même si on avait 20 000 écoutes par jour, je suis pas sûr qu'on le ferait s'il n'y avait personne dans la salle. À l'inverse, s'il y avait juste du monde dans la salle et pas d'écoutes, on le ferait sûrement pareil, parce que c'est là que l'expérience est excitante », relate Francis.

« Pendant qu'on enregistre, on pense à donner un show, complète Paul-Antoine Martel. Je pense que ceux qui viennent, ils ne sont pas juste accessoires. Ils vivent un moment particulier. »

Surnommé « WikiPéha », l'homme agit à titre d'agent de liaison et de relations avec les milieux à la Ville de Val-d'Or. Passionné d'histoire et conteur hors pair, il s'illustre tant comme improvisateur que comme vulgarisateur. Sa participation au balado permet, selon lui, de proposer certaines réflexions

aux auditeurs. « On aime avoir un sourire en coin et on aime lâcher une blague une fois de temps en temps pour alléger l'atmosphère, mais on aime aussi regarder notre société, confie-t-il. C'est l'occasion d'une prise de parole. Avec *Quand pensez-vous ?*, on traite de sujets sérieux légèrement et on traite aussi de sujets légers sérieusement. »

Geneviève renchérit : « P-A peut faire rire les gens en leur lisant une résolution de conseil de ville. Il peut faire rire les gens en leur parlant de conflit au Moyen-Orient. »

Voilà qui donne le ton.

Le territoire intérieur

Quand pensez-vous ? est une émission régionale, certes, mais pas du tout régionaliste. Loin d'eux l'idée de cracher sur la grande ville ou de vanter les mérites de la vie au nord du parc de La Vérendrye. « Je pense qu'une partie de notre succès vient du fait que les gens aiment entendre des voix différentes, explique Geneviève Béland. On n'est pas là pour faire la promotion de la région. Le territoire fait partie de nous. On n'a pas de complexes. On ne le vit pas de même. On ne se compare pas à ce qui se fait à Montréal, par exemple. »

Grâce aux revenus des billets et à leurs multiples commanditaires, *Quand pensez-vous ?* peut se targuer d'attirer des invités non Abitibiens de qualité. Catherine Dorion, Les Denis Drolet et Fred Savard peuvent se retrouver dans la même émission que des vedettes locales comme Derrick Frenette, Robin L'Houmeau ou Saratoga. Si la question régionale n'est pas un enjeu, il reste que la joyeuse bande trace un sentier qui lui est unique, de chez eux, et sans compromis.

Invité à un enregistrement au début 2020, David Goudreault a lancé, tout bonnement : « Moi j'y crois, à l'identité, et au local, pour aller atteindre de plus en plus large. Et d'ailleurs, je crois même au régional. Ce que vous faites, c'est super important. On oublie parfois que Montréal, c'est juste une des régions du Québec. »

Geneviève Béland, dans une petite éruption de son volcan tranquille à rétorqué, sourire en coin « Nous, on l'oublie pas ! »

Pour écouter les émissions : quandpensezvous.com

Quand Pensez-vous ?

Val-d'Or
quandpensezvous.com

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Louis Jalbert

FME

150, avenue du Lac, Rouyn-Noranda
819 797-0888
fmeat.org

Incontournable du circuit des événements musicaux estivaux, le Festival de musique émergente s'est taillé une sacrée réputation en faisant vibrer Rouyn-Noranda. Le FME, qui offre une programmation diversifiée, a su se développer à son plein potentiel tout en gardant les pieds

sur terre. Familial et festif, le festival accueille aujourd'hui autant de grands noms de la musique (Feist ou Jean-Pierre Ferland) que de représentants de la relève musicale (Choses Sauvages ou Les Louanges). Le FME a plus d'un tour dans son sac pour que jamais ne cesse le plaisir : Fred Fortin en concert dans un canot, ou Alex Nevsky dans une ruelle. En 2020, l'événement qui élit domicile au cœur de Rouyn et de Noranda avec des concerts et des activités en salle comme à l'extérieur, sera majeur, pour sa 18^e édition. Raison de plus pour faire la fête.



photo Vicky Neveu

LE PROSPECTEUR

585, 3^e Avenue, Val-d'Or
microleprospecteur.ca

L'une des plus importantes microbrasseries de l'Abitibi-Témiscamingue se situe en plein cœur de Val-d'Or, sur la 3^e Avenue. Depuis 2014, Le Prospecteur, avec son logo unissant pic et pelle, outils de prédilection des explorateurs d'antan, est un royaume de bières artisanales. Au menu de son pub, où l'on s'arrête pour boire et manger, il y a les grands classiques : la blonde, la blanche, la rousse, la noire et l'American IPA. Pour les amateurs de houblons à la recherche de grands crus, sachez que l'entreprise abitibienne embouteille aussi quelques produits spéciaux depuis 2016, en format de 750 millilitres. Comme bien des microbrasseries régionales, Le Prospecteur accueille également des événements (humour, musique) en soirée. L'endroit a aussi une boutique, son magasin général, avec plein de produits du cru.

LA KABANE DU PANACHE

974-A, route 101, Laniel

On longe une bonne partie de la route 101, aux abords de la frontière de l'Ontario, pour atteindre le village de Laniel, en plein cœur du Témiscamingue. Pendant la saison estivale, on y fait très volontiers une halte, en raison de son décor enchanteur, de sa belle énergie et de sa bonne bouffe.

Un grand conteneur rose, une terrasse avec vue sur le lac Kipawa, des balançoires et des tables à pique-nique aux couleurs de l'arc-en-ciel : c'est sans aucun doute le casse-croûte le plus *in* de la région ! La propriétaire, Patricia Noël, qui a ouvert La Kabane du panache au début de l'été 2019, est également aux fourneaux. Au menu à l'accent mexicain, des tacos, de la poutine, des frites et du fish n' chips, entre autres.

BORÉALAIT

285, route 109, Saint-Félix-de-Dalquier

En montant par la route 109, à partir d'Amos, on arrive à Saint-Félix-de-Dalquier, une petite municipalité nommée en l'honneur du pape Félix 1^{er} qui exerça son pontificat au XVIII^e siècle. Dans la rue Principale se trouve une bâtisse à la porte rouge, voisine d'une ferme laitière d'une quarantaine de vaches. Sur place, depuis 2018, le couple formé par Évelyne Rancourt et Benoît Larochelle, les fondateurs de Boréalait, propose du lait entièrement produit et embouteillé dans la région ; une première ! De plus, la jeune entreprise agrmente son offre de fromages et de yogourts produits en Abitibi-Témiscamingue de quelques autres produits régionaux. Boréalait a aussi une conscience environnementale : en verre, sa populaire bouteille de 1 litre de lait, sur laquelle est fièrement écrit « produit de l'Abitibi-Témiscamingue », peut être consignée.

PÊCHE DANS LES POURVOIRIES

Les lacs font partie intégrante du paysage de l'Abitibi-Témiscamingue. La pêche est une grande richesse de la région où les pourvoiries sont nombreuses. Près de Laniel, il y a le Camp des 3 saisons, par exemple, et près de Val-d'Or, la Pourvoirie du lac Matchi-Manitou. Dans le secteur Abitibi-Ouest, au nord de Rouyn-Noranda, la rivière Duparquet relie les lacs Abitibi et Duparquet. À la Pourvoirie du Portage, le couple de propriétaires que forment Izak et Isabelle propose, jusqu'en octobre, quelques chalets rustiques, la location d'équipement et d'embarcations ainsi que des forfaits de chasse et de pêche. Dans les eaux de ce coin de pays, on taquine le doré, le grand brochet, l'achigan à petite bouche et le maskinongé.



BAS-SAINT-LAURENT



CIRQUE DE LA POINTE-SÈCHE

PAGE 26

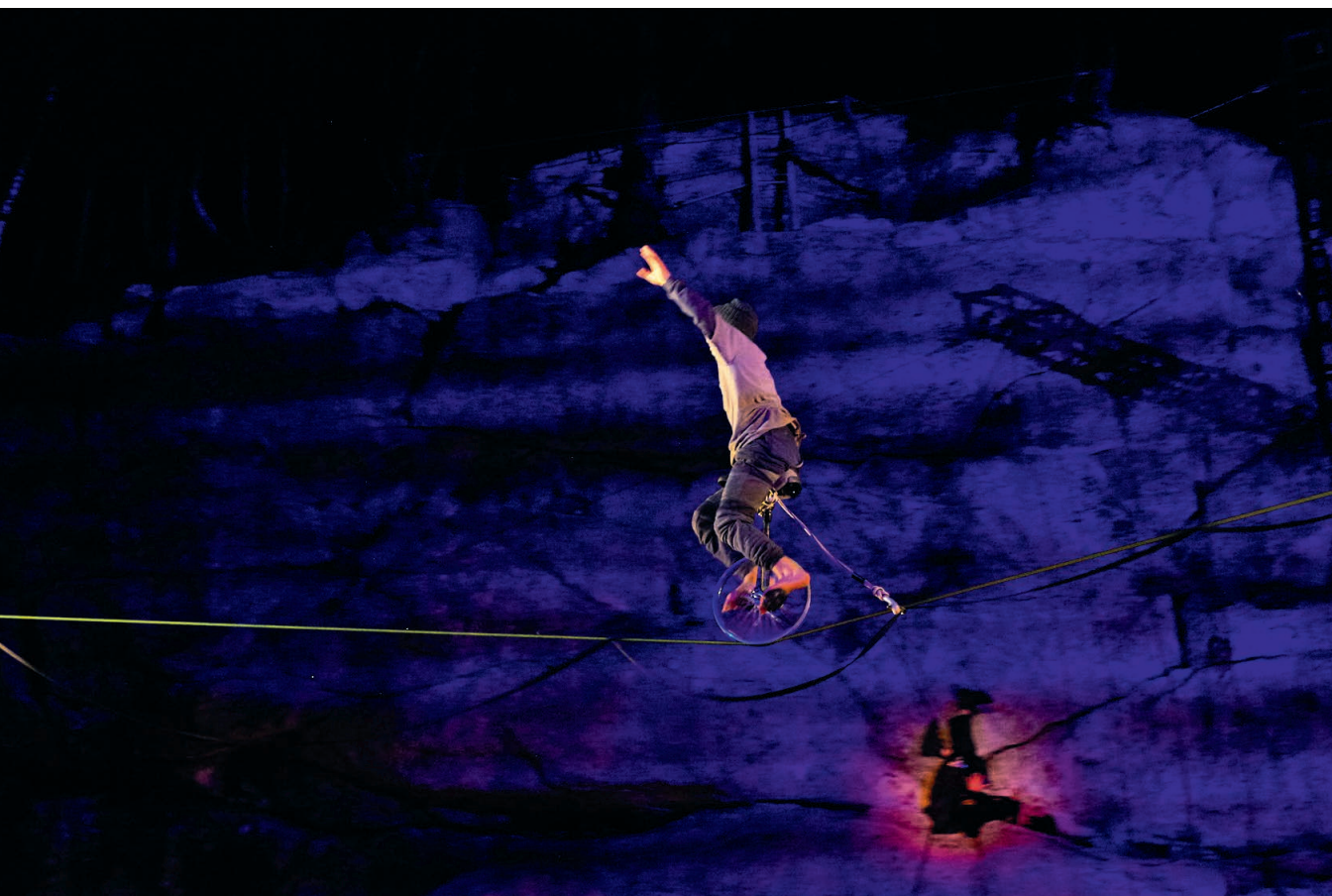
FERME DES 40 ARPENTS

PAGE 30

JOURNAL DE BORD

PAGE 35





UTOPIE EN COURS

À l'été 2019, la franche réussite de *Naval*, le premier spectacle du Cirque de la Pointe-Sèche, est à la hauteur de la folie du projet lui-même : créer, entre amis, un cirque extérieur, au pied d'une paroi rocheuse qui s'intègre au spectacle, dans un village de trois cents âmes au Kamouraska. Rencontre avec Elyme Gilbert, cofondateur du cirque, pour tenter de comprendre les raisons de ce succès.

Mots Marie-Christine Lalande ; photos Jean-François Papillon

De nombreuses critiques élogieuses ont déjà salué l'audace du concept de *Naval* et l'inventivité des moyens techniques mis en œuvre : conteneurs industriels bariolés de graffitis convertis en gradins pour les spectateurs ; passerelle en bois longeant la forêt et permettant au public de s'immerger graduellement dans l'univers fictif du spectacle à la tombée du jour ; cabine mobile pour les musiciens jouant en direct devant les spectateurs.

L'accueil réservé au spectacle a été unanime, la météo, génèreuse. Vraiment, le premier tour de piste du Cirque de la Pointe-Sèche a l'air d'un conte de fées. Pour Elyme Gilbert, c'est d'abord grâce à la chimie de tous les artisans du spectacle : « Toute l'équipe se tenait vraiment bien. On était tous différents, mais il y avait quelque chose dans l'air qui faisait que tout allait bien. Quand on en venait, durant la création, à se dire qu'il manquait quelqu'un pour faire ci ou ça, cette personne apparaissait, comme par magie ! » Le spectacle prévu pour l'été 2020 – annulé en raison de la pandémie –, intitulé *Tilt*, est une célébration de la diversité humaine à travers la singularité de chacun. On a le goût d'y voir, comme dans *Naval*, une métaphore de la belle histoire vraie du cirque lui-même, celle d'une utopie qui s'est réalisée.

Quand on l'interroge sur les facteurs de ce succès, Gilbert parle volontiers de l'équipe en coulisses : de sa conjointe, Stéphanie Friesinger, qui non seulement a consenti à accueillir un cirque dans leur cour (!) et à fournir le revenu supplémentaire nécessaire à leur petite famille pour les premières années de l'aventure, mais qui apporte aussi un

regard extérieur crucial, par lequel tout fait sens ; de Gabrielle Lemarier-Saulnier, qui gère et coordonne toutes les communications et relations du cirque ; des constructeurs, des techniciens, des acrobates et des bénévoles nombreux, qui étaient déjà des amis ou le sont devenus. Assurément, Elyme Gilbert est un gars d'équipe, un vrai.

Vie de famille

Il a trempé dans l'univers du cirque pendant une dizaine d'années avant de concevoir l'idée de démarrer un jour le sien. Il est tombé dedans un peu par hasard, après avoir longtemps travaillé comme technicien de scène pour des spectacles de musique et de théâtre. Un jour, on lui a dit que le Cirque Éloize cherchait un gréeur. Il ignorait en quoi consistait ce métier – installer et entretenir les dispositifs qui assistent les acrobates dans leurs numéros de voltige –, mais était attiré par la vie de tournée qu'il impliquait. Il l'a donc appris sur le tas, la meilleure façon d'apprendre, selon lui. Il s'est ensuite engagé auprès du Cirque du Soleil, qui l'a entraîné dans les Amériques, en Europe et en Asie.

Mais, à la longue, le goût de voyager s'est émoussé. « Je suis beaucoup sorti dans ma vie... là, j'ai le goût que les gens viennent chez nous », dit-il. Chez lui, c'est un endroit extraordinaire. Il habite le Manoir Rankin, construit en 1835 sur le site de la Pointe-sèche, jadis luxueux mais à l'état de ruine quand il en fait l'acquisition, en 2008, dans le but de lui redonner son lustre d'antan. Un projet ambitieux, qu'il réalise progressivement, avec bonheur. Il a même développé une expertise qui lui a permis de fonder, >



Le spectacle *Naval*, présenté en 2019

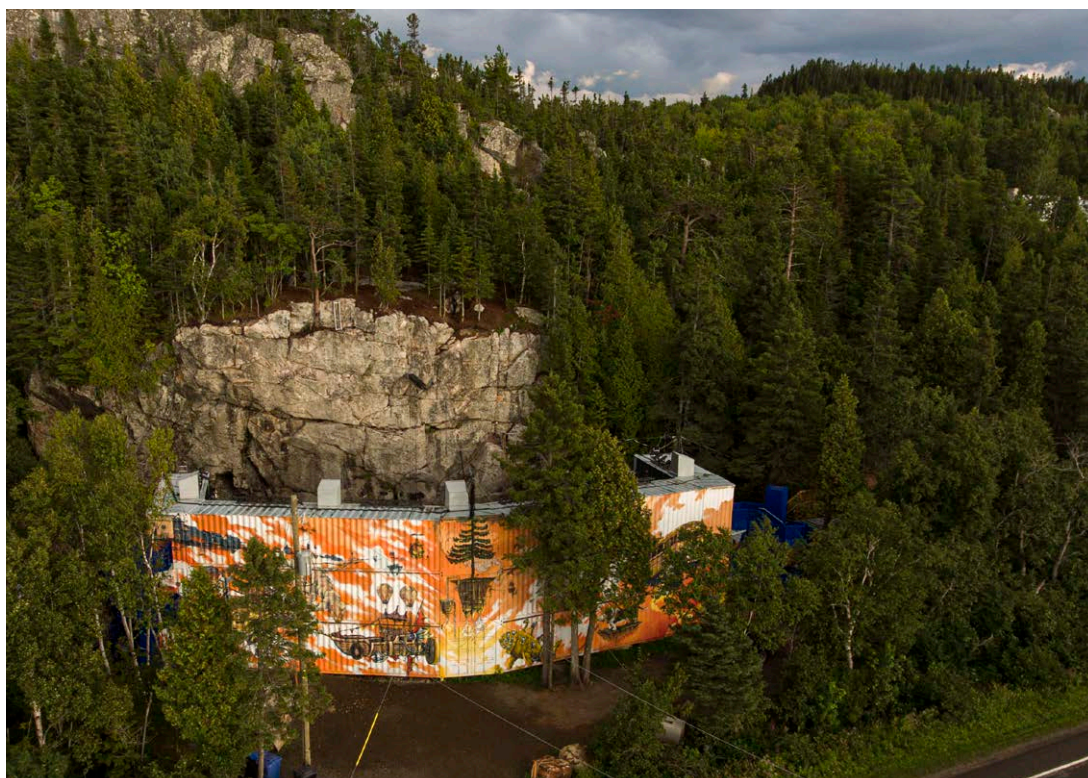


photo Marty Kanatahasus Meunier

avec son ami Jérémie Guay-Chénard, sa propre entreprise spécialisée en rénovation de bâtiments patrimoniaux, Bâtis'Art.

L'idée de vivre du cirque, cependant, l'habitait toujours. Et le site exceptionnel qu'occupe son domaine, dominé par une falaise, lui a inspiré ce projet fou d'un cirque extérieur, sédentaire et rural. « D'habitude, c'est dans les villes que les cirques s'arrêtent. Mais moi, je suis un gars de campagne, un gars de bois », dit celui qui a grandi à Marston, en Estrie, dans une ferme « au fond d'un rang, sans électricité », auprès d'un père original, qui valorisait l'autosuffisance et la débrouillardise, et acceptait que ses enfants ne se rendent à l'école que lorsque le désir leur en prenait. Cette éducation singulière semble avoir contribué à l'assurance et à l'esprit d'initiative du gaillard.

Lorsqu'on lui demande ce qui l'attire tant dans l'univers circassien, il évoque aussitôt son esprit communautaire ; celui des petits cirques d'Europe, par exemple, dans lesquels les familles se déplacent en caravane. Pour lui, travailler loin de sa famille, « avoir une autre vie ailleurs », n'avait pas de sens. Au Cirque de la Pointe-Sèche, les enfants restent auprès des grands, ils font partie de la *gang*. Ça a l'air simple et naturel, à l'écouter parler, comme tout le reste de cette grande entreprise qu'il reconnaît être loufoque : « ça se peut, faire des folies, oser. Ça donne souvent quelque chose de bien. »

Visionnaire technique

Tout de même, il faut bien quelque chose comme un don pour rassembler ainsi des forces vives et que ça marche. Lui-même, se considère-t-il, au moins sur cet aspect, comme une sorte d'artiste ? « Pas du tout ! » La question le fait même rire. « Je n'ai pas de vision artistique plus précise qu'un autre. Je pense que j'ai une certaine vision quant à ce qu'on peut réussir à faire en mettant plein de choses ensemble, des choses farfelues. Et plus tu me dis que je suis fou de le faire, plus je vais avoir envie de le faire ! Mais ma vision demeure toujours plutôt technique : je peux faire en sorte qu'on se rende du point A au point B, de telle manière. »

Alors que tout le monde salue le succès de son entreprise artistique, il se dit « un peu imposteur », ni artiste, ni vraiment homme d'affaires : « je ne roule pas cette *business*-là comme on est censé le faire. Il y a des décisions financières à prendre, mais on ne va pas chercher les gens pour des raisons financières ; on va les chercher pour ce qu'ils sont. On le fait pour des raisons familiales, pour avoir du plaisir, pour être chez nous et voir de beaux couchers de soleil, prendre



Elyme Gilbert

une bière entre amis. Pas pour devenir riches. » N'empêche que l'establishment d'affaires le reconnaît comme un des siens : la Chambre de commerce de Kamouraska-L'Islet en a fait le président d'honneur de son dernier souper-bénéfice annuel. C'est signe, selon lui, que le Kamouraska est un milieu ouvert aux entrepreneurs qui « font les choses à leur tête ». Il cite en exemple la microbrasserie Tête d'allumette et la boulangerie Niemand.

C'est avec la même simplicité sereine qu'il parle des projets du cirque : du spectacle *Tilt* et des cérémonies officielles des Jeux du Québec à Rivière-du-Loup de 2021. Ces deux événements seront mis en scène par Valérie Bertrand-Lemay et Marie-Anne Dubé, du Théâtre Témoin de Cap-au-Renard. Certains artistes de 2019 seront de retour pour ces deux productions. Et les fameux conteneurs suivront le cirque aux Jeux, dans l'arène !

Elyme Gilbert et sa bande sont évidemment ravis du succès spontané de la première année du cirque, mais sont aussi conscients de la pression que cela crée pour la suite. « Le plus gros défi, avoue-t-il, ça va être de faire un show à la hauteur de celui qu'on a fait l'année dernière. » Les attentes sont là, mais le goût de les satisfaire aussi. Tout simplement.

Cirque de la Pointe-Sèche

94, route 132, Saint-Germain
cirquedelapointeseche.com



photo Pauline J. Rouleau



LA LONGUE HISTOIRE D'UNE PETITE TERRE

Subvenir à ses besoins, manger à sa faim, avoir une vie paisible, mais aussi partager avec la communauté le fruit de son travail et les connaissances acquises en agriculture. Voilà, en peu de mots, l'idéal qui guide Isabelle Vaillancourt et Patrick Lavoie de la Ferme 40 arpents. Depuis 2018, ils se spécialisent dans le microélevage de porc berkshire, pour le plus grand plaisir de leurs amis et clients.

Mots et photos Simon Jodoin

« Comme on est dans un rang, on se demandait si des gens allaient venir. On ne savait pas trop. » C'est avec ces quelques mots que Patrick Lavoie résume le doute qui l'habitait au moment de se lancer dans la vente de produits directement à la ferme. C'est vrai qu'à rouler sur le 4^e Rang Ouest, dans le canton d'Ixworth, on a l'impression qu'on ne croquera pas grand monde. C'est là, dans l'arrière-pays de La Pocatière, qu'il habite avec Isabelle Vaillancourt, sa blonde depuis plus de 12 ans, sur une terre ancestrale qui traverse le temps depuis six générations.

Les deux amoureux semblent filer le parfait bonheur. Elle, fille de Matane, a quitté sa Gaspésie natale pour venir étudier au CÉGEP de La Pocatière alors qu'elle avait 18 ans. Elle allait y apprendre l'art de l'éducation spécialisée pour devenir intervenante auprès d'enfants en difficulté. Une carrière qui avait bien peu de choses à voir avec l'agriculture. Patrick, lui, connaît bien les rudiments de la vie agricole. Il étudiait à la même époque en production animale, à l'institut de technologie agroalimentaire.

Bien qu'ils se soient rencontrés au moment de leurs études, ce n'est que quelques années plus tard que leurs chemins se sont croisés pour ne plus jamais se séparer, alors qu'ils tentaient ensemble de lancer une entreprise de commercialisation de sucre d'érable, afin de remplacer les cubes et sachets de sucre raffiné sur les tables des familles et des restaurants de la région. S'ils n'ont pas connu le succès qu'ils

espéraient, ils ont néanmoins trouvé l'amour. C'est ainsi qu'ils se sont installés ensemble, dans cette ferme connue désormais sous le nom de 40 arpents, soit la taille de la zone cultivable, sans la terre à bois et l'érablière qui jouxte les champs où ils cultivent ce qu'il faut pour remplir leur garde-manger et élèvent une cinquantaine de porcs berkshire par année, qu'ils transforment et vendent sur place depuis 2018.

40 arpents et six générations

C'est grand comment, quarante arpents ? Ça dépend... « C'est très petit. À l'échelle agricole, c'est une terre qui ne serait pas rentable, nous explique tranquillement Patrick. Si, par exemple, tu voulais faire une production laitière ou une production de bœuf, ce ne serait pas assez grand pour que ce soit profitable, selon les standards de notre économie actuelle. Mais pour une exploitation familiale, il y a moyen d'atteindre une certaine rentabilité. »

Toute petite qu'elle puisse être dans ses divisions actuelles, cette terre a toutefois une longue histoire peu banale, qui mérite d'être racontée. C'est Mathew O'Meara, seigneur du canton d'Ixworth au XIX^e siècle, qui en était le propriétaire, comme de toutes les autres aux alentours. N'ayant pas eu d'enfant, au moment de prendre sa retraite, aucune relève ne pouvait continuer les activités de culture et d'élevage. C'est ainsi que l'ancêtre Bernier, du côté de la mère de Patrick, a pu acquérir le lopin de terre qu'il allait payer avec le fruit de son travail.

>

En effet, dans le contrat notarié qu'on peut encore consulter, la vente de la terre était conditionnelle à la remise de diverses denrées : de la viande de porc et de bœuf, des couvertures de laine, du sirop d'érable, du bois de chauffage et une foule d'autres produits permettant au seigneur de subvenir à ses besoins jusqu'à la fin de ses jours. C'était le prix à payer pour devenir propriétaire, et c'est ainsi que, six générations plus tard, Patrick et Isabelle continuent de prendre soin de ce petit coin de pays qui, au fond, conserve la même vocation alimentaire et familiale.

« Moi, j'avais tout le temps des grands jardins, des animaux pour produire notre nourriture, parce que j'ai grandi dans le milieu agricole, j'ai étudié en agriculture, mes premiers emplois étaient dans ce domaine-là, et j'ai constaté que je ne voulais pas manger ce qui était produit de manière industrielle, se souvient Patrick qui gagne désormais sa vie avec sa compagnie de construction. Ensuite, on s'est rendu compte que c'était facile d'en faire un petit peu plus pour l'offrir à la vente, et c'est ça qu'on a commencé à faire avec le porc berkshire, en augmentant légèrement la productivité et en en faisant le commerce dans une optique de marché de proximité. »

C'est ainsi que la production à la ferme est passée de 15 têtes, en 2018, à une cinquantaine, en 2019. « Et on n'augmente plus après, on arrête ça là ! » lancent en chœur et unanimes les deux amoureux animés pas une sorte de simplicité volontaire et ayant à cœur le bien-être animal. « Si on augmente, c'est la qualité de vie des cochons qui va en souffrir. Ils ont tous des enclos, ils vont dehors librement toute l'année. Si on augmente, on ne pourra pas garder cet esprit de petite ferme ».

Bâtir une ferme... et peut-être l'avenir !

Grâce à ses talents de menuisier-charpentier, Patrick a érigé de ses mains une boutique et une cuisine afin d'y vendre les produits de la ferme et d'y recevoir les clients. Le bâtiment, conçu selon les règles de l'art de la charpente en bois massif, dont une bonne partie provient de sa terre à bois, se situe à côté de leur maison depuis le printemps 2018. Il travaille aussi à la construction d'un autre bâtiment, en caressant le rêve d'y installer un lieu de formation à l'étage pour ceux qui voudraient s'initier au travail agricole.

« Je veux développer l'aspect formation. J'aimerais donner des ateliers d'introduction à l'agriculture. »



photo Pauline J. Rouleau





Pense à quelqu'un qui s'achète une maison à la campagne avec une petite terre. On peut lui donner tous les outils qu'il faut pour rentabiliser ça. Même des gens qui habitent en ville, qui n'ont qu'un terrain, pourraient apprendre qu'à la place de leur pelouse, ils peuvent faire un potager intensif. Vous sauvez comme ça une journée d'ouvrage, que vous n'aurez pas besoin d'aller travailler dans le trafic, vous allez cultiver et transformer votre nourriture. En faisant ça, vous n'aurez peut-être besoin d'aller travailler que trois ou quatre jours par semaine au lieu de cinq. Au lieu de tondre la pelouse, vous allez jardiner. »

Tout paraît si simple à discuter avec Isabelle et Patrick qu'on se prend volontiers au jeu de rêver avec eux. De la fabrication de savon à partir de saïndoux et d'huiles essentielles jusqu'à l'élaboration de saucissons et autres charcuteries en passant par le jardinage et le soin des animaux, rien ne semble se perdre dans le temps, chaque geste semble trouver sa place dans un écosystème qui va au-delà de ces

40 arpents, embrassant une vision globale de l'économie agricole.

« Ça pourrait être ça, l'avenir de l'agriculture, raconte avec philosophie le fermier-charpentier, qui ne semble reculer devant aucun défi. Tout le monde mettrait la main à la pâte. Si tout le monde des campagnes faisait des petites productions un peu partout et un peu de surplus à vendre au marché, ça changerait toute la dynamique des villages. C'est ça, l'avenir. »

Difficile de ne pas être séduit par cette vision d'un futur champêtre à échelle humaine. En attendant, une balade par le 4^e Rang Ouest, dans le joli canton d'Ixworth, nous permet de voir le travail d'une relève agricole qui perpétue la tradition pour les générations à venir.

Ferme 40 arpents

49, 4^e Rang Ouest, Saint-Onésime
40-arpents.business.site

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME BAS-SAINT-LAURENT

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo JC Lemay

ACERUM DE LA DISTILLERIE ST. LAURENT

327-A, rue Rivard, Rimouski

418 800-4694 distillieriedustlaurent.com

« L'Écosse a le Scotch, la France a le Cognac, le Mexique a le Mezcal, le Pérou a le Pisco. Le Québec a maintenant l'Acerum ». Avec l'idée de créer un de ces alcools d'appellation protégée dont la seule mention évoque le pays d'origine comme s'ils s'abreuyaient l'un l'autre, la Distillerie

St. Laurent a sublimé cet érable marqueur de l'identité québécoise et l'a élevé au rang de spiritueux. Derrière cette entreprise, qui est le fruit de la collaboration de trois distillateurs québécois (l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable), il y a la volonté de rendre hommage aux traditions de la cabane à sucre. Le nouvel Acerum de la distillerie rimoukoise trouve sa spécificité dans le travail prolongé mais bénéfique de l'eau-de-vie d'érable, qui doit être élevée en fûts de chêne pendant plus d'un an.

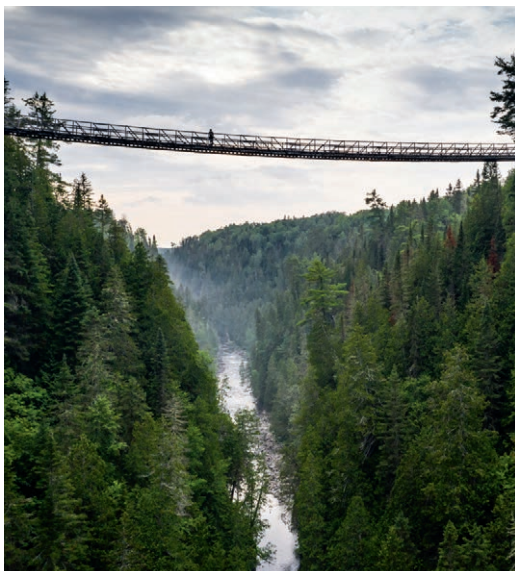


photo Mathieu Dupuis

TERFA

1500, chemin Duchénier, Saint-Narcisse-de-Rimouski
terfa.ca

La Réserve faunique Duchénier et le Canyon des Portes de l'Enfer s'unissent derrière l'acronyme Terfa (Territoire d'expériences récréatives des forêts anciennes). Sous de vieilles cédrières, chasse à l'orignal et pêche à l'ombre de fontaine côtoient le canotage sur les eaux limpides des quelque 139 lacs de la réserve, alors que les sentiers escarpés du canyon donnent accès aux émotions que produisent les vues en plongée des grands espaces. D'ailleurs, c'est là que l'on retrouve, entre les rives de la rivière Rimouski, la plus haute passerelle suspendue du territoire québécois. La nuit tombée, on s'abrite sous la tente ou en chalet, le temps de recharger ses batteries pour une autre journée infusée d'expériences 100 % nature.

ROSEQ

84, rue Saint-Germain Est, Rimouski
roseq.qc.ca

Spectacle de danse contemporaine à Gaspé ; soirée d'humour à Havre-aux-Maisons ; concerts de musique classique, folk et rock à Fermont, à Rimouski et à Lévis : le déploiement artistique en aval de Québec relève en grande partie d'un même organisme, le Réseau des Organismes de Spectacles de l'Est du Québec. Si la virtuosité est apatride, sa diffusion constitue souvent un défi, notamment en raison de la distance kilométrique (et donc monétaire !) qui sépare les centres urbains des régions rurales. C'est pourquoi depuis maintenant plus de 40 ans le ROSEQ, qui compte 32 membres diffuseurs, rend accessible la culture et les arts de la scène, au bénéfice des artistes et de publics tout aussi ouverts à découvrir et à apprécier le talent que ceux des grands centres.

BISTRO CÔTÉ EST

76, avenue Morel, Kamouraska
cote-est.ca

Certains établissements culinaires s'inscrivent naturellement au menu des incontournables d'une région, car leur projet embrasse en totalité les composantes du terroir. D'abord, il y a l'emplacement. Côté Est est un ancien presbytère en partie reconverti en bistro qui touche, littéralement, au fleuve. De plus, c'est le souci des propriétaires, Perle Morency et Kim Côté (celui-ci porte également le chapeau de chef), de confectionner avec passion et fierté une cuisine gorgée du territoire bas-laurentien. Le bistro tient même un blogue qu'alimentent ses artisans et où l'on illustre l'apport inestimable des producteurs locaux. Au fond, cela tombe sous le sens : un plat du bistro Côté Est, c'est une histoire kamouraskienne racontée sous nos yeux.

VIV-HERBES

35, 2^e rang, Lejeune
vivherbes.com

Véritable écrin de verdure lové dans les hauteurs de Lejeune, dans le Témiscouata, Viv-Herbes est un refuge de beauté où l'herboriste Chantal Dufour cultive passionnément plus de 70 espèces de plantes médicinales et aromatiques et de fleurs comestibles. Cueillies soigneusement à la main, puis séchées et apprêtées, ces plantes retrouvent ce chemin immémorial de la terre à l'humain, un parcours authentique, en phase avec les impératifs de la nature. À la clé, des produits fins et purs, fruits d'une patiente macération, comme ces roses dans le miel ou encore ces crèmes et onguents gorgés de bienfaits végétaux. Tentés par l'expérience ? L'herboriste accueille des stagiaires qui, le temps d'un été, apprennent de cette grande expertise dans de magnifiques jardins.



Courtoisie Viv-herbes

CANTONS-DE-L'EST



ADÉLARD

PAGE 38

ATELIER BUSSIÈRE

PAGE 42

LAITERIE CHAGNON

PAGE 45

JOURNAL DE BORD

PAGE 49





Atelier de façonnage de la terre



POUR L'AMOUR DE L'ART ET DE LA COMMUNAUTÉ

Voyageur, amoureux des arts, homme convaincu de la bonification de l'éducation par la culture et de la richesse des rencontres humaines, Sébastien Barangé a eu envie d'allier tout ce qui le faisait vibrer pour fonder un endroit invitant au dialogue entre artistes et citoyens. Ainsi est né Adélar, un superbe centre d'art visuel immersif planté au cœur du village de Frelighsburg.

Mots Sarah-Émilie Nault ; photos Courtoisie Adélar

« Le jour de l'inauguration, nous avons dit que nous étions là pour au moins 100 ans », lance en riant Sébastien Barangé. C'est dire la vision de l'équipe derrière ce cher Adélar, ce beau projet dont il est président et cofondateur.

Il est vrai que le cachet et l'atmosphère authentique et chaleureuse de cette ancienne grange des années 1800 donnent envie de s'y attarder longtemps. C'est ce que font les habitants du village, les visiteurs, les jeunes qui y suivent des ateliers créatifs et les artistes professionnels qui y sont en résidence pendant six semaines.

« Adélar est né par amour de l'art et par amour pour la communauté de Frelighsburg, explique le Montréalais qui possède un chalet dans ce village estrien depuis plus d'une décennie. Notre mission, notre devise, est vraiment de rapprocher les artistes et les citoyens. »

Huit forces vives

C'est notamment en voyageant dans de petits villages aux riches vies culturelles du Vermont et de la Nouvelle-Angleterre que l'idée de créer Adélar a germé.

« Nous voyions des centres, des résidences d'artistes et des galeries d'art. Des lieux inspirants souvent installés au milieu de la campagne, transformant les communautés de façon positive. Nous nous sommes dit : "pourquoi ne serions-nous pas capables de faire

ça au Québec ?" Nous avons l'idée de faire quelque chose dans le village, avec la communauté, et de faire une proposition qui serait aussi pour les artistes ; leur offrir un lieu de résidence artistique que nous avons appelé Immersion. »

Ce « nous », ce sont les huit têtes formant le conseil d'administration d'Adélar, que le cofondateur surnomme « les forces vives ». Le groupe est composé de gens aux âges variés très impliqués dans la région, portés par une envie commune de proposer une nouvelle offre culturelle dans ce village cher à leur cœur. Il s'agit de Ludovic Bastien, entrepreneur derrière le café-spectacle Beat & Betterave ; de Régis Boussion et d'Anick Jobin, architectes et ingénieurs paysagistes à la barre du marché fermier de Frelighsburg ; de Christine Doyon, travailleuse culturelle en cinéma ; de Manuela Goya, vice-présidente, Développement de la destination et Affaires publiques à Tourisme Montréal ; de Laurence Harnois, associée de la Ferme Les Carottés ; de Laurence Levasseur, entrepreneure agricole de la Ferme Selby ; et de Franck Michel, gestionnaire culturel ayant agi à titre de mentor dans ce projet, car il est l'un des créateurs de la résidence d'artistes Est-Nord-Est installée à Saint-Jean Port-Joli depuis maintenant 25 ans.

Les valeurs d'Adélar

Grâce à l'implication bénévole du groupe et au soutien « extraordinaire de la municipalité », Adélar a pu ouvrir ses portes au public en mai 2019. >

« Nous voulions que le nom soit très proche des gens, explique celui qui, en semaine, est vice-président aux communications du Groupe CGI. L'idée était que les gens disent : "Vas-tu boire un verre chez Adélaré samedi soir ?", qu'il y ait un ancrage très local. Nous avons trouvé un personnage important du coin : l'ancien premier ministre Adélaré Godbout, qui y a habité longtemps et qui est le père de l'agronomie, de l'agriculture et de la pomiculture dans la région. Comme ses idées très progressistes rejoignent les nôtres, nous avons décidé de lui faire un petit clin d'œil. »

Ça bouge chez Adélaré, et pas que le samedi soir. Ouvert pour le moment de mai à octobre (la grange n'est pas encore chauffée, mais ça viendra), l'endroit



Exposition des œuvres de Jocelyn Philibert (2019)

organise des expositions, des rencontres inspirantes avec les artistes en résidence et des activités de création destinées aux élèves et à la population générale (le samedi matin). Un programme éducatif entier sera d'ailleurs bientôt proposé gratuitement aux écoles.

« J'ai vu le pouvoir que les arts et la culture ont sur les jeunes, comment ça peut transformer des vies, qu'il y a moins de risque de décrochage et de meilleurs résultats scolaires quand nous sommes exposés à des activités culturelles à l'école, raconte Sébastien Barangé. Ça m'a beaucoup aidé personnellement de faire de la musique et du théâtre à l'école lorsque j'étais enfant. C'est aussi pour ça que nous avons créé Adélaré et que nous mettons vraiment l'accent sur les activités éducatives. »

Ces créateurs ouverts à la rencontre avec les jeunes sont des artistes professionnels ayant fait

parvenir une proposition qui devait être ancrée dans le territoire et dans une idée de dialogue avec la communauté du village estrien de 800 habitants. Sur les 40 projets reçus l'an dernier, ce sont ceux de Loren Williams, de Yen-Chao Lin et de Valérie Potvin qui ont été retenus. En 2020, en plus de ce nouveau trio de créateurs québécois, Adélaré accueillera un artiste marocain dans le cadre d'un accord d'échange Québec-Maroc.

Des rencontres déterminantes

À Frelighsburg, les habitants se laissent désormais aller au contact. « Les barrières tombent, dit Sébastien Barangé. Les gens n'en reviennent pas qu'il se passe ça dans leur village. Chaque fois qu'un artiste arrive, nous faisons une rencontre pour l'accueillir et nous invitons tout le village. À la fin de son séjour de création, l'artiste présente le bilan de son travail. Nous discutons avec les gens, nous buvons une bière, il y a de la musique ; ce sont de beaux moments de rencontres, de partage et d'échange. »

La venue d'Adélaré dans la région se fait sentir de belle manière. Frelighsburg voit de plus en plus de touristes lui rendre visite et passer plus de temps dans son village. Un nouveau genre de tourisme se développe doucement. « Notre impact est au niveau de la culture, des jeunes et de l'éducation. Nous apportons une offre culturelle professionnelle et de qualité dans la

région. Les gens disaient que c'est quelque chose qui manquait au village. »

Lorsqu'on demande au cofondateur d'Adélaré ce qui le rend le plus fier dans toute cette aventure, il répond que cela se traduit dans une photo. Celle de petites filles du village regardant avec des yeux subjugués les œuvres qu'elles avaient elles-mêmes confectionnées lors d'une activité avec l'artiste Loren Williams.

« Ça résumait à la fois l'émerveillement chez les enfants devant l'art et l'idée que nous pouvions nous dire "mission accomplie", explique-t-il avec émotion. Ce genre d'image est un peu la récompense de tous nos efforts. »

Adélaré

23, rue Principale
Frelighsburg
adelard.org





photo Mélanie Bussière

Le belvédère de la Maison du granit



AU PAYS DU GRANIT

Culminant à 820 mètres, le sommet du morne de Saint-Sébastien offre un panorama typique des Appalaches, avec ses petits villages disséminés ici et là entre monts, lacs et vallées. En observant bien, on peut distinguer les empreintes laissées par les carrières de granit qui ont façonné la région. Bienvenue dans la MRC du Granit !

Mots Jessica Dostie ; photos Claude Grenier

Le granit gris Saint-Sébastien est intimement lié à la culture et au patrimoine québécois : les pierres extraites dans les carrières de ce village situé aux confins des Cantons-de-l'Est — il se trouve à une soixantaine de kilomètres de la frontière avec le Maine et à moins de 30 minutes de Lac-Mégantic — ont notamment servi à l'édification de la basilique Saint-Anne-de-Beaupré, en 1923 et, à la même époque, de l'oratoire Saint-Joseph de Montréal. Ce n'est pas rien, mais ce n'est pas tout !

Plus récemment, dans les années 1990, on a utilisé du gris Saint-Sébastien pour recouvrir la façade d'un des gratte-ciel les plus emblématiques de la métropole, le 1000, de la Gauchetière. « C'était un des plus gros projets que mon père a décrochés, se souvient Jean-François Bussière, dont la famille travaille le granit depuis quatre générations. Je le revois avec ses rouleaux de plans sur son bureau... ça m'impressionnait à l'époque et ça m'impressionne encore de savoir que nous, qui venions de la campagne, réalisions des projets dans de grandes villes comme Montréal, Toronto et même New York. »

Jean-François n'a pas exactement repris les rôles de l'affaire familiale. Aujourd'hui, il est plutôt à la tête d'une toute nouvelle microentreprise de fabrication de meubles et d'objets en pierre naturelle, Atelier Bussière, située tout près d'anciennes carrières. Ici, dans son local de la petite municipalité de Lac-Drolet, où il emploie deux artisans, on se trouve au cœur de la région du granit.

Retour aux sources

Pour cet entrepreneur en série, c'est un vrai « retour aux sources ». Après avoir étudié à Québec, puis avoir goûté à l'univers de la restauration dans la Vieille Capitale, il a choisi de revenir dans la région qui l'a vu grandir pour mettre à profit sa créativité. « J'ai toujours eu un petit côté artiste, avoue l'homme de 40 ans. Tout ce qui est design et architecture, ça m'a toujours interpellé. »

Petit à petit, Atelier Bussière se fait un nom grâce à ses pièces réalisées à partir de granit ou de marbre d'ici et d'ailleurs, généralement : sous-verre, plateaux de service, horloges, mais aussi tables d'appoint ou meubles sur mesure. Jean-François collabore avec le grand détaillant canadien EQ3 et la designer textile Amulette, pour ne mentionner que ceux-là. On trouve ses produits à la boutique Maison Pepin, dans le Vieux-Montréal. Il fabrique également des composantes pour des luminaires, par exemple ceux de Lambert & fils — une marque d'ici qui rayonne à l'international — ou de Tungstène. « Ce que je fais est assez niché », avoue-t-il, ajoutant que peu d'entreprises se sont spécialisées dans ce créneau bien précis.

