À la BSL !

2E ÉDITION GOURMANDE

DOSSIER MER

ÉLEVEUR D'OURSINS

ISMER

LA TECHNOPOLE MARITIME

ENTREVUE

DENIS BERNARD

une longue histoire de cœur
avec le Bas-Saint-Laurent

À LIRE

LA « FILIÈRE CHAMPIGNON »

LA MYSTÉRIEUSE ANGUILLE

BASSAINTLAURENT.CA

4 **MOT**
de Tourisme Bas-Saint-Laurent

5 **LE BAS-SAINT-LAURENT**
réserve mondiale de bon temps !

6 **LA DISTILLERIE DU ST. LAURENT**
un gin fier, obstiné, indépendant

8 **LA DISTILLERIE FILS DU ROY**
avec Jonathan Roy

10 **ENTREVUE AVEC**
Denis Bernard

12 **GASTON BÉRUBÉ**
éleveur d'oursins

14 **RIMOUSKI - LA TECHNOPOLE MARITIME**
du Québec

16 **L'ISMER, UNE ÉCOLE**
aux portes de l'océan

18 **LA « FILIÈRE CHAMPIGNON »**
un moteur économique pour le haut pays

22 **LE RETOUR À LA TERRE**
version 21e

24 **LA FESTIVAL DES CHAMPIGNONS**
forestiers du Kamouraska

26 **GERTRUDE MADORE**
première femme pêcheuse d'anguille

28 **LA MYSTÉRIEUSE ANGUILLE**
avec le biologiste Guy Verreault

32 **LES FUMOIRS**

SOMMAIRE

33 **LE CENTRE DE DÉVELOPPEMENT**
bioalimentaire du Québec

34 **LA GRANDE HISTOIRE**
de la formation en agroalimentaire

36 **L'ITA A PLUS DE 150 ANS**
d'histoire agricole

38 **LE MUSÉE QUÉBÉCOIS**
de l'agriculture et de l'alimentation

40 **ÇA « BRASSE »**
au Bas-Saint-Laurent

42 **LES CAFÉS DE VILLAGE**
pour découvrir le terroir bas-laurentien

46 **LES SAVEURS D'ICI OFFERTES**
par les gens d'ici

50 **L'ÉRABLE, UNE SAVEUR BIEN D'ICI**
adaptée à tous les goûts

51 **LE FIL BLEU**
lieu d'échange et de rencontre

52 **AUBERGE**
d'un lac à l'autre

55 **ARBOL AU KAMOURASKA**
un trait d'union entre tradition et avant-garde

56 **INDEX**
répertoire gourmand du Bas-Saint-Laurent

58 **CARTE**
régionale

À la BSL !

2E ÉDITION GOURMANDE

Tourisme Bas-Saint-Laurent
148, rue Fraser, 2e étage
Rivière-du-Loup (Québec) G5R 1C8

Téléphone : 418 867-1272
Sans frais : 1 800 563-5268
Télécopieur : 418 867-3245
Courriel : info@bassaintlaurent.ca
www.bassaintlaurent.ca

Coordonnateur du projet
Pierre Fraser, marketing
Tourisme Bas-Saint-Laurent

Collaborateurs
Marc Larouche, Nathalie Le Coz

Révision de texte
Mélissa Caron-Boisvert

Photographies
JHA Photographie, Mathieu Dupuis, Bertrand Lavoie, Mélanie Doré et JC Lemay Photo

Conception et réalisation
Étincelle publicité marketing web

Concepteur graphique
Yannick Beaulieu

Impression
Imprimerie Norecob

Note importante
Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu éditoriale de ce magazine, de même que les photographies, est formellement interdite sans le consentement de l'éditeur.

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2018. ISBN 978-2-922412-42-0

MOT
DE TOURISME BAS-SAINT-LAURENT

Enfin. Il était temps direz-vous ! Vous avez entre les mains la 2e édition gourmande du magazine À la BSL. Ce qui signifie tout simplement à la façon, à la manière du Bas-Saint-Laurent.

Dans cette édition, nous avons voulu démontrer, entre autres le rôle important que le Bas-Saint-Laurent a toujours joué au niveau des sciences de la mer, de l'agriculture et de l'alimentation. Grâce aux nombreuses maisons d'institution et centres de recherche de la région, plusieurs entreprises ont su profiter d'une expertise avisée pour développer des produits et des savoir-faire uniques. Vous ferez également la rencontre du comédien Denis Bernard, amoureux du Bas-Saint-Laurent depuis longtemps et qui, en passant, est la « voix » de nos publicités télévisées depuis presque 10 ans.

Pour étancher votre soif, ce magazine présente aussi quelques articles sur le monde effervescent, c'est le cas de le dire, des microbrasseries locales et sur l'engouement des spiritueux fabriqués avec des produits du terroir bas-laurentien. Leur qualité est telle, que plusieurs ont remporté des prix à d'importantes compétitions internationales.

On observe depuis quelques années un certain retour à la terre, différent certes de celui des années 70, de jeunes familles qui redynamisent nos campagnes. Ce magazine en fait donc écho.

Bref, nous espérons que vous aurez autant de plaisir à lire cette 2e édition que nous en avons eu à la planifier, à l'écrire et à l'imager. Les photos sont magnifiques et présentent le BSL sous un angle autre que touristique.

Un gros merci, entre autres à Nathalie Le Coz et Marc Larouche pour leurs textes inspirants, à Julie Houde-Audet, Mélanie Doré, Mathieu Dupuis, Bertrand Lavoie et Jean-Christophe Lemay pour les superbes photos, à Yannick Beaulieu, graphiste, qui ont su donner vie à tout ce projet et aux collègues de Tourisme Bas-Saint-Laurent.

Bonne lecture !

Pierre Fraser, marketing
Tourisme Bas-Saint-Laurent

TOURISME Bas-Saint-Laurent

Québec

ORIGINALEMENT CONNU pour ses paysages uniques, ses couchers de soleil, l'omniprésence du fleuve Saint-Laurent parsemé de phares et d'îles, ses lacs majestueux, ses activités de plein