Et le gris Saint-Sébastien dans tout ça ? Très peu pour lui ! « De nos jours, on l'utilise encore, mais surtout pour faire des pierres tombales ou d'autres monuments du genre, dit-il. C'est une pierre qui n'est vraiment pas tendance pour le design d'intérieur. » Victime de son héritage religieux, pourrait-on penser. >



La Maison du granit

◇ MRC : Municipalité régionale de comté, une entité suprarégionale
 ◇ qui regroupe plusieurs villes et villages. Le Québec en compte 101.
 ◇ Le siège de la MRC du Granit est situé à Lac-Mégantic.

Célébrer le granit

N'empêche, la valeur patrimoniale de ce granit unique au gris moucheté de beige est inestimable. Pas étonnant que la région se soit dotée d'une Maison du granit. Installée dans une carrière désaffectée, elle est le point de départ de sentiers menant au sommet du morne. Le musée, qui vient de célébrer ses 30 ans, propose en outre une exposition — fort bien conçue, au demeurant — retraçant l'histoire de l'industrie.

« Il faut faire preuve d'ingéniosité pour attirer les touristes chez nous, admet Jean-François Bussière, par ailleurs vice-président du conseil d'administration de l'endroit. On essaie de lui donner une nouvelle énergie en mettant l'accent sur le plein air. »

L'entrepreneur est peut-être revenu dans la région « un peu par accident », mais il n'a aucun regret. « Je suis bien ici. C'est la nature, les lacs, les montagnes.

C'est pas de stress, énumère-t-il. Je suis vraiment sur mon X. »

Et même si, pour le moment, il n'emploie pas le granit de son coin de pays dans ses créations, Jean-François ne fait pas une croix sur les pierres québécoises pour autant. « C'est sûr que j'essaie d'utiliser des pierres locales le plus possible », nuance-t-il. Les plus populaires actuellement dans sa collection d'objets décoratifs ? Les granits noir Cambrian et brun Kodiak, répond le spécialiste, deux variétés plutôt foncées qui proviennent de municipalités peu plus au nord, plus précisément de Saint-Nazaire et de Chute-des-Passes, au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Peut-être nos prochaines destinations, qui sait ?

Atelier Bussière

772, QC-263, Lac-Drolet
 418 953-1379
atelierbussiere.com

TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

La famille Kaiser s'est démarquée en tant que productrice de lait depuis 1975. Elle était donc toute désignée pour faire l'acquisition de la laiterie Chagnon et en assurer ainsi sa pérennité. Incursion dans l'une des seules laiteries indépendantes au Québec.

Mots Stéphanie Chicoine ; photos Laiterie Chagnon



Située à Waterloo et fondée au début des années 1960, la laiterie Chagnon, un fleuron des Cantons-de-l'Est, a été acquise en 2017 par la famille Kaiser, propriétaire de la Ferme Impériale de Noyan, en Montérégie. Elle emploie à présent près d'une quarantaine d'employés. « La laiterie représente un outil essentiel afin de pouvoir offrir des produits à valeur ajoutée comme nous souhaitons le faire. Nous avons toujours eu cette vision de produire des produits laitiers originaux et innovants », nous a-t-on confié.

Dans leurs petits pots, les meilleurs onguents

Pour l'entreprise waterloise, le modus operandi est simple mais capital : la qualité doit transparaître dans tout ce qu'elle entreprend, de la terre jusqu'au produit de consommation. Soucieux de mettre en marché des produits laitiers de première qualité, la ferme familiale Kaiser produit plus de 95 % des aliments qui nourrissent les troupeaux. Des nutritionnistes veillent à l'équilibre alimentaire de ces bêtes traitées aux petits oignons. Au menu : fourrages de graminées, de légumineuses et de céréales. >



Les produits Chagnon s'inscrivent dans une démarche écologique de « *clean label* ». Exit les colorants, les agents de conservation, les allergènes et les additifs. Si les ingrédients utilisés sont naturels, on ne lésine toutefois pas sur la qualité. L'étiquetage est réduit à sa plus simple expression, afin de rassurer et d'informer le consommateur. Une savante image de marque honore à la fois le logo original de l'entreprise et le respect des valeurs familiales et écoresponsables véhiculées par la famille Kaiser. Pour la famille Chagnon, l'utilisation du soleil dans le logo était un clin d'œil au verre de lait jadis consommé chaque matin pour amorcer la journée en beauté. Aujourd'hui, la famille Kaiser le voit davantage comme un porteur de joie, un petit moment de bonheur que procure chaque gorgée et chaque bouchée de leurs produits.

Une entreprise tournée vers l'avenir

Toujours à l'affût des tendances et des innovations dans le secteur laitier, l'entreprise a fait l'acquisition d'un troupeau de vaches guernesey, le seul en production laitière au Québec, et mis en marché son lait A2 ainsi que des yogourts grecs faits avec le lait de ces vaches qui, en quelque sorte, sont de véritables superhéroïnes de l'alimentation. Surnommé « Crème d'Or » pour la teinte de son lait riche en

bêta-carotène, ce troupeau se distingue par la composition de ce dernier, l'un des plus riches en calcium et en caséine β de type A2, une protéine fort appréciée des personnes ayant des troubles digestifs ou une intolérance au lactose. Plus près du lait maternel, le lait A2 convient notamment aux enfants en bas âge qui intègrent progressivement le lait de vache à leur alimentation. La guernesey jouit également d'une excellente réputation sur le plan environnemental. De par sa petite taille, elle a besoin de moins de nourriture et transforme mieux le fourrage en lait que la vache holstein, la race privilégiée par les producteurs laitiers du Canada. Elle nécessite également moins d'espace pour son élevage. Le résultat ? Une diminution significative de la production de gaz à effet de serre.

Les autres produits Chagnon font fureur tant à l'épicerie qu'auprès de chefs réputés de la province. C'est le cas du chef pâtissier Patrice Demers, qui utilise le yogourt Chagnon dans sa décadente pannacotta. Le consommateur avide de plaisirs gourmands pourra difficilement résister aux délicieuses combinaisons proposées par la laiterie : crème glacée à l'érable et aux bleuets ; dessert glacé au chocolat blanc, aux canneberges et à la noix de coco ; yogourt glacé à la cerise noire. La famille >





Kaisers travaille de concert avec les producteurs locaux pour obtenir un produit final le plus naturel possible. Par exemple, l'entreprise peut se vanter d'être l'unique utilisatrice d'ail québécois pour la confection de son beurre à l'ail. Le beurre baratté à l'érable est fait à partir de crème fraîche issue des Cantons-de-l'Est et de la Montérégie et est conçu en collaboration avec l'Érablière Boubou de Shefford.

Mais comment décide-t-on des produits et des saveurs à commercialiser ? « Nous avons rapidement compris que l'avenir de la laiterie ne reposait pas sur les produits génériques et le lait de base. Les transformateurs laitiers sont de plus en plus importants et il est impossible pour nous de jouer sur les mêmes platebandes. Nous avons analysé les créneaux inoccupés par les grands transformateurs laitiers et avons élaboré notre stratégie de positionnement », expliquent les entrepreneurs. Cette mûre réflexion a porté fruit : les ventes de leurs

produits nichés dépassent largement celles de leur gamme traditionnelle.

L'avenir s'annonce prometteur pour la laiterie indépendante qui travaille sans relâche pour contribuer aux saines habitudes de vie des Québécois. Le récent partenariat avec Sobeys (IGA) facilite d'ailleurs l'échange d'idées et le développement de nouvelles saveurs. Une collaboration gagnante sur toute la ligne. Les produits de la laiterie Chagnon sont disponibles en exclusivité dans tous les magasins IGA de la province. Gare à la dépendance ! Préparez-vous à tomber follement en amour avec ces produits qui deviendront rapidement complices de vos déjeuners, de vos événements festifs et de vos pauses santé.

Laiterie Chagnon

550, rue Lewis Ouest

Waterloo

laiteriechagnon.com

PARTOUT AU QUÉBEC, IGA EST FIÈRE DE METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX ET LE TRAVAIL DES ARTISANS D'ICI. NOS MARCHANDS SONT ENGAGÉS DANS LEUR COMMUNAUTÉ EN METTANT EN VEDETTE DES PRODUITS DE LEUR RÉGION, COMME CEUX PROPOSÉS PAR LAITERIE CHAGNON.



JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME CANTONS-DE-L'EST

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Daphné Caron

MOULIN À LAINE D'ULVERTON

210, chemin Porter, Ulverton

819 826-3157

moulin.ca

Classé immeuble patrimonial en 1977, ce bâtiment construit en 1849 est l'un des secrets les mieux gardés de la région. Il s'agit en fait du dernier moulin à laine du Québec, qui abrite

aujourd'hui un centre d'interprétation de la production et du traitement de la laine. En plus de l'exposition permanente et de la visite du moulin, une balade sur le site, sur ses cinq kilomètres de sentiers pédestres le long de la rivière Ulverton, agrémentés d'aires de pique-nique, d'une splendide chute et d'un pont couvert, fera le bonheur de petits et grands. Les fameux et savoureux brunchs du dimanche, proposés normalement jusqu'à l'Action de grâce, seront de retour à une date à déterminer.



↓

VIGNOBLE DE LA BAUGE

155, avenue des Érables, Brigham
labauge.com

Au détour des routes du charmant canton de Brigham, on découvre un domaine magnifique, le Vignoble de la Bauge. L'endroit a déjà connu plusieurs vies. En 1976, la famille Naud décida d'y élever des sangliers, puis, en 1986, Alcide Naud y planta ses premières vignes, des pieds de seyval blanc auxquels il ajouta du chancellor, quelques années plus tard. Aujourd'hui, c'est Simon Naud, le fils d'Alcide, qui y est vigneron. Il a préservé la dualité des lieux : l'endroit est un domaine vinicole doublé d'un parc animalier où observer des sangliers. Plusieurs crus y sont à la vente, en plus de produits du terroir comme de la mousse de foie de sanglier. Sa grange champêtre peut également y accueillir des mariages.

ABSINTHERIE DES CANTONS

800, rue Moeller, Granby
absinthequebec.com

Il y a quelques années de cela, Jean-Philippe Doyon vire complètement dada pour la fée verte et se lance dans la folle aventure de créer une absinthe québécoise. Après de nombreuses heures de recherche et la visite d'une quinzaine de distilleries en France et en Suisse, Jean-Philippe et ses parents tissent des liens avec des partenaires d'affaires et dévoilent une première gamme de produits à la SAQ en 2017. Les produits sont distillés et conçus avec des plantes, dont la mythique Artémisia Absinthium, cultivée dans les Cantons-de-l'Est. Deux gins et deux absinthes sont maintenant disponibles aux épicuriens assoiffés de découverte. La Fleur Bleue, une savoureuse absinthe blanche, a remporté en 2017 une médaille d'or à la San Francisco World Spirits Competition.

SENTIERS DE PIOPOLIS

483, rue Principale, Piopolis

Située sur la rive ouest du lac Mégantic, la municipalité de Piopolis renferme de nombreux endroits à visiter, dont de magnifiques sentiers. Celui du Scotch Cap est tout indiqué pour les adeptes de courtes randonnées pédestres avec un léger dénivelé (140 mètres). Après une marche de 30 à 45 minutes, la nature se présente à nous, dévoilant les splendeurs des montagnes Blanches et des lacs Mégantic, des Joncs et des Araignées. Les Sentiers du Clocher, situés en plein cœur du village de Piopolis, invitent à la découverte de la faune et de la flore des environs, au son de la cloche de l'église de Saint-Zénon, qui retentit à chaque heure de la journée. Cette boucle de trois kilomètres s'effectue en une heure environ. Bonne marche !

LES VRAIES RICHESSES

242, rue King Ouest, Sherbrooke
lesvraiesrichesses.ca

Dès que l'on ouvre les portes de cette boulangerie sherbrookoise, une odeur réconfortante vient nous chatouiller les narines déclenchant une envie irrésistible de goûter à tout ce qui se concocte dans ses fourneaux et derrière son comptoir. Chaque alvéole de pain, chaque bouchée sucrée, chaque commande prise par un employé vient du cœur. L'ambiance est conviviale et l'accueil est chaleureux. Pas surprenant que Les Vraies Richesses soient prisées tant par les gens d'affaires à l'heure du dîner que par les Sherbrookoïses et les épicuriens qui aiment bien manger. La boulangerie artisanale a remporté un grand prix pour son pain à la farine de khorasan au Concours du meilleur artisan boulanger de 2016 et le prix de la meilleure baguette biologique du Québec au Concours du meilleur artisan boulanger de 2018.



↑

CAPITALE-NATIONALE



CHOCOLATS FAVORIS

PAGE 52

AU FRUIT DES MOINES

PAGE 56

JOURNAL DE BORD

PAGE 59





L'ORGUEIL DU TOUT-LÉVIS

Sur la rive sud de Québec, il y a déjà longtemps que les becs sucrés s'enorgueillissent de Chocolats Favoris, cette entreprise familiale qui a su fleurir bien au-delà des frontières du 418. Aujourd'hui, c'est toute la province qui peut s'en mettre plein les papilles.

Mots Catherine Genest ; photos Chocolats Favoris

Tout a commencé il y a 41 ans, à Lauzon, une bourgade dorénavant fusionnée à Lévis. Les débuts étaient somme toute assez modestes : moulages de lapins et de poules de Pâques, palettes, une poignée de chocolats fins... Ce n'est qu'en 1996, et à l'occasion de leur déménagement dans le Vieux-Lévis, que le feu a réellement pris. Quand Christine Beaulieu (à ne pas confondre avec la comédienne de *J'aime Hydro*) et Gaétan Vézina se sont mis à la crème glacée, ils ont réellement éclipsé toute compétition. Dès lors, le mot courait partout en ville et par-delà le Saint-Laurent : c'est sur la rue Bégin qu'on trouvait les meilleures ganaches à des kilomètres à la ronde, dans toute la grande région de Québec. Rien de moins.

C'est justement dans ce cadre qu'Ariel Pinsonneault, la femme derrière toutes les récentes créations de Chocolats Favoris, a goûté à son premier cornet à la maison mère. Elle se souvient encore de ce jour-là, de cette escapade romantique dans l'arrondissement historique situé non loin de la gare fluviale. Un cadre idyllique. « Je viens de Montréal. Quand j'ai déménagé dans la ville de Québec, en 2005, mon chum et moi avons pris le traversier jusqu'à Lévis pour aller déguster un cornet trempé dans le chocolat chez Chocolats Favoris. J'avais trouvé ça vraiment le fun comme endroit et comme expérience. Tout le monde en parlait, tout le monde faisait le chemin pour y goûter ou pour faire découvrir ça aux amis en visite.

Aujourd'hui, Chocolats Favoris est un fleuron québécois. Son enseigne s'illumine chaque soir en plein cœur de Montréal, depuis le Quartier des spectacles. Une succursale, aussi récemment ouverte, fait le bonheur des passants dans la fameuse rue King de Sherbrooke. Des boutiques ont été ouvertes en Ontario et en Colombie-Britannique et le célèbre animateur de télé Gino Chouinard s'est porté acquéreur d'une franchise à Boucherville. Ça roule, les affaires vont notoirement bien, mais le souci des choses bien faites demeure inchangé. Bien que la production ait été transportée dans le quartier industriel de Neufchâtel, succès et volume de production obligent, l'âme de Chocolats Favoris reste à peu près intacte. À l'occasion des noces d'émeraude de l'entreprise, l'année dernière, Christine Beaulieu et Gaétan Vézina ont même été applaudis par Dominique Brown, l'actuel propriétaire, et le maire de Lévis. Personne ne les oublie.

Un détour par les cupcakes

Ariel Pinsonneault, pour sa part, était loin de se douter qu'elle travaillerait un jour pour Chocolats Favoris. Avant d'y atterrir, son parcours professionnel s'est réellement ancré dans l'excellence. Elle a commencé sa carrière à Champagne Chocolatier, une petite boutique indépendante de la Basse-Ville de Québec qui continue d'assouvir notre soif de chocolats chauds decadents, rue Saint-Joseph. Puis, c'est elle qui a ouvert la regrettée bannière artisanale Loukoum Cupcake, un projet qui lui aura permis

>



de prendre de l'extension dans les quartiers centraux de Québec, en plus de se faire connaître. Ses succulents petits gâteaux garnis d'une pipette à confiture nous manquent encore.

Heureusement, à la fin de son aventure entrepreneuriale, Ariel s'est vu tendre une perche par Dominique Brown et son équipe. « Moi, je suis vraiment une puriste, et je ne savais pas trop à quoi m'attendre. Très vite, j'ai constaté que la qualité du chocolat est réellement exceptionnelle. Quand on trempe notre crème glacée dans le chocolat, il n'y a aucun additif. Certains vont ajouter de l'huile ou certains trucs pour le rendre plus fluide, mais chez Chocolats Favoris, il n'y a rien d'autre que du chocolat. »

En recrutant la reine des cupcakes, l'ex-magnat du jeu vidéo et nouveau Dragon lui a donné pour mission de s'amuser. C'est précisément ce qu'Ariel a fait, avec toute la rigueur et le style qu'on lui connaît. Depuis 2015, la pâtissière au passé de danseuse burlesque (ses numéros pour Burlestacular étaient extraordinaires !) s'est acquittée de la tâche avec grand soin et grande esthétique. Depuis 2015, la pâtissière au portfolio bien garni invente des recettes alléchantes pour Chocolats Favoris. C'est elle qui a eu l'idée des Chouchous, des desserts à boire hautement photogéniques. On lui doit aussi tout une

série de chocolats fins à base d'alcool québécois comme le Coureur des Bois.

Chaque saison vient également avec son lot de parfums éphémères, des saveurs déclinées à toute une pléiade de produits pour une durée limitée. Il arrive parfois que certaines d'entre elles viennent s'ajouter au menu régulier. C'est ce qui est arrivé au mélange à base de barbe à papa, un cornet cyan coiffé de filaments rose bonbon. Le tour de force d'Ariel, jusqu'ici. « On l'a sortie en saveur surprise, mais elle est tellement devenue populaire qu'on l'a incorporée aux régulières. Ce n'est pas trop sucré. J'adore ça, et même si je suis une fan finie de chocolat noir. Ça peut sembler surprenant, mais c'est comme si le goût de la barbe à papa avec le chocolat blanc coupait le sucre. »

Avec son approche inventive et son penchant pour les couleurs vives et pastel, Ariel Pinsonneault démocratise l'art du dessert. Plus accessibles que jamais, ses gourmandises de haut vol sont dorénavant en vente chez IGA. De quoi nous faire dévier de notre liste d'épicerie !

Chocolats Favoris

32, avenue Bégin, Lévis
chocolatsfavoris.com



PARTOUT AU QUÉBEC, IGA EST FIÈRE DE METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX
ET LE TRAVAIL DES ARTISANS D'ICI. NOS MARCHANDS SONT ENGAGÉS DANS LEUR COMMUNAUTÉ EN METTANT
EN VEDETTE DES PRODUITS DE LEUR RÉGION, COMME CEUX PROPOSÉS PAR CHOCOLATS FAVORIS.





AU REPAIRE DU « AVEC PAS D'SUCRES »

Cette épicerie spécialisée se veut un point de chute pour les adeptes de l'alimentation faible en glucides et cétogène. Mais pas besoin d'être un fanatique pour y mettre les pieds !

Mots Maxime Bilodeau ; photos Marion Desjardins

Julien Decam ne le dit pas ainsi, mais il fait figure de pourfendeur des glucides, de justicier du « avec pas d'sucres », de héraut de la cause du manger mieux. Depuis l'automne dernier, il mène sa croisade contre les « carbs » au gouvernail d'Au Fruit des Moines, une épicerie spécialisée dans l'alimentation faible en glucides et cétogène qui a pignon sur rue dans le Vieux-Limoilou, à Québec. Si ça vous paraît niché, c'est que ça l'est ; au moment d'écrire ces lignes, on pouvait compter sur les doigts d'une main le nombre d'adresses similaires dans la province. Il va sans dire qu'Au Fruit des Moines est la seule dans la Vieille Capitale.

Mais à quoi au juste réfère cet intrigant nom de commerce ? « Le fruit des moines est hérité de sages bouddhistes qui l'utilisent pour sucrer naturellement leur thé depuis le XIII^e siècle. Ce qui le caractérise, c'est son fort goût sucré qui n'induit pas de pic glycémique, ce qui en fait un parfait édulcorant naturel », explique Julien Decam, intarissable source de connaissances sur le sujet. Mais n'allez pas croire que les tablettes du Fruit des Moines soient remplies exclusivement de tels substituts alimentaires, de pains à hamburger sans glucides ou de muffins sans sucre. Ce n'est pas le cas.

« Nous offrons plus de 500 produits qui ont, certes, comme caractéristique d'être faibles en glucides, mais qui sont surtout peu transformés. Il faut vraiment nous voir comme une destination à part entière pour réaliser une épicerie santé, pas comme un repaire de sectaires », nuance le Limoilois avec humour. On y retrouve, par exemple, des cœurs

d'artichauts, des olives, diverses huiles, du beurre de cacao, des œufs de poules nourries aux graines de lin, de la charcuterie, du beurre... Pour les fromages et les viandes de qualité, le copropriétaire d'Au Fruit des Moines dirige ses clients chez ses voisins de la 3^e Avenue, Yannick Fromagerie et la boucherie Le Croc Mignon.

Longue démarche

Julien Decam a vécu plusieurs vies avant d'ouvrir Au Fruit des Moines. Il a longtemps été actif au sein du groupe de rock alternatif francophone Van de Kamp, avec qui il a fait des tournées qui l'ont mené jusqu'en Asie. Le projet est actuellement sur la glace. Parallèlement, il a bossé en agence de publicité, avant de lancer sa propre firme de création et de conception numérique, Decam Solutions Créatives. La restauration l'a toujours tenté, mais il ne se voyait pas s'attacher pour de bon à un fourneau. C'est la rencontre avec une adepte de l'alimentation cétogène, il y a trois ans, qui l'a mis sur la piste du faible en glucides. Ça, et un décès dans sa famille proche.

« Ma mère est décédée des suites d'un cancer. À ce moment-là de ma vie, je mangeais comme un Occidental moyen, c'est-à-dire assez mal », raconte-t-il. Curieux, il se renseigne un peu sur le sujet et met à l'épreuve ses apprentissages, « pour voir ». Ses essais sont plutôt concluants ; il fait l'expérience de l'état de cétose, pendant lequel le foie libère des corps cétoniques, qui survient quand la consommation quotidienne de glucides est extrêmement basse, de l'ordre de quelques grammes par jour. « Il faut voir les corps cétoniques comme un "carburant" qui libère >



son énergie sur le long cours, sans induire de pics glycémiques », indique l'homme de 44 ans.

Encouragé par son sentiment de bien-être retrouvé — « je ne l'ai pas fait pour perdre du poids », précise-t-il —, Julien discute d'un projet d'épicerie avec sa douce, Sabrina Tremblay. Ça tombe bien : elle aussi est vendue à cette manière de manger. Le reste appartient à l'histoire, comme on dit. Au Fruit des Moines a ouvert ses portes à l'angle du chemin de la

Canardière et de la 3^e Avenue, le 13 novembre 2019. Et, selon les deux propriétaires, les affaires vont rondement depuis. « Nous avons décidé de nous implanter dans le Vieux-Limoilou parce que nous y vivons depuis 20 ans. Par ailleurs, nous voyons éventuellement plusieurs épicerie, dans chacun des quartiers centraux de Québec », révèle Julien.

Prêt-à-manger

Avant cela, Au Fruit des Moines compte cependant bonifier sa formule. À la fin février, Julien Decam s'apprêtait par exemple à inaugurer la section prêt-à-manger de son commerce, une offre de produits apparemment très recherchée de sa clientèle. « Les gens n'ont plus le temps de cuisiner. En même temps, ça nous permet de minimiser les pertes sur les tablettes de l'épicerie », affirme-t-il. Pour permettre la réalisation de ce projet, une petite cuisine a été aménagée dans l'épicerie spécialisée. On y retrouve aussi un petit coin-repas, pour savourer les tartares, osso buco et autres plats du jour d'inspiration méditerranéenne et asiatique concoctés sur place. Pour le plus grand plaisir de Julien, qui va finalement pouvoir donner libre cours à ses talents de cuistot.

Au Fruit des Moines

303a, chemin de la Canardière, Québec
581 491-4916
aufruitdesmoines.com



JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR OFFICE DU TOURISME DE QUÉBEC

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Le Monastère des Augustines

MONASTÈRE DES AUGUSTINES

77, rue des Remparts, Québec monastere.ca

En quelques mots, on pourrait décrire le Monastère des Augustines comme le lieu où l'on trouve la paix. Le site patrimonial occupe les anciennes ailes du monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec fondé en 1637, en plein cœur de la ville. Il a été rénové et converti en centre d'hébergement, où le

mot d'ordre est le ressourcement. Il possède une soixantaine de chambres épurées aux poutres de bois au plafond, aménagées pour favoriser le bien-être et le confort. Un séjour à l'organisme de bienfaisance est aussi imprégné de culture et d'histoire. Dans son musée, on y retrouve des artefacts des quatre derniers siècles, dont des instruments médicaux et des ornements liturgiques. En le visitant, on comprend mieux l'engagement spirituel et communautaire des Augustines.



photo Cassis Monna & Filles

CASSIS MONNA & FILLES

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

La propriété de la famille Monna est voisine de l'Espace Félix-Leclerc, cette boîte à chansons doublée d'un musée érigée à la mémoire du géant de la musique québécoise. Judicieusement sis à un jet de pierre du pont de l'Île, le domaine de Bernard et de ses filles revêt des airs de temple à la gloire de ce petit fruit qu'on appelle la « gabelle noire », ce fameux cassis qui coule si bien en bouche. Chez les Monna, il se décline de plusieurs façons, de la crème alcoolisée au ketchup en passant par la vinaigrette et la moutarde. Assurez-vous de passer par la boutique et la cave pour vous offrir une dégustation des spiritueux de la maison.

GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC

250, section M, Boulevard Wilfrid-Hamel, Québec
legrandmarchedequebec.com/fr

Ouvert au public depuis le 14 juin 2019, le Grand Marché de Québec, qui a remplacé le marché du Vieux-Port, est un lieu moderne et lumineux où faire ses emplettes et rencontrer des commerçants et producteurs maraîchers locaux. Aménagé sur le site d'ExpoCité, à quelques pas du Centre Vidéotron dans le quartier Lairet, il abrite une trentaine de marchands permanents et 80 étals saisonniers, en plus du restaurant Les Arrivages. Le lieu est fort accueillant avec ses puits de lumière et son architecture misant sur le verre, le bois et le végétal. À l'étage, des activités s'ajoutent à l'offre alimentaire : La Table des Chefs y propose des cours de cuisine et les Urbainculteurs y donnent des trucs de jardinage.

VIGNOBLE SAINT-PIERRE

1007, chemin Royal, Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans
418 991-1007 saintpierrelevignoble.com

En entrant sur l'île, entre Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans et Sainte-Pétronille, en prenant le chemin Royal, à droite, on tombe sur un élégant bâtiment blanc. À la ferme La Rosacée, on cultivait des petits fruits depuis 2003. En 2013, ses propriétaires ont décidé d'y planter des vignes. Sa jolie grange de 1935 abrite désormais un chai et une boutique ouverte au public depuis juin 2019. Des milliers de bouteilles y sont en vente, dans quatre cuvées : deux blancs secs, un rosé et un rouge. Deux de ces crus ont déjà récolté une médaille d'or dans la catégorie Artisan à la Coupe des nations de 2019. Tous les produits sont vendus sur place et offerts à la dégustation. Un mousseux serait en préparation.

PARC NATIONAL DE LA JACQUES-CARTIER

103, chemin du Parc-National, Stoneham-et-Tewkesbury
sepaq.com/pq/jac

Ouvert à l'année, le parc national de la Jacques-Cartier est idéal pour pratiquer toutes sortes d'activités, du ski de fond à la pêche à la mouche en passant par le canot-camping, le kayak, la randonnée pédestre et le vélo à pneus surdimensionnés (*fat bike*). Le parc est facilement accessible de Québec, puisqu'il longe la route 175 à Stoneham-et-Tewkesbury. Allez-y aussi pour le grand spectacle qu'offre la vallée de la Jacques-Cartier, un lieu d'une incomparable beauté. Les orignaux sont présents dans ce décor magique, comme les castors, les cerfs de Virginie, les renards et les porcs-épics. Le parc propose de nombreuses expériences pour découvrir ses atouts et observer de plus près sa faune, sa végétation et la richesse de son architecture naturelle.



photo Jeff Frenette

CENTRE-DU-QUÉBEC



LE PAYSAN GOURMAND

PAGE 62

DISTILLERIE DU QUAI

PAGE 66

JOURNAL DE BORD

PAGE 70





BOUGER DES CLÔTURES AU LIEU DE CHAUFFER DES TRACTEURS

Sur leur lopin de terre du Centre-du-Québec, Rosemarie Allen et Jacob Morin pratiquent une forme d'agriculture en phase avec la nature.

Mots Maxime Bilodeau ; photos Le Paysan Gourmand

À la ferme écoresponsable Le Paysan Gourmand, à Saint-Félix-de-Kingsey, près de Drummondville, tout fonctionne à un rythme radicalement différent de celui d'une exploitation traditionnelle. Au diable la machinerie agricole ruineuse, les vastes étendues consacrées à des monocultures et les animaux de ferme encabanés. Ici, on bouge des poulaillers mobiles, on délimite des parcelles pour les vaches et on élève les porcs au pâturage. Mieux encore : on fait confiance à son prochain pour laisser le bon montant d'argent après s'être approvisionné en légumes frais auprès du kiosque en libre-service situé sur le bord du chemin des Domaines.

« Ça fait quatre ans que nous fonctionnons ainsi et nous n'avons aucune mésaventure à déplorer. Au contraire : il y a souvent plus d'argent dans la boîte qu'il n'y a de légumes envolés ! », racontent Rosemarie Allen, 33 ans, et Jacob Morin, 28 ans, copropriétaires du Paysan Gourmand. Depuis quatre ans, ce couple de jeunes parents — Eliott, deux ans, a été rejoint depuis peu par des jumeaux — exploite sa ferme de 200 hectares selon des principes d'agroécologie. Cette forme d'agriculture durable fondée sur des préceptes écologiques, comme le refus des pesticides et des fertilisants chimiques, a notamment été popularisée par le fermier et auteur américain Joel Salatin.

« J'ai lu tous ses livres. Selon lui, on devrait laisser la nature suivre son cours au lieu de tenter de la contrôler », s'enthousiasme Jacob. Les exemples en la matière ne manquent pas au Paysan Gourmand. Ainsi, laisser le cheptel de vaches de 200 têtes paître

à l'extérieur sur de petites parcelles est bénéfique pour la terre, qui est ainsi labourée et enrichie, les déjections animales faisant office de fertilisant naturel. Mieux encore : les bêtes ont moins de poux et développent moins de maladies, comme des pneumonies causées par l'air vicié des étables. « On aime dire que les animaux travaillent pour nous, dans une logique circulaire », précise-t-il.

WWOOFing, paniers et viandes

Rosemarie et Jacob se sont rencontrés sur les bancs du campus Macdonald de l'Université McGill, à Sainte-Anne-de-Bellevue. Tous deux issus de familles d'agriculteurs, ils étudiaient alors l'agronomie dans l'espoir de prendre un jour les rênes de leur propre exploitation. C'est néanmoins à la faveur d'un voyage en Nouvelle-Zélande que le couple a eu la piqure de la production et de la vente de fruits, de légumes et de viandes à petite échelle. « Nous y faisons du WWOOFing, ce qui nous a permis de rencontrer plein de gens et d'écumer les petits marchés locaux. Par-dessus tout, nous avons été témoins d'une autre manière de cultiver que celle en vigueur au Québec », se souvient Rosemarie.

À leur retour, les deux complices sont bien décidés à appliquer ce qu'ils ont appris lors de leur immersion au pays des kiwis. En 2016, ils se lancent d'abord dans la production de fruits et de légumes, qu'ils distribuent ensuite sous forme de paniers à des particuliers. Aujourd'hui, ils nourrissent plus de 75 familles du Centre-du-Québec entre la mi-juin et la fin octobre, soit pendant 20 semaines. >



« Nous faisons pousser près d’une quarantaine de variétés différentes. Parmi elles, il y a les classiques tomates, concombres et herbes fraîches, mais aussi des melons, des cantaloups, des courges, du maïs sucré et même des fraises », s’enorgueillissent-ils.

Peu après, Rosemarie et Jacob se lancent dans le bœuf nourri à l’herbe, le porc de pâturage et le poulet de grain ne représentant qu’une infime partie de leurs activités. Mais, peu importe, dans le fond : leurs méthodes d’élevage permettent dans tous les cas de produire des viandes aux saveurs prononcées. « Prenons l’exemple du bœuf : la viande est très foncée étant donné que ses fibres musculaires sont très vascularisées. Aussi, elle est moins grasse et ne rétrécit pas à la cuisson ; elle demeure humide et goûteuse comparativement à une boulette de bœuf haché du commerce qui tend à s’assécher », explique Jacob.

Éducation nécessaire

Malheureusement, les qualités organoleptiques de tels aliments sont souvent boudées par les Québécois, qui ont la fâcheuse tendance à être freinés par son prix relativement élevé. En fait, les réticences des consommateurs sont si fortes qu’elles sont venues à bout du plaisir que le couple éprouvait jadis à tenir étal dans les marchés saisonniers de la région.

« Il faut sans cesse expliquer, répéter, trouver des parades aux mêmes objections... À la longue, cette démarche d’évangélisation épuise, et le retour sur investissement est mauvais », regrettent-ils. À l’avenir, Le Paysan Gourmand sera donc moins présent dans ces foires publiques.

À la place, les deux fermiers et entrepreneurs comptent mettre davantage d’emphase sur la vente directe à la ferme, décrite comme moins chronophage, plus rentable et propice au partage. « On se rend compte que nos clients recherchent spécifiquement nos produits et qu’ils sont prêts à se déplacer jusqu’à nous pour combler ce besoin. En même temps, ça leur permet de voir ce que nous faisons et de nous poser directement des questions », dit Rosemarie.

Envie de mieux comprendre les tenants et aboutissant d’une production agricole écoresponsable ? Prenez rendez-vous avec la famille Allen-Morin. Elle vous attend !

Le Paysan Gourmand

44, chemin des Domaines
Saint-Félix-de-Kingsey
lepaysangourmand.com





UN GIN COULÉ DANS LE ROCK

Passionné de spiritueux et de musique, Jean-François Rheault a décidé de faire d'une pierre deux coups en se lançant en affaires en 2019. La spécificité de sa Distillerie du Quai : les alcools y sont élevés au son d'une liste de lecture diffusée dans les haut-parleurs de l'établissement. Ainsi est né le gin SuperSonic.

Mots Valérie Thérien ; photos Distillerie du Quai

« Les spiritueux, c'est un intérêt de longue date. Je suis un amateur de whisky et de gin, raconte le fondateur et distillateur Jean-François Rheault. J'ai visité beaucoup de distilleries lors de voyages à travers le monde. J'ai ainsi acquis des connaissances au fil des ans et quand j'ai mis sur pied mon propre projet, je ne partais pas de zéro. Avant, j'étais gestionnaire dans une raffinerie. Je faisais des recettes d'aluminium ; maintenant, je fais des recettes de gin ! »

Offert à la SAQ depuis octobre 2019, le SuperSonic - aperçu récemment derrière un bar aux Rendez-vous Québec Cinéma et qui sera bientôt au menu des matchs de l'équipe de baseball les Aigles de Trois-Rivières - est composé de baies de genévrier, de coriandre, de sapote, de feuilles de combava, de boutons de casse, de maniguette (appelée aussi graine du paradis), de racines d'angélique et d'iris et d'agrumes (citron et orange). « On goûte aussi des touches de chocolat et de cannelle. C'est hyper frais, dit fièrement le distillateur. Notre méthode nous permet d'avoir une texture douce et un gin très rond en bouche. Ça se prend bien seul sur glace, sinon, en cocktail, c'est un passe-partout. »

Alambic en musique

Un autre ingrédient a de l'importance dans la confection de ce gin : la musique. Mélomane, Jean-François souhaitait intégrer son amour du quatrième art dans ses méthodes de distillation. « Notre déco est très orientée vers la musique, et on va bien plus loin dans le concept : quand on part une distillation, y a une *playlist* qui joue en boucle tout le long de la production dans des haut-parleurs autour de

l'alambic. L'idée de base est que prendre un verre, c'est festif, c'est rare qu'on fasse ça en silence. Puisqu'il y a presque toujours de la musique qui vient avec de l'alcool, le mariage était parfait pour moi. »

Chaque lot de SuperSonic est donc associé à une liste de chansons unique. Jean-François nous confirme que les genres musicaux varient : « On passe de rock à disco à rap. Sur notre page Spotify, on a une centaine de *playlists* différentes. » La sienne, utilisée pour le tout premier lot du gin de la Distillerie du Quai, est plutôt rock (KISS, Muse, Jet, The Strokes, Arctic Monkeys), alors que celle du troisième lot, concoctée par l'animatrice de *Salut, Bonjour !* Sabrina Cournoyer, est plus électro, avec Geoffroy et Flume.

Jean-François est aussi l'hôte de « vrais » concerts dans les murs de sa distillerie. L'endroit peut accueillir de 30 à 35 personnes, nous dit-il. « On en a eu quelques-uns depuis l'ouverture, dont Fred Fortin et Mara Tremblay. Les artistes apprécient, parce que c'est rare de jouer en ayant ce genre d'intimité et de complicité avec un public. J'avais cette idée-là en tête depuis le début du projet de distillerie, mais on n'a pas configuré la place en fonction de ça ; on s'est plutôt arrangé avec l'espace qu'on avait. »

La caisse qui fait pop

Lorsque l'idée d'une distillerie a germé dans la tête de Jean-François, il y a vu l'occasion d'un retour à Sainte-Ange-de-Laval, après quelques années passées dans la région de Montréal. « C'était important pour moi de m'installer dans mon village

>

natal. C'est un coin assez exceptionnel. On est sur les rives du Saint-Laurent, on a le quai. C'est un très beau site, autant en hiver qu'en été. C'est un beau village pittoresque, qui est à proximité des grands centres. »

En faisant des recherches pour une bâtisse à acheter, il est tombé sur la Caisse populaire du village. « J'ai appelé pour visiter et je suis tombé sur un gars que je connais qui est de l'Ô Quai des brasseurs, de l'autre côté du boulevard. Ça été un beau timing, et ça déboulé à partir de ce moment-là. Ça cliqué très rapidement et on est devenus associés dans les semaines suivantes. » Les nouveaux entrepreneurs ont complètement rénové la bâtisse avant l'ouverture officielle de la distillerie en juillet 2019. « Mais, en fait, il reste le guichet automatique », avoue Jean-François.

Cette aventure ne fait que commencer. Dans les mois et les années à venir, l'entrepreneur compte

développer de nouveaux produits. La Distillerie du Quai travaille actuellement sur trois autres spiritueux. Le whisky est une avenue possible, mais c'est une production complexe, car plus longue, explique Jean-François. « Il faut investir beaucoup d'argent qu'on ne reverra pas avant trois ans. Mais étant un grand amateur de whisky, j'aimerais bien ça, en faire un ! »

On ne sait pas encore ce que l'été nous réserve, mais le fondateur espère accroître le nombre de curieux dans ses locaux. « L'été dernier, les visites étaient très populaires. Je pense qu'on aura un regain pendant la période estivale, parce que les gens apprennent petit à petit notre existence. »

Distillerie du Quai

14825, boulevard Bécancour
Bécancour
distillerieduquai.com





G SUPERSONIC

GIVE ME GIN & TONIC



JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME CENTRE-DU-QUÉBEC

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Audrey Martin

CANNEBERGE EN FÊTE

80, rue Principale, Saint-Louis-de-Blandford
canneberge.qc.ca

Tout lieu qualifié avec estime de « capitale de... » célèbre généralement la raison pour laquelle on le consacre. Il n'en va pas autrement de Saint-Louis-de-Blandford, dite capitale de la canneberge au Québec. Organisé à la récolte de ce petit fruit rouge acidulé, qui a lieu durant les deux premières

semaines d'octobre, l'événement Canneberge en fête fait la lumière sur tout ce qui fait la culture de ce cousin du bleuets, de la cannebergère à la cueillette. En conclusion logique au cycle de la culture maraîchère, le Centre d'interprétation concocte différents produits à base de canneberge — des confitures et gelées aux vinaigrettes en passant par les huiles et les terrines —, en plus de l'offrir sous sa forme naturelle et fraîche.



photo Jean Morin



FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE

222, rue Principale, Warwick

fromageriedupresbytere.com

C'est le résultat d'un désir, celui de ranimer un bâtiment pour l'investir d'une nouvelle vocation : nourrir la communauté de Sainte-Élisabeth-de-Warwick, non pas de prêches, mais de fromages. La conversion a été radicale, mais bénéfique. De par l'acquisition du presbytère par la ferme Louis d'Or, la distance entre le lait et le fromage est désormais un chemin de traverse. Une proximité qui resserre le tissu social élizabethois, comme en font foi les vins et fromages des vendredis soir d'été, pris en famille sur le parterre du presbytère converti. En donnant un second souffle à l'édifice patrimonial, le fermier Jean Morin et ses enfants ont réactivé ces relations locales basées sur la complémentarité et la solidarité. Le fromage, à l'image de la religion, crée une communauté de sens.

VILLAGE QUÉBÉCOIS D'ANTAN

1425, rue Montplaisir, Drummondville

villagequebecois.com

Les bâtiments, les costumes, les coutumes, tout y est. Rappel d'une époque pas si lointaine mais bien révolue, le Village québécois d'antan reconstitue le Québec essentiellement rural de 1810 à 1930. La réplique, expressément réaliste, témoigne d'une volonté de préservation du patrimoine architectural, culturel et technique et d'un savoir-faire culinaire restitué par l'entremise d'une boulangerie, d'une fromagerie et même d'une beignerie. Profitant d'infrastructures uniques, le Village s'expose de diverses façons, modulant son apparence au gré des saisons, selon les thématiques : il passe d'une ambiance d'été à un univers hanté, se couvre de lumières pour la période des fêtes et célèbre le temps des sucres. Éducatif et ludique.

MUSÉE DU BRONZE D'INVERNESS

1760, route Dublin, Inverness

museedubronze.com

Les statues érigées à la mémoire de grands Québécois, de René Lévesque à Félix Leclerc, sortent de ses fonderies. L'art du bronze, une industrie à part entière, est l'apanage des artisans d'Inverness, une municipalité comptant moins de 1000 âmes. Élément essentiel de l'alliage industriel que forment la fonderie d'art et l'atelier, le Musée du bronze d'Inverness célèbre les artistes qui avec du cuivre et de l'étain forgent les traits du beau ou polissent les angles de l'utile. Salle d'expositions thématiques et permanentes, centre d'interprétation du métier de fondeur, galerie d'art, monument à ciel ouvert, le Musée du bronze d'Inverness est le moule dans lequel se loge un savoir-faire singulier et le liant structurant une matière autant objet patrimonial, que matériau artistique et moteur économique. Ouverture en juillet.

Ô QUAI DES BRASSEURS

805, avenue des Nénuphars, Bécancour

oquaidesbrasseurs.com

La microbrasserie québécoise se déploie ici de manière grandiose, embrassant un côté festif et éclatant. Établissement gourmand comprenant une microbrasserie, un bar laitier et un restaurant de style pub pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes, Ô Quai des Brasseurs est, depuis l'été 2017, un incontournable du Bécancour nautique : on y accoste — littéralement ! — via le quai de Sainte-Angèle baignant dans le Saint-Laurent. Heureusement, la microbrasserie peut désormais s'emporter, grâce aux canettes de ses huit bières phares, dont la P'tite dernière, une lager blonde, la Barbe rousse, une ale rousse, la Brambasi, une blanche belge aux framboises, et la P'tite Floride, une IPA de Nouvelle-Angleterre.



photo S. Allard



TOUR DU QUÉBEC

C'EST BEAUCOUP PLUS QU'UN MAGAZINE!

VISITEZ TOURDUQUEBEC.CA

ABONNEZ-VOUS À NOTRE [INFOLETTRE](#)

SUIVEZ-NOUS SUR [FACEBOOK](#) ET [INSTAGRAM](#)



Des histoires qui mettent le Québec en vedette

CHARLEVOIX



LA COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ L'AFFLUENT

PAGE 74

LE FESTIF!

PAGE 77

CHAMPIGNONS CHARLEVOIX

PAGE 80

JOURNAL DE BORD

PAGE 83





LE PATRIMOINE INTERGÉNÉRATIONNEL

Au pied du Massif de Charlevoix, tout près des rives du fleuve, se trouve un des plus importants sites historiques de la région, entièrement rénové, comprenant une auberge de jeunesse, un café culturel, une érablière, un camping et le point de départ de plusieurs randonnées pédestres. Ce lieu n'est pas un fantasme... enfin, ce ne l'est plus : il s'agit de la Coopérative de solidarité l'Affluent.

Mots Dominique Caron ; photos Coopérative de solidarité l'Affluent

Le 29 juin 2018, la Coopérative de solidarité l'Affluent a enfin ouvert ses portes au public. Oui, *enfin*, puisqu'il faut revenir presque trois ans en arrière pour prendre connaissance de la première esquisse de ses fondateurs, Guillaume Néron et Marilyne Fraser. Les deux idéateurs souhaitaient avant tout voir leur concept éclore au service d'une collectivité. « On voulait que ça cadre avec des besoins de communauté », explique Guillaume. L'idée a voyagé jusque dans Charlevoix, pour tomber entre les mains d'un agent de développement communautaire du village de Petite-Rivière-Saint-François.

Le site historique

Considérée comme la porte d'entrée de Charlevoix, Petite-Rivière-Saint-François compte l'un des plus anciens lieux de peuplement de la région. Le site historique du Domaine à Liguori, composé d'une maison datant de 1759, d'un verger, d'une érablière, d'une étable et d'un champ, possède une grande valeur patrimoniale.

Même si le site est à l'abandon depuis 12 ans lors de leur première visite, pour Marilyne et Guillaume, c'est un coup de cœur. Il n'en fallait pas plus pour convaincre les initiateurs du projet de déménager, en 2017, dans ce qui est aujourd'hui le bâtiment d'accueil. « La maison principale était encore placardée. On était cinq personnes dans un dortoir. C'était pas du tout adapté pour nous accueillir à ce moment-là ! », se remémore Guillaume en riant.

Cette même année, au terme de plusieurs groupes de discussion avec les habitants de la municipalité, la coopérative a officiellement été créée. L'équipe s'est alors familiarisée avec sa communauté d'accueil, mais un défi demeurait : le financement. Il lui fallait plusieurs concours locaux, régionaux et nationaux ; mais les travaux avançaient et les appuis ont permis à la coopérative d'atteindre ses objectifs à temps, à l'été 2018.

Un lieu de rencontre

La maison du Domaine à Liguori appartenait jusqu'en 1976 à une importante famille de la région, les Simard, lorsque le gouvernement du Québec a procédé à des expropriations pour le développement de la station de ski Le Massif. C'est pourquoi, dans le coin, on l'appelle aussi la maison Liguori-Simard. « Les gens avaient beaucoup d'histoires à nous raconter [sur les lieux]. Sur notre conseil d'administration, il y a aussi plusieurs descendants de la famille Simard, souligne Guillaume Néron. Il y avait cette volonté de voir l'endroit devenir une initiative collective. »

Active toute l'année, la Coopérative de solidarité l'Affluent organise dans son café culturel toutes sortes d'événements et d'activités, en partenariat avec d'autres organismes à vocation sociale.

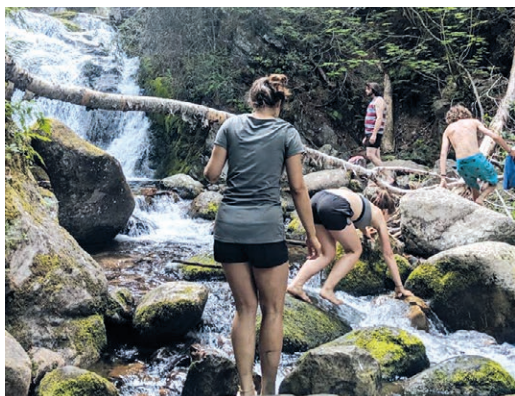
On propose des soirées de tricot, par exemple, pour briser l'isolement chez les aînés. « Il y a des drôles de cohabitations : le jeudi, t'as des gens qui viennent tricoter et des randonneurs qui viennent s'enregistrer »

à l'accueil. Les gens du village se sentent vraiment chez eux », confie Guillaume.

Axée sur l'économie locale et circulaire, la coopérative sert des produits du terroir issus de la brûlerie artisanale Café Charlevoix, de la Laiterie de Charlevoix, de la fromagerie La famille Migneron de Charlevoix, de la Charcuterie Charlevoisienne, de la boulangerie À chacun son pain, de Thés de Charlevoix, de M le Miel, des Jardins du Centre, de Korzen, de la Bioferme des Caps et des Belles récoltes, pour ne nommer que ceux-là.

Le plein air à proximité

En plus d'être un lieu au calendrier d'événements variés, la Coopérative l'Affluent est un site de plein air unique en son genre. Les skieurs et raquetteurs y sont ravis, tout comme les randonneurs et les campeurs. Le bonheur d'un lieu comme le Domaine à



Liguori, c'est aussi de pouvoir marcher en forêt sans avoir à reprendre sa voiture.

À deux pas du café et de l'auberge de jeunesse se trouve un large réseau de sentiers de plusieurs dizaines de kilomètres entretenu par la MRC de Charlevoix ainsi que par le Sentier des caps, un parcours de longue randonnée qui mène jusqu'au Cap Tourmente. En fait, il est même possible d'aller à pied jusqu'à Baie-Saint-Paul, en empruntant le sentier national du Québec (SNQ). Il existe aussi de plus petites boucles d'une journée. La plupart des sentiers sont accessibles gratuitement, puisqu'il s'agit de terres publiques.

Au printemps, la cabane à sucre entre en fonction. Elle est exploitée par une autre coopérative, la Coop de l'arbre. Cela donne lieu à toute une série de festivités et de repas thématiques pour les gens d'ici et d'ailleurs. « C'est très ancré dans la culture de chez nous, et les gens sont très attachés à cette période », précise Guillaume. La coopérative remplit

du même coup un double mandat en animant une période habituellement creuse pour le tourisme et les travailleurs saisonniers.

Des projets plein la tête

Ce ne sont pas les idées qui manquent au sein de la coopérative. Dès le printemps 2020, de nouvelles yourtes et des tentes quatre saisons isolées seront en location sur le site. Le groupe a également récupéré deux petits chalets du défunt Balcon vert, un site d'hébergement de la région qui a dû cesser ses activités après 40 ans d'existence. Cette entreprise bien connue de la région était réputée, ayant été le lieu privilégié des balbutiements du Cirque du Soleil et source d'inspiration du festival de musique le Festif ! de Baie-Saint-Paul. Les deux cabines (transportées par tracteur depuis Baie-Saint-Paul !) seront restaurées et proposées en location dès l'été 2020, si tout va bien.



Ayant connu une hausse d'achalandage touristique significative en 2018, grâce à la tenue du G7, la région de Charlevoix continuera d'attirer les touristes du monde entier avec l'ouverture, en 2021, du premier Club Med au Canada, un projet estimé à 120 millions de dollars. Prisé pour ses paysages conjuguant montagnes et fleuve ainsi que pour sa proximité avec la ville de Québec, le secteur du Massif de Charlevoix connaît une popularité grandissante qui n'est pas sans conséquence. En effet, la hausse des coûts d'hébergement et les retombées – ou l'absence de celles-ci – sur les villes avoisinantes demeurent des enjeux significatifs pour la région. Autant de raisons qui donnent tout son sens à l'Affluent, une coopérative qui mise sur la localité en impliquant un maximum d'acteurs dans toutes les sphères possibles.

Coopérative de solidarité l'Affluent

1300, rue Principale, Petite-Rivière-Saint-François
418 632-5653
laffluent.com

CULTURE

LE FESTIF!

Baie-Saint-Paul

QUAND L'AMOUR FAIT DÉPLACER 40 000 PERSONNES

Tous les ingrédients étaient là pour produire un bon film : un village patrimonial bercé par un fleuve immense et flanqué d'imposantes montagnes ; le « showbiz » ; et, surtout, le rêve un brin naïf d'un gars qui voulait créer un énorme festival pour donner envie aux jeunes de rester dans sa région. Et c'est un happy ending, parce que le rêve est devenu réalité.

Mots Mickaël Bergeron ; photos Caroline Perron





photo Jay Kearney

Depuis quelques années, le Festif ! s'empare de Baie-Saint-Paul pendant quelques jours en juillet. Tout le centre-ville est à l'honneur pour l'occasion, de la grande cour d'école aux petits balcons des résidents en passant par la marina, le sous-sol de l'église, les stationnements et les rues. Baie-Saint-Paul devient le Festif!.

Rien au départ n'annonçait un tel succès. S'il s'inventait déjà des scénarios de festival à neuf ou dix ans, Clément Turgeon, le fondateur, n'a compris qu'à 20 ans qu'il pouvait mettre en œuvre ses idées folles. « C'est pendant les festivités des 25 ans du Cirque du Soleil [né à Baie-Saint-Paul] que j'ai réalisé qu'au début, c'était des rêveurs, qui n'avaient pas d'expérience, comme moi. » Après une soirée, il croise le maire et lui parle de ses idées. « Fais-le ! », lui lance alors l'élu. Tout était dit, Clément était décidé.

Croissance rapide

Clément n'avait jamais organisé de festival et n'avait participé qu'à quelques-uns. Pour la première édition, il propose cinq shows, dont celui des Cowboys Fringants, en tête d'affiche, dans un parc à l'extérieur du centre-ville, un lieu qui sera utilisé pour les trois premières années de l'événement. Inspiré par d'autres festivals, dont celui de Tadoussac, Clément et son équipe décident ensuite de s'installer au centre-ville. Un mouvement qui aura une incidence décisive sur la croissance du Festif !, mais qui a connu quelques résistances.

On peut comprendre. La ville de moins de 8000 habitants a tout d'un coup vu débarquer 10 000 personnes dans les petites rues du centre-ville. Ça brassait les habitudes des résidents. En 2019, au dixième Festif !, ils étaient plus de 40 000 festivaliers. Ce qui demande une certaine organisation. La ville a dû s'adapter, pour être capable d'absorber un tel surplus de population.

« Maintenant, c'est super, raconte fièrement Clément Turgeon. Il n'y a plus personne qui conteste notre place dans le centre-ville. Même les commerces qui n'en profitent pas directement savent que ça bâtit une clientèle qui va revenir à Baie-Saint-Paul plus tard. On a créé des comités pour gérer les plaintes et travailler avec la communauté. » L'enthousiasme est tel que la ville a fait des travaux pour adapter ses infrastructures et ainsi mieux accueillir ces nombreux « citoyens » temporaires.

Fièrement Baie-Saint-Paulois

Le succès du Festif ! participe déjà au rayonnement de la région. Pas seulement de Baie-Saint-Paul, mais aussi de tout Charlevoix. « Médiatiquement, ça paraît beaucoup », raconte Clément, mais il observe aussi plusieurs autres changements. « J'ai remarqué une baisse dans la rigidité des gens. Il y a plus d'ouverture envers les jeunes et les nouvelles idées, et il y a plus d'initiatives chez les jeunes, que ce soit pour des projets ou des entreprises. » Du monde qui est tombé >

en amour avec la ville pendant le festival au point d'aller y vivre ? C'est arrivé.

Aucun doute que ces retombées ont contribué à la place de choix du festival dans le cœur des Baie-Saint-Paulois. Et à la volonté ferme de l'équipe de collaborer avec ses partenaires locaux. « On a maintenant une politique d'achats, mais c'était déjà une volonté dès le départ. Toute la bouffe et l'alcool sur les sites sont de la région. Ça permet d'avoir des aliments de meilleure qualité, de meilleur goût, d'appuyer les entrepreneurs locaux, mais aussi d'avoir un enracinement. »

Rêver grand

Ce n'est pas parce qu'il gère maintenant un des festivals les plus courus du Québec que Clément Turgeon ne rêve plus. Chaque année, depuis quelques éditions, l'équipe croit avoir atteint sa croissance maximale. Pourtant, avec ingéniosité et en misant sur la multiplication des lieux, le festival continue de grandir, même s'il n'a pas de scène pouvant accueillir 50 000 spectateurs.

Malgré le succès, Clément ne compte pas s'arrêter là. Il y a une forte volonté de se renouveler, de continuer à vouloir se démarquer, de faire mieux. « On a atteint une certaine maturité, mais mes rêves sont maintenant rendus encore plus loin », explique-t-il, sans donner trop de détails.

Un des bébés de l'organisation, le Cabaret du Festif !, est un concours pour la relève, maintenant bien établi, qui peut déjà se vanter d'avoir donné un



photo Jay Kearney

premier élan à des artistes comme Émile Bilodeau ou Lydia Képinski. Une aventure qui permet, en outre, d'animer les hivers charlevoisiens.

Un autre projet a obtenu du financement à l'hiver 2020, au grand bonheur de l'équipe. Le Festif ! à l'école permet des rencontres entre des artistes professionnels et des élèves. Cette expansion permet de stabiliser l'équipe, tout en prolongeant l'enracinement régional. « On veut que les gens puissent bénéficier de la musique », résume le directeur du festival.

Un tel succès ne passe pas inaperçu. Mais si le fondateur et ses complices ont travaillé plusieurs années sans salaire avant que ce bénévolat ne se transforme en emploi, ce n'est pas pour l'abandonner pour de nouveaux défis professionnels. Clément Turgeon ne rêve pas d'aller diriger le Festival d'été de Québec ou les Francos de Montréal. Il veut prendre soin de son festival et de sa région. « J'ai déjà refusé des offres d'autres festivals, dit-il sans gêne. Mais je choisis Baie-Saint-Paul à 100 miles à l'heure, sans aucune hésitation. »

Cet amour qui se dégage de ce travail d'équipe est probablement un des ingrédients secrets du Festif !, essentiel à son succès.

L'édition 2020 du Festif ! est annulée en raison de la pandémie, mais on s'y retrouvera en 2021.

Le Festif! de Baie-Saint-Paul

101-15, rue Ambroise-Fafard
Baie-Saint-Paul
lefestif.ca



photo © Helinloik - Dreamstime.com



photo Pierre Rochette



ENTRE L'ÉCORCE ET L'ARBRE, LA MYCOMANIE

À l'ombre des bouleaux blancs et jaunes pousse un champignon à la curieuse allure qui fait la fierté des forêts nordiques : le chaga. Même si on lui prête des vertus médicinales, à Champignons Charlevoix, on en fait d'abord la promotion pour ses qualités gustatives, qui sont de plus en plus recherchées.

Mots Charline-Ève Pilon ; photos Champignons Charlevoix

Au détour d'une route de campagne en direction de Mont Grand-Fonds, à une vingtaine de minutes du centre-ville de La Malbaie, on aperçoit l'affiche de l'entreprise incitant les visiteurs à venir se ravitailler à sa petite boutique. La copropriétaire Danielle Ricard accueille les touristes à son échoppe dont les tablettes sont recouvertes de produits à base de champignons sauvages. Shiitakes marinés, chanterelles séchées, pesto épicé aux pleurotes et morilles marinées au thé du Labrador et à la vodka de la distillerie et brasserie charlevoisienne Menaud donnent envie de garnir son sac à provisions.

Le chaga s'est ajouté aux rayons du petit magasin il y a environ trois ans, afin de répondre à une demande grandissante pour ce produit de niche et ses dérivés. On le vend, notamment, en morceaux séchés et dans des confitures de bleuets et de sureau ou de fraises des champs.

Dans tous les cas, il fait fureur depuis le premier jour. « J'ai commencé tranquillement mon projet de retraite avec les confitures à base de chaga, raconte Danielle. C'est devenu tellement populaire que c'est aussi maintenant une production de la compagnie. » La saison dernière, Champignons Charlevoix a triplé ses ventes du champignon boréal non transformé. Et, cette année, elle prévoit d'en vendre une cinquantaine de kilos, une quantité encore inégalée.

Richesse naturelle

Il est relativement facile de s'approvisionner en chaga

dans la région de Charlevoix. On le trouve partout où il y a des bouleaux, donc au Québec, bien sûr, mais aussi dans les pays scandinaves, aux États-Unis et dans le reste du Canada. Il faut dire que le champignon ne se cultive pas. C'est plutôt un cadeau de la nature, qui se développe dans les failles de l'arbre, se nourrissant à même le tronc. L'*inonotus obliquus*, de son nom latin, est reconnaissable par sa forme de protubérance noirâtre semblable à du bois brûlé. Il se déploie très lentement, parfois pendant 20 ou 30 ans !

Le chaga et le bouleau sont en symbiose naturelle et, afin de garantir la survie des deux, on récolte sans tout enlever, à partir de l'arbre vivant. « Des fois, le morceau qu'on ramasse peut avoir jusqu'à 50 ans, précise la propriétaire. Il s'est développé au fil des ans, et il ne faut pas tout prendre. »

Danielle fait affaire avec des cueilleurs qui récoltent le mets précieux sur sa terre à bois et se fournit aussi en chaga local ramassé de façon responsable, soit en ne prélevant qu'une partie du champignon. Tout ça dans le but de ne pas épuiser ce garde-manger naturel et d'assurer une pérennité de la ressource.

De bon goût

Même si le chaga procure de nombreux bénéfices pour la santé — il serait, dit-on, un remède naturel puissant —, Danielle aime avant tout l'intégrer en cuisine pour ses arômes d'eau d'érable, de vanille, de noisette et de bois laissant poindre une légère amertume. Les gens l'apprécient particulièrement

>

à l'état brut, en pépites ou en poudre, pour en faire une tisane.

« Il y a des gens qui sont vraiment accros et qui ne prennent plus de médicaments grâce au chaga. Je n'embarque pas là-dedans, parce que je ne suis pas médecin. Moi, je le prends comme breuvage sans caféine, pour le plaisir. »

En laissant infuser le champignon au moins une heure, on obtient un maximum d'arômes. L'eau aromatisée devenue noire peut être utilisée pour déglacer un plat ou comme bouillon dans une soupe ou dans un fond de veau. On peut également faire cuire du riz ou du couscous dans la décoction. Certains l'ajoutent même aux desserts, dans

Le Jardin des Chefs et son mesclun à perte de vue. On s'est dit qu'on ne ferait pas une cenne, raconte la propriétaire. Alors, Jean-Pierre, par dépit, a donné un coup de pied dans quelque chose qui était un champignon. Et là, immédiatement j'ai dit : "ah, tiens, on va faire des champignons". »

Après avoir fait de nombreuses recherches à ce sujet, ils ont réalisé à quel point il n'y avait pas d'expertise au Québec et que tout était à faire. Ils se sont alors mis à travailler d'arrache-pied, même si personne n'y croyait et que le financement se faisait attendre. Ils se sont installés dans un incubateur industriel, le même utilisé aujourd'hui par la Distillerie Menaud, jusqu'à, finalement, obtenir un prêt pour la construction d'une champignonnière.



une crème brûlée, par exemple. Pour Danielle, sa polyvalence en fait son atout premier. « Il y a beaucoup de choses à faire avec cet ingrédient, c'est illimité. » D'autant plus que chaque morceau de chaga peut être infusé plusieurs fois.

Champignons magiques

Rien ne semblait prédisposer Danielle à se lancer dans la culture des pleurotes et la transformation de champignons sauvages dans Charlevoix, il y a 18 ans. Elle avait très peu mangé de champignons, avait une formation en arts visuels et habitait Montréal depuis une vingtaine d'années avec son conjoint, Jean-Pierre Lavoie.

Par un concours de circonstances, elle est revenue dans sa région d'origine. Avec un plan d'affaires sous le bras, elle a décidé de racheter des terres appartenant à son père, avec l'idée de se lancer dans l'industrie du mesclun en serres avec son amoureux. Jusqu'à ce qu'elle réalise le peu d'ouverture du marché.

« On se baladait aux Éboulements et, à un moment donné, on est tombé face à l'entreprise agricole

Dans ce laboratoire de 4000 pieds carrés, le duo d'entrepreneurs a réussi toutes ces années à faire de beaux pleurotes, en misant sur la qualité plutôt que sur la quantité. En 2010, pour diversifier l'offre et augmenter le chiffre d'affaires, ils se sont lancés dans la transformation de champignons sauvages en produits d'exception.

Champignons Charlevoix demeure à ce jour l'une des seules champignonnières ouvertes au public offrant une visite commentée de ses installations durant la période estivale. Et ses activités prennent de l'expansion, grâce à la vente en ligne. Le couple fait maintenant face à un beau problème : il peine à répondre à la demande. « On ne veut pas agrandir, précise-t-elle. On veut rester petit pour bien maîtriser toutes les étapes, pour que ça reste artisanal. On est dans une période où les gens aiment savoir ce qu'ils mangent. On est enfin à la mode, après 18 ans ! »

Champignons Charlevoix

770, chemin des Loisirs

La Malbaie

418 665-8169

champignonscharlevoix.com

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME CHARLEVOIX

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo F. Gagnon

BOULANGERIE BOUCHARD

1648, chemin des Coudriers, L'Isle-aux-Coudres
boulangeriebouchard.com

Fièvre membre de la Route des Saveurs, la boulangerie Bouchard provoque des coups de foudre gourmands depuis plus de sept décennies. Plus de 20 000 personnes prennent le traversier annuellement pour faire le plein d'air salin et

de produits alléchants, dont ses fameux pâtés « croches » ou sa riche tarte « grand-mère » au sucre. Si ces deux choix ne vous donnent pas l'eau à la bouche, laissez les employés vous faire l'éloge des divers péchés mignons faits sur place à partir d'ingrédients de la région : brioches, pains, tourtières, fèves au lard, confits, pâtisseries, cretons, sandwiches. Ensuite, une pause-repas s'impose sur la terrasse ayant une vue imprenable sur le Saint-Laurent.



↓

CAFÉ CHEZ SAM

300, rue Leclerc, Baie-Sainte-Catherine
cafechezsam.com/fr

Situé à l'embouchure du fjord du Saguenay et du Saint-Laurent, le Café chez Sam est un établissement à échelle humaine. Les chambres et dortoirs sont tout indiqués pour accueillir les familles, les étudiants et les voyageurs avec à leur prix abordable et leur vue sur le fleuve. Les hôtes, Pierre et Sonia, sont à votre disposition pour planifier vos vacances au plus beau site d'observation de mammifères marins au monde ou tout simplement pour piquer une jasette sur l'histoire de leur magnifique coin de pays. L'expérience Chez Sam serait incomplète sans une dégustation de leur cuisine régionale bio et équitable, puis une soirée autour d'un agréable feu de camp. Une seule visite suffit pour créer une dépendance.

AUBERGE ET RESTAURANT CHEZ TRUCHON

1065, rue Richelieu, La Malbaie
aubergecheztruchon.com/resto.html

Au cœur de Charlevoix se trouve une maison centenaire d'une exceptionnelle beauté qui témoigne de la villégiature bourgeoise dont Pointe-au-Pic fût autrefois l'hôte, au XIX^e siècle. À l'étage supérieur, les huit chambres et suites de l'auberge, rénovées au goût du jour, sont vastes et confortables, idéales pour tomber dans les bras de Morphée. Pour prolonger le plaisir, une réservation au bistro est de mise. L'offre gastronomique y est tout sauf banale. Préparés par le chef Dominique Truchon, les plats personnifient la diversité et l'excellence des produits charlevoisiens. Les menus et la carte des vins évoluent au gré des saisons. Chaque visite à l'Auberge sera assurément truffée de découvertes.

CAFÉ ARÔMES ET SAVEURS

64, rue Saint-Jean-Baptiste, Baie-Saint-Paul
cafearomesetsaveurs.com

Établi dans la rue Saint-Jean-Baptiste, l'une des plus belles de la région, le café à l'allure rustique est un arrêt obligatoire à Baie-Saint-Paul. Là, la cuisine locale est à l'honneur. Les propriétaires, Ashley et Nikola, y proposent de généreux déjeuners et des dîners réconfortants ainsi que de divines pâtisseries et viennoiseries faites sur place et à partir d'ingrédients de producteurs du coin. Les maniaques de café troisième vague adoreront les offrandes caféinées d'Arôme et saveurs ; chaque tasse y est méticuleusement préparée avec rigueur et amour. Fait intéressant pour les dents sucrées : le café est situé à l'arrière de la boutique Confiserie & Saveurs, tenue par la maman de Nikola.

FOURCHETTE ET VINAIGRETTE

5, rue Principale, Saint-Aimé-des-Lacs
fourchetteetvinaigrette.com

Qu'il est facile de succomber aux chaînes de restauration rapide et à leurs combinaisons généreuses en gras lors de *roadtrips* dans la province ! Et si je vous disais qu'à Saint-Aimé-des-Lacs, tout près de la route 138 et de la route du parc national des Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie existe une chouette adresse gourmande débordant de produits santé à emporter faits maison ? Les propriétaires, Marie-Michèle Goudreault et Dominique Tremblay, ont rénové la maison ancestrale familiale qui accueillait autrefois le magasin général du village. Fourchette et vinaigrette a pour mission de vous rassasier, sans toutefois vider votre portefeuille. Au menu : boîtes à lunch, sandwiches, salades, collations, produits sans lactose, desserts, mets végétariens. Fourchette et vinaigrette est l'endroit de prédilection des touristes, des randonneurs, des cyclistes et des campeurs qui passent dans le coin.



↑

CHAUDIÈRE-APPALACHES



CIDRERIE À L'ORÉE DU BOIS

PAGE 86

FERME PHYLUM

PAGE 90

JOURNAL DE BORD

PAGE 93





VISITE CHEZ UN MAÎTRE CIDRICULTEUR

Avec ses cidres artisanaux au goût inspiré et inspirant, Jérôme Aubin contribue à l'actuel regain d'intérêt des consommateurs pour ce divin nectar.

Mots Maxime Bilodeau ; photos Elias Djemil et À l'Orée du bois

Jérôme Aubin est un maître du cidre artisanal. Dans la petite usine de production attenante à la boutique de sa cidrerie À l'Orée du Bois, à Saint-Antoine-de-Tilly, il concocte toute une gamme de boissons à base de pommes fermentées cueillies dans son propre verger. Cidres prêts à boire aux arômes de framboises, de houblons et bientôt de bleuets, cidre chaleureux vieilli en fût de chêne, mousseux de pommes vif et sec, moût de pommes sans alcool... L'artisan de 35 ans a manifestement de la suite dans les idées, lui qui a racheté la ferme familiale en 2013. « Le cidre me permet de laisser libre cours à ma créativité. La transformation de la pomme est ce qui me stimule le plus dans mon boulot », explique-t-il.

Il lui a toutefois fallu plusieurs années pour le comprendre. Avant de reprendre les rênes de l'Orée du Bois, il a d'abord étudié en informatique et en cuisine, puis finalement suivi une formation en agronomie à l'Université Laval. Son père, Réal Aubin, se souvient des errances de la chair de sa chair. « Il a véritablement commencé à s'intéresser à l'entreprise vers la fin de sa vingtaine. Ça tombait bien : je songeais alors à m'en départir », se souvient celui pour qui l'Orée du Bois était un à-côté — jusqu'en 2005, il enseignait le dessin industriel dans la grande région de Québec, à une trentaine de minutes de route à peine.

De fait, Jérôme représente la quatrième génération des Aubin. La maison familiale, de même que la surprenante grange octogonale qu'on retrouve sur le logo de l'Orée du Bois, ont toutes deux été érigées à la

fin du XIX^e siècle par l'arrière-grand-père de Jérôme. L'histoire veut que ce soit les beaux yeux d'une fille du coin qui ont convaincu ce marin de s'enraciner... Ce dernier pratiquait alors une agriculture de subsistance, un modèle perpétué par le grand-père de Jérôme. En 1984, peu après avoir hérité de la ferme, Réal plante un millier de pommiers de variétés bien connues, comme la Lobo, la Cortland et la McIntosh. « Comme j'étais en vacances l'été, j'en profitais pour travailler dans le verger », précise-t-il.

Engouement pour le cidre

Le cidre fait son arrivée dans le grand récit familial à la fin des années 1990. Le paternel cherchait alors un moyen d'écouler ses surplus de pommes, celles qui ne trouvaient pas preneur lors de la période d'autocueillette automnale. Au même moment, le cidre faisait un retour progressif à l'avant-scène avec l'arrivée du cidre de glace sur les tablettes. Pas plus fou qu'un autre, Réal s'improvise cidriculteur et profite de cette manne aussi inespérée qu'imprévisible. « Plusieurs clients plus âgés me racontent que les cidres des années 1970 et 1980 n'étaient pas buvables. Ça donné une mauvaise réputation au produit, qui a été boudé pendant des années », déplore Jérôme.

Ce n'est heureusement plus le cas de nos jours. Alors que la vente de cidre de glace à la Société des alcools du Québec (SAQ) a diminué de moitié entre 2010 et 2016, celle des cidres artisanaux a littéralement explosé. Entre 2015 et 2016, la vente de cidres prêts à boire a bondi de 56 %. Tout indique >



que ces deux tendances ne sont pas près de s'essouffler, bien au contraire. « On le constate sur nos ventes : les cidres artisanaux n'ont jamais été aussi populaires. À un tel point qu'ils représentent désormais notre principale source de revenus », confie Jérôme, qui fait aussi dans l'autocueillette de bleuets et de framboises.

À l'instar de plusieurs cidriculteurs, À l'Orée du Bois bénéficie donc de l'engouement des Québécois pour les cidres nouveaux. Pour tirer son épingle du jeu dans ce marché de plus en plus compétitif – l'Association des producteurs de cidres du Québec réunit quelque 110 membres, un sommet –, Jérôme Aubin compte miser sur ce qui a fait son succès jusqu'à maintenant. « La recherche de l'équilibre entre le taux d'alcool et de sucre, les tanins et les arômes m'obsède. Je n'utilise à peu près pas d'activateurs, de clarificateurs et d'autres agents du genre. Je m'approvisionne en matières premières locales... Bref, j'ai vraiment une mentalité d'artisan, et ça va rester ainsi. » À 8000 litres de cidre par année, la production est somme toute assez modeste.

Arrêt obligé

Ne cherchez d'ailleurs pas la dizaine de produits de l'Orée des Bois à Montréal, en Abitibi ou sur la Côte-Nord : ils sont distribués exclusivement dans quelques microbrasseries et échoppes de bière de la grande région de Québec, comme Alimentation l'Impact, Le Monde des Bières et Noctem Artisans Brasseurs. Bien sûr, on peut toujours emprunter la 132 et s'arrêter à la boutique de l'Orée du Bois pour mettre la main sur des créations du moment et cueillir quelques pommes. On en profite alors pour se rincer l'œil de la grange octogonale des Aubin, l'une des rares encore debout au Québec. Sa forme particulière, dit-on, serait due au fait que le malin aime bien se cacher dans les recoins des granges rectangulaires...

À l'Orée du Bois

3161, route Marie-Victorin
Saint-Antoine-de-Tilly
581 989-0509
verger-oreedubois.com





Ferme Phylum
YOGOURT BRASSÉ
NATURE
Vache Jersey
500 ml

Ferme Phylum
LAIT ENTIER
Vache Jersey
500 ml
1L
ST-NICOLAS

Ferme Phylum
CRÈME FRAÎCHE
Vache Jersey
200g
280 ml
ST-NICOLAS

Ferme Phylum
L'ÂME DES CHUTES
Fromage fermier de type val de Jura
fait à partir de lait de vache Jersey
fait à partir de lait de vache Jersey
Fromage à pâte dure fermier
à croûte blanche et à cœur de noyau
St-Nicolas

Ferme Phylum
LE RATOUREUX
Fromage fermier de type val de Jura
fait à partir de lait de vache Jersey
Fromage à pâte dure fermier
à croûte blanche et à cœur de noyau
St-Nicolas

Ferme Phylum
FLEUR DE LAIT
Fromage fermier de type val de Jura
fait à partir de lait de vache Jersey
Fromage à pâte dure fermier
à croûte blanche et à cœur de noyau
St-Nicolas

Ferme Phylum
O'KEFIR
Fromage fermier fait à partir de lait
de vache Jersey. Fromage
à pâte ferme et à cœur de café
avec une légère goût de levure.
St-Nicolas

Ferme Phylum
LE FEU-FOLLET
Fromage fermier de type val de Jura
fait à partir de lait de vache Jersey
Fromage à pâte dure fermier
à croûte blanche et à cœur de noyau
St-Nicolas

LE VISIONNAIRE DU LAIT

En moins de vingt ans, Patrick Soucy a transformé une ferme ancestrale qui tombait en ruine en fromagerie artisanale originale. Avec le lait unique de ses vaches de race Jersey, il confectionne des fromages hors du commun.

Mots Maxime Bilodeau ; photos Ferme Phylum

Patrick Soucy est habitué à la démesure. Restaurer une ferme ancestrale de fond en comble, élever un troupeau de vaches 100 % Jersey, transformer leur lait directement à la ferme : aucun projet n'est trop gros pour le propriétaire de la Ferme Phylum, sur la rive sud de Québec. On pourrait même dire que l'homme de 51 ans a ça dans les veines. Belle coïncidence : *phylum*, en latin, signifie justement « lignée ». « Ce nom est une référence directe à la sélection génétique que nous faisons avec nos bêtes. Surtout, c'est un clin d'œil à mes origines ; j'ai été élevé sur une ferme laitière, comme mes ancêtres avant moi », explique celui qui serait de la sixième génération de producteurs laitiers.

Formidables Jerseys

La Ferme Phylum a pourtant vu le jour sur le tard, il y a une douzaine d'années. À l'époque, les Producteurs de lait du Québec offraient gratuitement un quota laitier de dix kilos-jours pour assurer la relève dans le milieu. Seule condition : que celle-ci en achète tout autant. Au Québec, il faut déboursier 24 000 \$ pour avoir le droit de produire un kilogramme de matière grasse par jour. Faites le calcul... « Du jour au lendemain, je me suis donc retrouvé avec un cheptel constitué d'environ vingt vaches. Celui-ci compte dorénavant 130 têtes, dont soixante vaches en lactation », raconte-t-il comme pour donner une idée du chemin parcouru.

À la Ferme Phylum, toutes les bêtes sont des Jersey, une race de vache plus rustique et moins corpulente que sa cousine, la Holstein. Plus important encore,

elle digère plus aisément que la moyenne des ruminants, ce qui a une incidence considérable sur la transformation de son lait. « On va facilement chercher de 10 à 30 % de rendement fromager supplémentaire, avec elle. Pour le même ouvrage, on produit davantage de fromage, de yogourt et de sous-produits du lait », ajoute Patrick. Sachez qu'il faut parfois plusieurs dizaines de litres de lait pour fabriquer une quantité infime de fromage, particulièrement si la pâte est ferme.

La cerise sur le sundae ? Son troupeau produit un lait de type A2, qui serait plus digestible par ceux qui éprouvent des problèmes gastriques que le lait « normal » de type A1. C'est une question de génétique et de protéines laitières : les Jerseys sont naturellement dotées de plus de gènes A2 et produisent donc davantage de bêta-caséine de ce type. À force de sélection, on peut donc transformer un cheptel de Jersey en A2, comme l'a fait Patrick dans la dernière décennie. « Attention : on ne parle pas d'intolérance au lactose. Plusieurs croient être intolérants au lactose alors qu'ils le sont plutôt à la bêta-caséine A1 », précise-t-il. Au Québec, seuls trois troupeaux seraient certifiés A2.

Une infinie patience

Patrick Soucy, on l'aura compris, est un type patient. Avant même de commencer la production laitière en 2008, il s'est lancé dans la rénovation de ce qui était la maison ancestrale des Fréchette, à Saint-Nicolas, dans la partie ouest de Lévis. Lorsqu'il en a pris possession, au début du nouveau millénaire,



elle tombait en ruine, tout comme la grange, dans la cour arrière. « Le vieux monsieur qui la possédait était laissé à lui-même depuis douze ans. Une chance que ma conjointe et moi aimions les maisons ancestrales, parce que ç'a été toute une aventure ! », se souvient-il. Plusieurs vidéos relatant cette épopée peuvent d'ailleurs être vues en ligne, sur YouTube.

Autre preuve de sa patience légendaire : le virage vers la transformation laitière entrepris en 2016, à la suite d'une chute progressive du prix du lait. Sentant le vent tourner, Patrick a décidé de transformer lui-même son lait à la ferme, dans des installations qui ont finalement été inaugurées au printemps 2019. Plus visionnaire encore : il s'est doté d'une boutique à la grande façade accueillante donnant directement sur la très touristique route 132. « Nous sommes littéralement à quinze minutes de voiture des ponts de Québec. En septembre, lors d'une journée portes ouvertes organisée par l'Union des producteurs

agricoles, 5000 personnes se sont arrêtées chez nous », affirme-t-il.

Les produits vendus sous l'étiquette Phylum sortent de l'ordinaire. Oubliez les classiques bries, cheddars et fromages en grains, qui y sont très rarement produits. La Ferme Phylum offre plutôt l'Alderney, un reblochon fait de lait pasteurisé à croûte lavée, et l'Ôkéfir, une pâte pressée affinée de six à huit mois qui pétille sur la langue comme le kombucha. « Avec la signature de l'accord de libre-échange Canada-Europe, les fromages du Vieux Continent sont appelés à nous envahir dans les prochaines années. Nous faisons donc le pari de proposer des fromages peu communs, de manière à bien nous distinguer », révèle-t-il. Un pari remporté avec brio.

Ferme Phylum

2325, route Marie-Victorin, Saint-Nicolas
418 831-5181

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME CHAUDIÈRE-APPALACHES

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Jeff Frenette

BLEUETIÈRE MARLAND

2230, route Saint Louis, Sainte-Marie
bleuetieremarland.com

Affirmer que la Bleuetière Marland est une ferme gourmande est un euphémisme. L'entreprise familiale se spécialise tant dans la culture et l'autocueillette de petits fruits, dont les fraises, les framboises et les camerises, que dans la crème

glacée aux saveurs saisonnières. Depuis l'année dernière, on y retrouve aussi un comptoir à pizza napolitaine aménagé à même la terrasse extérieure avec vue sur les champs environnants. Le populaire mets d'origine italienne est cuit au feu de bois et peut être accompagné des bières, des vins et des cidres locaux de la carte. Une aire de jeux et de pique-nique ainsi qu'une miniferme ajoutent une touche familiale à cette adresse incontournable.



photo S. Allard



BLEUETS DU VIRE-CRÊPES

975, chemin Vire-Crêpes, Saint-Nicolas
lesbleuetsduvirecrepes.com

Les brunchs du dimanche passent à la vitesse supérieure aux Bleuets du Vire-Crêpes, une bleuetière située dans le secteur Saint-Nicolas, à l'ouest de Lévis, là où la campagne reprend son droit de cité. Le menu gourmand, qui fait bien évidemment les yeux doux aux bleuets cultivés sur place, est composé d'assiettes fruitées et salées qu'on déguste bien assis sur la terrasse trois saisons ouverte de mai à décembre. On peut aussi opter pour le scénario, tout aussi riche, de la crème glacée maison achetée en coup de vent au retour d'une expédition dans le coin, par exemple. Une visite à la boutique, véritable ode aux baies bleues, s'impose dans tous les cas.

FROMAGERIE DE L'ISLE-AUX-GRUES

210, chemin du Roi, L'Isle-aux-Grues
fromagesileauxgrues.com

La renommée de cette coopérative agricole dépasse largement les frontières de la plus unique des petites îles qui jonchent le Saint-Laurent dans ce coin de Québec. Et pour cause : les fromages qu'elle produit, tous nommés en l'honneur du riche folklore local (le Mi-Carême, le Riopelle, la Bête-À-Séguin, le Canotier de l'Isle...), ont remporté maintes distinctions au fil des années. Achetez-en un au hasard... il a sûrement été honoré ! Il faut dire que la fromagerie, qui transforme du lait provenant exclusivement des fermes laitières du coin, a une tradition vieille de plus de 100 ans. Un savoureux prétexte pour découvrir ce minuscule bout de terre.

CASSIS ET MÉLISSE

212, rang de la Pointe-Lévis, Saint-Damien-de-Buckland
 418 789-3137 cassisetmelisse.com

Quand une fromagère agit de connivence avec un chevrier, ça donne Cassis et Mélisse. Depuis plus de quinze ans, cet élevage de chèvres laitières fait le bonheur des amateurs d'aliments caprins. Aux inévitables fromages, comme la feta de chèvre bio, unique en Chaudière-Appalaches, s'ajoutent des saucisses, des terrines et une foule d'autres produits gourmands de la région. L'année dernière, l'entreprise agrotouristique de Bellechasse a pris un virage majeur en devenant un écomusée. On y trouve désormais un café et du matériel d'interprétation pour en apprendre davantage sur les rouages du métier de fromager ainsi que sur le quotidien du troupeau de 80 têtes.

RAS L'BOCK

250, rue du Quai, Saint-Jean-Port-Joli
raslbock.com

Cette microbrasserie est un point de chute idéal après une journée à arpenter la région de la Côte-du-Sud. On y trouve treize bières maison en fût, dont la Barbe Bière, une red ale « à la robe ambrée aux reflets rubis », et la Razor Ramon, une gose à la fois surette, salée, fruitée et herbacée. Des planchettes (fromages, saucissons, nachos...) à déguster « avec pas d'ustensiles » y sont aussi offertes. Le tout se mange à la terrasse de 50 places qui offre un point de vue imprenable sur le majestueux Saint-Laurent. L'endroit idéal pour savourer les couchers de soleil qui font la renommée de ce coin de pays.



photo Jeff Frenette



CÔTE-NORD



CIRCUIT EXPÉDITION 51°

PAGE 96

EXPÉDITION KAYAK

PAGE 100

JOURNAL DE BORD

PAGE 105





Réservoir Manicouagan



Vue sur Fermont



Monts Groulx

LE NORD EN BOUCLE

La Côte-Nord, c'est le Saint-Laurent à perte de vue, mais c'est aussi un arrière-pays qui offre de sublimes paysages nordiques et une parcelle de l'histoire hydroélectrique et minière du Québec. Prenons le temps de rouler dans un Nord, somme toute accessible, quelque part entre le Québec et le Labrador.

Mots et photos Sarah Iris Foster

Pour bien commencer sa virée nordique, on fait le plein de bonheur gustatif, avec un bon repas et une pinte locale à la microbrasserie St-Pancrace de Baie-Comeau. L'Uapishka (nom innu des monts Groulx) est de circonstance, comme la Sinueuse, nommée en l'honneur des nombreux virages nécessaires pour accéder au nord de la région par la route 389. On profite de la ville pour faire le plein d'essence, d'huile à mouches, de musique et de balados à écouter sur cette route sans réseau.

C'est parti pour 567 kilomètres, direction franc nord. On s'en va découvrir un Québec de richesses naturelles. La première portion de route fait penser à la pièce *J'aime Hydro* (tiens, quel bon balado à écouter en chemin !). Deux barrages sont ouverts au public pour des visites gratuites en été : Manic-2, environ 30 minutes au nord de Baie-Comeau, et Manic-5, environ deux heures plus haut. Si on n'a pas la passion de la turbine pour passer deux heures en visite guidée, on prend au moins quelques minutes pour faire le tour de la petite exposition du centre d'accueil de Manic-5.

Après les barrages viennent ces montagnes qui donnent des fourmis dans les jambes aux randonneurs. Selon son niveau d'intérêt pour la randonnée et le temps dont on dispose, on peut marcher quelques jours parmi la trentaine de sommets des monts Groulx ou en avoir un aperçu quelques heures sur le sentier du mont Harfang. Si l'arrêt doit être de courte durée, on prend au moins une pause de la route pour aller apprécier les œuvres

d'art collectives créées avec des éléments naturels par les participants des corvées des monts Groulx.

On profite de quelques beaux points de vue sur le réservoir Manicouagan, surnommé l'œil du Québec, dans cette section de la 389. Tant qu'à faire la route, on prend le temps d'effectuer des visites, on s'arrête donc pour la nuit à la station Uapishka, lieu qui allie écotourisme et recherche scientifique dans cette région mythique désignée en 2007 Réserve mondiale de la biosphère Manicouagan-Uapishka par l'UNESCO.

La suite de la route 389 nous plonge dans l'histoire minière de la Côte-Nord. En remarquant un genre de terre-plein au centre de la route sorti de nulle part et quelque chose qui ressemble à des vestiges de trottoirs sur les côtés, on a une pensée pour les quelques 4000 personnes qui habitaient la ville de Gagnon, fermée en 1985, soit deux ans avant que la route 389 ne soit complétée. Une halte routière avec des panneaux d'interprétation permet de prendre connaissance d'une bribe de l'histoire de cette cité éphémère, qui, durant ses 25 ans d'existence, dépendait totalement d'une mine. C'est un bon moment pour écouter *Schefferville, le dernier train*, de Michel Rivard, dans la liste de lecture nord-côtière, en pensant à ces deux villes minières qui ont connu un sort similaire, dans les années 1980.

On croise le chemin de fer à de nombreuses reprises dans les kilomètres qui suivent. Plusieurs fois par jour, des trains remplis de minerai de fer descendent >



Vue sur Fermont



La route 389

pour sa transformation jusqu'à Port-Cartier, des mines de Fire Lake et du mont Wright. Cette dernière offre des visites gratuites en été ; il faut s'informer auprès du bureau d'information touristique de Fermont.

Presque au bout de la sinueuse 389, on arrive à Fermont, ville minière connue pour son fameux « mur ». Long de 1,3 kilomètre, il abrite des centaines de logements ainsi que la quasi-totalité des services et lieux publics de la ville. Cela vaut la peine d'y entrer pour prendre le temps de lire les panneaux d'interprétation sur toute sa longueur qui expliquent en mots et en images l'ingéniosité de cette structure unique au Québec. Pour se dégourdir les jambes en profitant de l'air frais du 52^e parallèle, on fait une petite randonnée sur le mont Daviault, qui offre un superbe point de vue sur la ville, ou on loue une embarcation sur le lac du même nom.

Le Labrador et la Route panoramique de la chicoutai

On pourrait se contenter de revenir sur nos pas par la 389, idéalement après s'être baladé dans Labrador City et Wabush, deux villes labradoriennes voisines de Fermont. Mais l'ultime *roadtrip* implique de faire la boucle complète ; alors on continue notre chemin au Labrador, pour un peu plus de 1100 kilomètres de route. On passera par Churchill Falls, puis Goose Bay, à l'impressionnante histoire militaire, avant de descendre la côte, où se trouvent, entre autres, les sites historiques de Battle Harbour et de Red Bay. On rejoint finalement le Québec par son extrémité est, au village de Blanc-Sablon.

Nous voilà maintenant sur une section souvent oubliée de la route 138, qui relie six villages dans l'est de la région, là où l'on sort notre anglais pour ce Québec à saveur terre-neuvienne. On parcourt lentement cette portion aux allures lunaires, dans une Basse-Côte-Nord où les arbres se font parfois rares et où les icebergs et les baleines se donnent en spectacle quelques mois par année.

Parce qu'il faut bien rentrer à la maison un jour et que la route 138 n'est toujours pas complétée entre Vieux Fort et Kegaska, ce *roadtrip* nordique se termine en *boattrip*, sur le *Bella Desgagnés*, le navire ravitailleur qui transporte nourriture, véhicules, matériaux variés, ainsi que passagers locaux et visiteurs dans les 12 ports situés entre Rimouski et Blanc-Sablon. On reste à bord 32 heures au minimum après le départ de Blanc-Sablon pour arriver à Kegaska et finir ce grand tour nord-côtier par la 138. Si on souhaite se laisser porter par la vague nord-côtière plus longtemps, on peut terminer son périple en bateau à Natashquan, à Havre-Saint-Pierre ou à Sept-Îles, cette dernière option permettant de passer environ deux heures sur l'île d'Anticosti.

Ce Québec qui se vit dans le bois, entre deux vagues, sur un sommet enneigé ou dans une nuit colorée, il parle français, innu, anglais. Il est toujours heureux et fier d'accueillir ceux qui prennent le temps d'aller à sa rencontre.

Circuit Expédition 51^e

tourismecote-nord.com/decouvrez-notre-region/les-incontournables/expedition-51





DÉCOUVRIR LE PAYS PAR SES RAPIDES

Depuis le 9 avril, Unis TV nous permet de visiter le pays par ses rivières, grâce à l'émission Expédition Kayak mettant en vedette le groupe de kayakistes en eau vive Québec Connection. On y découvre des étendues encore méconnues du territoire, dont deux rivières nord-côtières.

Mots Sarah Iris Foster ; photos Unis TV ; sur la photo de la page précédente : Billy Thibault

Québec Connection, c'est, à l'origine, des amis qui travaillent comme guides de rafting sur la rivière Jacques-Cartier, près de Québec. Il y a une dizaine d'années, alors que leur intérêt pour le kayak se développe, l'idée leur vient d'explorer des rivières auxquelles aucun kayakiste n'a encore osé se mesurer. Ils documentent alors leurs découvertes en images, qu'ils diffusent sur les réseaux sociaux. « On va toujours un peu plus loin, on fait des chutes de plus en plus hautes ; puis on a évolué et on est rendu là où on en est, avec des premières descentes qui sont reconnues mondialement pour la beauté des rapides et les sections qu'on découvre », explique Emrick Blanchette, un des membres de Québec Connection.

Préparer une expédition peut prendre quelques heures, voire quelques semaines, pour ces gars qui pratiquent ce sport d'abord comme passe-temps. « Des fois, ça peut prendre plusieurs années avant de tomber sur les bonnes conditions pour faire une première descente. Si une rivière en particulier demande un niveau d'eau plus spécifique, si on vise une rivière assez pentue et froide, ça prend un niveau précis pour pouvoir la descendre en kayak », explique Emrick. Son acolyte, Billy Thibault, avec qui il était en voyage de kayak dans l'Ouest canadien au moment de notre entrevue téléphonique, explique qu'une expédition comme celle de la rivière Caopacho, située à environ 150 kilomètres au nord de Sept-Îles, requiert plusieurs semaines d'organisation, avec une

logistique impliquant hélicoptère, train et essence à transporter. Ce secret bien gardé de la Côte-Nord est la vedette de deux des dix épisodes de la série *Expédition kayak*.

Tout au long de la série, on suit les kayakistes de Québec Connection dans différentes régions du Québec et du Canada, accompagnés par des amis qui complètent l'équipe, selon l'expédition. En plus de donner à voir des paysages grandioses, la série nous permet de découvrir les derniers territoires sauvages du pays.

Nul besoin d'être un adepte de ce sport pour apprécier la nouvelle émission d'Unis TV. Comme le dit Billy, « c'est visuellement esthétique, le kayak, c'est intéressant, c'est captivant ! On va vivre des moments de suspense, des moments d'émotions fortes que, nous, on vit de l'intérieur et qu'on va pouvoir faire vivre au public. Au travers de ça, on se ramasse à des endroits vraiment uniques, on découvre le Québec, on rencontre des gens locaux qui sont colorés, qui nous racontent leurs histoires. C'est un peu comme notre Québec à nous, au travers des rivières qu'on descend. » Son ami ajoute que la série permettra au public de voir des endroits uniquement accessibles en kayak. « On entre dans des canyons super étroits, super éloignés, à des centaines de kilomètres de toute ville, alors pour une personne qui est un peu curieuse ou qui aime l'exploration, ça va aller la chercher ». >



C'est vrai qu'*Expédition kayak* nous rive à l'écran. Après de longs trajets et des portages ardues, on ne peut s'empêcher de se demander si tous ces efforts sont déployés en vain. Pourront-ils se mesurer aux rapides tant convoités ou devront-ils renoncer pour des raisons de sécurité ? Il faut garder à l'esprit que les rivières sont toutes des premières descentes. Personne n'a donc testé ces cours d'eau auparavant, ce qui ajoute une bonne dose de suspense à cette série enlevante. Le travail d'équipe et tout le processus d'analyse impressionnent aussi. Pour ces aventuriers expérimentés, la sécurité doit primer sur l'exploit. « C'était vraiment important pour nous que la personne qui regarde ça comprenne que, nous, on ne ferait pas ça individuellement. Faire une première descente et des rapides de difficulté élevée, c'est vraiment un travail d'équipe. Il y a un aspect sécurité qui vient entourer ça, on s'aide les uns les autres », explique Billy, qui fait vivre de grandes émotions aux téléspectateurs dans les épisodes consacrés à la Caopacho.

La première partie du voyage vers la rivière Caopacho permet de découvrir un autre élément mythique de la Côte-Nord : le train Tshiuetin, seul lien terrestre entre Sept-Îles et Schefferville, qu'utilise la moitié de l'équipe pour se rapprocher de la rivière, l'autre partie de la bande s'y rendant directement en hélicoptère. Emrick et Billy, qui étaient dans le premier groupe, ont apprécié la rencontre avec les gens des communautés innue et naskapie, qui connaissent bien le territoire.

« Pour nous, c'est inexploré, mais eux se sont promenés et ont marché un peu partout autour de ça ; c'est sûr qu'ils n'ont pas descendu les rapides, mais ce sont des gens qui vont chasser, qui vont pêcher là. Ils étaient passionnés de partager leurs connaissances sur ce territoire », se rappelle Billy. Emrick se remémore la partie ethnoferroviaire du trajet : « Ils ont un immense respect pour les rivières et tout ce qui est la nature dans ce coin-là. C'était le *fun* à voir ! »

La Côte-Nord fait partie des destinations coups de cœur de Québec Connection, notamment la région de la rivière Betsiamites, qui leur a fait gagner un concours de vidéo dans le monde du kayak. Emrick explique que cette rivière est « comme un genre de mythe, en ce moment, dans la communauté du kayak », et ses affluents, dont la rivière Boucher que l'on découvre également dans la série, sont tous aussi attirants.

Pour ceux qui ont envie de s'initier au kayak de rivière, les deux pagayeurs s'entendent pour conseiller la rivière Jacques-Cartier, près de Québec, qui offre des sections pour tous les niveaux de kayakistes. D'ici à ce qu'on puisse dévaler les rapides du Québec, on peut au moins découvrir nos régions différemment, grâce à la série *Expédition kayak*.

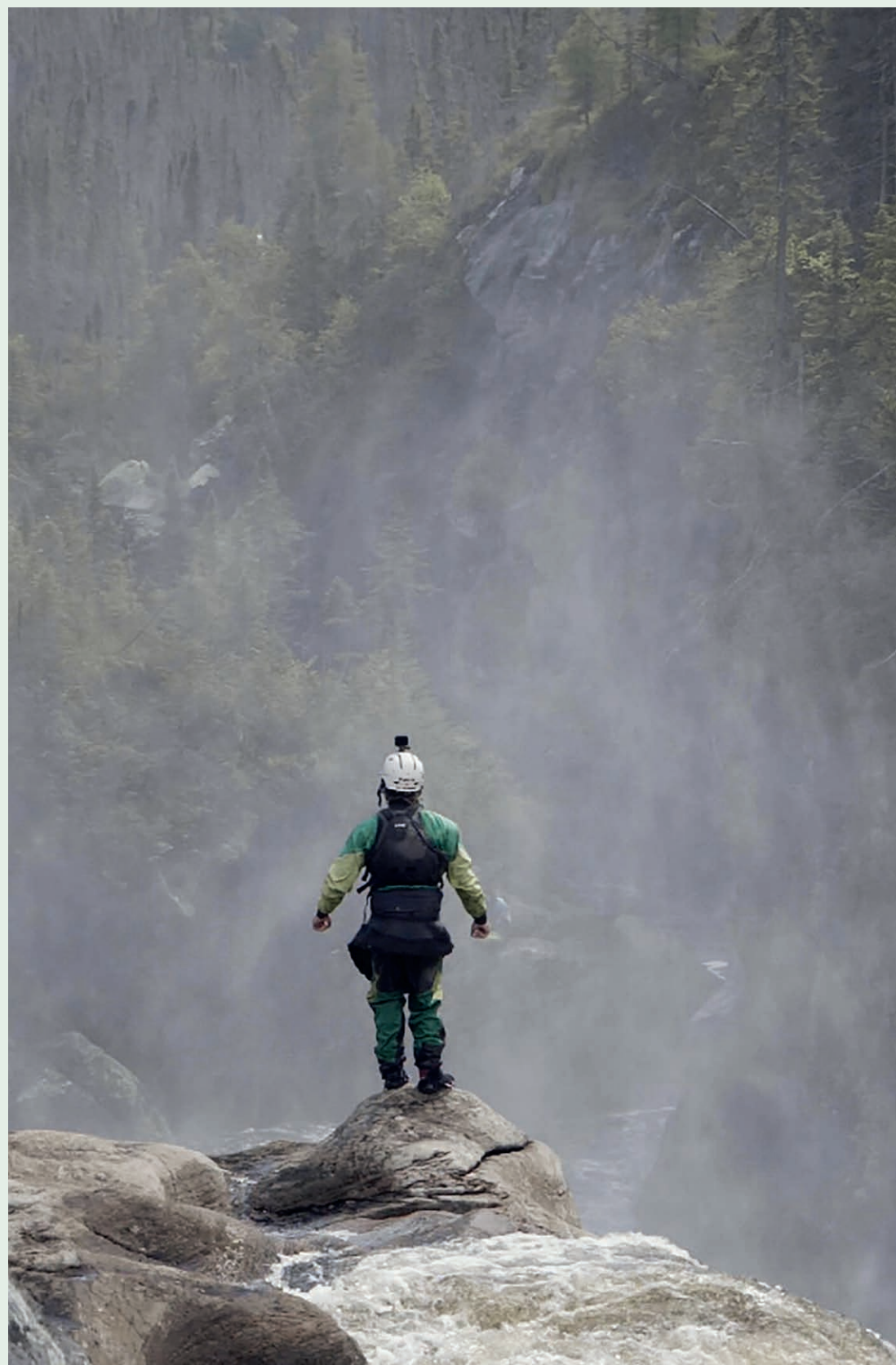
Expédition kayak

Sur Unis TV, le jeudi à 21 h
et en ligne tout de suite après
facebook.com/QuebecConnection

UNIS TV PROPOSE DES ÉMISSIONS TOURNÉES AUX QUATRE COINS DU PAYS QUI PRÉSENTENT LES LIEUX ET LES GENS DE CHEZ NOUS.
VOYEZ LA SÉRIE *EXPÉDITION KAYAK* À LA TÉLÉ OU EN LIGNE.

unisTV





JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME CÔTE-NORD | DUPLESSIS

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Sébastien St-Jean

DISTILLERIE VENT DU NORD

110-A, boulevard Comeau, Baie-Comeau
418 290-5981 distilliereventdunord.ca

Disponible à la SAQ depuis mars, le gin Norkotié ravit les papilles des Québécois et fait la fierté des citoyens de Baie-Comeau. Créé à partir de plantes et de fruits locaux cueillis à la main, dont l'airelle, la camerise, la baie d'aronia et le thé du Labrador, le gin de la distillerie Vent du Nord s'écoule en

quelques heures seulement, dès que les copropriétaires annoncent qu'une nouvelle production est en vente à leur boutique. En plus de développer son gin et de nouveaux produits, Vent du Nord favorise l'économie circulaire. En collaboration avec l'entreprise baie-comoise Cadelli, des cosmétiques préparés à partir des fruits récupérés après la macération sont à l'essai. Voilà une belle mise en valeur de nos richesses boréales qui permet de prendre soin de soi, à l'intérieur comme à l'extérieur.

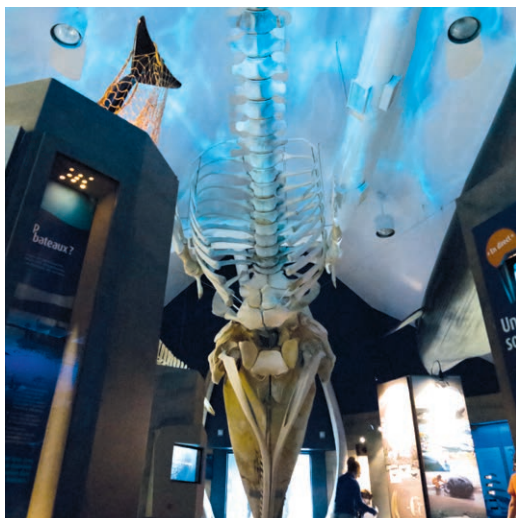


photo CIMM

CENTRE D'INTERPRÉTATION DES MAMMIFÈRES MARINS

108, rue de la Cale-Sèche, Tadoussac

gremm.org/cimm-horaire-et-tarification

Parce que les baleines fascinent et que Tadoussac est l'un des meilleurs endroits au Québec pour découvrir leur univers, le Centre d'interprétation des mammifères marins doit être sur l'itinéraire de toute bonne virée nord-côtière. En complément à une excursion d'observation sur le fleuve, ce musée propose des ressources vidéo uniques, des animations de guides-naturalistes, des cours de chant de baleines et une impressionnante collection de squelettes, qui sera plus grande encore à la saison 2020. Ce projet est l'une des nombreuses initiatives du Groupe de recherche et d'éducation sur les mammifères marins (GREMM). Après la visite, prenez le temps de faire une petite balade au Jardin de la grève, à deux pas du Centre, où se trouvent cinq sculptures de bélugas grandeur nature ainsi que quelques milliers de plantes indigènes de la Côte-Nord.

BOULANGERIE LA P'TITE COCHONNE

482, rue de la Mer, Grandes-Bergeronnes

Un dîner de pain frais, de charcuteries et de fromages québécois avec quelques pâtisseries locales au dessert, ça sent les vacances ! Tous les produits de la P'tite Cochonne de Grandes-Bergeronnes sont cuits dans un four que l'ancien propriétaire avait fabriqué avec de l'argile de Rivière-Saint-Jean, un autre village nord-côtier situé quelques heures à l'est de la boulangerie. La farine vient d'un moulin de Charlevoix et les petits fruits du Québec sont à l'honneur dans les pâtisseries. Le menu comprend aussi des pizzas et des fougasses et l'endroit est reconnu pour son kouign-amann, un gâteau breton. Un arrêt à la P'tite Cochonne complète une journée de croisière aux baleines, de marche en nature ou de kayak ; mais pour ne pas être pris au dépourvu, allez-y tôt, ou réservez vos victuailles !

LA MAISON GILLES-VIGNEAULT

Allée des Galets,
Natashquan
418 726-3054

Dès que les visiteurs mettent un pied à Natashquan, après avoir constaté la beauté de ce lieu paisible, ils cherchent à connaître le patrimoine de Gilles Vigneault, qui a mis Natashquan dans les oreilles et le cœur de bien des Québécois. Pour sauvegarder le patrimoine local, un groupe de citoyens travaille d'arrache-pied, depuis 1996, à un projet de site familial en l'honneur de Gilles Vigneault, qui comprend notamment la maison de son enfance, ouverte au public depuis l'été 2019. On y trouve une petite exposition présentant, entre autres, un film sur l'artiste et quelques-uns de ses premiers livres. Une résidence d'artistes, un musée et un théâtre de poche sont au nombre des idées du comité pour les prochaines étapes de ce projet de cinq bâtiments situé à quelques pas seulement du fameux site des Galets et du Café L'Échouerie.

ALFRED LE VOISIN D'OSCAR

306, rang Saint-Joseph, Sacré-Cœur
alfredoscar.com

Les yourtes d'Alfred le voisin d'Oscar satisferont à la fois l'envie de se connecter avec la nature que le besoin de conserver un certain confort. Icône du *glamping* (néologisme formé des mots « glamour » et « camping ») dans la région, cette entreprise ouverte à l'année repose sur les terres familiales de la fondatrice (Alfred et Oscar étaient ses grands-pères). On y va pour relaxer en nature et observer la vie du fjord à partir d'une terrasse. Les randonneurs et les kayakistes y trouveront leur compte, car le site est tout près du parc national du Fjord-du-Saguenay. Situé à Sacré-Cœur, à 20 minutes de Tadoussac, c'est aussi un bon camp de base pour découvrir Tadoussac en évitant la horde des touristes.



EEYOU ISTCHEE BAIE-JAMES



DANIEL BELLEROSE

PAGE 108

TRANSMISSION

PAGE 112

JOURNAL DE BORD

PAGE 115





DU WATER-POLO À LA PRÉSIDENTE

C'est l'histoire d'un homme qui gagne un championnat de water-polo en Mauricie dans les années 1970 et qui se fait recruter pour aller travailler dans les loisirs dans un territoire méconnu : la Baie-James. Aujourd'hui, Daniel Bellerose est le président de la localité de Radisson.

Mots Valérie Thérien ; photos Ariane Ouellet

Daniel Bellerose a une bonne bouille qu'on n'oublie pas. C'est un grand gaillard, avec une voix radiophonique. Après un voyage express à Radisson au printemps 2018, lors duquel j'ai visité en groupe les installations d'Hydro-Québec, son caractère extraverti et la facilité avec laquelle il nous hypnotisait quand il nous racontait ses histoires de bâtisseurs de la Baie-James m'avaient marquée. Il nous avait guidés, un par un, dans une petite embarcation, pour aller découvrir le parc Robert-A.-Boyd, où se trouvait une reconstitution d'un campement d'exploration. Le but était de nous faire comprendre les conditions dans lesquelles vivaient les premiers défricheurs du projet d'hydroélectricité. Deux ans plus tard, je donne un coup de fil à Daniel Bellerose, qui me révèle que ce projet d'hommage et de transmission était vraiment son bébé.

« Ça a commencé autour de 1996, explique-t-il. J'ai mis mon idée sur papier, en construisant un ancien camp au pied de la rivière Mosquito. On a reconstruit ça avec des étudiants. C'était mon rêve. Pour moi, ça représente le côté humain de la construction de la Baie-James. Je voulais sortir de l'anonymat les bâtisseurs d'eau. On a réussi à mettre en place un monument de 100 000 noms sur les 185 000 personnes qui sont venues travailler à la Baie-James entre 1950 et aujourd'hui. »

Malheureusement, depuis 2018, les visites ont cessé au parc Robert-A.-Boyd, en raison d'une forte baisse du tourisme dans son coin de pays. Daniel estime

qu'il y a aujourd'hui moins de 3000 visiteurs par année, comparativement à 8000 environ au milieu des années 2000. Toutefois, il nous informe que son monument pourrait être déplacé de l'autre côté de la rivière, en 2021, pour le rendre accessible à tous les curieux.

Monsieur Défis

« Je carbure aux projets et aux défis », me dit-il en discutant de son intéressant parcours qui l'a mené à faire sa vie à la Baie-James. L'année où Montréal accueillait les Jeux olympiques, Daniel Bellerose évoluait justement dans le monde du sport, à Trois-Rivières. « En 1976, je venais de gagner un championnat canadien de water-polo. J'étais impliqué dans les activités sportives pour la Ville, à l'époque. À un moment donné, le téléphone a sonné et on m'a proposé d'aller à la Baie-James. C'est drôle, parce qu'en 1976, je savais même pas c'était où ! J'ai dit oui, et je suis devenu animateur aux loisirs. »

Au milieu des années 1980, il devient directeur des loisirs de la municipalité de Baie-James. En montant les échelons, Daniel Bellerose réalise un premier rêve, celui d'organiser une finale des Jeux du Québec centralisée à Radisson. En 1991, il réussit le pari d'accueillir la région Abitibi-Témiscamingue (qui inclut la Baie-James dans les Jeux du Québec) chez lui. On sent encore toute la fierté dans sa voix. « Pendant deux week-ends, on avait des athlètes de quinze >

disciplines ici logés dans des familles de Radisson. Dans ma carrière en loisirs, ç'a été le plus gros défi que j'ai eu à réaliser. » Trois ans plus tard, il ouvre avec sa conjointe, Mado, la boutique d'art amérindien et inuit Arts et Trésors inouïs à Radisson. Une autre grande fierté pour lui.

À la table des grands

Quand on connaît la richesse de son parcours, on n'est pas surpris que Daniel Bellerose soit devenu, au fil des décennies, le président de la localité de Radisson. « Localité » puisqu'elle n'a pas de statut de ville. « À l'époque des grands travaux hydroélectriques, le gouvernement du Québec a créé la municipalité de la Baie-James. Radisson y était intégrée, jusqu'à ce que la municipalité rende l'âme, en 2014, à la création du nouveau gouvernement régional Eeyou Istchee Baie-James. » Radisson est aujourd'hui une localité de la municipalité d'Eeyou Istchee Baie-James, explique-t-il.

Le monument de Robert A. Boyd

Alors que les communautés autochtones de la région n'étaient pas incluses dans l'ancienne municipalité de Baie-James, elles sont bien présentes, depuis 2014, dans ce gouvernement régional. « Aujourd'hui, autour de la table, il y a 11 représentants des communautés cri du territoire et 11 conseillers et maires des villes et villages de la Jamésie, précise-t-il. Ce qui est unique, c'est qu'on se retrouve, blancs et autochtones, à tenter d'avoir une vision commune et travailler des dossiers de fond pour le développement du territoire. C'est un gros défi parce que tous les coins du territoire ne pensent pas tous de la même manière et n'ont pas les mêmes enjeux. »

Et à l'intérieur même de Radisson, le président de la localité compose avec des gens aux réalités bien différentes. « Je dis souvent qu'il y a trois solitudes ici : les Cris, les travailleurs d'Hydro-Québec et les résidents de Radisson. Avec leur horaire chargé, les gens d'Hydro-Québec ne peuvent pas faire des activités avec les gens de Radisson... Et puis les Cris sont à 100 kilomètres de chez nous. On tente d'avoir



des activités communes ou des rapprochements, mais c'est difficile dans les circonstances. »

Un territoire de possibilités

Comme Radisson a toujours vécu en fonction des projets hydroélectriques, la localité est dans une situation unique mais déstabilisante. « En 1976, il fallait que la Société du développement de la Baie-James tiennes des infrastructures de loisirs pour que les gens viennent s'établir ici, se remémore Daniel. Pente de ski alpin, curling, piscine, aréna... on était équipés comme des villes de 30 000 personnes. Pourtant, à l'époque, il y avait plus ou moins 700 familles et environ 5000 travailleurs, au plus fort. Quand les travaux hydroélectriques se sont terminés, la population a baissé. Puisqu'il n'y avait plus de payeurs pour maintenir les infrastructures, on les a perdues. »

Daniel Bellerose souhaite que le gouvernement travaille à améliorer et à adapter des mesures pour que les jeunes familles et les travailleurs s'installent

de façon permanente dans les régions éloignées. « Il faut des incitatifs pour que ce soit attrayant. Au-delà du coup de cœur pour le territoire, des aurores boréales et des caribous, les gens vont s'installer ici s'ils ont un emploi et des services de qualité. Ensuite, soyons honnêtes, pour des parents de jeunes enfants, c'est un endroit idéal pour le développement, parce qu'ils ont du temps de qualité, l'air est pur et il n'y a pas de bouchons de circulation. »

Daniel Bellerose, qui a fait sa vie à Radisson, reste réaliste, mais il est à la fois nostalgique et confiant pour sa localité. Son parcours et sa détermination devraient en inciter plus d'un à mettre le cap sur le Nord. « Tout était devant moi quand je suis arrivé à Radisson. Quand tu as des infrastructures et que tu grandis à travers les défis, tu décides de t'établir ici et de dire : "tout est à faire". On a le plus beau terrain de jeu qui existe dans la province, parce que c'est à ciel ouvert. Si vous avez une bonne idée et que vous y croyez, c'est réalisable, en y mettant les efforts. »





LA CLÉ DU TERRITOIRE

Annie Desrochers est animatrice à la radio de Radio-Canada. Avec le réalisateur Cédric Chabuel, elle présente le balado *Transmission* dans lequel elle aborde l'implication de son grand-père dans le projet hydroélectrique de la Baie-James. Un récit où l'histoire personnelle s'entremêle à l'histoire du Québec.

Mots et photos Annie Desrochers

« Si ça vous était arrivé 200 kilomètres plus loin, vous m'auriez moins aimé. » Chaque fois que je songe à l'immensité de ce territoire, cette phrase me vient en tête.

En juillet 2017, avec trois de mes fils, je pars sur la route de la baie James visiter les barrages hydroélectriques. Cette route isolée file du sud au nord, sur 620 kilomètres reliant Matagami à Radisson. Elle pénètre également en territoire cri en donnant accès aux communautés de Waskaganish, d'Eastmain, de Wemindji et de Chisasibi. Conçue pour supporter des charges de 500 tonnes, sa construction a débuté en 1971 afin de permettre à la machinerie lourde d'accéder aux grands chantiers.

Nous avons quitté Montréal la veille et enquillé les 710 kilomètres menant à Matagami. L'objectif de la journée est de rouler 685 kilomètres de plus pour atteindre Chisasibi, une localité fondée au début des années 1980 à la suite de la fermeture de Fort George. L'ancien village, à l'origine un poste de traite créé par la Compagnie de la Baie d'Hudson, se trouvait depuis 1837 à une dizaine de kilomètres à l'ouest, à l'embouchure de la Grande Rivière. La brutalité de l'histoire aura forcé les Cris à se sédentariser à cet endroit. Un siècle et demi plus tard, l'arrivée des barrages augmente le débit du fleuve et, craignant l'érosion, les habitants de Fort George ont dû déplacer leur communauté. Avant de voir LG2, les garçons et moi cherchons l'hospitalité de ceux qui ont vu naître à travers leurs larmes ces cathédrales hydroélectriques

construites à même le territoire qu'ils habitaient depuis des millénaires.

Imprévu au kilomètre zéro

La camionnette est chargée, la glacière pleine, les gars ont chacun leur carte routière et discutent du meilleur endroit pour pique-niquer. Nous sommes heureux d'entamer ce long trajet. Tout juste à la sortie de Matagami se dresse un panneau bleu indiquant le kilomètre zéro de la route de la baie James. On exulte ! L'aventure, la vraie, débute enfin. La route mythique du Nord s'ouvre à nous. Il faut marquer l'instant, descendre de la camionnette, faire des photos. Arrive la distraction, idiotie comme elles le sont toutes. Dans l'énervement du moment, je laisse la clé du véhicule dans le démarreur et mon fils aîné, par habitude, sort le dernier en verrouillant les portières. Nous voilà « enfermés » à l'extérieur.

Ça s'énervé, ça s'engueule, ça exige une solution. Pas de panique, les gars, le cellulaire est la clé de la survie. « Dis Siri, tu connaîtrais pas un garagiste-mécanicien à Matagami ? » Nous sommes dimanche, j'espère une réponse. Une femme décroche, le mécano, c'est son mari. Il est au camping, elle nous demande où nous sommes. Au kilomètre zéro, « enfermés » dehors. Elle va appeler son chum, il devrait être avec nous d'ici quinze minutes. Elle raccroche.

Ne reste plus qu'à attendre. Un de mes fils est assis sur le capot avant, un autre lance des roches vers le bois et le dernier fait des *push-up* au milieu

>



d'une route sans circulation. Nous sommes seuls et patients. Surtout moi, parce que les garçons recommencent vite à s'énervier : « il fait chaud », « le gars ne viendra jamais », « j'ai soif ! », « c'est de ta faute », « y a trop de moustiques », « non c'est de la tienne... »

Le bruit d'une voiture au loin les fait taire. Une décapotable jaune se pointe à l'horizon. C'est notre homme, en bermudas et gougounes. Il écoute notre drame avec flegme, puis disparaît pour fouiller dans son coffre arrière. Il revient avec une pompe reliée à un coussinet plat en caoutchouc qu'il glisse entre la portière et le toit. Le bidule est actionné trois ou quatre fois, de façon à ce que le coussinet, une fois gonflé, élargisse l'ouverture de la portière. Puis il glisse dans l'entrebâillement une tige de métal avec laquelle il appuie sur le bouton de verrouillage. Nous sommes libres !

L'ensemble de la manœuvre ayant duré au plus 45 secondes ; je me sens ridicule. Les garçons regardent leurs pieds, ils auraient pris le maquis s'ils n'avaient pas eu aussi peur des moustiques. Le gars se fout gentiment de moi, il a bien raison, et on rigole. Je le gratifie de mille compliments, lui tend 20 \$ et, en me serrant la pince, il plante son regard dans le mien : « si ça vous était arrivé 200 kilomètres plus loin vous m'auriez moins aimé. »

Complexe taïga

La décapotable jaune repart, nous remontons dans la camionnette puis roulons en silence. La route de la baie James traverse un territoire si isolé que ceux qui l'empruntent sont invités à s'enregistrer au bureau d'information touristique du kilomètre 6. Notre prochain contact avec la civilisation se fera 381 kilomètres plus loin, au relais routier, seul endroit entre Matagami et Radisson où l'on peut se

ravitainer en essence et en nourriture. Après quelques kilomètres, je note qu'il n'y a plus de signal cellulaire. De petits nuages blancs se détachent du bleu délavé de l'immense ciel nordique vers lequel pointent des épinettes rabougries. La route serpentant devant nous et la ligne de transport d'Hydro-Québec acheminant l'électricité vers Boston sont les uniques traces humaines à nous accompagner.

Seule avec trois garçons au milieu de la taïga, les paroles du mécanicien décantent. Être « enfermés dehors » en janvier au kilomètre 178 de la route de la baie James ne doit pas avoir la même saveur qu'en juillet à la sortie de Matagami. La majesté de cette nature, où l'on peut basculer du bien-être au drame, doit pourtant finir par imposer le respect avant la crainte.

Petite fille du quartier Sainte-Rose à Laval, le Nord de mon enfance débutait à Saint-Jérôme. Aujourd'hui, ces espaces nordiques par lesquels on aime bien se définir mais auxquels on est souvent étrangers me fascinent autant qu'ils m'intimident. La clé pour entrer en contact avec ce territoire, sans jamais posséder toute la complexité des lieux, reste de le faire par les pieds, par le nez, les yeux et les oreilles. C'est en déverrouillant nos peurs que nous sommes le plus libres.

—

Le périple d'Annie Desrochers vers la baie James a donné lieu à un balado intitulé *Transmission* qu'on peut trouver via l'application OHdio de Radio-Canada ou via des plateformes telles qu'Apple Podcast ou Google Play Music. Embarquez avec elle dans cette quête routière et familiale hors du commun. Bonne écoute !

Balado *Transmission*

ici.radio-canada.ca/premiere/balados/7104/transmission-baie-james-annie-desrochers-bourassa

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME BAIE-JAMES ET TOURISME EYYOU ISTCHEE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo GoVan

LE LAC MATAGAMI

Matagami

Si le nom de la petite ville minière de la Jamésie est familier, c'est qu'il est associé à cet élément hydrologique exceptionnel qu'est le point de rencontre des rivières Allard, Bell et Wasnaniipi. Matagami, en langue crie, signifie d'ailleurs « confluence des eaux ». À l'image des rivières

qui s'y déversent, les amateurs de plein air convergent vers l'immense plan d'eau, source d'activités multiples : canots et kayaks, chasse et pêche, randonnée pédestre, récolte de champignons sauvages et observation de la faune animées par des guides expérimentés. En plus du camping (85 sites), les ÉcoGîtes du lac Matagami proposent chalets et yourtes en phase avec les principes du développement durable. Une expérience en totale harmonie avec la nature.



photo Emilie Perron

CHEF NATH

Chibougamau

418 952-7422

Nathaniel Perron nage à contre-courant, au grand bonheur des citoyennes et des citoyens de Chibougamau. Remontant la rivière de la cuisine gastronomique, le jeune chef prend le parti du Nord-du-Québec dont s'inspire, en bonne partie, sa démarche culinaire. Avec son Gravlax de saumon au gin forestier, son velouté de morilles, sa crème glacée au petit thé des bois, mais aussi son veau du Québec braisé à la bière Pit Caribou, ses arancinis et ses banh mi, il démontre avec brio que la gastronomie ne connaît pas de frontières quand on cuisine pour le plaisir des sens. Pour illustrer ce décloisonnement géographique, le chef offre aussi ses prestations à domicile, comblant ainsi de bonheur les casaniers.

FESTIVAL EN AOÛT

Chibougamau

418 748-2688

Plantée au beau milieu de la 3^e Rue, la grande scène où se produisent des dizaines d'artistes connus du grand public et des talents locaux devient, pendant quatre jours, vous l'aurez deviné, au mois d'août le point de ralliement de milliers de spectateurs dont le dénominateur commun est la célébration. Célébration de la culture et de la musique, certes, mais aussi du territoire, ce Nord-du-Québec dont le dynamisme et la convivialité se reflètent à travers l'événement. En plus du volet artistique, le festival offre d'innombrables activités, de joutes sportives (volley-ball de plage et pétanque) en cours de yoga et compétition de BBQ. Si le passé est garant de l'avenir, gageons que la prochaine édition sera, une fois encore, le témoignage d'une ville qui sait célébrer.

INSTITUT CULTUREL CRI AANISCHAAUKAMIKW

205, Opemiska Meskino, Oujé-Bougoumou

418 745-2444

institutculturelcri.ca

Afin de témoigner de la vision du monde holistique de la Nation crie selon laquelle les éléments culturels et biophysiques sont indissociables, l'Institut culturel cri Aanischaaukamikw (« lieu de transfert de connaissances ») est à la fois musée d'art et d'histoire, centre d'archives, bibliothèque et lieu d'enseignement. En faisant interagir directement chercheurs, artistes et conservateurs avec les visiteurs, Aanischaaukamikw crée un partage nécessaire. Inauguré en 2011, l'établissement de la communauté crie d'Oujé-Bougoumou porte en lui les attributs d'un peuple qui aspire non seulement à préserver et à commémorer des us et coutumes extraordinaires, mais également à pratiquer et à transmettre une culture puissante et pourtant fragile. Il y a là une volonté de reprendre les rênes de sa destinée. À visiter, absolument.

WIINIPAANKW TOURS

Wemindji

1 855 745-3888

Eeyou Istchee, la « terre du peuple ». Pétris d'une culture millénaire qui ne fait qu'un avec le territoire, les Cris s'ouvrent à ceux et celles qui souhaitent plonger dans leur monde au confluent de la terre et de la mer. Créée en 2018 avec la mission de développer un tourisme côtier durable, la coopérative de solidarité Wiinipaankw Tours propose des excursions sur les eaux de la baie James à partir des communautés de Waskaganish, d'Eastmain et de Wemindji. Accompagnés de guides locaux magnifiant de leurs récits ce golfe nordique, on découvre ses îlots riches de diversité et on saisit, c'est sûr, l'ampleur de l'immensité boréale, un joyau culturel, faunique et floral dont l'anonymat ne peut désormais plus être justifié.

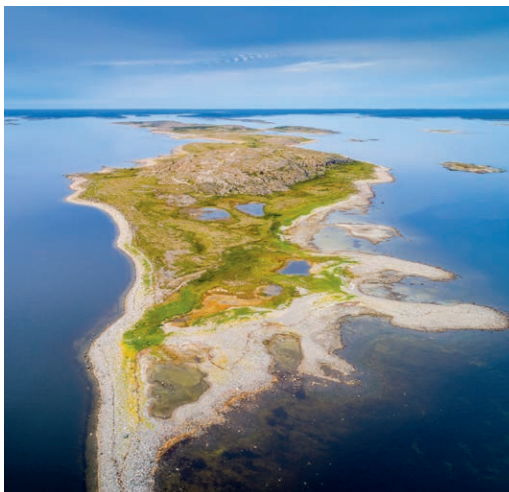


photo Mathieu Dupuis

GASPÉSIE / ÎLES-DE-LA-MADELEINE



ÉRIC DESCHAMPS

PAGE 118

MIEL EN MER

PAGE 122

LES PRODUITS TAPP

PAGE 126

PRÉSERVATION DES PAYSAGES

PAGE 129

JOURNAL DE BORD

PAGE 133





PRENDRE LE PARTI DE LA NATURE

Jadis conduite au rythme de l'urbanité, la vie du photographe Éric Deschamps est à présent synchronisée à la cadence de la nature gaspésienne. Portrait d'un coureur de bois moderne.

Mots Olivier Béland-Côté ; photos Éric Deschamps

Instinctivement, comme s'il portait en lui quelque attribut animal, mon compagnon de randonnée s'immobilise, mobilisant le sens qui guide désormais sa vie. Il est à la recherche de mouvement, cette incongruité dans l'inertie hivernale. « Regarde, les trois petits points noirs sur le sommet de la montagne, à droite. Si ça bouge, ce sont probablement des caribous », m'informe-t-il. Je l'imité, dans l'espoir de saisir ce moment. Sans succès. Tout juste a-t-il rendu compte de cette possibilité que le regroupement d'animaux se délie devant ses yeux.

Il fait un temps glacial. Les doigts déjà franchement rougis, je sens ma bouche se durcir, mes yeux couler sous le choc des bourrasques qui ébrèlent le flanc de la montagne. Manifestement accablé, je verbalise (non sans effort) l'hostilité des lieux. Éric Deschamps acquiesce. D'une simple réflexion, celui-ci m'informe de cet amour viscéral qu'il porte à la vie sauvage : le photographe voit dans ces extrêmes conditions une raison de plus de tenir en estime la harde de caribous qui passe l'hiver ici sans broncher. « C'est des pionniers, des citoyens des montagnes, on a tout à apprendre d'eux », lance-t-il avec conviction, se faisant au passage l'écho des discours qui bousculent le paradigme anthropocentriste. Si, en 2016, l'homme à l'aube de la trentaine s'écarte délibérément du tourbillon urbain, rien n'indique alors que la nature se fera une place au centre de sa vie.

La révélation

8 février 2020, 13 h 30. Éric Deschamps m'a donné rendez-vous aux pieds du mont Hog's Back, situé dans la réserve faunique des Chic-Chocs. Le photographe n'est pas du genre à s'exprimer dans les médias traditionnels, privilégiant une conversation plus intime avec les communautés virtuelles qui s'agrègent autour de ses clichés d'animaux à la fois léchés et crus. Mais comme je propose de l'accompagner en montagne, aux premières loges de son quotidien, nous voilà, raquettes aux pieds, prêts à gravir cette saillie culminant à 830 mètres. Bien qu'habituellement, mon acolyte parte à la recherche de la faune sauvage, cette fois-ci, il est en quête des « forêts enchantées », comme il aime à désigner les parcelles résineuses qui coiffent le sommet et qui, lorsque la neige s'accumule sur ses rameaux, prennent la forme de personnages fantomatiques.

Le pas assuré, Éric Deschamps ouvre la voie de cette ascension d'environ deux heures. L'aplomb qu'il affiche tranche avec l'hésitation émanant des questionnements qui le rongeaient il y a à peine cinq ans. Après l'obtention d'un diplôme en comptabilité de l'Université du Québec à Montréal, le jeune homme originaire de Saint-Bruno-de-Montarville entreprend un baccalauréat en actuariat. Pourtant, il n'en peut plus du rythme effréné de la ville, dont il s'évade lors de sorties en kayak sur la rivière Richelieu. Moins de six mois plus tard, en juin 2016, celui qui n'a alors à peu près jamais manipulé d'appareil

>



photo ou fréquenté la montagne emménage à Cap-Chat, en Haute-Gaspésie. « La montagne et la photographie, ça été une révélation, la lumière, comme si le destin m'avait frappé pour la première fois », dit-il, affirmant en avoir trouvé un sens à sa vie.

Cette révélation survient lorsque sa route croise celle d'originaux dans le parc national de la Gaspésie, le 2 novembre de la même année. Les images captées de cet instant, qu'il met en ligne, deviennent virales. À partir de ce moment, tout s'enchaîne. « C'était intense. Je venais ici pour vivre la paix et, du jour au lendemain, des médias me contactent au sujet de cette histoire-là, alors que je ne connais rien aux animaux, confie Éric Deschamps. J'ai réalisé à ce moment-là que, comme moi, beaucoup de gens en savaient peu ».

Travail d'éducation

Décidément, le photographe de nature sauvage a développé un sacré sens de l'observation. Au fil de la montée, il s'arrête subitement, mirant ces anfractuosités dont l'existence ne se révèle qu'à l'œil averti. L'empreinte d'une perdrix, juste ici. « Elle nous observe, présentement », se plaît-il à conjecturer.

Sous mes yeux, se déploie ainsi la culture phénoménale d'un autodidacte, un apprentissage sans mentor, mais aiguillé par l'expérimentation. Et cette intimité avec la nature se juge à la proximité qu'il parvient à obtenir, toujours conscient que l'animal est ici chez lui. « Ça été graduel, au prix de sacrifices et de patience, soutient Éric Deschamps. Avec les caribous, par exemple, ça commencé à 500 mètres, et là c'est rendu à 30 mètres, chaque fois sans dérangement. Mais parfois, ça prend jusqu'à six heures pour s'approcher à cette distance-là ». Pour les limicoles (de petits échassiers nichant aux abords du fleuve), il apprend les habitudes, les allées et venues, ce qu'ils mangent. « J'évalue aussi les marées, les roches à proximité, et, nécessairement, la lumière », précise-t-il.

Tout au long du périple, Éric Deschamps documente sa sortie, photographiant les manifestations anecdotiques propres à l'expédition hivernale ou réalisant de courtes vidéos ponctuées de remarques spontanées. « Quand je partage mes images en ligne, c'est toujours dans le but de rendre les gens plus respectueux de la nature, que ceux-ci développent une culture de montagne qu'ils vont à leur tour transmettre », dit-il.

Vers 15 h 30, nous atteignons la crête qui forme le sommet avant de gagner un premier boisé.



photo Quentin Orain

Éric Deschamps

Les conifères agissent comme une zone tampon refusant ce vent qui fait descendre le mercure d'une dizaine de degrés lorsqu'il se trouve désentravé. Nous soufflons un instant, revigoré tant par l'accalmie que par l'idée d'obtenir enfin cette possibilité de se réchauffer. Toutefois, quelque chose cloche. Sous la puissance des rafales, la neige s'est détachée de la cime des arbres, éteignant quelque peu la magie qui enveloppe normalement ces forêts après de fortes précipitations. Pas de belles photos à prendre. « C'est des choses qui arrivent, il vente souvent au sommet », indique-t-il. Journée perdue ? « Pas du tout ! Prendre des photos pour prendre des photos, c'est contre ce en quoi je crois, atteste le coureur de bois moderne. Je ne cherche pas à profiter financièrement de ça. L'an passé, j'ai vendu mille calendriers dans douze pays. J'en vends le double, je travaille deux mois par année, après ça je travaille pour la nature et c'est tout. C'est le rêve ».

natureenvue.com



Hydromel
des Montants

Vin de miel
aromatisé à l'aronia
Chokeberry flavoured
honey wine

500 ml

15 % alc/vol



Produit du Québec
Product of Québec



BUTINER L'ARCHIPEL

Lorsqu'en 1996, le Madelinot Jules Arseneau revient dans son île natale du Havre aux Maisons avec une douzaine de ruches, il souhaite tester la faisabilité d'un projet apicole misant sur la biodiversité. Vingt-quatre ans et cent cinquante ruches plus tard, on peut dire que la mission de Miel en mer est réussie.

Mots et photos Maryse Boyce

« Il n'y avait pas d'abeilles ici, donc on ne savait pas trop ce qui arriverait, explique Jules Arseneau, un précurseur formé en aménagement de la faune. Je voulais marier mes connaissances en entomologie et en sciences naturelles avec le désir de vivre de la nature ici. »

Diversité à petite échelle

L'archipel, d'une superficie de 200 kilomètres carrés, a un potentiel mellifère assez limité, estime l'apiculteur. C'est que les Îles-de-la-Madeleine sont peu propices aux grandes cultures telles que le soya et le canola et donc exemptes des pesticides qui les accompagnent. « C'est un plus et c'est un moins en même temps, parce qu'en n'ayant pas de grandes surfaces cultivées, il y a moins de fleurs. De l'autre côté, on a une floraison sauvage qui amène une belle diversité. » La riche palette de saveurs présentes dans le miel témoigne de cette opulence florale.

Au fil des années, Jules Arseneau a donc testé l'emplacement optimal de ses ruches, qui sont disséminées sur les trois îles où les abeilles peuvent butiner avec le plus de succès : l'île du Havre-Aubert, à Bassin, l'île du Cap aux Meules, plus précisément à L'Étang-du-Nord et à Fatima, et l'île du Havre aux Maisons.

C'est sur cette dernière que se trouvent les quartiers de Miel en mer, en retrait de la route. Un grand bâtiment de bois récemment rénové regroupe les différents volets de l'entreprise : la boutique,

la transformation (l'hydromel, les fruits sauvages séchés et les nouvelles pastilles au miel, entre autres), l'éducation, par le biais de visites guidées, ainsi que les activités de création, au cours desquelles les participants peuvent notamment confectionner un coton ciré à la cire d'abeille qui peut remplacer la pellicule plastique.

Il règne sur le site un calme enveloppant, même si le lieu bourdonne des allées et venues des travailleuses ailées. Il est possible, voire fortement encouragé, de se promener sur le terrain et de profiter de sa pente pour accéder à une magnifique vue panoramique sur les îles. « C'est une petite marche de cinq minutes où on a l'impression de se marier avec la nature. C'est un temps d'arrêt pour contempler notre biodiversité. »

Sympathie pour les abeilles

Le caractère isolé de l'archipel confère à ses abeilles une rare protection face au varroa, un parasite décimant des colonies d'insectes mellifères partout à travers le monde. Jules Arseneau constate que les touristes comme les locaux sont de plus en plus sensibilisés aux menaces qui planent sur ses travailleuses. Ils le questionnent presque à tout coup sur leur déclin et la situation de ses colonies. « Les gens ont beaucoup d'empathie pour les insectes, surtout les abeilles. J'ai l'impression que ça amène beaucoup de gens ici, à venir voir et prendre le pouls de ces insectes-là. Ils se rendent compte qu'ils ont un rôle essentiel dans l'environnement. »

>

Les changements climatiques constituent le plus grand défi pour l'apiculteur, qui s'attelle par ailleurs à diversifier ses activités afin de pallier l'incertitude météorologique. « 2019 a été la pire année depuis le début », avec un printemps très tardif, un automne hâtif et une sécheresse durant l'été, trois facteurs qui ont retardé et diminué sa production. Même s'il n'aime pas décevoir sa fidèle clientèle, l'apiculteur se sert de sa mauvaise année pour sensibiliser les clients. Face à la pénurie de miel sur les tablettes, « ils prennent conscience que ça prend des conditions pour avoir du miel, que c'est précieux et précaire. »

Le goût des saisons

Miel en mer se décline en deux miellées annuelles, témoins savoureux des mois qui s'égrenent. À eux seuls, ces deux produits ont su rassembler une clientèle qui revient, année après année, déguster ces petits pots dorés et sucrés. Est-ce notre langue ou notre imagination qui détecte une finale légèrement salée ? « Les gens nous disent qu'il y a un petit côté salé-sucré, confirme Jules Arseneau. On sait que tout le milieu est salé, donc possiblement que dans l'évaporation, l'air salin se dépose sur les îles et se déposerait aussi sur les fleurs. »

Léger et floral, le miel d'été est normalement récolté vers la mi-juillet. Le miel d'automne est prélevé vers la fin septembre et on y dénote une prédominance de verge d'or. Sa cristallisation extrêmement fine donne l'impression qu'il a été baratté : « C'est un peu comme un beurre de miel, c'est onctueux en bouche ». Sans surprise, il s'agit du préféré d'une partie de la clientèle, qui n'hésite pas à réserver ses pots dès janvier. C'est avec cette récolte que Jules Arseneau produit, lors de la saison froide, son hydromel d'aronia, un petit fruit déclassant le bleuet sur l'échelle des propriétés antioxydantes.

Tricoté serré

Lorsqu'on demande à l'apiculteur en quoi consiste sa plus grande fierté, il répond sans hésiter : sa clientèle, qui lui permet de vivre de sa passion. Les locaux en composent la trame régulière, achetant son miel, bon an mal an. « Je suis près des résidents. Toutes les écoles primaires aux îles sont venues ici l'année passée. Les jeunes de 5 à 12 ans sont tous sensibilisés. »





Ce contact privilégié s'étend aux touristes, qui constituent une réalité incontournable des îles durant la saison estivale. En raison de la distance importante avec le Québec continental et l'Île-du-Prince-Édouard voisine, les voyageurs passent le plus souvent une ou deux semaines complètes à adopter le rythme insulaire. Le contexte est alors idéal pour découvrir l'archipel par le biais de ses producteurs locaux, notamment via le Circuit des Saveurs, dont Miel en mer fait partie.

Les entreprises madeliniennes travaillent donc de pair afin de mettre en valeur leur terroir si particulier, dans un esprit d'entraide dénué de compétition. « C'est facilitant quand t'es sur une île : on est tous sur le même bateau, philosophe Jules Arseneau. Il ne faut pas tous ramer du même côté, sinon on tourne en rond. » Ainsi, les différentes entreprises n'hésitent pas à mettre les créations de leurs confrères en vitrine ou à s'échanger des produits pour la transformation. Le Miel en mer se retrouve par exemple dans le gâteau au fromage de la Fromagerie du Pied-de-vent.

Si les vents et les marées sculptent avec grâce les paysages uniques de l'archipel, les petits pots de Miel en mer témoignent de la diversité de la flore des îles et du patient travail de son apiculteur et de celles qui butinent le territoire.

Miel en mer

294, chemin des Échoueries, Havre-aux-Maisons
418 969-4860
mielenmer.com

« Je suis près des résidents. Toutes les écoles primaires aux îles sont venues ici l'année passée. Les jeunes de 5 à 12 ans sont tous sensibilisés. »



UN COUPLE DE GASPÉSIENS AVANT-GARDISTES

Manifestement visionnaire (et pétrie de courage !), une famille gaspésienne produit des choucroutes biologiques... depuis 1995.

Mots Olivier Béland-Côté ; photos Les Produits Tapp

Le choix s'impose à la croisée des chemins ramifiant le village de Douglastown : au nord, la route défile jusqu'à un banc de sable scindant la baie de Gaspé pour dessiner l'estuaire de la rivière Saint-Jean, célèbre pour ses grands saumons. Au sud, un tronçon mène aux terres élevées imposant le labeur agricole. Ma destination se trouve de ce côté. Je tourne le dos à la mer : aux vents frais charriant l'air salin remontant de la baie se substitue une température chaude et sèche. « Entre le 2^e et 3^e rang, on retrouve une sorte de microclimat », me dit Julien Tapp, le directeur d'usine des Produits Tapp, qui fait visiter l'un de ses champs de choux situés à cet endroit que l'on surnomme simplement « la vallée ». Un lieu propice à l'agriculture, à l'abri du vent, où ses parents, Sylvain Tapp et Éline Côté, ont mis sur pied leur usine de choucroute et de kimchi biologique, il y a de cela 25 ans. Aujourd'hui, l'entreprise familiale en confectionne plus de 280 tonnes annuellement, ce qui fait des Produits Tapp le plus important producteur de choucroute bio au Canada !

On rejoint l'usine en s'enfonçant dans les terres de cette bourgade à majorité anglophone. La toponymie des routes empruntées révèle une communauté en partie d'origine irlandaise : on gagne l'avenue Rooney – où s'enracine l'entreprise – via la rue Briand, qui, elle, succède à l'avenue Baird. Au loin, les vieilles Appalaches découpent l'horizon. Un décor bucolique dans lequel s'insère discrètement le bâtiment fraîchement modernisé, et où j'y rencontre Sylvain Tapp, le directeur général de ce projet « un peu

fou », au dire du principal intéressé. « Il y a 25 ans, commencer à produire à Gaspé une choucroute, de surcroît biologique, les gens devaient se dire : "Il y a un sauté là-bas !" », plaisante, introspectif, l'homme qui est aussi le président de Gaspésie gourmande, une association regroupant producteurs et transformateurs du secteur bioalimentaire gaspésien. Si la consommation d'aliments bios s'étend et est aujourd'hui tendance pérenne, il n'en est rien au moment où le couple Côté-Tapp entreprend ses activités. Ils font alors la culture de tomates et de concombres en serres, à laquelle s'ajoute, pour rentabiliser l'entreprise, une production minimale de choucroute. « Ma copine et moi on faisait déjà des produits en lactofermentation pour nous et notre entourage, révèle Sylvain Tapp. Puis, un jour par pur hasard, on a rencontré quelqu'un dans le coin de Vancouver qui voulait nos produits, alors on s'est associés à sa compagnie. » L'entreprise prend dès lors son envol.

À l'avant-garde

Bien qu'ils soient tous deux natifs de Rivière-au-Renard, petit village situé à une vingtaine de kilomètres de Gaspé, Sylvain Tapp et Éline Côté se sont rencontrés à Montréal, et ce... dans un cours d'agriculture biologique ! À l'époque, ce type de culture est encore marginal, et la lactofermentation, une technique généralement méconnue. « En Gaspésie, on était dans les premiers à produire bio. Et les gens croyaient que le procédé de lactofermentation demandait l'utilisation de lait ! », >



photo Éric Labonté



rappelle l'instigateur du projet. Bien humblement, je signifie à mon interlocuteur ne pas très bien comprendre le fonctionnement de cette méthode de conservation... qui après tout est plutôt simple. « La lactofermentation, c'est une fermentation naturelle, sans pasteurisation ni stérilisation, expose Julien. Une fois que le produit a fermenté et qu'il est à maturité, on le dispose au froid dans de grandes cuves de 45 à 60 jours afin de stabiliser l'action biologique de la fermentation. La lactofermentation ralentit alors au minimum, mais le produit est toujours vivant. » Avant-gardistes, les Côté-Tapp ? « Je crois que oui ! », admet Éline Côté, qui gère la comptabilité de l'entreprise, une tâche réalisée de la maison familiale située tout près. « Mais, il n'y avait pas d'autres choix, nos produits devaient être biologiques. » Sylvain Tapp entérine : « On a toujours été certifié bio, ce n'est même pas une question qu'on se pose. Et ça n'a rien à voir avec la demande ! L'aspect naturel et biologique, c'est non négociable. »

Mais vivre selon ses valeurs, et ce, à l'extérieur des grands centres, tout cela à un coût. « La distribution est un défi, admet Sylvain Tapp. Il faut dénicher des transporteurs fiables et pas trop chers, sans compter qu'on doit à peu près tout faire venir : une partie des choux, les contenants de verre, les étiquettes, etc. » Aussi attachés qu'ils puissent être à la Gaspésie, Sylvain Tapp et Éline Côté étaient prêts à transporter leurs pénates à Montréal. L'exode rural ne touche pas que les gens; il rejoint les entreprises, aussi. Nous sommes en 2016. À l'époque, leur fils aîné Julien termine des études en finance à l'UQAM et compte demeurer dans la métropole. C'est de cet endroit que l'entreprise aurait dès lors poursuivi ses activités. Jusqu'à cet appel un peu inattendu. « Julien m'a téléphoné pour me dire qu'il revenait à Gaspé et qu'il souhaitait rejoindre l'entreprise, explique Éline Côté. On lui avait proposé de revenir, mais ça nous a quand même surpris ! » Ce retour dictera la suite des choses : aussitôt, le couple décide de doubler la superficie des installations de l'entreprise. Une expansion qui



nécessite de manier une importante gestion de croissance, ce que le jeune homme de 29 ans entend bien réaliser. Depuis l'arrivée de Julien, le chiffre d'affaires de l'entreprise a doublé. Actuellement, l'entreprise emploie 9 salariés temps plein ; 14 au faite de la production entre septembre et mars.

Comme l'avenir de l'entreprise est stabilisé, Sylvain Tapp s'éloigne progressivement de la gestion quotidienne des activités. « Je participe à l'entreprise différemment. Mais quand tu as bâti une entreprise de A à Z, c'est difficile de décrocher ! », laisse tomber celui qui est parti de zéro, ayant une formation de mécanicien. Et le fait de travailler père et fils ensemble ? Complices, les deux hommes s'esclaffent. « Il y a parfois des frictions, c'est normal, on gère une entreprise, mais en général, ça va bien », assure Sylvain. « Ça va même très bien ! », renchérit Julien.

Les produits Tapp

44, avenue Rooney, Gaspé
418 368-6043
produitstapp.com



DESSINE-MOI UN PAYSAGE

Les paysages... On les regarde, on les trouve magnifiques. Ils nous accompagnent tout au long de la route et nous racontent des histoires. Ils en ont vu passer, des voyageurs ! N'est-ce pas un trésor, un patrimoine, que nous devons chérir et protéger ? En Gaspésie, ça ne fait aucun doute. C'est peut-être même ce que nous avons de plus précieux.

Mots Philippe Garon ; photos Jérôme Landry



photo Jeannot Rioux

Dans ce que l'on peut considérer comme un des premiers prospectus touristiques de la Gaspésie, Jacques Cartier ne modère pas ses transports pour décrire le pays des Míkmaq : « Leur terre est en chaleur plus temperee que la terre d'Espagne et la plus belle qui soit possible de voir et aussi eunye que ung estanc. »⁽¹⁾ Pour convaincre leurs commanditaires, les explorateurs de la Renaissance beurreraient épais... N'empêche. Le charme des lieux opère toujours. Le *National Geographic*, à la suite d'une évaluation réalisée par 437 experts, déclare en 2009 que la Gaspésie se classe au troisième rang des cinquante plus belles destinations au monde. Soit. Mais prenons-nous soin de ce trésor ?

L'artiste René Faulkner se souvient des premiers efforts déployés en 2006 pour comprendre l'impact de l'affichage commercial du côté nord de la péninsule. « On m'avait confié la réalisation d'une étude sur le corridor visuel de la route 132, dit-il. Ça nous a permis de réaliser que 70 % des pancartes étaient illégales. » Même si des lois existent pour encadrer les saines pratiques dans le domaine, on intervient peu pour punir les fautifs. « Ce serait illogique de toute façon. Il y a eu un tel laisser-aller ! C'est beaucoup plus par l'accompagnement que l'on peut améliorer la situation », remarque-t-il. Et en prêchant par l'exemple. Récemment, la MRC de la Haute-Gaspésie a adopté un affichage uniforme et adapté pour l'ensemble des localités de son territoire.

Des mesures envers la protection

Il faut dire que la Gaspésie a connu un élan de mobilisation sans précédent sur cette question en 2013 en adoptant sa Charte des paysages. On y décrit les paysages comme des « ressources essentielles au développement de la région en tant qu'ancrage pour la population et de richesse pour l'industrie touristique. » La Charte visait à « sensibiliser (les citoyens et les élu.e.s) à la valeur et à la fragilité (des paysages) » de même qu'à en assurer « la protection et la mise en valeur ». Et malgré l'abolition, en 2014, de la Conférence régionale des élu.e.s, qui pilotait avec brio la concertation régionale, la démarche inspire encore.

Par exemple, pour améliorer l'accès public au littoral, Bonaventure a mis en place sept haltes et veille à leur entretien pour favoriser la fréquentation respectueuse d'autant de plages sur son territoire. À Percé, en achetant huit hectares de forêt où coule la rivière aux Émeraudes, le conseil municipal a créé un parc pour assurer la préservation de ce site naturel exceptionnel. Dans le secteur de Matapédia-et-les-Plateaux, l'aménagement de la route des belvédères a donné des effets positifs immédiats.

Par l'implantation de structures au design audacieux, la population locale autant que les visiteurs prennent maintenant le temps d'arrêter et d'apprécier des lieux aussi méconnus que spectaculaires.

Agent de développement touristique à la MRC de Bonaventure, Simon Pineault avance que la Gaspésie peut même jouer un rôle de leader dans le domaine : « Ici, avec l'érosion des berges, l'impact des changements climatiques est visible, concret. Nous pouvons contribuer à la sensibilisation des visiteurs. » Le centre de recherche en développement durable CIRADD, basé à Carleton, favorise non seulement une meilleure compréhension des phénomènes, mais aussi l'amélioration de la gestion des attraits touristiques. « Il y a une limite à la capacité de certains sites naturels à accueillir du monde, remarque Simon Pineault. Non seulement il est possible de le mesurer, mais on doit ensuite agir en conséquence. » L'intégrité de certains joyaux en dépend.

Responsable du dossier « paysages » en Gaspésie pendant un peu plus d'un an pour le ministère de la Culture et des Communications, Gabrielle Ayotte







Garneau souligne la valeur affective des panoramas. « Rester en contact avec les citoyens, c'est une bonne manière pour les décideurs de ne pas perdre de vue la préservation des paysages. C'est important pour les populations locales aussi, pas juste pour les touristes. » Quand on pense à la valeur commerciale des paysages, certains sites iconiques nous viennent spontanément en tête. Mais l'attachement que les gens éprouvent pour certains endroits où ils vivent révèle la complexité du sujet. « Quand on demande aux gens de décrire ou de dessiner un paysage qui leur tient à cœur, un lieu de leur enfance, par exemple, en général, c'est vraiment intéressant de comparer le résultat avec le paysage réel », remarque Gabrielle Ayotte Garneau.

Collision avec l'industrialisation

Objectivement, il est certes possible de déterminer certains critères permettant de favoriser la protection de cette richesse, en intervenant intelligemment sur le cadre bâti entre autres : utilisation de matériaux locaux, respect des caractéristiques de l'architecture vernaculaire, interdiction de nouvelles constructions sur les berges ou dans les percées visuelles sur la mer. David Dubreuil, président de Tourisme Gaspésie, cite en exemple les chalets de Valmont plein air à Cap-Chat et la restauration d'un vieil entrepôt frigorifique à Mont-Louis, devenu la salle de spectacle

La Pointe Sec. Mais la bonne volonté des individus et la réglementation des autorités locales ne suffisent pas, surtout lorsqu'il est question d'infrastructures industrielles. Les parcs éoliens, les lignes de transport d'électricité, les coupes forestières et la cimenterie McInnis à Port-Daniel illustrent la pression qu'exercent les facteurs économiques.

Face au modèle dominant d'exploitation et de transformation primaire des ressources naturelles, difficile de revendiquer l'importance de préserver les paysages... Pourtant, la détérioration de l'atout principal sur lequel s'appuie toute l'activité touristique de la Gaspésie pourrait avoir des conséquences désastreuses. Chose certaine, les instances concernées et les autorités politiques font face à un défi qu'il faudra collectivement relever. Sans doute, tisser des liens forts entre les associations touristiques, les organismes de préservation du patrimoine et les autorités environnementales afin de parvenir à une vision commune seraient des premiers pas essentiels. Ajoutons à ces idées la notion de développement durable, qui en matière de paysage en tout cas, devrait toujours être au centre de nos réflexions.

(1) Tiré de « Récit original du voyage de Jacques Cartier au Canada en 1534 ». Merci à l'historien Pascal Alain.

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME GASPÉSIE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Marilou Levasseur

SITE D'INTERPRÉTATION DE LA CULTURE MICMAC DE GESPEG

783, boulevard de Pointe-Navarre, Gaspé
micmacgespeg.ca

Bien avant que Jacques Cartier n'y voie le prolongement de la France, le territoire de Gaspé est occupé par le peuple micmac, une communauté autochtone de l'est de l'Amérique du Nord. Sis en bordure de la baie de ce qui était alors Gespeg (« là où la terre prend fin »), le site

d'interprétation offre une immersion traduisant une vision du monde innervée d'interdépendance et de réciprocité. Les visites guidées retracent dans cette terre toujours gorgée d'ambition et de fierté le quotidien d'un village d'été traditionnel de la fin du XVII^e siècle. L'organisation sociale et spirituelle des Micmacs de Gespeg est reconstituée à travers l'expérience intergénérationnelle des wigwams (habitations en dôme), du partage de la bannique et de la fabrication de bâtons de parole, entre autres.



photo La Fabrique

LA FABRIQUE

360, avenue Saint-Jérôme, Matane
publafabrique.com

Sur l'avenue Saint-Jérôme, à Matane, un bel édifice de briques beiges rehaussé d'une corniche en écailles attire l'attention. C'est une brasserie, artisanale de surcroît. Comme sa raison sociale le laisse entendre, La Fabrique confectionne ses brassins, une quinzaine de déclinaisons, dont la Whisky Jane (scotch ale vieillie en fût de bourbon), la Normands (rousse à l'érable) ou la Juliette (surette aux cassis), pour ne nommer que quelques-unes des créations de ce jalon de la Route des bières de l'est du Québec. Si la production de bière occupe en premier lieu l'établissement, celui-ci est également une plateforme culturelle, qui propose spectacles divers et expositions d'arts visuels.

LA ROUTE DES BELVÈDÈRES

75, route Principale, Saint-André-de-Restigouche
routedesbelvederes.com

Miser sur le territoire, le bien commun et le beau, c'est le pari fait par cinq municipalités de la région de Matapédia-et-les-Plateaux qui, en 2018, ont décidé d'offrir un circuit touristique jalonné de belvédères. À la fois points de vue et points de mire, ces belvédères sont des créations architecturales appréciables en elles-mêmes dont la configuration permet d'admirer le paysage sous un angle nouveau : les structures en bois torréfié ne dévoilent leur panorama formidable qu'à l'extrémité de leurs tunnels torsadés. Là-haut seulement prend-on la mesure du découpage topographique de ce territoire gaspésien, entre les sinuosités des rivières Matapédia et Ristigouche et les arêtes des terres agricoles. Une fois complétée, la route sera dotée de quatre belvédères, points d'un trajet reliant les aspirations de villages unissant leurs forces pour leur développement économique et social.

ATKINS ET FRÈRES

1, rue du Chanoine-Richard, Mont-Louis
atkinsetfreres.com

En Gaspésie, le Saint-Laurent compte une variété de fruits de mer et de poissons exceptionnelle. En longeant l'une des plus belles routes au monde, la 132, le mariage de la mer et de la montagne s'offre au regard vers Mont-Saint-Pierre. À Mont-Louis, le superbe village voisin, se trouve un incontournable de la Gaspésie gourmande : Atkins et frères. Depuis 1988, l'établissement est roi de la fumaison de poissons et de fruits de mer. La gamme de produits proposée directement à l'atelier gaspésien ou à ses boutiques et points de vente au Québec compte des rillettes de homard fumé, des pétoncles fumés, du « saumoscuitto » tranché, des filets de maquereaux fumés et du saumon. Bref, tout pour satisfaire nos envies marines !

PÊCHE SPORTIVE BAIE-DES-CHALEURS

645, rue des Hérons, Maria
pechesportivebdc.com

La Gaspésie possède de somptueux paysages où il fait bon prendre le large. Et les délices marins y sont à portée de main. Partir en mer à l'aurore pour aller pêcher, c'est une expérience inoubliable. Ce rêve peut se faire réalité grâce aux aventures proposées par les experts de Pêche sportive Baie-des-Chaleurs. Jusqu'à la fin du mois de septembre, la compagnie gaspésienne offre des excursions de pêche en mer qui ont pour but de promouvoir le territoire et la faune du coin, en plus de transmettre des connaissances aux pêcheurs en devenir. Dans une embarcation spacieuse et un décor magnifique, vous irez à la pêche au bar rayé, au maquereau ou au saumon.



photo Pêche sportive Baie-des-Chaleurs

LANAUDIÈRE



FERME BOURDELAIS

PAGE 136

FOU DE VOUS

PAGE 140

FOLLE FARINE

PAGE 144

JOURNAL DE BORD

PAGE 147





LES PETITS FRUITS DE LA RELÈVE

En arpentant les petites routes lanaudoises à la belle saison, un spectacle coloré se révèle du côté de Lavaltrie. Sur plus de cinq hectares, la Ferme Bourdelais cultive sa différence depuis cinq générations, sous forme de petits fruits sucrés et acidulés.

Mots Sophie Ginoux ; photos Ferme Bourdelais

Hugo Bourdelais a 34 ans. Il est né et a grandi sur la terre que possède sa famille depuis 1892. Une terre qui a produit une agriculture d'autosuffisance jusqu'à ce que son grand-père décide de l'axer sur la pomme de terre, puis que son père y plante de premiers framboisiers, en 1987. Peu à peu, les petits fruits ont eu raison des tubercules. Si bien qu'à présent, la Ferme Bourdelais produit des framboises, des bleuets, des camerises, de l'argousier, de la rhubarbe, de l'amélanchier et des airelles.

L'appel de la terre

« J'ai toujours aimé le contact avec la nature. Plonger mes mains dans la terre et travailler avec la matière », explique Hugo Bourdelais en se référant à la philosophie de Gaston Bachelard. L'agriculteur a, en effet, plus d'une facette, puisqu'il a étudié en lettres et en enseignement. Il a également publié un recueil de poésie. Mais l'appel de cette terre qui l'a nourri et qu'il a fréquentée chaque été à l'âge adulte était trop fort. Alors, en 2017, il a décidé de revenir pour de bon.

Avec ses parents, Gaétan et Louise, il exploite la Ferme Bourdelais. Par passion, mais aussi parce que c'est un milieu crucial à ses yeux. « Les agriculteurs sont de plus en plus marginalisés et effacés, ils représentent moins de 1 % de la population, alors qu'ils jouent un rôle essentiel dans notre société, plaide-t-il. Il faut encourager les producteurs locaux, qui souffrent des effets pervers de la mondialisation. »

L'agriculture en 2020

Comment réconcilier le grand public avec celles et ceux qui le nourrissent quotidiennement ? Au même titre que d'autres agriculteurs de la nouvelle génération, Hugo Bourdelais veut insuffler un vent de fraîcheur dans sa ferme familiale et la rapprocher des consommateurs. Depuis 2017, il en a donc diversifié la production, développé la présence sur les réseaux sociaux, retravaillé l'image.

Il a aussi pris l'initiative d'aller à la rencontre de chefs québécois pour leur faire connaître ses petits fruits issus d'une agriculture raisonnée qui limite au maximum les traitements chimiques sur les arbres fruitiers. Le très respecté pâtissier Patrice Demers dit d'ailleurs des Bourdelais qu'ils produisent des framboises et des bleuets d'une qualité incroyable. « C'est une grande satisfaction pour nous de sentir notre travail apprécié et de voir nos produits valorisés », admet l'agriculteur.

Plus grand que soi

Hugo Bourdelais croit en certaines valeurs et au rôle qu'il peut jouer, à son échelle, pour repenser l'agriculture traditionnelle. « À la ferme, nous pratiquons une culture raisonnée, avec le moins de traitements possible. » Un choix qui n'est pas évident, car les petits fruits sont plus sensibles à l'humidité, aux intempéries et aux invasions d'insectes que d'autres produits. Il n'est peut-être pas envisageable de se priver totalement d'intrants pour produire, mais la Ferme Bourdelais n'y a recours qu'en cas de réel besoin. >

Le jeune agriculteur souhaite aussi que les marchés fermiers, beaucoup plus populaires en Europe et chez nos voisins américains, se développent au Québec. « Nous sommes présents à celui de Joliette et aux marchés de Noël, mais j'aimerais, bien sûr, que ce type de marchés, qui misent sur la qualité et le travail des artisans, deviennent des arrêts incontournables lorsqu'il est temps de s'approvisionner. »

Enfin, Hugo pense que les produits issus de la terre québécoise méritent beaucoup plus d'appellations contrôlées. « Nous disposons ici d'une érablière qui a plus de 150 ans, ce dont nous sommes très fiers. Mais au même titre que Marc Séguin, j'ai du mal à comprendre pourquoi notre sirop doit être envoyé à la fédération des acériculteurs, qui se contente de le mêler avec celui des autres producteurs du Québec pour ensuite le diffuser. C'est un non-sens d'ôter le caractère distinctif de chaque érablière et de rendre impersonnelle une production qui ne l'est pas, à la base. »

Informier et vulgariser

C'est cette volonté de se démarquer qui guide le travail quotidien d'Hugo Bourdelais et de ses parents avec les petits fruits de leur propriété. Et il y a beaucoup à faire en la matière, car que savent exactement les consommateurs au sujet des fruits qu'ils achètent? La plupart d'entre eux pensent encore qu'il n'existe qu'une seule sorte de framboises et de bleuets, alors qu'on en dénombre une grande gamme au Québec. À la Ferme Bourdelais, on peut se procurer 13 variétés de framboises. « Et leur couleur, leur saveur comme leur texture peuvent être très différentes les unes des autres », explique Hugo

en comparant les framboises jaunes, assez rares et très sucrées, aux framboises rouges, dont la grosseur détermine la fermeté, l'acidité et le taux de sucre, et aux framboises noires, appréciées par les pâtisseries pour leur douceur.

Cette connaissance, l'agriculteur ne la partage pas qu'avec des professionnels de la restauration. La Ferme Bourdelais accueille effectivement de nombreux visiteurs chaque été qui viennent y faire de l'autocueillette. « Cela nous permet d'attirer l'attention sur des cultures moins connues. Et les gens sont vraiment curieux ! Ils posent des questions et goûtent des petits fruits qu'ils n'ont jamais vus ou utilisés. C'est un contact humain très important pour nous. »

Grandir

En plus de diversifier la production et les marchés de sa ferme, Hugo Bourdelais souhaite ajouter à la terre de sa famille un volet pédagogique et gourmand. Panneaux d'interprétation le long des vergers, kiosques de restauration avec des plats prêts à manger et des paniers pique-nique... « Nous proposons déjà des tartes, des confits, des friandises glacées. Et nous voulons développer notre gamme de produits transformés », explique l'agriculteur, des projets plein la tête. Loin, bien loin de l'industrialisation à outrance et du caractère impersonnel des grandes surfaces. La relève des Bourdelais est bien assurée.

Ferme Bourdelais

250, rang Point-du-Jour Sud
Lavaltrie
fermebourdelais.com







AMOUREUX DU SAVOIR-FAIRE

Céline Desjardins et Rémy Foisy en sont persuadés : on a oublié que les ressources naturelles du Québec peuvent encore servir. Et on a aussi oublié nos savoir-faire ancestraux, comme faire de la couture sur une machine à pédale, teindre des écheveaux de laine avec des colorants naturels ou encore tricoter des bas à l'aide de vieilles machines manuelles. En 1994, le couple a fondé sa petite entreprise baptisée Fou de vous pour tenter de redonner le goût de ces façons de faire authentiques.

Mots Delphine Jung ; photos Fou de Vous

Cela fait des années que Céline Desjardins a le coup de main. D'abord la cueillette des fleurs, des plantes et des racines. Puis la macération dans des chaudrons en fonte de 100 litres. Puis, la décoction, et, pour finir, le trempage des écheveaux de laine. Idem pour Rémy Foisy, qui, lui, s'attelle au tricotage de bas de laine, de manchettes et de jambières, sur de vieilles machines manuelles. Céline, quant à elle, tricote châles, pantoufles, tuques et mitaines.

Chez eux, pas besoin d'électricité. « Ce sont des savoir-faire qui disparaissent, mais on sent un engouement chez les gens. Ils veulent aussi de plus en plus acheter des produits écoresponsables », explique Céline, originaire de Longueuil.

Coloration naturelle

Le couple s'est installé dans un coin reculé de Lanaudière, à Saint-Damien-de-Brandon. C'est là qu'ils trouvent tout ce dont ils ont besoin pour leur production. Elle « est née dans le textile », confesse la principale intéressée. Sa mère était artisan, couturière, tricoteuse... Elle lui a tout appris. « Au fil du temps, j'ai voulu expérimenter la couleur de façon naturelle », précise cette ancienne hortultrice et professeure en arts plastiques. Amoureuse de la nature, elle sait qu'il est possible de se passer de produits issus de l'industrie chimique pour colorer la laine. Ainsi, la prêle permet d'obtenir un vert olive, les écorces de bouleau un beige rosé, la verge d'or un jaune tournesol, la racine de garance un orange cuivré, etc. « Puis on peut les mélanger. Il n'y a que

le bleu, la couleur du Québec, qu'on ne trouve pas dans la nature ! », lance Céline en riant.

Son savoir-faire, elle a dû l'approfondir auprès d'une enseignante. « J'avais essayé par moi-même, avec des plantes du jardin, mais ça ne donnait pas grand-chose. Jusqu'au jour où j'ai trouvé Marie-Berthe Guilbault-Lanoix, qui fabriquait des ceintures fléchées avec la même laine que j'utilise. Elle-même avait appris cette technique d'une sœur de la congrégation Notre-Dame », se souvient-elle. Mais Madame Guilbault n'a pas été facile à convaincre... « À force de l'achaler, elle m'a dit OK », plaisante la teinturière. À présent, c'est cette dernière qui offre des formations.

Céline sait donc aujourd'hui que pour colorer un kilo de laine, elle a besoin d'un à deux kilos de plantes. Et elle n'hésite pas à réutiliser l'eau plusieurs fois, pour obtenir des teintes de jaunes, de rouge ou de bruns différents.

Identité pure laine

Rémy, lui, a toujours aimé bidouiller. Avec un ordinateur ou des aiguilles à tricoter. « Ma mère m'a montré une tricoteuse, un jour, mais elle n'a jamais été capable de la faire fonctionner à nouveau. Au bout de quelques mois, j'ai réussi à la faire marcher et à l'utiliser. C'est une machine qui a fait partie de notre industrie au Québec », explique-t-il.

Le couple a réussi à mettre la main sur d'autres machines du même genre et à les restaurer. >





« Finalement, on fait tout de A à Z, sauf la laine, qu'on achète dans une filature au Québec. D'ailleurs, il n'en reste pas beaucoup, on ne veut vraiment pas qu'elle ferme ! », poursuit-il. Et Céline d'ajouter : « La laine fait partie de l'identité québécoise. Ce n'est pas pour rien qu'on parle des Québécois "pure laine" ».

Céline colore donc cette laine, puis Rémy la transforme. Et toujours sans électricité ! Le couple fait tout à l'huile de coude, même tordre la laine, à l'aide d'un tordeur manuel. « Les générations avant nous réussissaient à travailler avec de la mécanique simple, qui dure, qui est réparable. Cela aussi fait partie de nos valeurs. On a un équipement qui a parfois 100 ans ! », dit Céline. Rémy, quant à lui, évoque son « amour du geste » et tout le devoir de transmission qui l'anime. « C'est un beau partage humain. C'est une expérience différente de celle d'aller dans un magasin plus traditionnel. Oui, on parle avec un vendeur, mais ce n'est pas lui qui a fabriqué le produit qu'on achète », commente-t-il.

L'artisan estime que c'est « très valorisant de dire qu'on commence avec une fibre et qu'au bout, on a

un produit fini ». Évidemment, ça demande patience et dextérité, mais « la fierté est au bout de la ligne », dit-il. Un choix qui peut sembler difficile pour les plus urbains et les plus pressés parmi nous. « C'est sûr que c'est parfois complexe d'être artisan de nos jours, mais il faut y croire plus que les autres », lance Céline.

Pour mettre ses produits de l'avant, le couple a ouvert un atelier-boutique à Saint-Damien-de-Brandon, un village qui, disent-ils, a un certain cachet. « C'est un gros défi que celui d'attirer les gens à se déplacer jusqu'ici », confie Céline. Le couple compte d'ailleurs beaucoup sur le marché de Noël de Joliette, où il vend la quasi-totalité de sa production annuelle. Et puis, il y a un autre événement incontournable pour sa petite entreprise, qui devrait être très important cette année : les portes ouvertes du lundi de la fête du Travail, durant lesquelles les visiteurs peuvent assister à des démonstrations.

Fou de vous

6825, rue Principale, Saint-Damien-de-Brandon
450 227-2755
foudevous.com

UNE DOUCE FOLIE

Après plus de 20 ans d'activité dans le secteur de la grande culture céréalière, Diane Destrempe et son mari, Denis Champagne, ont décidé de troquer ce qu'ils avaient toujours connu pour une folle aventure : devenir des meuniers biologiques.

Mots Sophie Ginoux ; photos Folle Farine

Jusqu'en 2014, Diane et Denis possédaient 1200 hectares de terres céréalières. Ils connaissaient leur métier jusqu'au bout des doigts, puisqu'ils le pratiquaient depuis plus de 20 ans et auraient pu le poursuivre jusqu'à leur retraite. Mais Diane s'interrogeait depuis plusieurs années déjà. Elle avait envie de cultiver ses propres terres, sans avoir à les louer. Elle était aussi séduite par de nouvelles tendances sur le marché, comme celle des produits naturels. Enfin, elle ne pouvait ignorer l'incidence de la culture conventionnelle et des pesticides qui y sont associés sur sa santé et celle de son mari ainsi que sur celle des générations à venir. « On ne peut pas fabriquer de nouvelles terres. Dans ce contexte, chaque petit geste a son importance pour l'avenir de la planète, la vitalité de l'agriculture locale et la santé de tous », explique-t-elle.

Changer de cap

« Folle farine, celle qui est si fine que, l'air l'enlevant, elle s'attache aux murs des moulins ». C'est cette citation, glanée sur Internet, qui a donné à Diane Destrempe l'idée de produire des farines biologiques. « Ce nom évoquait aussi la notion de finesse que nous voulions obtenir, ainsi que celle de la folie de ce nouveau projet », avoue-t-elle.

Après des années de réflexion, son mari et elle ont abandonné tous leurs acquis. En 2014, ils ont amorcé une transition d'une production conventionnelle vers le biologique, passant de 1200 à 570 hectares de terre. Beaucoup d'investissements ont suivi pour adapter la machinerie à leur nouvelle vocation.

Puis, ils ont acheté un moulin de France et ont commencé à fabriquer leurs premières farines en 2017. L'entreprise Folle Farine était lancée.

Évidemment, lorsqu'on a été producteur toute sa vie et que l'on devient transformateur, rien ne va de soi. Le couple d'agriculteurs est allé visiter des moulins, a fait beaucoup de recherches... et beaucoup d'essais-erreurs. « Nous avons des grosseurs de tamis adaptées à des goûts français. Par exemple, nous nous sommes aperçus que la farine de sarrasin que nous obtenions était trop fine et trop blanche pour nos consommateurs d'ici, qui aiment discerner les écailles noires de ce grain. Nous avons donc dû tout recalculer et avons appris au fur et à mesure », confie Diane, avant d'avouer qu'au début, même les étiquettes des sacs Folle Farine étaient collées à la main. « Nous sommes vraiment partis de rien. »

Attrayantes farines

Depuis 2017, Diane Destrempe et son mari ont fait du chemin. À présent, on trouve cinq variétés de Folle Farine dans les épiceries de la région lanaudoise : intégrale au blé, épeautre, sarrasin, seigle et maïs. Le couple s'apprête aussi à ouvrir une boutique à la ferme, où les visiteurs pourront trouver des variétés supplémentaires (farine blanche non blanchie, semoule de maïs, son de blé, etc.), des farines en vrac ainsi que des produits transformés, comme une préparation pour crêpes et des biscuits pour chiens.

Quels sont les clients au rendez-vous ? « Comme tout est produit ici de A à Z, du grain à la farine, »





Artisan avant tout

Diane Destrempe ne se questionne plus aujourd'hui. « Mais j'ai eu des doutes auparavant. Je me suis parfois demandé si tout cet investissement personnel en valait la peine. Pourquoi on faisait tout ça au lieu de se mettre en préretraite. Mais nos clients sont contents et nous encouragent continuellement, alors nous sommes convaincus que nous avons fait le bon choix. »

Pour lui donner raison, le développement de Folle Farine est continu. Et cette aventure se poursuivra grâce à l'arrivée d'une des filles de Diane et de Denis dans l'entreprise. « Elle va pouvoir prendre ce projet, lui donner sa couleur et l'amener ailleurs », se réjouit Diane.

Que désire maintenant le couple d'agriculteurs ? « Nous voulons travailler avec de belles tables de la région et proposer nos produits plus largement. Mais nous tenons à garder notre approche artisanale et à conserver la qualité qui nous a fait connaître. » Une belle philosophie.

Folle farine

327, Grande Côte Est

Lanoraie

follefarine.com

nous nous distinguons de nos concurrents. Mais nous sommes étonnés de constater que nos farines attirent tout autant des jeunes adeptes de produits bio que des personnes plus mûres, qui privilégient les produits locaux. Et nous recevons beaucoup d'hommes qui font leur pain ! », relate Diane.

Les farines de Diane et de Denis sont aussi séduisantes parce qu'elles ont des valeurs nutritives nettement supérieures à celles de l'industrie conventionnelle, qu'elles conviennent aux personnes qui sont intolérantes au gluten ou qui doivent consommer des fibres. Elles ont également un goût et une texture bien différents de celles qu'on achète habituellement. « Nos farines sont plus lourdes et nécessitent que les recettes soient modifiées, dit Diane. Par exemple, si vous faites des pâtisseries en utilisant notre farine de blé intégral, elles seront moins gonflées. Mais je vous rassure : tout est possible avec nos produits, y compris les beignes à l'ancienne ! » D'ailleurs, sur chaque sac de Folle Farine figure une recette maison pour guider les consommateurs, dont celle des galettes au sarrasin de Rollande, la mère de Denis. Parce que tout est une histoire de famille, au fond, dans ce projet.



JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME LANAUDIÈRE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Jimmy Vigneux

CANARDS MAUREL-COULOMBE

1061, rang du Sacré Cœur, Saint-Jean-de-Matha
450 886-2544 canardsmaurelcoulombe.com

Dans le rang du Sacré Cœur en direction du lac Berthier, à Saint-Jean-de-Matha, on croise l'enseigne qui indique qu'on est arrivé à bon port. Canards Maurel-Coulombe fait partie depuis plusieurs années du circuit agrotouristique Les Chemins de campagne de Lanaudière. Le couple de propriétaires formé par Yvanne Maurel et Martin Coulombe

a choisi un lieu unique et déjà imprégné de l'amour de la gastronomie pour y installer son entreprise : la maison ancestrale du chef et animateur Henri Bernard. Leurs produits (foie gras, terrines, magrets) s'inspirent des traditions du sud-ouest de la France. Si l'on s'y aventure le week-end, en juillet ou en août, on peut visiter l'élevage et voir les canards dans leur habitat naturel. L'entreprise lanaudoise mise sur le respect des animaux et sur une alimentation saine, à base de céréales naturelles. Une ferme florale y a également vu le jour en 2019.



photo Jimmy Vigneux

COCHONS CENT FAÇONS

2555, rang Saint-Jacques, Saint-Jacques
450 839-1098 cochoncentfacons.com

Bien entourée, la boucherie Cochons Cent façons est voisine de la Ferme Perron et du Verger Délices, dans la petite municipalité de Saint-Jacques, un village fondé par des Acadiens en exil en 1755. Elle se spécialise dans la production porcine, depuis sa création en 2007 par la famille Forget. Les carnivores y seront bien servis, puisque le menu inclut des charcuteries variées (bacon, jambon fumé, lardon), des saucisses (à la bière, à l'érable, aux pommes) ainsi que des côtes levées, des jarrets et d'autres coupes alléchantes. Les cochons sont élevés dans le village et se nourrissent de moulées fabriquées sur place. En période estivale, il est possible de faire connaissance avec les animaux (poules, chèvres et cochons, entre autres) de la miniferme éducative de l'entreprise.

MUSÉE D'ART DE JOLIETTE

145, rue du Père-Wilfrid-Corbeil, Joliette
museejoliette.org/fr

En juin 2015, le Musée d'art de Joliette dévoilait sa nouvelle architecture après un investissement majeur. Très lumineux, grâce à une façade vitrée et des murs blancs épurés, l'établissement s'assurait du même coup de mieux préserver les 8500 œuvres de sa collection, avec la construction de nouvelles salles d'exposition permanentes. On y retrouve des photographies de Gabor Szilasi, des tableaux de Maurice Galbraith Cullen et des artefacts religieux des XVII^e et XVIII^e siècles. Récemment, le MAJ proposait une rétrospective de l'œuvre de Monique Régimbald-Zeiber, une artiste qui incorpore à son travail des références au corps et à la réalité des femmes. Plus invitant que jamais, le musée offre une belle vue sur la rivière L'Assomption, le plus important cours d'eau de la région qui se déverse dans le Saint-Laurent.

JARDINS DES NOIX

511, rang Kildare, Saint-Ambroise-de-Kildare
514 893-2089 aujardindesnoix.com

Au croisement des routes 343 et 348, la petite entreprise des frères Alain et Yvan Perreault, créée en 2007, a produit plus de 3000 kilogrammes de noix en 2019. La récolte a été deux fois plus importante que celle de l'année précédente. À Saint-Ambroise-de-Kildare, on découvre avec plaisir la nuciculture. Dans les vergers à noix, il y a plus de 4000 arbres (noyers noirs, japonais, hybrides, chênes, caryers, châtaigniers et noisetiers), sur 35 hectares. La transformation des noix se fait également sur place. Les produits sont offerts dans leur boutique, mais les frères Perreault vendent aussi leurs noix à des restaurateurs et à des chocolatiers, par exemple. Il est parfois possible de prendre part à la récolte, en septembre, ou à des ateliers de cueillette, sur réservation.

QUI SÈME RÉCOLTE !

291, rang St-Guillaume, Saint-Jean-de-Matha
450-886-1504 quisemerecolte.com

Composé de plusieurs espaces annexés, dont un verger et une érablière, Qui sème récolte ! est situé dans le rang Saint-Guillaume, tout près de la route 13, qui traverse Saint-Jean-de-Matha. Du verger, l'entreprise récolte une vingtaine de variétés de pommes ainsi que des petits fruits. Elle produit ensuite cidre, confitures, gelée et jus. De l'érablière, l'entreprise produit du sirop et du beurre d'érable, du caramel, des bonbons et d'autres sucreries encore. 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 Cuisine Poirier. En vente partout au Québec, elle est tout ce qu'il y a de plus naturelle : sans agent de conservation ni gluten ni produits laitiers.



LAURENTIDES



PARC RÉGIONAL KIAMIKA

PAGE 150

LA CLEF DES CHAMPS

PAGE 154

JOURNAL DE BORD

PAGE 157





UN TRÉSOR CACHÉ DES HAUTES-LAURENTIDES

Avec plus de 40 îles et îlots et de nombreuses plages de sable fin, le parc régional Kiamika est un territoire à découvrir pour les amateurs de plein air. Kayakistes, canoteurs, randonneurs, pêcheurs et campeurs s'y retrouvent.

Mots Dominique Caron ; photos Parc régional Kiamika

Inauguré en 2013, le parc régional Kiamika s'étend sur plus de 46 km². Avec les parcs régionaux Poisson Blanc et Montagne du Diable, il s'agit du troisième et du plus jeune parc régional de la MRC d'Antoine-Labelle et, à ce jour, du moins connu, selon la directrice du parc Marie-Claude Provost. « C'était un secret bien gardé ! ».

Un lieu transformé par le temps

Les troncs d'arbres coupés qui jaillissent de l'eau évoquent une partie de son histoire, celle de la drave. Comme plusieurs autres grands réservoirs de la région (Poisson Blanc, Baskatong, Cabonga), cette large étendue d'eau est en partie artificielle. Afin de contrôler le débit des crues des bassins de la rivière du Lièvre et de la rivière des Outaouais, la compagnie d'exploitation forestière MacLaren y construisit un barrage et des digues en 1952. Pour ce faire, une partie du territoire a dû être inondée et de nombreux arbres ont été coupés, de sorte que les lacs Kiamika supérieur et inférieur ne firent plus qu'un. Repris en main par Hydro-Québec à la nationalisation de l'électricité, le barrage demeure le régulateur d'entrée d'eau dans le parc.

Dès 1860 et jusqu'en 1962, la rivière Kiamika est un important cours d'eau pour le commerce du bois acheminé vers la rivière du Lièvre. D'ailleurs, à la Pourvoirie Cécaurel, voisine du parc, il y a le Centre d'interprétation de la drave, situé dans un ancien camp de bûcheron du XX^e siècle. Preuve, si besoin est, de son importance dans l'histoire de la drave au Québec, le court métrage *La Drave*, du cinéaste

Raymond Garceau, a été filmé sur place, en 1956. Il est d'ailleurs possible de le voir au Centre d'interprétation.

Malgré les vieux troncs d'arbres qui apparaissent ici et là par eau basse, le parc régional de Kiamika est reconnu pour ses plages de sable fin qui s'étendent doucement le long des rives, invitant le canoteur ou le kayakiste fatigué à se prélasser sous le soleil. « C'est certain qu'on veut mettre en valeur les plages, comme on est un réservoir, mais on ne gère pas le niveau de l'eau », précise Marie-Claude. L'information est toutefois disponible sur le site web du parc. En période estivale, on y indique en tout temps le niveau de l'eau, selon les dernières mises à jour du débit d'Hydro-Québec. Petit conseil : pour profiter des plages, il vaut mieux éviter le mois de juin et ses crues importantes.

Se faire connaître des localités

Le territoire du parc s'étend sur plusieurs municipalités : Chute-Saint-Philippe, Lac-Saguay, Rivière-Rouge ainsi que le territoire non organisé de Lac-Douaire. Si le site a été inauguré en 2013, les bases du projet de parc régional ont été établies en 2004, avec la création de la Société de développement du réservoir Kiamika (SDRK).

Le grand public, tout comme les résidents de la région, a alors découvert la destination ; mais cela a amené quelques questionnements. « Il y a même eu une certaine frustration, parce que l'OBNL bénéficie de subventions régionales. Les habitants ne voyaient pas tout de suite l'impact ou les retombées », >



se souvient Marie-Claude. Il a fallu convaincre la population des bienfaits du parc, mais également de son potentiel récréotouristique.

La forêt ancienne

Si certains paysages se sont transformés avec la création du réservoir, la végétation des îles est restée intacte. Le parc est d'abord une destination pour les amateurs d'eau calme, mais les marcheurs pourront aussi découvrir un sentier unique traversant un écosystème forestier exceptionnel. Situés sur l'île de la Perdrix blanche, les six kilomètres du parcours traversent une forêt ancienne constituée d'une érablière à bouleaux jaunes et de hêtres âgés d'au moins 175 ans. Livrée à elle-même sans aucune perturbation humaine depuis plus d'un siècle, la végétation qui borde le sentier est remarquable. C'est un sentier linéaire uniquement accessible par embarcation nautique, alors il faut prévoir de faire l'aller-retour.

C'est aussi sur cette île que se trouve le plus haut sommet du parc, à 470 mètres. Le désir d'ajouter un point de vue sur le sentier fait partie du plan de développement du parc. Toutefois, le statut de réserve de biodiversité rend le processus plus lent et complexe, à cause des mesures de protection imposées par le ministère.

Des loups et des huard

Sur ce cinquième plus grand site de pêche du territoire des Laurentides, les campeurs y trouvent aussi leur compte. Ils s'y rassemblent avec leur tente ou leur roulotte. Il va de soi que les sites de camping

les plus impressionnants sont sur les îles du réservoir. C'est seulement depuis peu que le parc a rendu possible la réservation en ligne des emplacements de camping. « On a observé une augmentation de 208 %, de 2017 à 2019 », souligne sa directrice.

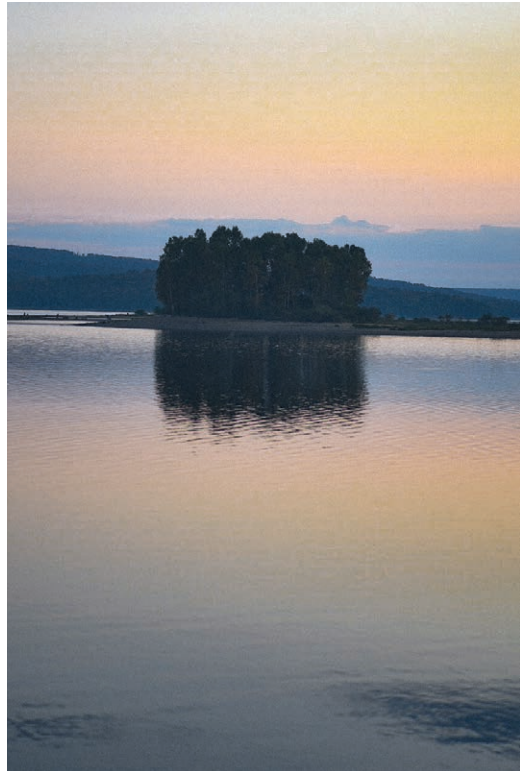
À l'automne, lorsque le froid commence à s'installer, des voiliers d'outardes en route vers le sud survolent le réservoir. Même par un matin brumeux, on reconnaît leur chant distinctif. Au campement, le silence de la nuit est parfois brisé par le hurlement d'un loup. « Il y aurait deux meutes : une au nord et une au sud. On voit souvent leurs traces et les résidents les observent sur le lac gelé en hiver », confirme Marie-Claude. Heureusement pour les campeurs, la plupart des sites sont situés sur des îles, loin des meutes.

Le réservoir est aussi la maison de couples de huard, et c'est la promesse d'y voir et d'y entendre leurs multiples danses et chants. Ces oiseaux sont également de grands pêcheurs, et leur présence est donc signe d'une eau généreuse en poisson.

Pour accéder aux différentes entrées du parc, il est fortement recommandé d'utiliser l'application gratuite Ondago. Et si vous êtes déjà un ami des animaux, sachez que les chiens y sont les bienvenus.

Parc régional Kiamika

1850, boulevard Fernand-Lafontaine
Rivière-Rouge
819 278-5402
reservoirkiamika.org





UN LONG VOYAGE D'INSTINCT ET D'ENTÊTEMENT

La clef des champs... L'expression évoque l'évasion, la liberté, le désir d'aller voir ailleurs. Des sentiments qui sans doute habitaient Marie Provost en 1977, alors qu'elle quittait le Québec pour aller voyager sur le pouce en Amérique du Sud. La jeune femme, fille d'une famille de notables et originaire d'Outremont, avait 19 ans et en troquant les bancs d'école pour un baluchon, elle allait faire des découvertes qu'aucun manuel scolaire n'aurait pu lui offrir.

Mots Simon Jodoin ; photos Virginie Blais et la Clef des champs

« Dans ma famille, on était beaucoup plus juges, notaires et avocats qu'agriculteurs et manufacturiers. Mais, en vieillissant, j'ai réalisé que j'avais été élevée par des parents qui, bien que je pouvais les percevoir comme des conservateurs, ne l'étaient pas et nous ont vraiment élevés comme des libres penseurs. Je n'avais donc pas d'inquiétude face à la vie ; j'ai été très chanceuse d'avoir été élevée avec une grande confiance, ce qui fait que j'ai pu suivre mon instinct. »

Ce voyage allait durer un an. Tout un périple pour celle qui avait suivi la voie d'une éducation classique, tout en travaillant au théâtre Outremont, haut lieu de la culture québécoise où les artistes les plus en vue tenaient l'affiche. Curieuse de nature, rêvant de découvrir les couleurs et les saveurs du monde, elle quitta donc le Québec et son chemin dans les Amériques allait prendre la forme d'un voyage initiatique.

« C'était un autre univers que je découvrais, où j'ai réalisé qu'il y avait autre chose que des industriels, des avocats et des notaires dans la vie, qu'il y avait aussi des potiers, des tisserands, des herboristes, et c'est quelque chose qui m'a profondément marquée. Ce qui fait que quand je suis revenue au Québec, j'étais dans cette mouvance du retour à la terre, de la santé alternative, et l'herboristerie a été finalement l'espèce de truc que j'ai ramené en me disant que ça

n'avait aucun sens que personne, ici, ne connaisse les plantes médicinales. »

C'est ainsi que dans sa cuisine qui lui servait d'atelier, l'aspirante herboriste se lance dans ses premières expériences de fabrication de produits à base de végétaux. Au cours des dix premières années, elle suit son instinct, sans ambition de faire de son activité une carrière. L'idée de gagner sa vie avec ses onguents et ses décoctions ne lui effleure même pas l'esprit. Elle est alors en couple avec son premier conjoint, le père de ses deux premiers enfants. Ensemble, ils habitent une cabane à Val-David, animés par un profond désir de vivre en marge de la société de consommation en misant sur un mode de vie autonome empreint de retour à la terre et de simplicité volontaire.

S'engager pour redonner

Après dix ans d'une telle autonomie, deux constats s'imposent. D'abord, l'expérience de la pauvreté n'a plus rien d'exotique et, surtout, le désir de faire rayonner à plus large échelle les savoirs acquis de manière artisanale commence à germer dans son esprit. « J'ai eu le sentiment que je pouvais apporter plus à la société que fendre mon bois et puiser mon eau. J'ai vraiment eu un sentiment d'avoir tellement reçu de la société et de ne pas donner grand-chose en retour en vivant de manière autonome et un

>

peu coupée du monde. Donc, à 30 ans, je me suis dit que j'allais envoyer mes enfants à l'école pour aller me trouver un métier et gagner ma vie. C'est là que je me suis dit que, dans le fond, j'en avais une, une entreprise, parce que mes premiers produits, j'arrivais à en vendre un peu, soit en vente directe ou à travers divers événements alternatifs. »

Le défi est donc de structurer ce qui, jusqu'alors, est fait de manière plus ou moins organisée et sans ambition professionnelle. La passion artisanale va ainsi devenir un métier, une carrière et, finalement, une aventure entrepreneuriale. Entre la cabane où elle vivait en autarcie et les jardins et bâtiments qu'elle pilote maintenant avec son équipe, bien de l'eau a coulé sous les ponts... ou dans les arrosoirs, devrait-on plutôt dire.

« J'ai embarqué dans ça, et ça m'a pris un autre dix ans avant de devenir une véritable entreprise. En 1996, le gouvernement fédéral nous a dit que nous devrions obtenir une licence de fabricant de produits pharmaceutiques, sans quoi nous serions forcés de fermer. C'était dans le cadre d'une réforme de la Loi sur la santé, et tout le monde devait sortir d'une sorte de zone grise de la réglementation. J'ai donc passé les dix années suivantes à m'impliquer dans les changements réglementaires. J'ai choisi, ce jour-là, en 1996, que j'allais passer à travers ces changements et que pour y arriver, je devais m'en mêler et m'impliquer. »

Par ces réformes, le monde de l'herboristerie, et plus généralement de la santé alternative, allait sortir du champ gauche pour devenir un sujet de discussions publiques laissant entrevoir un vaste chantier pour ajuster les lois et les règlements. En offrant son expertise et son savoir-faire afin de modifier le cadre législatif fédéral, Marie Provost s'impose comme une référence dans le domaine, tout en continuant de bâtir sa propre entreprise.

Construire sur le roc

Le chantier politique s'est avéré costaud ; mais en contemplant le siège social actuel et les jardins de La clef des champs, on comprend que, là aussi, on n'a pas manqué d'ouvrage. À voir les plantations en terrasse, on imagine sans mal que pour mener un tel projet à bien, il a fallu affronter quelques obstacles, et s'entêter un peu.

En 2003, alors qu'elle doit relocaliser son entreprise qui prend doucement de l'expansion, Marie fait l'acquisition d'une autre terre à Val-David. Son emplacement est parfait ; mais, voilà, ce terrain boisé n'a rien d'une terre agricole. C'est une colline typique

des Laurentides, qui n'a rien à voir avec les parcelles cultivables qui se trouvent plus au sud, à Mirabel, par exemple. Qu'à cela ne tienne, elle se dit, un peu candidement, qu'il suffira de faire des jardins en terrasse.

« Avant d'acheter, on avait creusé des trous pour faire des tests de sol, et ça nous semblait pas pire. J'ai donc fait une offre et j'ai acheté. C'est au moment de commencer le travail pour mettre en place la zone de culture qu'on s'est rendu compte que pour 70 % de ce qu'on avait délimité comme terrain, il y avait du roc à moins de six pieds. »

Ce qui semblait être un obstacle en apparence impossible à contourner s'est en quelque sorte transformé en un avantage. Au terme d'un chantier un peu fou, on est parvenu à aménager les terrasses aujourd'hui caractéristiques de l'endroit. À force de sculpter la montagne, on a réussi à créer une zone agricole qui, finalement, s'est avérée extraordinaire.

« Les murs de roches captent la chaleur et nous font gagner à peu près dix jours en culture par rapport aux terrains qui sont à la même altitude dans la région. Nous sommes exposés franc sud, et tout le derrière est en murs de roches. La neige fond plus vite, la terre se réchauffe plus vite ; l'automne, les nuits sont plus chaudes, car, dans les premières heures de la nuit, les roches continuent de dégager de la chaleur et il y a moins de gel. »

C'est donc de nouveau grâce à son instinct que Marie Provost et son équipe sont désormais installées là, sur cette colline du rang de la rivière. Un instinct auquel elle continue de faire confiance et qui fonde son esprit d'entreprise, avec, toujours, cette part d'entêtement qu'il faut savoir souvent remettre en question.

« Aujourd'hui, on est 45 personnes. Il y a des familles, il y a des gens qui sont là depuis longtemps. Des gens envers qui nous avons une responsabilité. Il faut avoir de l'audace, mais il y a une différence entre être audacieux et téméraire. Mon défi, après l'herboristerie en tant que telle, c'est d'être une entrepreneure différente. Et celui-là, je ne l'aurai jamais fini, parce qu'il faut constamment créer de l'abondance et de la prospérité, mais dans le respect des êtres humains, ce qui implique des discussions et, toujours, la possibilité qu'on puisse changer d'idée. »

La Clef des champs

2205, Chemin de la rivière, Val-David
819 322-1561
clefdeschamps.net

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME LAURENTIDES

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Tourisme Laurentides

CHEMIN DU TERROIR

Depuis 10 ans, le Chemin du Terroir est un itinéraire favorisant la découverte des Basses-Laurentides et d'Argenteuil. Lors d'une escapade, ceux qui l'empruntent peuvent combiner plusieurs arrêts autour de l'agrotourisme, de paysages remarquables ou de lieux historiques et ainsi mieux comprendre le patrimoine local. On part par exemple

à la rencontre des abeilles d'Intermiel, à Mirabel, on casse la croûte à la cabane à sucre Constantin, à Saint-Eustache, on mange les fins fromages des Fromagiers de la Table Ronde, à Sainte-Sophie, on fait de la randonnée en famille, au parc national d'Oka, et on goûte aux spiritueux du Domaine Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac. Dans tous les cas, la signalisation est là pour trouver son chemin vers la prochaine destination.



photo ChocoStyle

CHOCOSTYLE

2481, QC-117, Saint-Faustin-Lac-Carré
chocostyle.ca

Annie, la propriétaire d'origine péruvienne de ChocoStyle devenue maître chocolatière, a décidé que ses produits auraient du style, littéralement : sa gamme Shoecolates est faite de chocolats en forme de souliers à talon haut et d'autres bonbons chocolatisés ont pour thématique la mode (rouge à lèvres et sacs). Tous faits à la main, ses chocolats satisfont tous les goûts et les régimes alimentaires (sans sucre et sans gluten). ChocoStyle est la plus grande fabrique de chocolat des Laurentides. L'endroit est aussi un arrêt de prédilection pour les motoneigistes et cyclistes qui s'aventurent sur les pistes de la région et souhaitent une bonne dose d'énergie sucrée. À Pâques, les enfants peuvent peindre leurs cocos sur place.

CIDRERIE LACROIX

649, chemin Principal, Saint-Joseph-du-Lac
vergerlacroix.ca

Le chemin Principal, à Saint-Joseph-du-Lac, est un terrain de vergers. La famille Lacroix y est installée depuis 1879. Nul doute qu'elle a de l'expertise dans le domaine ! Aujourd'hui, c'est à la cinquième génération (Anne, Élisabeth et Gabrielle) de s'y impliquer dans la production. À la suite de son association avec la microbrasserie Archibald (une division de Labatt), à l'automne 2018, l'entreprise s'est dotée d'un nouveau nom (Cidrerie Lacroix) et d'une nouvelle image de marque. Les installations seront agrandies dans le but d'accroître considérablement la production et la distribution de ses cidres québécois. Prônant une culture écoresponsable, Cidrerie Lacroix possède un verger regroupant onze variétés de pommes. Dans sa gamme de produits, on retrouve des cidres de feu, des cidres de glace et des cidres pétillants.

SHAWBRIDGE - MICROBRASSERIE ET CHARCUTERIES

3023, boulevard du Curé-Labelle, Prévost
shawbridge.ca

Le village de Shawbridge, qui fait maintenant partie de la municipalité de Prévost, doit son nom à son fondateur, William Shaw, et au pont qui traverse la rivière du Nord. Depuis 2018, un nouvel établissement fait écho à l'histoire du village, en invitant les locaux à des soirées conviviales. La microbrasserie gourmande Shawbridge se décline en trois volets : une usine brassicole, le restaurant La Station et le comptoir de mets pour emporter Le p'tit magasin. La Station est dotée d'une grande terrasse et d'un vaste espace intérieur où se désaltérer d'une bière maison ou de microbrasseries québécoises et goûter à divers plats (tapas, pizzas) ou aux fameuses charcuteries qui font déjà la renommée de la jeune entreprise. « L'usine du bon vivant », comme les propriétaires se plaisent à l'appeler, est un lieu rassembleur.

MICROBRASSERIE L'ENTÊTÉ

15400, rue Charles, Mirabel
domaineb.ca/microbrasserie

La réputation de la Sucrerie Bonaventure n'était plus à faire. Mais voilà qu'une microbrasserie s'est ajoutée à l'offre du Domaine Bonaventure de Mirabel. Le couple propriétaire, formé de Kasandra Cherrier et d'Alexandre Ladouceur, souhaitait avoir une autre corde à son arc et bonifier d'un nouveau projet leur vaste territoire. La brasserie artisanale L'Entêté, qui a ouvert ses portes à l'été 2019 et se situe dans le même bâtiment que la cabane à sucre, propose des bières maison, dont une blonde de soif, une rousse alléchante et une noire crémeuse. Le menu de type bistro inclut notamment des viandes, des burgers, des pizzas et des pâtes. Comme le domaine a plusieurs vocations, les visiteurs peuvent combiner l'autocueillette de courges ou de fraises à la ferme à un repas au chaud à L'Entêté.



photo microbrasserie L'Entêté



S'embrasent photo Caroline Laberge



Le poids des fourmis photo Yanick Macdonald

DES PIÈCES QUI RÉSONNENT

Le Théâtre Bluff aura 30 ans l'an prochain. Les codirecteurs artistiques Mario Borges et Joachim Tanguay réussissent le double pari d'ancrer la compagnie dans la communauté qui l'a vu naître, Laval, tout en propulsant à l'international ses créations universelles à propos de l'adolescence.

Mots Valérie Thérien ; photos Théâtre Bluff

« Théâtre Bluff est une compagnie de théâtre de création qui s'intéresse à l'adolescence. Notre moteur de création, c'est pas de proposer des pièces qui se passent dans les écoles, avec des profs et des amis, par exemple. On s'oriente autour de préoccupations plus larges, qui peuvent toucher un peu tout le monde », lance d'emblée Joachim Tanguay dans les bureaux de la compagnie situés dans un centre arménien du quartier Laval-des-Rapides. Ce n'est pas du théâtre pour adolescents, c'est du théâtre à propos de l'adolescence. La nuance est importante pour le binôme à la tête du Théâtre Bluff depuis près de 15 ans. « Ce qui nourrit le projet, c'est qu'on s'intéresse à cette période charnière de la vie où tout est en mutation, tout est possible, tout est ouvert. Cette période très effervescente, mais qui est fondamentale », ajoute Mario Borges.

La récente pièce de David Paquet, *Le poids des fourmis*, traite d'écoanxiété, alors que le grand succès de Sarah Berthiaume, *Antioche*, est ancré autour de la thématique de la révolte. « C'est pas des œuvres pédagogiques, pas du tout. C'est de l'art qu'on propose, tranche Mario Borges. Et le jeune public embarque, car il n'est certainement pas dupe ! Quand on travaille avec les ados, y'a zéro *bullshit*, dit Mario. Ça, on ne l'oublie jamais. » « C'est les meilleurs détecteurs de *bullshit*, les ados ! confirme Joachim. Le premier contact que j'ai eu avec le public adolescent, c'est en tant que comédien. C'est un public fantastique, très réactif, mais très exigeant aussi parce qu'il y a un devoir d'authenticité avec eux. Il faut pas être beige. Il faut les surprendre. Il faut

être authentiques, parce qu'ils le sont. J'ai adoré ça ! C'est stimulant et ça nous appelle à nous surpasser. Le public ado va te le dire si c'est plate ! Alors qu'un public adulte va applaudir quand même. »

Vers une reconnaissance

Le trio à l'origine du Théâtre Bluff (Sarto Gendron, Pierre-Yves Bernard et François Hurtubise) a dû travailler fort pour que sa pratique soit reconnue. « C'était pas évident, le théâtre pour ados, à l'époque. Y'a beaucoup de compagnies qui ont fermé leurs portes, et il y avait très peu de vitrines, se remémore Joachim. Les années 1990, c'était un peu le désert. Tout était à faire, donc ils ont eu l'idée de créer un festival pour mettre en valeur ce type de création. Rencontre Théâtre Ados est maintenant très établi et vole de ses propres ailes. »

En 2002, Mario Borges et Joachim Tanguay sont engagés en tant que comédiens dans une pièce du Théâtre Bluff. Trois ans plus tard, Mario est appelé à faire un remplacement au sein de sa direction, alors que sa propre compagnie de création est en pause. « Et ça fait 15 ans que je suis là ! dit-il en riant. Rapidement, j'ai invité Joachim à travailler sur un projet en tant qu'adjoint. » Avec raison, les deux hommes estiment qu'il est rare qu'une compagnie de création perdure en ayant changé de personnel de direction plusieurs fois.

Un travail de restructuration majeure était à faire au milieu des années 2000 pour donner un nouveau souffle au Théâtre Bluff et pour fixer de nouvelles >



Antioche photo Yanick Macdonald

amarres dans sa région. « Quand je suis arrivé à la direction, il fallait se repositionner, se réaffirmer, précise Mario Borges. Ça coïncidait avec une ouverture, un ancrage dans la communauté de Laval. Une île, une ville, une région : y'a quelque chose de fort là. On s'est demandé : comment prendre appui là-dessus, être en lien avec les gens, faire en sorte que cette compagnie est une richesse pour le territoire ? Comment la faire fleurir avec les gens de la place ? »

À cet effet, le Théâtre Bluff a développé tout un pan d'activités de médiation artistique et culturelle impliquant les Lavallois. « Ce sont des projets qu'on développe en parallèle des spectacles, indique Joachim. Ça peut être avec des ados ou des personnes âgées, des adultes, des gens nouvellement arrivés au pays. L'idée est d'entretenir une conversation avec la population, nous et les ados. On est beaucoup dans un axe de rencontres intergénérationnelles, interculturelles. Mario et moi avons axé le projet autour de l'ouverture, le dialogue, l'idée de la transmission. Ce sont des thèmes qui nous préoccupent et qui nous guident dans la création. »

La médiation artistique a pour but de faire le pont entre une œuvre et le public — « tout est articulé pour favoriser une meilleure appréciation de l'œuvre »,

précise Mario — alors que « la médiation culturelle est plus large, pas nécessairement liée à une œuvre, ajoute Joachim. On fait un projet avec une pièce en création qui porte sur l'engagement, *Jusqu'au bout*, avec des jeunes du Centre jeunesse de Laval, un groupe d'immigrants et un groupe de personnes âgées. On leur demande ce que ça veut dire pour eux, l'engagement. Ensuite, un auteur et un illustrateur créent un corpus de témoignages, de moments vécus entre eux. Et l'œuvre sera exposée à Laval et accompagnera le spectacle. »

Au tour du monde

Le Théâtre Bluff 2.0 a aussi mené les codirecteurs vers de nouvelles ambitions pour la compagnie de création. Depuis plus de 10 ans, ses pièces font bonne figure en Europe, tout particulièrement en France. « *S'embrasent*, en 2009, a été la première à tourner en France, notre carte de visite vers ce marché-là, indique Joachim. Et pas n'importe quel marché : le réseau Centres dramatiques nationaux [NDLR il y en a 38 sur le territoire français]. Ils encouragent la création contemporaine, ils sont bien soutenus, ils ont les moyens de faire voyager les compagnies, car ils sont subventionnés par l'État, ils offrent une programmation de très grande qualité. Tout de suite, ça positionné Bluff dans un créneau qui est très avantageux. » « *Beginner's luck !* », lance Mario.

Ainsi, avec une diffusion de l'autre côté de l'Atlantique, la durée de vie des pièces du Théâtre Bluff est longue. « C'est rare qu'un spectacle est joué en bas de trois ans chez nous », dit Mario. Ce qui est évidemment bénéfique pour tous les créateurs impliqués. « Pour un auteur, si tu sais que ta pièce va être jouée au moins 75 fois, c'est vraiment intéressant. Y'a trop de spectacles qui sont créés et qui vont avoir 15 représentations... Il faut arriver à faire jouer les œuvres davantage, les faire circuler, faire entendre ces paroles-là le plus possible. »

La longévité des créations du Bluff fait aussi honneur à tout le travail en amont des représentations.

« On fait la promotion d'écritures contemporaines, explique Mario. Les projets sont développés à partir de chantiers de création de trois à quatre ans. Ce sont de longues périodes de gestation. On veut donner la chance aux artistes qu'on invite d'être dans les meilleures conditions pour pouvoir créer. »

Antioche, une pièce écrite par Sarah Berthiaume et mise en scène par Martin Faucher, a été lancée en novembre 2017, dans le cadre d'une résidence au Théâtre Denise-Pelletier de Montréal. La pièce est toujours présentée — un septième voyage en France était prévu au moment d'écrire ces lignes —, ce qui

fait d'elle une œuvre phare pour le Théâtre Bluff.

« Cet été, on l'a présentée à Avignon, au plus grand rassemblement de théâtre francophone au monde, dit Mario avec fierté. C'était une première fois pour Bluff. Au Festival OFF, y'avait 1594 propositions, et il faut tirer son épingle du jeu. On a réussi. Tant mieux ! Mais ça prend beaucoup d'énergie, de stratégies, il faut préparer le terrain. *Antioche* jouera encore beaucoup en France, en 2021. Ça, c'est l'impact d'Avignon. »

Et pour la suite des choses, le duo voit un avenir encore plus grand (et plus long) pour ses créations.

Joachim : « On pourrait imaginer que nos spectacles seraient traduits dans d'autres langues. »

Mario : « On s'en va vers ça. » Joachim : « Ça leur permettrait de jouer dans d'autres marchés et de vivre plus longtemps. Peut-être qu'on pourra dire dans quelques années : un show du Bluff, c'est minimum cinq ans de diffusion, parce qu'on a des marchés en Espagne, en Amérique latine, au Royaume-Uni. Puisqu'on touche à des enjeux universels, ça peut rejoindre tellement de gens. »

Théâtre Bluff

397, boulevard des Prairies, Laval
450 686-6883
bluff.qc.ca

Le poids des fourmis photo Yanick Macdonald



HONORER LE TERROIR QUÉBÉCOIS

Dans le quartier patrimonial de Sainte-Rose, à Laval, on peut depuis peu s'approvisionner en gourmandises pour l'apéro et le brunch ou calmer toute fringale chez Les Minettes.

Mots Charlotte Mercille ; photos Les Minettes

Marie-Claud et Pascale Rémond baignent dans la gastronomie depuis qu'elles sont hautes comme trois pommes. Ce n'est pourtant que vers la trentaine, à la croisée de leurs chemins professionnels, qu'elles ont ouvert leur propre boutique gourmande.

Le concept des Minettes a germé alors que Pascale se remettait d'un épuisement professionnel. Marie-Claud terminait un congé de maternité. Les deux œuvraient dans le milieu intense des communications et du marketing, mais l'appel de la nourriture se faisait entendre depuis des années.

Le père des sœurs franco-canadiennes était chef cuisinier. « C'est l'inspiration derrière le projet », affirme Pascale. D'origine française, il se passionnait pour le terroir québécois. Avec ses filles et son épouse, il a sillonné la province à la recherche de nouvelles saveurs. Patrick Rémond a d'ailleurs fait partie des pionniers qui ont promu la gastronomie québécoise. Au début des années 1980, il a lancé sa propre agence de marketing culinaire, avant de fonder le magazine *Flaveurs*, au tournant des années 2000.

En 2009, la sclérose latérale amyotrophique l'a emporté. En sa mémoire, ses filles ont ouvert les portes des Minettes le 11 novembre 2019, dix ans jour pour son jour après son décès. « Quand notre papa est mort, ça a été une grosse perte. On se demandait comment on serait capable de reprendre le flambeau au sein du paysage culinaire du Québec. On avait envie de retourner aux sources », raconte Pascale.

Des recettes enracinées

L'aventure des Minettes a débuté en ligne, alors que les deux femmes poursuivaient leur travail à temps plein. « Le site [lesminettes.ca] a eu un effet boule de neige. Un premier magasin nous a approchés pour vendre nos produits. En six mois, on est passé à vingt points de vente, puis en un an, le nombre a doublé », explique l'entrepreneure.

Les gourmandises des Minettes sont aujourd'hui disponibles partout au Québec, de Montréal jusqu'en Gaspésie en passant par les Îles-de-la-Madeleine et le Lac-Saint-Jean.

Au cœur de la vie sociale des deux sœurs et de leurs produits gourmands : l'apéro. « Un regroupement d'amis sans apéro, ce n'est pas une soirée. Les nôtres sont copieux, avec profusion de craquelins, de mélanges de noix sucrés-salés, de tartinades et de confits », confie Pascale.

Le brunch s'élève aussi au rang des moments sacrés chez les Rémond. Les pots de confiture d'une myriade de fruits jonchent la table du dimanche.

Les produits des Minettes sont issus de recettes françaises préparées avec des ingrédients québécois. Une partie de la collection est saisonnière.

À l'automne, les sœurs préparent leur fameuse confiture de quetsches, une variété de prune. Les prunes proviennent du verger Jude Pomme, dans la région d'Okla.

>





Parmi les meilleurs vendeurs de la saison des récoltes, le coulis de melon et de pastis fait un tabac. « Ce n'est pas aussi sucré que le classique français, car nous n'utilisons pas de pectine ni d'agent de conservation ; mais nous l'avons adapté à notre réalité locale ».

Le choix d'installer la boutique dans le quartier patrimonial de Sainte-Rose, à Laval, s'est imposé tout naturellement. La famille maternelle vient de la région et y réside toujours. Après quelques années à Montréal, Marie-Claud est retournée au bercail pour élever sa famille et a repris le foyer de son enfance, pour le convertir en maison intergénérationnelle.

Une boutique pour les artisans locaux

Le duo a passé l'automne 2019 à concevoir le design de la boutique. Le nouveau quartier général se veut une vitrine pour les artisans d'ici, afin de pallier leur manque de rayonnement sur la Rive-Nord. « L'Estrée et Montréal dominent le marché », observe Pascale.

L'inventaire se compose de 75 % d'aliments et de 10 % de livres de cuisine. Les articles de table, comme les céramiques de Marie-Eve Dompierre et de l'Atelier MAKE, complètent l'offre.

« Tout tourne autour de la bouffe. Le milieu de l'alimentation est une grande famille, il n'existe pas de compétition. Les ingrédients utilisés, comme les noix ou les olives, ne sont pas nécessairement cultivés au Québec, mais toutes les marques vendues ici ont au minimum été transformées et emballées dans la province », précise la commerçante.

Gourmet Sauvage, une famille de cueilleurs des Laurentides, transforme ses récoltes en condiments

« Il ne suffit pas d'encourager la production locale, mais bien d'investir dans l'économie locale. On veut que les entreprises grandissent, parce que c'est ce qui va faire rouler l'économie, la vitalité d'un quartier. La notion d'encourager est un mot trop faible. »

et marinades. Épices de cru met en valeur les épices et les herbes boréales. Huiles, grains et farines de la Belle Province garnissent le reste de l'étalage.

À la fin de la semaine, on reçoit à la boutique le pain frais de la boulangerie montréalaise Automne. Les gens du quartier ont pris l'habitude de se procurer une miche et leur beurre de noix favori. « Sainte-Rose, c'est un village. L'ambiance demeure très familiale, très communautaire. »

L'après COVID-19

Dans la foulée de la crise du coronavirus, les fondatrices souhaitent renouveler leur boutique en ligne, en avril 2020, et y ajouter tous leurs produits. Les commandes seront proposées en formule livraison ou ramassage.

Pour la suite, les épicuriennes désirent étayer leur offre de produits frais, que ce soit des fromages, de la volaille Rusé comme un canard ou du poisson fumé madelinois du Fumoir d'antan. La sélection d'alcools est également appelée à grandir.

Les Minettes

148, boulevard Sainte-Rose Est, Laval
514 357-2150
lesminettes.ca

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME LAVAL

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo André Chevrier

PARC DE LA RIVIÈRE-DES-MILLE-ÎLES

345, boulevard Sainte-Rose, Laval
parc-mille-iles.gc.ca

OBNL ayant pour mission la protection et la conservation du territoire qui sépare Laval des Laurentides, le parc de la Rivière-des-Mille-Îles est un site de plein air et d'apprentissage. Avec ces centaines d'hectares de milieux naturels et son Refuge faunique, le territoire de la rivière des Mille-Îles,

compte une biodiversité des plus riches dans la grande région métropolitaine. En plus d'offrir son lot d'activités à faire entre amis (kayak, rallye combinant rabaska et randonnée) en côtoyant bon nombre d'espèces animales et végétales, il est aussi un endroit familial, parfait pour les camps de jour. Au nouveau Centre d'exploration du parc de la Rivière-des-Mille-Îles, inauguré en 2019, on présente l'exposition permanente *Incroyable, mais vrai!*, qui permet aux petits et grands de découvrir tous les secrets de l'écosystème local.



photo Maxime Croisetière

LABYRINTHE DE MAÏS GÉANT

7901, avenue Marcel-Villeneuve, Laval
fermeforget.ca/accueil

Activité familiale par excellence, le labyrinthe de maïs géant du kiosque Chez Forget de Laval fait fureur depuis sa conception. Créé à partir de 240 000 grains de maïs qui se sont élevés à huit pieds de hauteur, le labyrinthe a une superficie de trois hectares, l'équivalent de cinq terrains de football ! Du mois d'août à l'Halloween, petits et grands peuvent s'aventurer dans un premier parcours d'une vingtaine de minutes, puis enchaîner avec un deuxième, plus long. Le labyrinthe se veut aussi une activité éducative. Quelques panneaux d'information relatifs à l'agriculture ponctuent le trajet. Une fois sorti du labyrinthe, une visite des champs de courges et de citrouilles et aux animaux de la ferme s'impose.

LES VIRÉES PATRIMONIALES

laval.ca/histoire-et-patrimoine

Si vous avez un intérêt pour l'histoire, sachez que certains quartiers de l'île Jésus sont mis en valeur lors des Virées patrimoniales. Des comédiens, des animateurs et des historiens de l'OBNL lavallois Réseau ArtHist proposent un voyage dans le temps et guident des circuits à la découverte du Vieux-Sainte-Rose, du Vieux-Saint-Vincent-de-Paul et du Vieux-Saint-Martin. On peut ainsi découvrir l'histoire de l'église Sainte-Rose-de-Lima ou encore celle des hommes qui voyageaient à bord de radeaux faits de billots ou même se faire raconter la coupe de glace par un Ti-Joe connaissant. Les Virées patrimoniales permettent de faire des sorties divertissantes en plein air tout en s'éduquant sur le riche passé de la région.

RESTAURANT LE BOATING CLUB

30, boulevard Curé-Labelle, Sainte-Rose
leboatingclub.com

À deux pas de la rivière des Mille Îles, ce charmant restaurant installé dans une vaste maison s'est doté d'un fort joli décor s'inspirant d'un ancien club nautique du coin du réputé designer montréalais Zébulon Perron. On pourrait bien passer une heure seulement à admirer la déco ! La carte de vins est étoffée, les cocktails créatifs et rafraîchissants, et le menu invite à la convivialité, grâce à ses nombreux mets à partager et ses copieux plats de viande. L'été, la terrasse est magique sous le soleil. Une balade dans le charmant Vieux-Sainte-Rose, à proximité, est de mise, si vous avez du temps avant ou après le repas. L'établissement est aussi connu pour sa salle de karaoké privée au sous-sol, où l'on peut s'époumoner en chantant ses chansons favorites.

FROMAGERIE DU VIEUX-SAINT-FRANÇOIS

4740, boulevard des Mille-Îles, Laval
 450 666-6810 lafromagerieduvieuxstfrancois.com

Dans le secteur est de Laval, on trouve de nombreuses fermes agricoles. À la Fromagerie du Vieux-Saint-François, les chèvres sont reines. Sa vingtaine de fromages y est produite avec du lait issu des caprins de la ferme. L'aventure débute en 2014 lorsque Christelle Marchand et son frère Marc-André quittent la ferme laitière familiale qui les a vu grandir, en Montérégie, pour faire l'acquisition de la Fromagerie du Vieux-Saint-François. Quelques années plus tard, leur entreprise est bien ancrée dans la région. Ils produisent environ 25 000 kilos de fromage par année, dont une ode à leur ville d'adoption, Le Lavallois, un brie crémeux et doux, la tomme du Haut-Saint-François, du cheddar ou encore les populaires Bouchées d'amour. On trouve également de la viande provenant de la ferme à la boutique de la fromagerie.



MAURICIE



FERME DU TARIEU

PAGE 170

COOP NITASKINAN

PAGE 174

OFF-FESTIVAL DE POÉSIE DE TROIS-RIVIÈRES

PAGE 178

JOURNAL DE BORD

PAGE 181





À BOIRE

FERME DU TARIEU

Sainte-Anne-de-la-Pérade

DE LA CÉRÉALE À LA PINTÉ MALTÉE

Si Alexandre Perreault est revenu s'installer en Mauricie, c'est parce que le jeune homme de 26 ans avait envie de renouer avec cette terre agricole qui fait travailler des membres de sa famille depuis quatre générations. Avec Maxime Carpentier, il a imaginé une microbrasserie où la fierté d'être maître de chacune des étapes de production germerait aussi rapidement que les graines de houblon.

Mots Sarah-Émilie Nault ; photos Ferme du Tarieu

« Comme pas mal de monde, j'ai commencé à brasser de la bière dans mon garage. C'était vers l'âge de 19 ans, explique Alexandre Perreault, le copropriétaire de la Ferme du Tarieu. À la même époque, je cultivais aussi mon propre houblon. »

Après des détours et s'être « promené un peu partout », le jeune homme est revenu dans sa région natale, avec l'intention de la promouvoir en misant sur l'agrotourisme. « Comme on dit : on peut sortir un gars de la ferme, mais on ne peut pas sortir la ferme d'un gars ! », ajoute-t-il en riant.

Houblon et céréales

De cette ferme jadis laitière et céréalière, Alexandre et son partenaire d'aventure, Maxime, également natif de la région, ont délaissé le côté laitier pour s'en tenir au houblon et aux céréales à la base de ce projet de brasserie. Un rêve grâce auquel Alexandre pouvait reprendre la ferme familiale dressée sur une terre de Sainte-Anne-de-la-Pérade.

Ils y ont fait construire la « belle grange rouge au style classique et traditionnel » qui allait devenir leur microbrasserie. « On veut démystifier comment la bière est faite, explique celui qui auparavant a été brasseur dans un autre établissement. Les gens ne savent pas comment se passe chaque étape. On a envie de démontrer que la bière est un produit de la terre, tout comme le vin. »

Pour ce faire, l'équipe propose à ses visiteurs la découverte et la compréhension des diverses phases de la fabrication de la bière. La visite au champ, tout

d'abord, leur permet de parcourir les alentours de la grange, où se trouvent de l'orge ainsi qu'une parcelle de houblon, et d'apprendre comment ces derniers sont cultivés. « C'est impressionnant. Les gens ne savent pas que ce sont des plantes grimpantes qui s'élèvent parfois aussi haut qu'une tour de téléphone ! »

Puis, la visite de la microbrasserie, de ses installations et du petit agromusée (dont l'ouverture est prévue pour le printemps 2020) met de l'avant les procédés de création. Le tout est évidemment suivi par une dégustation du précieux breuvage artisanal.

Une ferme brassicole

Pour Alexandre et Maxime, l'importance de développer à son plein potentiel le volet agricole de leur entreprise ne fait aucun doute. « Nous ne sommes pas juste une microbrasserie, explique-t-il. Nous sommes l'une des rares fermes brassicoles qui se trouvent au Québec. Nous voulons rester fidèles aux valeurs de notre entreprise. En moyenne, 80 % des matières de base utilisées pour la fabrication de nos bières, l'orge et les différents types de céréales, sont cultivées ici. »

Pas moins de 50 tonnes d'orge sont récoltées sur la ferme du Tarieu chaque année pour produire la dizaine de bières qui y sont fièrement brassées. Elles possèdent des noms aux accents historiques ou qui évoquent la famille et l'agriculture : la Chiendent, la Récolteuse, la Terre d'Henri...

La plus grande fierté du duo ? Être parvenu à matérialiser sa vision — ce qui leur aura demandé

>



cinq années de travail — tout en contrôlant chaque étape de ce métier qu'ils souhaitaient mettre en valeur.

« C'est très gratifiant de pouvoir semer la graine dans le champ et suivre tout le processus jusqu'au produit fini et servir la bière aux clients. On contrôle la qualité de A à Z, et on promeut notre région et le terroir. L'orge qu'on utilise a poussé sur les terres de la microbrasserie, ce n'est pas rien. Notre petit musée viendra aussi démocratiser ce que sont les bières locales. »

Une douzaine d'employés travaillent aujourd'hui dans cette microbrasserie qui s'est associée au traiteur Mlles Cossette pour offrir un service de restauration. À la cinquantaine de places de la brasserie qui mise sur les produits locaux viendra s'ajouter, cet été, une belle grande terrasse. Une distillerie aussi, d'ici 2020, du « grain à la bouteille », via des gins, des vodkas et d'autres alcools de maturation.

« Voir l'aboutissement de notre projet, être dans le concret, pouvoir semer le grain dans le champ, le cueillir, le transformer et présenter aux gens le produit fini, développer de nouvelles recettes à deux, jouer avec les ingrédients et avec les récoltes de l'année, tout ça nous fait triper », conclut le propriétaire enthousiaste.

Apprendre à travailler avec Dame Nature, avec le terroir, ajoute, selon lui, à la beauté et à la gratification du travail dans une ferme agricole. Une ferme singulière au nom intrigant (à la prononciation ambiguë assumée) rappelant la vieille expression « tort aux dieux » ainsi que le nom de famille du premier seigneur de Sainte-Anne-de-la-Pérade, le mari de Madeleine de Verchères (« une femme forte ! »), qui ont tous deux résidé au village.

Ferme du Tarieu

705, 2^e Avenue, Sainte-Anne-de-la-Pérade
418 325-0077
fermedutarieu.ca





Sonia Basile-Maril
Nikakun
100 grand-mère
Huile sur toile
Artélique (en impression photo)
2022

DES ESPACES POUR PARTAGER LA CULTURE

La Coop Nitaskinan est une coopérative de solidarité autochtone réunissant des membres travailleurs et de soutien qualifiés, prêts à relever les défis qui s'offrent à eux tout en embrassant des valeurs qui leur sont chères. Rencontre avec Karine Awashish, cofondatrice et femme engagée, érudite et grande passionnée du partage d'idées.

Mots Rosalie Roy-Boucher ; photos Karine Awashish

Karine Awashish a le vent dans les voiles, c'est le moins qu'on puisse dire. La jeune femme est originaire de la communauté atikamekw d'Opitciwan, en Mauricie. Il y a plusieurs années, encouragée par ses parents à poursuivre des études, elle quitte la communauté pour prendre le chemin de l'école. Son sentiment d'engagement pour sa communauté ayant toujours été très fort, elle étudie en gestion du tourisme puis en développement culturel, afin de participer activement au développement socioéconomique et culturel de son milieu. « Dans le cadre de ma maîtrise, j'ai suivi l'évolution d'une coopérative d'artisanat atikamekw, raconte-t-elle. C'est à ce moment-là que je suis tombée dans l'économie sociale autochtone. » Elle découvre alors un monde de possibilités et caresse l'idée de faire les choses selon ses valeurs, à sa manière.

La motivation de Karine est très grande. Elle multiplie les projets et les rencontres qui la mènent vers l'idée d'une coopérative. « Le développement culturel, c'est vraiment mon dada. Après ma maîtrise, j'étais travailleuse autonome. J'ai fait toute sorte d'affaires, j'ai travaillé dans des productions télé, des projets avec des jeunes... Pendant sept ans, j'ai été conseillère en promotion et développement en économie sociale pour les Premières Nations. » Elle commence en septembre prochain un doctorat en sociologie, en plus de mener de front de multiples projets. Elle est une véritable tornade d'idées.

Travaillons ensemble

Parmi celles-ci, il y a la coopérative Nitaskinan. C'est en 2015 que la jeune femme fonde la coop, en compagnie d'Eveline Ferland et de Sonia Dubé. Leur but est de développer des projets en toute liberté en mettant à profit leurs talents entrepreneuriaux et en valorisant les valeurs traditionnelles autochtones. « Derrière ça, il y a l'idée de pouvoir prendre en main notre vie professionnelle. De créer une entreprise qui nous rejoint par nos valeurs, mais aussi par nos intérêts. »

Ces valeurs, elles souhaitent les appliquer au travail au quotidien. « On veut revoir notre lien avec le travail. On n'est pas figés dans les paramètres. Nous, les membres de la coop, souhaitons pouvoir travailler sur des projets qui nous tiennent à cœur », explique-t-elle. À majorité autochtone, la coopérative compte actuellement trois membres travailleurs et sept membres de soutien.

Selon elle, les liens sont forts entre les valeurs de l'économie sociale et le modèle de coopération traditionnel autochtone. « Dans la vision autochtone de l'économie traditionnelle, ce n'était pas juste un échange économique. C'était aussi la réciprocité, l'interdépendance. La valeur de l'échange n'était pas basée sur "combien je vais faire d'argent avec toi". Elle est dans l'échange qu'on a ensemble. On veut ramener toutes ces idées, mais les structures sociales ont changé. »

>



En travaillant main dans la main avec ses clients, la coopérative continue de faire vivre l'économie traditionnelle, en multipliant les échanges entre les milieux et en ouvrant des portes pour une meilleure compréhension de l'autre.

Un arc à multiples cordes

Nitaskinan signifie « notre territoire » en atikamekw. Mais l'incidence de la coopérative va bien au-delà des frontières territoriales. « On a des collaborateurs à Montréal, Québec, Wendake et on a des portes ouvertes à l'international. On crée notre espace, on occupe notre territoire d'une manière économique et sociale », précise l'entrepreneure. Elle ajoute que la coopérative travaille tant avec des clients autochtones que non autochtones.

La coopérative offre ses services dans quatre secteurs d'activité principaux : l'accompagnement et la gestion de projets ; la consultation culturelle ; la recherche et le développement ; les projets culturels. Leurs champs d'expertise ratissent large ! Par le passé, elle a œuvré tant dans le milieu des festivals et de l'éducation que de la gestion des matières résiduelles en communauté autochtone. « On évolue en fonction des besoins des gens, précise Karine. Si des organisateurs, des partenaires veulent créer des ponts, des liens avec les communautés, ils peuvent venir nous voir. S'ils veulent seulement une vision autochtone, intégrer des savoirs de nos cultures dans leur milieu, on peut intervenir. »

Également impliquée dans des projets de recherche depuis quelques années, Karine Awashish émet le souhait d'impliquer la coopérative dans ceux-ci.



Karine Awashish

« On aimerait ça, développer davantage notre cellule de recherche, soit sur demande de clients ou de monter nos propres projets. On veut incuber des choses. On est un laboratoire assez ouvert. »

La culture mise de l'avant

Une réalisation phare de la coopérative Nitaskinan est sans contredit l'ouverture en février 2020 de l'espace culturel Onikam. En langue atikamekw, *Onikam* signifie « portage ». Situé au cœur de Shawinigan, en bordure de la rivière Saint-Maurice, son lieu même est riche en signification. « C'est l'endroit où nos ancêtres se reposaient avant d'entreprendre le portage de la rivière Saint-Maurice », raconte Karine. C'est un lieu de découverte des cultures autochtones et plus particulièrement de la Nation atikamekw. On y retrouve notamment une exposition de photos d'archives et des œuvres d'artistes atikamekw tels que Jacques Newashish ou Sonia Basile-Martel. L'espace culturel servira de lieu de rassemblement aux communautés autochtones et de bureaux à la coopérative Nitaskinan. Il proposera également des activités mensuelles gratuites pour tous visant à faire découvrir la culture atikamekw, une activité de perlage, notamment.

Par leur engagement auprès des communautés autochtones et leur volonté de créer des ponts entre les cultures, la coopérative Nitaskinan et l'espace culturel Onikan démontrent que le partage et l'ouverture à l'autre mènent à l'enrichissement mutuel.

Coopérative Nitaskinan

500, avenue Broadway, Shawinigan
coopnitaskinan.com

LE DÉCORUM AUX OUBLIETTES

La cloche sonne. Les poètes montent dans le ring le temps d'un corps à corps textuel. Ça saute de la troisième corde pour attaquer l'adversaire à grand coup de rhétorique. On fait la prise de l'ours aux conventions du genre sur trame sonore de death métal. Défaite de la poésie traditionnelle par KO technique. On est au gala de « littérature » de l'Off-festival de poésie de Trois-Rivières, et il y a de quoi revirer l'Académie Goncourt ou sa petite cousine québécoise dans ses *shorts*.

Mots Marjolaine Arcand ; photos Samantha Bérubé Off-Festival de poésie 2016

« La capitale de la poésie », c'est le nom doux qu'a donné Félix Leclerc à Trois-Rivières, en 1985, lors de la toute première édition du Festival international de la poésie (FIPTR). La ville était affublée jusque-là du titre de capitale des pâtes et papiers. Sans doute qu'à force de transformer les fibres de cellulose, il fallait trouver de belles choses à écrire sur celles-ci.

Chaque automne, les poètes du monde entier se sont mis à converger vers la cité trifluvienne pour l'événement. Près d'un quart de siècle plus tard, tel un greffon, l'Off-festival de poésie de Trois-Rivières s'organise en marge du programme officiel.

La poésie du quotidien

Pour les fondateurs de l'événement, il manquait un truc à la capitale de la poésie et à son festival international sur la chose. « Il y avait une lacune au niveau des poètes émergents. On ne présentait que des auteurs établis et publiés », raconte Pierre Brouillette-Hamelin qui, aux côtés de la fondatrice Erika Soucy, est dans l'organisation depuis ses débuts en 2007. Pour celui qui nage dans les eaux culturelles de Trois-Rivières depuis toujours, n'est pas poète que celui qui est reconnu par une maison d'édition.

« Y a pas de certificat qui prouve que tu es un poète », ose-t-il. « La poésie est dans tout. Elle émerge du quotidien. Et, après, il faut simplement avoir la sensibilité de la communiquer », renchérit le cinéaste, musicien et poète Alexandre Dostie, qui s'est joint au duo quelques années plus tard.

Mine de rien, ce qui ne devait être qu'une soirée sans prétention au feu bar Le Charlot se dirige

tranquillement vers sa 14^e édition. Ce n'est pas qu'une simple excroissance dans l'ombre de l'événement principal. L'organisation a jonglé avec l'idée de se délester de l'étiquette Off-festival puis s'est ravisée. Après tout, ça fait partie de son identité d'être présent dans le milieu de la poésie, mais différemment.

Fuck le decorum

La mission est simple : proposer des soirées de poésie « pas plates ». Oubliez les alexandrins, les sonates et autres virelais (quoique non exclus). « Fuck le decorum. Le but, c'est d'avoir du *fun* », lance Pierre Brouillette-Hamelin. Mais aussi de décomplexer la parole, en amenant des gens à lire sur la scène. « On veut mettre de l'avant la poésie libérée et accueillante. Ce n'est pas une affaire d'initiés », assure Alexandre Dostie.

Bien sûr, au départ, le FIPTR n'a pas vu l'arrivée de l'Off d'un très bon œil ; mais la bisbille est chose du passé. Bien qu'il n'y ait jamais eu d'activité conjointe, les deux événements ne se cannibalisent pas. Certains poètes profitent de leur visite au festival pour aller lire à l'Off. Et vice-versa. « Ce n'est pas le même *mood* », lance Alexandre.

L'ambiance qu'il évoque tient davantage du show rock que d'une lecture publique au Café de Flore. « Une bonne soirée au festival peut attirer 50 personnes, alors qu'au Off, on peut être plus de 80. Ça parle fort, ça crie, ça applaudit, c'est plein, y a du monde qui attend dehors, ça sent la cigarette, la foule est bigarrée et fébrile », décrit-il avec la fougue qu'on lui connaît. Bref, c'est festif, énergisant et somme

>





toute assez sympathique. « On ressort avec une envie d'écrire de la poésie. » Justement, celui qui ignorait presque tout du genre avant de s'impliquer dans l'événement a fini par devenir lui-même poète (un vrai de vrai, là, publié aux Éditions de l'Écrou).

Du bar Le Charlot au Mot-Dit en passant par l'App-Art, la Coop Le 507 ou le Café Frida, les planches de l'Off ont servi de tremplin à plusieurs poètes. On mentionne au passage — non sans se pêter les bretelles dans un claquement chauvin bien légitime — qu'on y a vu performer les Mathieu Arseneault, Catherine Dorion et Fabien Cloutier de ce monde.

Une affaire de passion

Côté programmation, il n'y a ni barèmes ni règles claires. Ni subventions ni commandites non plus. Les contributions volontaires sont la seule source de financement (soyez généreux !). Le souhait des organisateurs, guidés exclusivement par la passion, c'est de garder le tout pertinent, et de se renouveler.

L'Off est donc toujours un peu en mutation, mais la programmation se déploie chaque année autour de quatre activités : la soirée Péril en la demeure (ou l'urgence de rapatrier sur une même scène les voix poétiques régionales); la Soirée de poésie et autres paroles publiables (SPAP), qui met en vedette ce qui se fait de nouveau et de mieux en poésie québécoise; la carte blanche offerte à une personne ou un

organisme lié à la poésie; les micros ouverts, où tout le monde est le bienvenu, et où tout peut arriver.

Ensuite, on brode, selon ce qu'il est possible de faire avec le temps et les moyens du bord. On y ajoute des tables rondes (où l'on jette un regard satirique sur la littérature sentimentale de Barbara Cartland, par exemple), des performances, du théâtre, des soirées thématiques (on pense à PARTOUZE, un événement de poésie contact avec *blacklights* et DJ bas de gamme, où les poètes promettaient le meilleur des *one-night*).

Bien que la clientèle soit grandissante, il faut parfois aller à sa rencontre. Le côté ludique et accessible de l'Off permet d'ailleurs de connecter avec le public. « Si y a des gens qui n'ont pas une cenne mais qui veulent entendre de la poésie, y a pas de problème », insiste Pierre Brouillette-Hamelin.

Parce qu'on va se dire les vraies choses, personne ne touche de pactole ici. « C'est une affaire de cœur et de passion. Un désir de se rassembler autour d'une forme d'art qui n'a pas toujours bonne réputation, mais qui est une mine d'or. » Et pour profiter de ce Klondike culturel, c'est vers Trois-Rivières qu'il faut se ruer chaque automne.

**Off-festival de poésie
de Trois-Rivières**
offpoesie.com

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME MAURICIE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



MAGASIN GÉNÉRAL LE BRUN

192, route du Pied-de-la-Côte, Maskinongé
819 227-2650 magasinegenerallebrun.com

Construit en 1827 et fort apprécié des Maskinongéois, le bâtiment est classé site patrimonial par le ministère de la Culture du Québec en 1981. En 2010, Isabelle Thibault et Richard Viennau jettent leur dévolu sur ce bâtiment qui

est à vendre. Depuis sa réouverture, les gens de la région et les touristes des quatre coins de la planète s'arrêtent au magasin général pour faire un voyage dans le temps, grâce au musée riche en histoires et en artefacts, et faire le plein de produits du terroir. Au deuxième étage, la salle de spectacle L'Grenier ravit avec sa programmation culturelle réunissant tant les artistes émergents en chanson et en humour que les interprètes tant aimés des Québécois.



↓

BALUCHON ÉCO-VILLÉGIATURE

3550, chemin des Trembles, Saint-Paulin
819 268-2555 baluchon.com

Récompensé à maintes reprises pour ses initiatives en matière de développement durable, le Baluchon Éco-villégiature se distingue par l'abondance de ses expériences et de ses plaisirs inédits. Au Baluchon, on est en contrôle de son bien-être, lors d'une escapade d'une ou de plusieurs journées. Envie de vous faire dorloter ? Réservez un soin santé ou un massage prodigué avec minutie à l'aide de produits écologiques. Besoin d'un sommeil réparateur ? Un séjour dans l'une des chambres du site vous fera le plus grand bien. Pour casser la croûte, il y a l'Éco-Café Au Bout du Monde, qui ravit ses clients avec sa cuisine locale et biologique. On s'amuse également dans ses 400 hectares (1000 acres) de nature où pratiquer divers sports tels que randonnée pédestre, ski de fond, raquette, baignade, kayak, canot et vélo de montagne.

HÔTEL OUI GO !

1413, rue Notre-Dame Centre, Trois-Rivières
819 840-2868 hotelouigo.com

Dans le bâtiment patrimonial Balcer, les seize chambres de l'hôtel - en plus des treize nouvelles prévues dans l'agrandissement de 2020 - plairont aux amateurs d'architecture et de design. Situé en plein cœur de Trois-Rivières, l'hôtel-boutique Oui GO ! est l'endroit tout indiqué pour une escapade en sol trifluvien. Quelques pas le séparent de cafés, restaurants, microbrasseries, festivals, musées et commerces, sans oublier le parc portuaire, lieu paradisiaque pour faire une marche de santé ou un jogging matinal. Au rez-de-chaussée, le magasin général Le Brun en Ville (le petit frère du magasin général de Maskinongé) propose une sélection de produits empreints de nostalgie tels que savons de pays, bonbons, jouets, produits corporels et cadeaux en tout genre.

ABAKA

413, avenue Mercier, Shawinigan
abaka.ca

Fondée en 2002, l'entreprise shawiniganaise est l'une des pionnières de la mode écoresponsable au Québec. Abaka confectionne des vêtements à la main, à partir de tissus de fibres naturelles telles que le chanvre, le bambou et le coton biologique. Elle incarne le *slow fashion* à son meilleur, à l'opposé des productions de masses et des vêtements jetables. On y trouve de tout pour remplir sa garde-robe et s'attirer des vagues de compliments, tant pour les femmes que pour les hommes et les enfants : chandails, robes, jupes, pantalons, caleçons. Bien que les vêtements Abaka soient disponibles à plusieurs points de vente au Québec ainsi qu'en ligne, rien ne vaut la visite de l'atelier-boutique de Shawinigan, pour rencontrer l'équipe et ainsi en apprendre davantage sur cette entreprise qui a notre planète à cœur.

JARDINS DUGRÉ

3861, rang Saint-Charles, Trois-Rivières
jardinsdugre.ca

Depuis 1955, la famille Dugré excelle dans le secteur maraîcher de la Mauricie, nourrie par sa passion d'offrir des fruits et légumes cultivés avec amour. Situés à quelques minutes du Chemin du Roy, les jardins ouvrent leurs portes durant la période estivale pour que ses clients puissent s'approvisionner de fraises, d'asperges et de maïs sucré surnommé « Gré d'Inde », car il est soigneusement classé selon une méthode et une production propre à la famille. Le kiosque sera à la Ferme horticole Gagnon pour la saison 2020. Ouvert de mai à septembre, la fruiterie rustique sur le pont couvert offre, outre des fruits et légumes, des produits du terroir tels que fromages, confitures et viandes de porc et de sanglier. La famille invite également les visiteurs à pique-niquer dans un jardin de style anglais qui borde la rivière seigneuriale Saint-Charles.



↑

MONTÉRÉGIE



LA FERMETTE

PAGE 184

LA PAGAILLE - COOPÉRATIVE PAYSANNE

PAGE 188

LAGABIÈRE

PAGE 192

JOURNAL DE BORD

PAGE 195





LA FERME AU FÉMININ

À Hemmingford, deux femmes prennent soin de leur grand jardin. Elles y sèment leur passion pour une autre agriculture, plus soucieuse de l'environnement, des saveurs, de l'humain et de nouveaux modèles de production. Bienvenue à La Fermette.

Mots Sophie Ginoux ; photos La Fermette

Justine Chouinard et Annie-Claude Lauzon sont jeunes, dynamiques et enthousiastes. Unies dans la vie comme dans leurs projets, elles ont lancé La Fermette, en 2017, une petite entreprise de jardinage-maraîchage. Ce choix, elles l'ont fait après des années à s'intéresser à l'agriculture et aux questions alimentaires. « Nous n'avons pas grandi à la campagne ni étudié dans ce domaine, mais nous avons, pendant des années, été impliquées dans des initiatives d'écologie urbaine, comme les jardins communautaires et l'apiculture. »

Elles se sont alors posé plusieurs questions, qui ont guidé leurs pas : d'où provient notre nourriture ? Comment la produit-on ? Quelle place l'agriculture occupe-t-elle dans nos campagnes et quel rôle y joue-t-elle ? « Nous avons compris que la ferme pouvait être synonyme de changement », confient les deux maraîchères, qui ont travaillé dans plusieurs exploitations, dont la ferme-école des Quatre Temps, un modèle en matière d'agriculture bio-intensive et de formation de futurs entrepreneurs. C'est d'ailleurs par ce biais qu'elles ont rencontré ceux qui allaient devenir leurs partenaires dans La Fermette.

Un nouveau modèle

On entend de plus en plus parler de culture biologique et de restaurants qui disposent de leur propre jardin. Mais le projet de Justine et d'Annie-Claude est beaucoup plus inusité. « Les copropriétaires du Café Parvis et de la Buvette Chez Simone, à Montréal,

voulaient démarrer un projet qu'ils appuieraient sans en être responsables. C'est grâce à leur soutien que tout a commencé. Ils ont investi dans La Fermette et entretiennent avec nous une relation privilégiée, tout en nous laissant décider des produits et des marchés que nous desservons », expliquent les jeunes femmes, qui ont notamment pu compter sur les équipes des deux restaurants pour une grande corvée de préparation de leur lopin de terre. « Nous avons même eu droit, ce soir-là, à un grand repas pour tout le monde préparé par les chefs des deux restos. C'était génial ! »

Ce modèle d'affaires novateur touche toutes les sphères de La Fermette, de la production à la commercialisation. Les maraîchères ont effectivement choisi de pratiquer une agriculture bio-intensive et diversifiée leur permettant de fournir, de mai à novembre, leurs deux partenaires ainsi que des particuliers et des restaurants. La Fermette n'est toutefois pas ouverte aux visiteurs ou aux autocueilleurs, en dehors d'événements ciblés. « Nous ouvrons nos portes le vendredi à notre communauté locale, recevons des bénévoles le jeudi et planifions de faire des repas spéciaux en collaboration avec certains chefs, mais nous n'avons pas une vocation agrotouristique », précisent Justine et Annie-Claude.

Culture miraculeuse

On comprend pourquoi les deux maraîchères reçoivent peu : La Fermette est toute petite !

>

Elle s'étend sur une terre de 0,7 hectare, ce qui pourrait effrayer bon nombre d'agriculteurs. « Ici, c'est comme un grand jardin. Il ressemble à ceux des ouvriers français à la fin du XIX^e siècle, mais il dispose de toutes dernières technologies pour être le plus efficace possible. » Et cette efficacité n'est pas liée à des intrants chimiques ou encore à de la machinerie lourde. Les jeunes femmes n'ont même pas de tracteur ! Elles misent plutôt sur la diversité et des stratégies naturelles qui ont fait leurs preuves dans les fermes bio-intensives.



Il pousse ainsi de 30 à 40 variétés de légumes sur ce petit lopin de terre agrémenté d'une serre chauffée, d'une autre semi-chauffée et de tunnels chenille qu'on déplace selon les besoins. Certains légumes sont produits en grande quantité pour alimenter les restaurants, comme des laitues, des variétés de tomates cerises et patrimoniales, des épinards, des radis, des rabioles et des carottes nantaises. D'autres, en revanche, sont destinés aux particuliers et sont saisonniers (patates nouvelles, haricots, pois verts et brocolinis). « Notre modèle de production est différent des paniers bios habituels. Mais notre petite terre peut tout de même nourrir l'équivalent de 150 familles ; ce n'est pas négligeable. »

La ferme en ville

À défaut de recevoir des visiteurs ou de vendre leurs légumes à de grandes surfaces, Justine et Annie-Claude destinent 50 % de leur production à des marchés fermiers. Elles ont d'ailleurs vu évoluer celui

des Éclusiers, situé dans le Vieux-Port de Montréal. À leurs yeux, contribuer à nourrir un quartier avec des produits frais et naturels est très valorisant. « Nous récoltons le vendredi et allons vendre tout cela au marché le lendemain. Alors, évidemment, nos légumes sont bien plus goûteux que ceux que l'on retrouve dans des épiceries, même biologiques », expliquent-elles. Le prix a-t-il une incidence sur cette popularité ? « Il n'y a pas tant de différence que cela, affirment-elles. Et nos clients ont conscience qu'en nous appuyant, ils encouragent un mouvement qui ne laisse pas de dette écologique. »

Chaque mercredi d'été, les deux jeunes femmes participent aussi à un autre marché fermier à la Buvette Chez Simone, leur partenaire. Un autre quartier à nourrir et une belle initiative, puisque tous les légumes invendus sont utilisés par le chef du restaurant, qui modifie son menu en conséquence. Il fallait y penser.

Des défis

Dans une société encore dominée par une vision ultraconsumentiste et par un imaginaire collectif assez traditionnel, être des femmes agricultrices, optant, de surcroît, pour un modèle de production bien différent des normes, cela comporte son lot de défis. Justine et

Annie-Claude ont d'ailleurs montré au petit écran les hauts et les bas du démarrage de La Fermette en participant à la deuxième saison de l'émission *Les fermiers*. « C'est sans filtre, on vous prévient. Moments *tough* inclus ! disent-elles en riant aujourd'hui. Mais cette expérience illustre bien les paris que comporte l'agriculture. Même si on pense que tous les paramètres sont réunis pour réussir, on doit apprendre à lâcher prise avec les aléas de la météo, les invasions d'insectes ou bien les visites impromptues de chevreuils dans les champs. » Malgré tout, La Fermette se fraie un chemin de plus en plus sûr depuis trois ans et prouve, comme d'autres initiatives du même genre, menées d'ailleurs par de plus en plus de femmes, qu'il est possible d'envisager l'agriculture autrement. Bravo, les filles !

La Fermette

146, chemin de Covey Hill, Hemmingford
lafermette.ca





LE BONHEUR EST DANS LE MICROMARAÎCHAGE

L'histoire de la coopérative La Pagaille, c'est avant tout celle de cinq jeunes Québécois unis par des liens familiaux, amicaux ou amoureux, qui ont eu envie de changer de vie pour revenir à la terre. Depuis deux ans, ils cultivent à petite échelle des légumes bios, qui séduisent de plus en plus de clients. Ils souhaitent aujourd'hui faire grandir leur rêve fermier.

Mots Fanny Bourel ; photos La Pagaille - Coopérative paysanne

Il y a un peu plus de trois ans, Raphaël et sa conjointe, Camille, vivaient à Québec, où le jeune graphiste préférait passer du temps sur son balcon, à s'occuper de ses tomates, que devant son ordinateur.

Avec Florence, la sœur de Raphaël, et leur couple d'amis Benoît et Élise, ils décident, en 2017, d'acheter un terrain à Saint-Pie, en Montérégie, pour y construire une maison où vivre tous ensemble, mais aussi pour y fonder une microferme maraîchère.

En phase avec leurs envies et leurs valeurs

Si la famille d'Élise possède une exploitation agricole, rien d'autre, à l'époque, ne prépare ces cinq individus dans la vingtaine et la trentaine à devenir paysans. Raphaël est illustrateur-graphiste, Benoît œuvre en plomberie, Florence est étudiante et Camille et Élise viennent d'univers très différents, la sociologie pour l'une et la diététique pour l'autre.

« Nous avions envie de revenir à la terre et d'exercer un métier qui faisait du sens pour nous, écologistes, et qui soit bénéfique aux autres », explique Raphaël. « Nous étions aussi en quête d'un mode de vie plus lent, rythmé par les saisons, pour ne pas toujours courir après le temps », ajoute Florence.

En produisant des légumes sains, cultivés sans pesticide, le groupe a trouvé en sa coopérative un moyen concret de faire le bien autour de lui et de contribuer à la sécurité alimentaire sans nuire à la planète.

Environ 30 variétés différentes

Pour apprendre à faire pousser des légumes, Florence et Raphaël se sont formés en production horticole à l'Institut de technologie agroalimentaire, qui possède un campus à Saint-Hyacinthe, non loin de Saint-Pie. Les apprentis fermiers se sont plongés dans des livres, notamment ceux de Jean-Martin Fortier, d'Eliot Coleman et de Charles Hervé-Gruyer, tous trois des références en matière d'agriculture maraîchère biologique.

Concombres, salades, tomates, poivrons, haricots, choux, brocolis, radis, navets, betteraves, carottes, aubergines, cerises de terre... En tout, La Pagaille produit une trentaine de variétés de légumes. Certaines d'entre elles sont ancestrales, car la coopérative tient à préserver la biodiversité.

Si aucun produit chimique n'est utilisé, les légumes ne sont toutefois pas certifiés biologiques, car le processus coûte trop cher, explique Raphaël.

La demande est là

La production maraîchère de la ferme est écoulée sous forme de paniers hebdomadaires disponibles sur abonnement d'environ quatre mois, de juin à septembre.

Lors de sa première saison, La Pagaille remplissait 12 paniers chaque semaine. Le nombre de clients

>





est passé à 34 en 2019. « L'an dernier, on a refusé des gens. Et, en deux jours, on a déjà eu 20 abonnements pour cet été », explique-t-il. Si la Montérégie est une région agricole, l'offre de légumes fermiers et bios s'y fait pourtant plutôt rare.

Cette année, La Pagaille espère avoir 60 abonnés et offrir deux formats de panier, l'un pour une personne, à 22 dollars par semaine, et l'autre pour 2 à 3 personnes, à 30 dollars par semaine. Et une nouveauté pour 2020 : les gens auront la possibilité de choisir le contenu de la moitié de leur panier.

Les cinq membres du groupe travaillent tous à temps partiel pour la coopérative. Les heures qu'ils consacrent constituent l'équivalent de trois employés à temps plein. Toutefois, personne n'est rémunéré au sein de ce quintette. « La Pagaille est un projet rentable, mais que l'on porte à bout de bras », précise Raphaël.

Micro ferme, mais maxi efficacité

L'an dernier, en cultivant leurs 2 000 mètres carrés de terre, ils ont généré 20 000 dollars. « On n'est pas aussi efficace que Jean-Martin Fortier [de La Ferme des Quatre-Temps], mais c'est tout de même un très bon ratio ! », se félicite-t-il.

Pour parvenir à une telle productivité, la coopérative recherche l'efficacité. « La bonne gestion du temps, c'est le nerf de la guerre », résume Florence.

La Pagaille a également recours à des techniques de permaculture, qui permettent de densifier les cultures, mais qui demandent davantage de travail à la main. Et comme la ferme vise le zéro déchet, elle a aboli le film plastique noir qui empêche habituellement les mauvaises herbes de pousser. Un choix écologique, mais exigeant en travail de désherbage manuel !

Le goût avant tout

Si les cinq paysans besognent dur pour cultiver leurs champs, ils veillent tout de même à allier travail et plaisir. « Cultiver la terre reste un beau moment de détente », assure la jeune femme.

Et ils se montrent toujours disponibles pour faire visiter leur ferme. Car La Pagaille s'est aussi fixé une mission éducative sur les vertus de ses légumes à l'apparence moins parfaite que celle des poivrons ou des brocolis vendus dans les épiceries. « Les clients sont heureux quand on leur explique que si leur tomate est un peu craquée, c'est parce qu'on a attendu qu'elle soit bien mûre pour la cueillir, afin d'avoir un maximum de goût et de vitamines », explique Raphaël.

Des projets en pagaille

Heureux au milieu de leurs rangées de légumes, Florence, Raphaël, Camille, Élise et Benoît aspirent à faire grandir leur coopérative paysanne en allant s'établir sur un plus grand espace, au cours des prochaines années. « On ne sait pas encore où on ira au Québec, mais on va déménager, car notre terrain est trop petit, affirme Raphaël. Notre ferme actuelle est comme un laboratoire qui nous permet de gagner de l'expérience avant de se lancer en plus grand. »

La Pagaille aspire aussi à diversifier sa production avec la culture de légumes d'hiver et en misant sur la transformation alimentaire de produits fermiers.

La Pagaille - Coopérative paysanne

876, rang de la Presqu'île
Saint-Pie
450 924-0367
fermelapagaillecoop.com

À BOIRE

LAGABIÈRE

Saint-Jean-sur-Richelieu

LES « BROUE BROTHERS » DE SAINT-JEAN

Sur un coup de tête, les frères Sébastien et Francis Laganière ont abandonné leurs études en gestion à l'UQAM pour doter Saint-Jean-sur-Richelieu d'une brasserie artisanale en 2012. Ce lieu festif, qui place le Haut-Richelieu sur la carte brassicole québécoise, est aujourd'hui un véritable laboratoire pour leur seconde brasserie, en pleine croissance.

Mots Marie Mello ; photos Lagabière

Heureusement pour la population johannaise, le plan d'affaires des Laganière, qui ne devait être qu'un travail scolaire, est devenu réalité. Si on était leur prof, on leur accorderait une excellente note. En plus de doter leur ville de 95 000 habitants de son unique brasserie artisanale, ils la font maintenant rayonner dans l'ensemble du Québec, aux États-Unis et en

Europe, par le biais de canettes de bière colorées aux noms humoristiques.

Comme si grandir ensemble n'avait pas assez soudé leur fraternité, Sébastien et Francis collaborent depuis huit ans. Ils ont d'abord ouvert un « brouepub » (un bistro-brasserie) dans le Vieux-Saint-Jean >



en 2012, puis une usine dans le quartier industriel en 2016. « On n'est pas encore tannés de se voir presque tous les jours, s'amuse Sébastien. En plus, on a engagé les amis et la famille. Méchante ambiance ! C'est un peu comme quand on était jeunes et qu'on brassait dans le garage familial. Nos amis venaient nous aider. Je trouve ça important. »

Selon les dires des deux copropriétaires et maîtres-brasseurs, leurs forces sont complémentaires : « Lui, c'est l'ingénieur ; moi, je suis le comptable... sans l'être ! », ironise Francis, en expliquant que Sébastien excelle dans tout ce qui concerne les plans, les équipements, la technique. « Francis est capable de sortir tous les chiffres mentalement en deux secondes », ajoute son frère. Jamais les Laganière ne se seraient doutés que leur aventure artisanale emploierait aujourd'hui 40 personnes.

Le pub, département de R et D

Dans la rue Richelieu, le populaire pub de Lagabière et sa grande terrasse peuvent accueillir 200 convives. Accessible en bateau, il abreuve aussi l'été un grand nombre de touristes québécois ou américains. « C'est un super beau spot, dit Francis ; mais quand on est arrivés, c'était un ancien magasin de souliers complètement "strippé", avec un salon de coiffure en arrière. Il n'y avait pas de ventilation, de chauffage, d'eau... » Aujourd'hui, l'avant du bâtiment abrite la brasserie artisanale du pub, le laboratoire de Nicolas Lemmens.

« Nicolas est un ami du secondaire. Quand on faisait les rénos, il passait dans la rue et nous a aidés à creuser un trou pour faire entrer l'eau », raconte Francis. Nicolas, devenu plus tard serveur au pub, s'est ensuite intéressé au brassage. « On lui a magasiné un kit maison et le lendemain de sa première brasse, on lui a dit : "finalement, on aimerait ça que tu brasses au pub". Il n'a plus jamais réutilisé son kit maison. »

En 2019, Nicolas a brassé quelque 70 recettes de bières de tout acabit, de la stout aux guimauves à la sure de fermentation mixte aux fruits. Il se documente sans cesse pour essayer de nouveaux produits et techniques. « Il a carte blanche ! révèle Francis. Au pub, on vend des bières maison indisponibles en canette. C'est une étude de marché permanente : nos clients nous disent celles qu'ils aiment le plus. On prend même les demandes spéciales ! Quand l'idée est bonne... » C'est aussi là



que naissent les premières versions des bières qui seront développées à l'usine pour être distribuées en canette aux quatre coins de la province.

Sur place, la dégustation peut être agrémentée de nourriture, même si « la priorité est accordée à la bière ». Au menu, le porc effiloché maison cuisiné à la bière vole la vedette, ainsi que les plateaux de fromages et de charcuteries. On y organise des événements variés : humour (série Lagablague), musique (5 à 7 jazz), jeu-questionnaire, épluchettes, soirées de contes, mercredi *cask*, *tap takeovers*, etc. « On aime inviter un brasseur avec une douzaine de ses bières et, pendant 24 h, c'est comme si t'étais à Saint-Tite ou au Lac-Saint-Jean. Ça fait découvrir des produits d'ailleurs aux gens d'ici. Ils adorent ça », se réjouit Sébastien, dont les critères de sélection sont « l'amitié et la bonne bière ».

Innovation en can

Le second édifice des Lagabière — la microbrasserie d'où sortent les canettes, alias « la shop » — est le lieu de travail de ses trois autres brasseurs : Mathieu Mercier et les frères Maxime et Antoine Brunet-Béland. Ils y concoctent les Lagabière vendues dans les épiceries et les dépanneurs ainsi qu'à la SAQ (six à huit variétés, selon la saison), dont la fameuse Ta Meilleure, une Northeast IPA plusieurs fois primée ; Ta Plus Meilleure, sa déclinaison tropicale, plus forte ; et La Poudre Jaune, une sure populaire. On peut aussi y acheter des caisses de bière.



Le printemps dernier, les frères annonçaient l'arrivée d'une pilsner, pour compléter leur délicieuse collection, et de deux nouvelles bières rotatives, qui connaîtront chacune quatre vies : la Ukulélé (IPA) et la Tiki (sure). Ces dernières s'inspirent du concept de Balade en radeau, une série de 12 bières mensuelles terminée en avril. « Avec nos rotatives, on maintient un petit côté R et D, comme au pub. On recueille les commentaires, et les meilleures reviendront ! », précise Francis, dont la Lagabière préférée de 2019 était la Balade en radeau de septembre, une gose lime-concombre.

Depuis le début, Francis et Sébastien tiennent à ce que leurs produits restent abordables. Pour y arriver, ils réduisent tous les coûts non reliés au brassage, soit l'emballage, la distribution, le marketing et les étiquettes. « Quand tu achètes une bière de microbrasserie, le pourcentage payé pour le liquide est souvent trop bas, déplore Francis. Tu paies pour la belle bouteille, le système de distribution... tout le monde se prend un pourcentage, ça monte vite ! Nous, on ne coupera jamais sur la qualité du houblon ou les salaires, mais on coupe partout ailleurs. »

« C'est correct de boire Ta Meilleure un lundi, sans attendre tes trois chums tripeux de bière, poursuit-il. Y en a partout, elle est bonne et pas chère. Pas besoin de vider les tablettes de l'épicerie : la semaine prochaine, y en aura encore ! »

La grande expansion

L'approche des Laganière porte manifestement ses fruits car, en trois ans, la *shop* a atteint sa pleine capacité. Une usine neuve, beaucoup plus grosse, verra donc le jour au printemps prochain, avec boutique, salon de dégustation et terrasse. « Le nouveau bâtiment, c'est vraiment le gros morceau de notre histoire qui s'en vient, s'enthousiasme Sébastien. En bons patentoux, on a toujours tout fait nous-mêmes, mais, là, ça va vraiment être une belle *shop*, avec de vrais bureaux et tout ! »

L'entreprise, qui distribuait déjà, à très petite échelle, ses canettes dans certains pays d'Europe, a depuis cette année une vaste entente de distribution aux États-Unis, qui requiert de doubler, rapidement, sa capacité de production. « Notre usine actuelle produit environ 7000 hectolitres de bière par année. La prochaine permettra, en théorie, de se rendre à 70 000. Mais dans la première année, on estime qu'on va commencer par doubler notre capacité de production pour le marché américain. »

« Un des aspects les plus trippants de la job, estime Francis, c'est prendre du recul et penser à toutes ces fois qu'une Lagabière s'ouvre, partout au Québec et maintenant aux États-Unis. On fournit un méchant party ! »

Lagabière

167, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu
lagabiere.com

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME MONTRÉGIE

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Tourisme Montérégie

POTAGER MONT-ROUGE HALTE GOURMANDE

154, rang de la Montagne, Rougemont
pmrhaltegourmande.ca

Philippe Beauregard, copropriétaire du Potager Mont-Rouge Halte Gourmande, a grandi dans les champs. Issu d'une quatrième génération d'agriculteurs, il a étudié en agroéconomie à l'Université McGill avant de faire un MBA de l'Université Laval. Fervent défenseur de l'agrotourisme, il souhaite rendre sa ferme

accessible. En avril débute la saison de l'autocueillette, avec les fraises. Puis vient le temps des tomates, des cerises, des pommes, des poivrons, des aubergines et enfin des courges. Pour les touristes et les familles, c'est une bonne adresse, où passer une journée entière à cueillir, à goûter et à jouer. Sur place, les propriétaires offrent aussi des balades en tracteur, des jeux gonflables, une miniferme, un labyrinthe de maïs et plus encore. En 2015, le Potager a été lauréat du Moisson d'Or 2015 remis par l'Association des producteurs maraîchers du Québec.



photo Tourisme Montérégie

LA MAISON AMÉRINDIENNE

510, montée des Trente, Mont-Saint-Hilaire
maisonamerindienne.com

Lieu d'ouverture, de culture et d'apaisement situé dans une forêt ancestrale au pied du mont Saint-Hilaire, la Maison amérindienne présente les diverses facettes des cultures amérindiennes du Québec et du Canada. On y organise cinq à six expositions d'artistes autochtones par année, et l'exposition permanente *De l'eau... à la bouche* fait le lien entre les Autochtones et le sirop d'érable. On y retrouve aussi une boutique d'objets mettant en valeur l'art et le savoir-faire des Premières Nations. La Maison amérindienne accueille enfin des concerts et des soirées gastronomiques. Au café Mishtan, une nouveauté, on peut goûter à une tarte au sucre, une recette atikamekw, et à un gâteau iroquoien au maïs.

DOMAINE CARTIER-POTELLE

277, rang de la Montagne, Rougemont
domaine-cartier-potelle.com

À Rougemont, tout près de l'entrée du sentier qui mène à la croix du mont du même nom, se trouve la grande bâtisse moderne du Domaine Cartier-Potelle, vignoble et cidrerie. Ses trois propriétaires (Jean-Pierre, Josée et David) y ont établi un domaine en 2011. Aujourd'hui, 15 000 pommiers poussent sur son magnifique terrain, et on peut y faire de l'autocueillette dès le mois de septembre. C'est un lieu propice aux rencontres et aux dégustations, qui accueille fréquemment des réunions d'affaires et des événements privés. Cinq vins y sont produits (chardonnay, riesling, vin blanc, rosé et rouge) ainsi que cinq cidres (effervescent, de glace et fortifié, entre autres).

HÉRITAGE SAINT-BERNARD

480, boulevard D'Youville, Châteauguay
ilesaintbernard.com

L'île Saint-Bernard, à Châteauguay, est un lieu riche en biodiversité et l'un des plus beaux endroits pour une balade nature près de Montréal. Faune et préservation y sont les maîtres-mots, et une promenade dans les sentiers du refuge faunique Marguerite d'Youville de 223 hectares vous permettra d'observer de jolis oiseaux (plus de 230 espèces y ont été recensées) et animaux. Du côté du tertre de l'île, on trouve un café, un bistro, un verger biologique et quelques bâtiments patrimoniaux, tels un manoir et un moulin. Dans ce parc municipal, de nombreux jeux à leur disposition des enfants, ce qui en fait une destination familiale idéale. Pour profiter de plus d'activités et de sentiers en forêt, visitez également le Centre écologique Fernand-Seguin, tout près.

LA RABOUILLÈRE

1073, rang de l'Égypte, Saint-Valérien-de-Milton
rabouillere.com

Entre Saint-Hyacinthe et Granby, Saint-Valérien-de-Milton est une municipalité voisine des Cantons-de-l'Est. C'est là que se trouve La Rabouillère, un site réunissant une ferme, une table champêtre, des salles de réception et un gîte. Fondée en 1992 par Pierre Pilon, La Rabouillère est aujourd'hui gérée par son petit-fils, Jérémie Pilon, cuisinier diplômé de l'ITHQ, et sa conjointe, Marie-Claude Bouchard, diplômée en service de table et en sommellerie. La boutique, inaugurée en 2016, offre des produits élevés ou faits sur place (agneau, porc, pintade, gelées et charcuteries). En famille, on peut aller à la rencontre des animaux qui composent la ferme : lamas, ânes, moutons, chèvres, lapins et alpagas. Si vous cherchez un lieu convivial et clé en main pour un mariage, il a fort à parier que vous y trouverez votre compte.



photo Tourisme Montérégie

OUTAOUAIS



FERME ET FORÊT

PAGE 198

HOUBLONNIÈRE LUPULINE

PAGE 202

JOURNAL DE BORD

PAGE 207





LES MAINS DANS LA TERRE

À 35 minutes au nord-ouest de Gatineau, au creux d'un vallon du village de Wakefield, nature et culture ne font qu'une.

Mots Olivier Béland-Côté ; photos Ferme et Forêt

Du haut du verger où poussent framboises, mûres et pommes, on distingue les environs vallonnés, vagues apaisantes soulevées méthodiquement pas une brise légère. Le relief gatinois offre de sobres dénivelés dont on peut aisément deviner la fonction : cultures de toutes sortes au pied de la ferme et de la maison attenante, et, lorsque l'œil atteint l'orée des bois, champignons forestiers accrochés à la base des érables. La tubulure entre les arbres de cette forêt immaculée reproduit le plan réticulaire des racines : les éléments nutritifs mis en commun convergent pour alimenter la cabane. La sève descend par gravité, suivant la pente douce du vallon.

« On a commencé à bouillir il y a quelques semaines, on est là-dedans pas mal à temps plein, dit d'entrée de jeu Geneviève LeGal-Leblanc, qui, avec Sean Butler, tient les rênes de Ferme et Forêt, à la fois entreprise d'alimentation sauvage et ferme écologique. Notre fils de 8 ans, Téo, est aussi à la maison, alors il nous donne un coup de main ! », poursuit-elle, rendant compte de cette réalité de l'école à la maison en contexte de pandémie. « Notre kiosque est toujours ouvert, mais c'est un libre-service, il n'y a pas de contact direct, et la cabane sert seulement à produire le sirop », explique-t-elle.

La ferme des possibilités

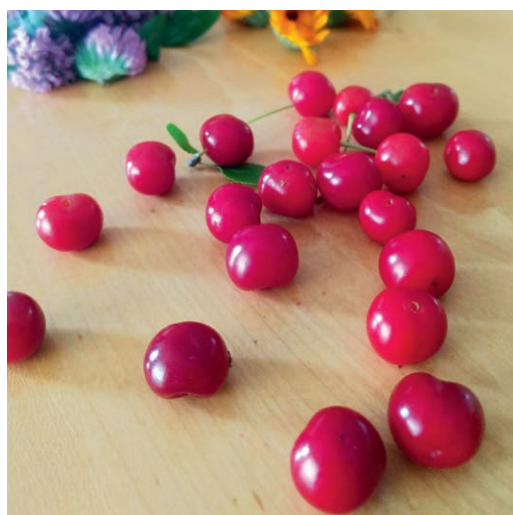
L'acériculture est centrale à l'entreprise : l'érable et ses dérivés, de la sève brute aux tartes et aux granolas, comptent pour la moitié de son chiffre d'affaires. La forêt produit, en outre, une variété d'aliments sauvages, comme les pousses d'épinettes et l'asclépiade, en plus d'être le terreau fertile de champignons tel le shiitake, très prisé.

En contrepoint, les champs, qui occupent à peu près le tiers de l'espace, sont l'hôte de petits fruits, d'asperges et d'ail, cultivés, bien entendu, sans pesticide ni engrais chimique. À première vue, ou plutôt, à vue moderne et urbanisée, la distinction entre la terre sauvage et le sol marqué de l'empreinte humaine semble évidente. Mais ici, Ferme et Forêt force le regard, car tout est plus entremêlé qu'il y paraît. L'interdépendance que met au jour la permaculture y est, en fait, patente.

« Quand j'ai rencontré Sean, il s'intéressait beaucoup à la permaculture, confie Geneviève. On a donc commencé par transformer un tiers d'acre en permaculture, pour voir ce que ça allait donner ». Quelques mois auparavant, Geneviève et Sean s'étaient mis en quête d'une ferme où ils pourraient vivre en harmonie avec la nature et mettre en pratique leurs savoirs. « On a visité au-dessus de 60 fermes, puis on est tombés sur l'emplacement de nos rêves ! ».

À cette époque, le couple résidait à Ottawa. La jeune femme travaillait au Musée de l'agriculture, mais elle ressentait le besoin de mettre les mains dans la terre. « J'ai toujours voulu vivre dans un milieu plus sauvage, c'est là que je me sens bien, avoue-t-elle. J'ai grandi à Ottawa, mais j'ai toujours eu ce genre de connexion. En deuxième année du primaire, j'étais la seule dans la classe qui prenait soin des plantes et, ado, j'ai converti une partie de la cour arrière de la maison familiale en jardin. »

La ferme dont ils ont fait l'acquisition est située sur un terrain de 60 hectares (150 acres). Une vaste >





parcelle offrant une pléthore de possibilités. « Ça faisait tellement longtemps qu'on mijotait le projet, alors on voulait prendre le temps de s'installer, d'apprendre à connaître notre terre, dit Geneviève en évoquant la période précédant la création de l'entreprise, en 2013. Un moment important, ça été la visite de mon oncle Gérard LeGal [le fondateur de l'entreprise de cueillette Gourmet Sauvage, dans les Laurentides]. On regardait tous le bord du champ, on y voyait des prunes et d'autres fruits. Un à la suite de l'autre, il a nommé sept ou huit fruits sauvages qui se trouvaient devant nous et qu'il souhaitait nous acheter. J'ai immédiatement vu un potentiel d'incorporer ça dans mon entreprise ».

Communauté bio

Le projet de Geneviève LeGal-Leblanc et de Sean Butler s'insère dans un milieu agronomique plutôt modeste, la plupart des installations locales étant des fermes de pâturage pour bovins. Celle qui a été formée à l'agriculture traditionnelle (elle possède un diplôme en agriculture et développement international du Collège d'Alfred de l'Université de Guelph, en Ontario) ne se voit cependant pas tenir une ferme laitière. Et ça tombe bien, car des fermes bio et de petites entreprises commencent à pousser dans les environs. « Ça m'a donné espoir que ce qu'on faisait était viable, qu'on pouvait vivre de ça », dit celle qui est responsable des légumes et des aliments sauvages.

Ragaillardis par la venue de jeunes fermiers et de maraîchers bio, les partenaires se sont associés à deux fermes voisines pour créer l'événement automnal Farm Hop durant lequel les trois entreprises ouvrent gratuitement leurs portes au public afin que ce dernier

puisse découvrir l'envers du décor de l'alimentation biologique. « On estime à 2000 ou 2500 le nombre de visiteurs », dit Geneviève. Et, ça dure combien de temps, une semaine ? « Non, une seule journée ! », lance-t-elle avec une fierté palpable dans la voix.

Cet intérêt marqué pour l'agriculture biologique déborde d'ailleurs la question des engrais et des pesticides. Il s'inscrit dans une sensibilité environnementale que la fermière a vue se développer au fil des ans. « Les gens veulent s'alimenter de manière éthique, mais ça va au-delà du bio, explique-t-elle. Ils sont beaucoup plus sensibilisés aux questions environnementales, ils font des choix par rapport à ça, s'approvisionnent localement ». Mais ce désir de proximité n'est pas seulement catalysé par l'aspect écologique de la chose, il relève aussi une volonté de connaître les individus derrière la nourriture et de découvrir leurs méthodes pour les mettre en pratique. « Je vois un intérêt grandissant envers les façons dont on procède, indique Geneviève. Les gens veulent commencer à produire chez eux. »

Le contexte, au moment d'écrire ces lignes, semble clairement favoriser un retour vers l'autoproduction alimentaire et l'apprentissage d'un savoir-faire que font actuellement Sean Butler et Geneviève LeGal-Leblanc. « On se voit certainement comme producteur, mais aussi comme personne-ressource, admet-elle. On veut éventuellement accueillir plus de gens, avoir plus d'événements, offrir plus d'ateliers. On veut partager nos connaissances ».

Ferme et Forêt

225, chemin Shouldice, Wakefield
fermeetforet.ca



DU LOCAL AUX ARÔMES ALLEMANDS

Qu'est-ce que le parfait houblon ? « Celui qui sert à la parfaite bière ! On est un ingrédient de la chaîne... », répond en souriant Charles Allard qui, avec sa sœur Mireille, a fondé la houblonnière Lupuline, en Outaouais, il y a 11 ans. La plante est altruiste : elle donne un cœur, une ligne et une signature aux nectars des brasseurs. Chez Lupuline, on s'inspire de la production allemande, où les bières sont brassées avec du houblon local. Jawohl !

Mots Alexis Gacon ; photos Houblonnière Lupuline

Charles et Mireille se sont établis à l'Isle-Aux-Allumettes, dans le Pontiac. En 2009, ces pionniers du houblon québécois ont décidé de devenir les alliés du bouillonnement brassicole que connaissait alors la province. « Auparavant, on élevait des bœufs. Mais avec la vache folle, on a perdu des bêtes. À ce moment-là, la MRC de Pontiac essayait de diversifier les activités agricoles. On s'est dit : "c'est l'occasion !" »

Ils ont donc fait ni une ni deux et troqué les bestiaux pour des cocottes de houblon... et grandi vite. Aujourd'hui, 11 000 plants de houblon s'étendent désormais sur les plus de 4 hectares (11 acres) de leur domaine. Une dizaine de variétés de houblon s'y épanouissent, du terreux Golding, à l'aise dans les Belgian Pale Ale, au poivré Willamette, qui va comme un gant aux bières de type porter.

Quatre des houblons cultivés chez Lupuline sont plutôt amers, les six autres sont plutôt aromatiques et fruités. « Il y a 11 ans, les houblons d'amertume étaient en demande, puis tranquillement les brasseurs ont suivi le goût des buveurs. Maintenant, ils recherchent des notes de pamplemousse, des saveurs tropicales. On s'adapte ! », explique Charles. Lupuline évolue en parallèle des mouvements du monde brassicole allemand, qui, après des siècles de tradition, dépoussière la production en développant depuis quelques années de nouvelles variétés aux notes de melon et de mandarine.

Sa Majesté la plante

Le Québec a mis du temps à se mettre au houblon, mais maintenant c'est chose faite et le rendement est bon dans le Pontiac. « Ici, l'été, on a énormément de soleil, c'est un peu comme le sud de l'Allemagne ou la République tchèque », s'enthousiasme Charles. Il explique comment la plante parvient à livrer tout son potentiel : « La partie utilisée pour teinter l'arôme de la bière est le cône femelle de la plante grimpante. » Elle grimpe sur des poteaux jusqu'à atteindre plus de 5 mètres. « Quand on s'est installés en 2009, ça fait jaser les gens. Les poteaux sont quand même très haut ! Mais la plante a besoin de cette infrastructure. C'est une belle plante, et c'est impressionnant ! »

Dorées au soleil, les cocottes de houblon ont de faux airs de cannabis. Une fois récolté, le houblon est pressé, séché, entreposé puis livré aux brasseurs.

Il suffit de quelques grammes pour qu'il embaume des centaines de litres de bière. C'est un superpouvoir qui épate encore Charles : « Les moindres petites variations se ressentent, et l'effet du terroir est puissant. Il n'y a pas de magie dans la culture du houblon, mais beaucoup de complexité ».

Prendre la vague

De 2002 à 2012, le nombre de microbrasseries a triplé au Québec passant d'une trentaine à une centaine d'établissements. En prenant le virage du houblon, Charles Allard voulait suivre le mouvement. « Le milieu brassicole est tellement dynamique, >



en constante évolution, on sentait une émulation. C'est le fun de faire partie de cette chaîne de production. »

Les Allard constituent un nouveau maillon de la chaîne car, à la création de leur entreprise, le houblon québécois n'existait pratiquement pas. « Il y en avait quelques-uns, à très petite échelle, raconte Charles. Par contre, ils n'ont pas réussi à développer le marché. Nous, on parlait à tous les brasseurs, on voulait leur fournir ce dont ils avaient besoin pour leurs créations. »

Mais Charles et Mireille étaient alors néophytes et il n'y a aucune formation proposée au Québec. « Au départ, on s'est inspirés de ce qui est fait aux États-Unis, puisqu'il y a beaucoup de producteurs. On s'est rendu compte qu'on était en fait plus proche de la philosophie allemande ou alsacienne, celle de rester local. Aux États-Unis, il y a moins de variété, moins de subtilité dans les houblons proposés. » Lupuline s'inspire encore aujourd'hui des pratiques germaniques. « Ils ont une grande offre de bières et donc beaucoup de houblons locaux pour les alimenter. »

Lupuline travaille désormais avec une quinzaine de microbrasseries québécoises, deux microbrasseries ontariennes et quelques-unes également aux États-Unis. Cette année, la houblonnière va encore grandir, mais sans faire le pas de trop. « On veut juste vivre de notre production, avoir du plaisir à le faire. On ne veut pas 1000 acres, mais, à terme, 50. Et on n'ajoutera pas cinq acres de houblon pour rien. On souhaite vraiment suivre la croissance des microbrasseries. On est fiers de dire que les brasseries Dieu du ciel, le Naufrageur ou encore À l'abri de la tempête utilisent nos houblons. On est partout au Québec et on en est fiers ! »



Au fait, qu'est-ce que la lupuline ? Un principe actif du houblon et un antioxydant, qui aide la bière à se conserver. Après dix ans de croissance raisonnée, la houblonnière du même nom a tous les ingrédients pour perdurer.

Houblonnière Lupuline

500, chemin du rang 5
Chapeau
houblonlupuline.com





JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME OUTAOUAIS

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Courtoisie Parc Coulonge

PARC DES CHUTES COULONGE

100, promenade Du-Parc-des-Chutes, Mansfield-et-Pontefract
819 683-2770 chutescoulonge.qc.ca

Le parc des Chutes Coulonge se démarque par ses activités à thématique historique, culturelle et sportive. Aux férus d'histoire, une randonnée pédestre autoguidée en apprend davantage sur le dur métier de draveur, grâce à de nombreux panneaux d'interprétation et à une immense glissade de

plus de 900 m (3 000 pieds) qui, jadis, facilitait le transport des billes de bois. Les mordus d'adrénaline et d'aventure seront servis avec son parcours d'hébertisme conçu pour les adultes et les enfants, ses tyroliennes géantes situées au-dessus de la rivière Coulonge, ainsi que sa Via Ferrata, une activité conjuguant escalade et randonnée sur plus de 600 mètres. Il s'agit d'ailleurs du seul endroit dans la région où il est possible de pratiquer cette activité. Vous seriez fous de ne pas l'essayer !



photo Courtoisie Ville de Gatineau

↓

LE PARC DE LA FERME DALTON

199, montée Dalton, Gatineau

parcdalton.com

Grâce au travail colossal des bénévoles de la Corporation d'aménagement de la rivière Blanche (CARB), ce parc écologique est aujourd'hui un lieu enchanteur. Ce village en pleine ville comprend un sentier multifonctionnel de six kilomètres avec trois ponts couverts sur la rivière Blanche, une chapelle rappelant les écoles de rang gatinoises, une cabane à sucre d'époque, une maison de ferme, des vergers, un atelier de la jardinière, un parc floral, une boutique, une ruche, de grands potagers et une réplique de l'ancienne gare de Templeton. Un chouette voyage dans le temps. Pour casser la croûte en toute quiétude, les desserts et les plaisirs gourmands de la maison de thé s'avèrent un mariage parfait. Le parc Dalton est vraiment l'endroit rêvé pour les balades et les pique-niques.

L'HUILE D'OLIVE

353, montée du Lac-des-Trente-et-Un-Milles, Bouchette
villagemajopial.ca/restaurant

De Maniwaki, il faut une quarantaine de minutes de route pour arriver à ce restaurant gastronomique au cœur de la forêt doté d'une belle terrasse ensoleillée avec vue sur le lac des Trente et Un Milles. L'endroit, dont la cuisine met l'accent sur la fraîcheur et le terroir, est apaisant et vaut le détour pour un brunch en famille ou un souper en amoureux. Les amateurs de vin seront ravis de la grande cave à leur disposition, où ils peuvent eux-mêmes choisir la bouteille qui accompagnera leur repas. C'est l'une des bonnes tables du coin et un secret encore bien gardé au cœur de la vallée de la Gatineau. L'Huile d'Olive fait partie du village récréotouristique Majopial, qui est équipé d'un chalet, d'une auberge et une marina et où des activités sont proposées.

LES BRASSEURS DU TEMPS (BDT)

170, rue Montcalm, Gatineau

819 205-4999

brasseursdutemps.com

En 1821, le fondateur du comté de Hull, Philemon Wright, ouvre la première brasserie de l'Outaouais sur les berges de ce qui allait devenir le ruisseau de la brasserie. Depuis plus d'une décennie, l'entreprise Les Brasseurs du Temps honore la vocation originale de ce site patrimonial en offrant aux gens du coin et aux touristes de passage un lieu rassembleur où l'on peut savourer l'une de ses nombreuses offrandes houblonnées faites à partir d'ingrédients de qualité supérieure. Par temps doux, on se dirige à la terrasse pour décompresser devant un bon repas. Et pour les curieux, le Musée du patrimoine brassicole des BDT retrace l'histoire houblonnée de la région, avec une pléiade d'archives, de photos et d'anecdotes qui plairont certainement aux « biérophiles ».

RUSTIEK TAVERNE GASTRONOMIQUE

51, rue Saint-Jacques, Gatineau

819 525-3343

rustiek.ca

Les amateurs de cuisine nord-européenne se plairont dans ce restaurant fort apprécié des *foodies* de la région. Chez Rustiek, la cuisine de saison est à l'honneur. Chaque plat est préparé avec la plus grande attention en utilisant une impressionnante quantité de produits locaux. Que vous visitiez l'établissement pour le dîner, le souper ou un 5 à 7 bien mérité, vous serez aux petits oiseaux. Durant la période estivale, la terrasse qui surplombe le centre-ville de Gatineau est un incontournable pour un tête-à-tête ou des retrouvailles entre amis. Épicuriens et aventuriers, laissez-vous tenter par une proposition mets et boissons, une expérience gustative des plus mémorables.



photo Courtoisie Rustiek

↑

SAGUENAY — LAC-SAINT-JEAN



BOULANGERIE LA MEUNIÈRE ET LA TORTUE

PAGE 210

FERME AUX TROIS SOLEILS

PAGE 214

ERMITAGE SAINT-ANTOINE

PAGE 217

JOURNAL DE BORD

PAGE 221





LA PASSION DU PAIN À DEUX

Située aux abords du fjord du Saguenay dans le magnifique village de Sainte-Rose-du-Nord, la boulangerie La Meunière et la Tortue est le projet d'un couple ambitieux, pour qui le désir d'offrir à ses clients des produits différents et de qualité surpasse tout le reste.

Mots et photos Thomas Laberge

Alors que le mercure affiche -28 °C en une journée du mois de février, Maxime Mongrain m'accueille avec une tasse de café fumant dans l'auberge de jeunesse qui se trouve juste au-dessus de sa boulangerie, La Meunière et la Tortue. « La complicité avec l'auberge de jeunesse est géniale. On s'est fait une super bonne entente. L'été, quand tu te lèves, ça sent le pain et les brioches », raconte-t-il.

Après des études en cuisine à La Malbaie, Maxime a travaillé dans différentes régions au Québec, dont la Côte-Nord. Il est souvent revenu au Saguenay pour y revoir d'anciens collègues de classe. C'est finalement dans le village de Sainte-Rose-du-Nord, surnommé « la perle du fjord », que le jeune homme de 35 ans a décidé de créer sa petite entreprise. « Je voulais être en région, mais pas trop loin d'un grand centre comme Chicoutimi. Je voulais avoir accès à la propriété et être proche de la nature », explique-t-il.

Il s'agit d'un endroit stratégiquement situé, puisque la saison touristique estivale apporte son lot de clients. « Quand les bateaux arrivent, les gens font la file dans la rue devant la boulangerie pour acheter du pain », dit-il. Et la proximité avec sa clientèle est essentielle. La boulangerie est si petite que les clients n'ont pas d'autre choix que d'assister à la confection des produits lorsqu'ils entrent dans le commerce. « On travaille devant public. C'est vraiment une plus-value », ajoute Maxime. Ce concept lui est d'ailleurs venu de l'époque où il travaillait dans un restaurant de sushis.

Une affaire familiale

L'idée d'une boulangerie est arrivée quelque peu par hasard. « Je voulais partir à mon compte, mais je ne savais pas dans quoi. C'est ma belle-mère qui a pensé à une boulangerie. On a réfléchi quelques semaines, puis on a monté un plan d'affaires et ça nous a montré que c'était viable », confie-t-il.

Sa conjointe, Caroline Lamoureux-Pelletier, a décidé de l'accompagner dans cette aventure. « Maxime m'a dit que ç'allait être facile », lance-t-elle à la blague, alors qu'elle prépare la livraison quotidienne de paniers de pain à ses clients. Bien entendu, démarrer une petite entreprise demande de nombreux sacrifices, mais le jeu en vaut la chandelle, selon le couple d'entrepreneurs. « On voit qu'on prend une place qui était laissée vide et que ça comble un besoin. C'est gratifiant de voir les gens qui aiment notre pain », avoue Caroline, le sourire aux lèvres. « Certains nous appellent leurs sauveurs », ajoute Maxime. Au début, le boulanger donnait souvent de ses produits. Une manière de tester ses créations et de fidéliser sa clientèle.

Le commerce est ouvert depuis l'été 2018. C'était un moment marquant pour le duo, puisqu'il coïncidait avec la naissance de sa deuxième fille. Bien que la boulangerie l'accapare, Maxime s'assure de passer du temps de qualité avec ses enfants. « Je ne compte pas mes heures, mais je garde mes fins de semaine avec mes filles », dit-il. >



Plaire à tous

L'histoire de la boulangerie La Meunière et la Tortue m'est expliquée alors que nous sommes assis devant de grandes fenêtres donnant sur l'immensité du fjord du Saguenay ; un véritable petit coin de paradis, où le temps semble gelé comme le bord de la rive.

Toutefois, durant l'hiver, la petite entreprise n'hiberne pas. La production continue à fond de train pour les abonnés qui reçoivent chaque semaine une sélection des meilleurs produits de la boulangerie. Un peu comme les paniers de légumes, mais avec du pain et des viennoiseries. Un concept presque unique dans la région, puisqu'un seul autre commerce offre un service similaire. Et les options sont variées, personnalisées et pensées pour satisfaire tous les palais. « On fait des paniers à la carte », précise Maxime.

Mais il faut être discipliné : la journée débute au petit matin et les produits sont généralement prêts vers midi. Ensuite, on part en livraison. Alors que Caroline s'occupe de tout ce qui est administratif, Maxime se

sert de la boulangerie comme d'un laboratoire pour tester des recettes. Il raconte d'ailleurs avec fierté comment il a élaboré sa fameuse brioche Passion framboise. « Je mets du jus de framboise dans la pâte pour lui donner un teint rosé », confie-t-il avec enthousiasme. Combien de pains font-ils ? Maxime n'arrive pas à donner de chiffre précis tellement il a créé de variétés différentes. « C'est difficile à dire, car il n'y a pas de limites. On n'arrêtera jamais de faire de nouvelles sortes », dit-il.

La boulangerie cherche aujourd'hui à diversifier ses produits. Le commerce offre une vaste gamme de classiques pains de ménage et de pains au levain plus rustiques pour les fines bouches. « Le but est de pouvoir vivre et créer des emplois en région, en faisant des produits qu'on aime. »

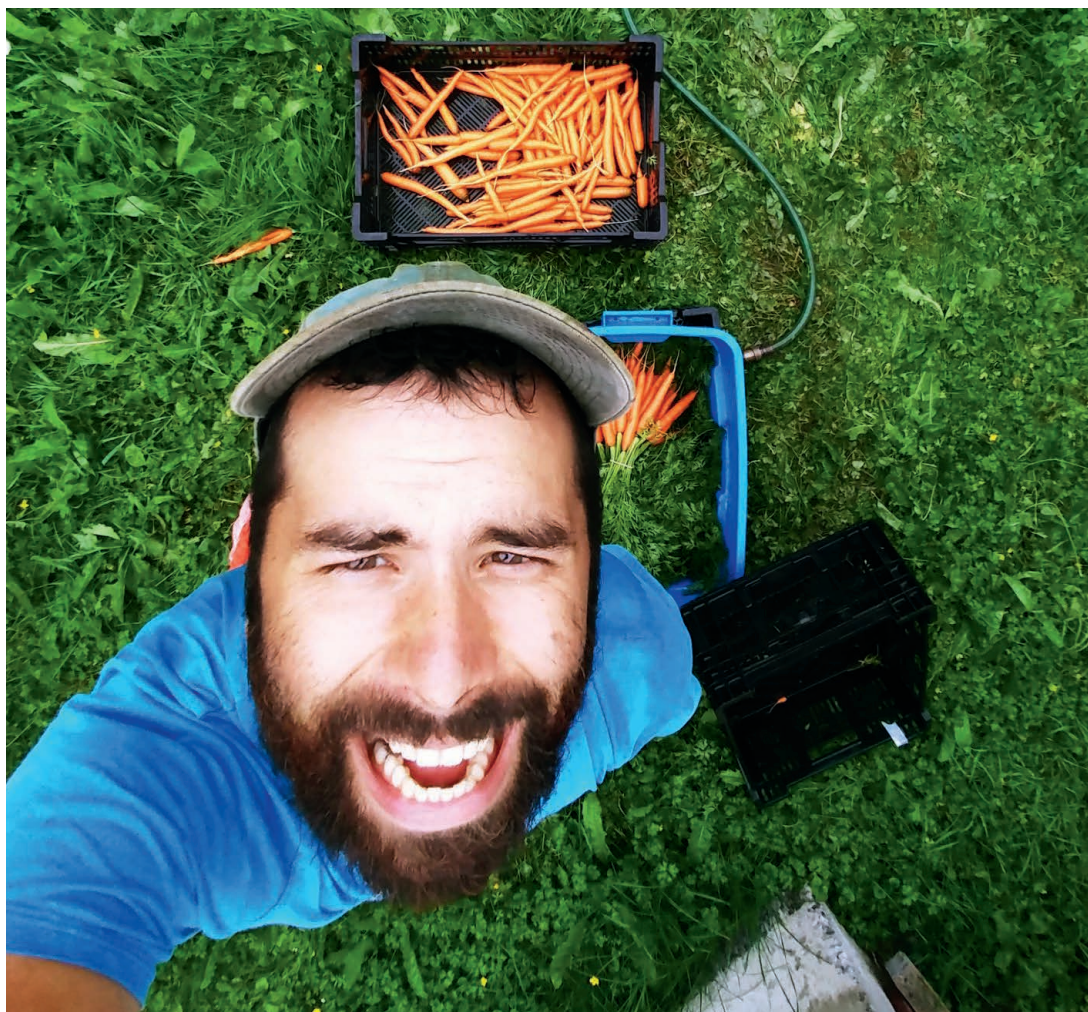
Boulangerie La Meunière et la Tortue

136, rue du Quai

Sainte-Rose-du-Nord

boulangeriemeunieretortue.wordpress.com





AGRICULTURE POLITIQUE

Rien ne prédisposait Adrien Belkin à vivre d'une terre qu'il cultiverait, hormis peut-être sa volonté d'avoir une incidence positive sur le monde qui l'entoure. Portrait d'un jeune maraîcher pour qui la politique pousse dans la même terre que ses carottes.

Mots Thomas Laberge ; photos Ferme aux trois soleils

Lorsque Adrien Belkin me montre ses champs de légumes, ils sont bien au chaud et au repos sous un important édreton de neige qui reflète les rayons du soleil. Située dans la petite municipalité de Saint-Fulgence, à 30 minutes en voiture de Chicoutimi, la Ferme aux trois soleils s'étend sur un lopin de terre de 2,9 hectares.

La torpeur de ses terres durant la saison froide n'est pas synonyme de temps mort pour le jeune maraîcher de 27 ans. Bien au contraire. « Au début de l'année, c'est la planification », dit-il. Le but est de s'assurer d'être le plus efficace possible durant la saison des récoltes. Une fois que je suis dans le champ, je n'ai plus à me demander quoi faire », ajoute-t-il. Il planifie donc ses semis avant Noël, afin de savoir à quoi ressembleront ses récoltes. Il profite également de ces moments pour suivre des formations et devenir un cultivateur plus performant encore.

Choix politique

Adrien ne se voyait pas devenir producteur maraîcher. Étudiant au cégep d'Alma, il aspirait à être professeur de français. C'est lors d'un voyage en Australie, où il a travaillé dans des fermes, qu'il réalise à quel point il aime le travail manuel. Une passion, en revanche, l'a toujours accompagné : l'implication politique. Après le printemps érable de 2012, il s'est inscrit au cégep de Victoriaville en agriculture biologique.

Pour Adrien, choisir de devenir maraîcher était avant tout un acte politique ; une manière de poursuivre

sa militance amorcée alors qu'il était adolescent et d'avoir une incidence sur le monde qui l'entoure. Pour lui, il était essentiel d'offrir aux citoyens du Saguenay-Lac-Saint-Jean des carottes, des oignons et des concombres issus d'une agriculture responsable et de proximité. « Quand tu as une ferme, tu as des effets directs sur la communauté. Tu fais consommer aux gens ce qui est bon pour eux et tu leur offres un produit biologique et local. Je crois que l'agriculture, c'est la base. Donc, finalement, je fais de la politique », explique-t-il.

Il tente également de réduire son empreinte carbone en finançant la plantation d'arbres. Pour compenser les 4,6 tonnes de CO₂ qu'il a produit cette année en cultivant et en vendant ses légumes, Adrien a payé 130 \$, afin que 28 arbres soient plantés. « Ce n'est vraiment pas cher. Toutes les entreprises devraient financer ce genre d'initiative », affirme-t-il.

Après avoir travaillé dans quelques fermes, Adrien a choisi d'installer la sienne sur la terre familiale, où il a passé pratiquement tous ses étés de jeunesse. Il habite d'ailleurs au premier étage de la maison rustique de sa grand-mère. La terre appartient désormais à son cousin ; Adrien en a loué une parcelle pour réaliser son rêve. La ferme est donc familiale et intergénérationnelle.

Alors que la vie d'agriculteur est souvent décrite comme étant difficile et sans temps mort, Adrien dit avoir un horaire paisible. « Je croyais devoir me lever >



à 5 h tous les matins, mais, finalement, c'est plutôt vers 8 h, et tout va bien », avoue-t-il avec un sourire. Il se garde toujours une journée de congé par semaine et assure qu'il se paie des sorties et des activités. C'est d'ailleurs la vie culturelle du Saguenay-Lac-Saint-Jean qui l'a incité à implanter sa ferme dans sa région natale.

Ferme en croissance

La confiance règne entre le maraîcher et ses clients. Adrien leur offre une part de ses récoltes. Les consommateurs paient 350 \$ en début de saison, puis viennent s'approvisionner en légumes jusqu'à concurrence de ce montant. Mais pas le temps de faire du service à la clientèle, il faut être efficace dans une ferme, aussi petite soit-elle. Les clients viennent donc directement chercher leur dû et indiquent le montant qui devra être déduit de leur compte.



photo Thomas Laberge

Après un an, Adrien, qui s'assure que la distribution de ses paniers soit zéro déchet, cultive désormais une quarantaine de légumes ; mais il a de l'ambition pour sa ferme. Alors qu'il a passé sa première année à travailler seul, il a maintenant un employé pour l'épauler.

Pour l'instant, il n'exploite que 0,8 de ses 2,9 hectares de terre, mais il aimerait bien accroître ses activités. « Je vais peut-être installer un verger ici », me dit-il en pointant un morceau de terre encore vierge alors que nous marchons dans les champs enneigés. Lorsque nous arrivons au bout du terrain, Adrien me montre avec fierté la serre dans laquelle il fait pousser certains de ses légumes. « Dans une serre, tu peux contrôler les éléments, comme la température et l'humidité », explique-t-il. Quelque chose d'essentiel pour faire pousser des tomates, par exemple. Adrien a aussi des projets à l'extérieur de sa ferme. « Je veux ouvrir un marché public à Chicoutimi et un café communautaire à Saint-Fulgence », explique-t-il. Et bien que sa ferme ne soit pas encore très rentable, il n'échangerait pour rien au monde sa vie de maraîcher. « Un jour, je rentrais du champ et je me suis mis à pleurer de joie ! », confie-t-il pour exprimer combien il est heureux de son choix.

Ferme aux trois soleils

1, rang Saint Joseph, Saint-Fulgence
fermeauxtroissoleils.com



TERRITOIRE

ERMITAGE SAINT-ANTOINE

Lac-Bouchette

LE SANCTUAIRE S'EST REFAIT UNE BEAUTÉ

Porte d'entrée du Saguenay-Lac-Saint-Jean, l'Ermitage Saint-Antoine est beaucoup plus qu'un sanctuaire religieux : c'est un havre de paix en pleine nature, sur le bord d'un charmant petit lac.

Récit d'une sympathique visite guidée en compagnie du père France Salesse.

Mots Olivier Boisvert-Magnen

photo Jean Claude Magnen





photos Courtoisie Ermitage Saint-Antoine



Le soleil plombe en ce samedi matin au Lac-Bouchette, une municipalité d'un peu plus de 1000 habitants qu'on atteint après une bonne heure sur une route boisée, la 155, avec un réseau cellulaire intermittent. Il est 9 h 30 quand notre guide, vêtu d'une bure brune à capuche, vient à notre rencontre pour commencer la visite. « Savez-vous comment s'appelle ce lac ? », nous demande-t-il, en guise de jeu-questionnaire de bienvenue ; ce à quoi nous répondons avec une confiance presque inébranlable : « le lac Bouchette ».

« Non ! C'est le lac Ouiatchouan, répond-il, ajoutant, à notre grande satisfaction, que ce lac est le prolongement de celui qui a donné son nom à la municipalité. C'est un mot innu qui veut dire "eaux tumultueuses". Au centre, le courant est tellement fort qu'il ne gèle même pas en hiver. »

Culte franciscain

C'est devant ce lac agité et paradoxalement si paisible à regarder que le prêtre Elzéar Delamarre (le père de l'homme fort Victor Delamarre, ennemi juré de Louis Cyr) s'est installé en 1907 pour refaire sa vie. « Il n'y avait absolument rien... Juste du bois !, s'exclame notre guide. Il a construit sa maison et une petite chapelle. Quand il sonnait la cloche, les gens de l'autre côté du lac prenaient leur barque pour venir prier. Ils disaient : "On va aller voir l'ermite !" »

D'où ce curieux nom, l'Ermitage, auquel il a ajouté une mention à son prédicateur préféré : le prêtre franciscain saint Antoine de Padoue, qu'on prie



photo Jean-Claude Magnen

lorsqu'on a perdu un objet précieux, mais aussi lorsqu'on déplore la perte de certaines valeurs humanistes, « dans une société parfois mêlée ». Delamarre vouait un véritable culte à cet homme canonisé, mort à 36 ans dans la ville portugaise de Padoue. « Saint Antoine était très engagé, très près des gens. Delamarre voulait que son ermitage soit à l'image de sa philosophie », explique Salesse.



photo Olivier Boisvert-Magnen

À en juger par ce que l'on constate depuis notre arrivée, son objectif semble atteint. Sur l'immense site de l'Ermitage, on croise plusieurs capucins (qu'on peut décrire sommairement comme des religieux accordant une grande importance au vœu de pauvreté), tous très souriants. Habillés modestement, à l'image du père Salesse, ils donnent l'impression de former une communauté soudée, ouverte et accueillante. « On a des pèlerins de partout dans le monde qui viennent nous voir, notamment des Indiens, des Haïtiens, des Philippins, des Vietnamiens..., se félicite le père. Y'a même des bouddhistes qui viennent nous voir à l'occasion. »

Sans oublier les agnostiques, comme moi, qui viennent profiter de la beauté de l'endroit.

Expérience modernisée

Le décor champêtre qui nous entoure tend à nous faire oublier l'aspect religieux du sanctuaire au profit de son côté touristique, tout aussi important. Pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes par nuit, l'Ermitage

et l'ajout de bornes de recharge pour les voitures électriques), une semble tout particulièrement rendre notre guide heureux : le spectacle multimédia *Origine*. « Les gens ne soupçonnent pas la qualité de cette expérience-là. Ils pensent que ça va être quétaine, mais au contraire... C'est une œuvre forte, ouverte à l'interprétation », vante-t-il, très emballé. Malheureusement pour lui, le doux soleil dans le ciel a une force de persuasion plus grande encore... On se fera un devoir d'y aller lors d'une prochaine visite.

Se laisser guider par la nature

À l'extérieur, de toute façon, ce ne sont pas les activités qui manquent. Outre la visite historique guidée — qui comprend un passage très intéressant sur le peintre et illustrateur Charles Huot, dont l'essentiel des œuvres se trouve ici —, l'Ermitage mise sur des concerts d'orgue en plein air, un agréable sentier pédestre de 7 kilomètres et une tour d'observation de 25 mètres, qui culmine en une magnifique vue sur la région. À proximité, on trouve aussi plusieurs plages et points d'eau pour se baigner.



photo Courtoisie Ermitage Saint-Antoine

C'est notamment grâce à ses activités de plein air que l'Ermitage se démarque des trois autres sanctuaires nationaux (la basilique Sainte-Anne-de-Beaupré, l'oratoire Saint-Joseph et le sanctuaire Notre-Dame-du-Cap). « On est le seul sanctuaire en pleine nature. Ça va de pair avec notre spiritualité franciscaine, qui a l'environnement à cœur, observe-t-il. Mais bon, l'inconvénient dans tout ça, c'est qu'on est loin... »

est reconnu pour son vaste site de camping ainsi que pour ses nombreuses chambres et ses chalets familiaux à louer. Son « pain des pauvres », fabriqué sur place dans l'aire de boulangerie, et son « assiette du pêcheur », composée de pétoncles, de moules, de crevettes et de doré fraîchement pêché, attirent aussi son lot d'habitues. Le complexe saisonnier, ouvert « un peu avant Pâques jusqu'à la fin octobre », a accueilli plus de 90 000 visiteurs en 2018. « Et grâce à toutes nos nouveautés, on croit pouvoir dépasser le cap du 100 000, pour les prochaines années ».

De toutes ces « nouveautés » (parmi lesquelles on note le réaménagement de plusieurs structures du site, la modernisation des aires de service du restaurant, la rénovation de quelques chambres

Loin des grands centres urbains, certes, mais pas si loin des très beaux paysages que constituent la rivière Saint-Maurice, le lac Saint-Jean et la vallée du fjord. Une halte d'une ou deux nuits à l'Ermitage, avant de reprendre la route vers le lac Saint-Jean, peut s'avérer aussi intéressante qu'apaisante. Le séjour peut même avoir quelque chose de profondément vivifiant. « Quand tu passes par ici, il y a une transformation, un changement, une prise de conscience qui naît, croît fermement notre guide. Notre but, c'est que les gens repartent d'ici avec la croyance qu'ils sont meilleurs. » Une mission pour le moins louable.

Ermitage Saint-Antoine

250, route de l'Ermitage, Lac-Bouchette
1-800-868-6344 st-antoine.org/fr

JOURNAL DE BORD

PRÉSENTÉ PAR TOURISME SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Attention! La pandémie chamboule les activités de plusieurs destinations. Avant de prendre la route, nous vous invitons à prendre contact pour vous assurer qu'on pourra vous accueillir!



photo Laurent Silvani

PARC AVENTURES CAP JASEUX

250, chemin de la Pointe aux Pins, Saint-Fulgence
capjaseux.com

Ce n'est pas fortuit s'il est ici question d'aventures, au pluriel, depuis deux décennies. La coopérative de solidarité qui gère le Parc Aventures Cap Jaseux s'évertue à transformer cette terre sauvage de 200 hectares en petit paradis pour les amateurs de plein air et de sensations fortes. Mission

accomplie : on peut aujourd'hui y pratiquer le kayak de mer, la randonnée pédestre, la via ferrata et l'hébertisme aérien de type arbre en arbre. Les plus contemplatifs ne sont pas en reste : on peut aussi s'y initier à la cueillette de champignons et de plantes sauvages, taquiner le poisson ou lambiner sur la plage. Ne manquez surtout pas l'occasion de tomber dans les bras de Morphée dans ses maisons juchées à huit mètres du sol, ses sphères suspendues, ses dômes vitrés et ses cabines en bois rond.



photo Gaëlle Leroyer

MUSÉE AMÉRINDIEN DE MASHTÉUIATSH

1787, rue Amishk, Mashtéuiatsh

museeamerindienmashtéuiatsh.com

Une visite à ce musée constitue une sortie culturelle, sociologique et historique. Situé à Pointe-Bleue (Mashtéuiatsh), entre Roberval et Saint-Prime, le centre d'art établi depuis 1977 est une fenêtre sur la culture des Pekuakamiunuatsh (les Innus du Lac-Saint-Jean) et aussi plus largement sur les Premières Nations des Amériques. Peintures, artefacts, artisanat et dessins sont présentés dans l'exposition permanente et les trois expositions temporaires. Sur place, vous pouvez participer à des ateliers de création pour réaliser un petit tambour ou un capteur de rêve et ainsi comprendre les méthodes artisanales de ces communautés. Les Premières Nations ont un grand respect pour la nature, complétez donc votre visite du musée par une balade dans le joli jardin Nutshimitsh, en forêt.

VÉLOROUTE DES BLEUETS

1692, avenue du Pont Nord, Alma veloroutedesbleuets.com

L'une des activités touristiques les plus prisées au Saguenay-Lac-Saint-Jean célèbre ses 20 ans d'existence en 2020. Pour l'occasion, la Véloroute des Bleuets prévoit le réaménagement ou la construction de quelques sections de piste cyclable cet été. Le nouveau Circuit des Amusées permet de combiner le cyclisme à une visite de l'un des dix musées au Lac-Saint-Jean. Sur les 256 kilomètres de route — surtout asphaltée et accessible à tous —, les aventuriers croiseront des vues magnifiques au bord de l'eau, des plages, des villages, des campings et, probablement, quelques animaux. Puisque la Véloroute est une boucle complète du lac Saint-Jean — d'Alma à Péribonka en passant par Saint-Félicien — les cyclistes auront la chance de découvrir de petits bijoux locaux en cours de route, comme le Village historique de Val-Jalbert ou la microbrasserie Le coureur des bois.

TWIST CRÉATIONS

439, rue Racine Est, Chicoutimi

twistcreations.ca

L'idée derrière Twist créations métiers d'art est on ne peut plus simple ; cela ne la rend pas moins géniale. Depuis dix ans, la dynamique propriétaire, Marie-Hélène Haché, et son équipe commercialisent les créations de plus de 150 artisans et designers de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, du Québec et du Canada. Dans les trois boutiques Twist — depuis 2018, un nouveau magasin a pignon sur rue au cœur de Baie-Saint-Paul —, on trouve des vêtements, des bijoux, des accessoires, de la décoration et une foule de trouvailles toutes faites à la main. On ne veut rien enlever au commerce électronique, mais on parle ici d'une expérience unique de magasinage, en chair et en os.

LA VIEILLE FERME

163, chemin de la Pointe-aux-Pins, Saint-Fulgence

agneaudufjord.com

La Vieille Ferme de Saint-Fulgence, c'est : de l'hébergement rustique en loft campagnard ; des viandes et des charcuteries d'agneaux du fjord ; des conserves sucrées ; salées, vinaigrées ; une table fermière aux recettes qui ont traversé les années ; un P'tit Marché où faire le plein de produits du terroir ; et même la possibilité de mettre l'épaulé à la roue et de cueillir des pommes et des courges. Essoufflés ? Nous aussi. C'est pourquoi il faut aussi ralentir sa course folle, pour savourer les paysages grandioses des rives du Fjord du Saguenay, entre battures et montagnes, là où se situe la Vieille Ferme.



photo Karyne Gagné

A group of six kayakers, three men and three women, are standing in a line in front of a waterfall. They are all wearing helmets, life jackets, and wetsuits. The kayakers are holding paddles. The background is a lush forest with tall evergreen trees and a rocky waterfall with white water. The scene is outdoors and appears to be in a mountainous region.

EXPÉDITION KAYAK

JEUDI 21H

LE QUÉBEC EN CADEAU... PARTOUT AU QUÉBEC

De l'Abitibi à la Gaspésie, en passant par les Cantons-de-l'Est, de Saint-Jean-de-Matha à Lotbinière en faisant mille détours par Sept-Îles, La Malbaie ou encore Brownsburg-Chatham, cette nouvelle édition du magazine *Tour du Québec* vous propose plus d'une centaine d'occasions d'aller prendre votre temps aux quatre coins du pays afin de découvrir le Québec comme vous ne l'avez peut-être jamais vu !

Au programme: des artisans, des cueilleuses, des écrivains, des paysages, des fermières, des inventeurs, des passionnés. Nous avons rassemblé dans ces pages des dizaines d'histoires de gens qui donnent au Québec des saveurs, des couleurs, des sons et un petit goût de revenez-y.

Chose certaine, vous aurez envie de prendre la route, lentement, afin de savourer le temps qui passe, en toute saison.

DANS CETTE ÉDITION

Abitibi-Témiscamingue Festival des guitares du monde ; Kinawit ; Quand pensez-vous ?

Bas-Saint-Laurent Ferme 40 arpents ; Cirque de la Pointe-Sèche

Cantons-de-l'Est Adélaré ; Atelier Bussière ; Laiterie Chagnon

Capitale-Nationale Chocolats Favoris ; Au Fruit des Moines

Centre-du-Québec Le Paysan Gourmand ; Distillerie du Quai

Charlevoix Coopérative de solidarité l'Affluent ; Le Festif ! ; Champignons Charlevoix

Chaudière-Appalaches À l'Orée du Bois ; Ferme Phylum

Côte-Nord Circuit Expédition 51° ; Expédition kayak

Eeyou Istchee Baie-James Daniel Bellerose ; Transmission

Gaspésie / Îles-de-la-Madeleine Éric Deschamps ; Miel en mer ; Les produits Tapp ;
Préservation des paysages

Lanaudière Ferme Bourdelais ; Fou de vous ; Folle farine

Laurentides Le parc régional Kiamika ; La Clef des champs

Laval Théâtre Bluff ; Les Minettes

Mauricie Ferme du Tarieu ; Coopérative Nitaskinan ; Off-festival de poésie de Trois-Rivières

Montérégie La Fermette ; La Paille - Coop paysanne ; Lagabière

Outaouais Ferme et forêt ; Houblonnière Lupuline

Saguenay-Lac-Saint-Jean Boulangerie La Meunière et la Tortue ; Ferme aux trois soleils ;
Ermitage Saint-Antoine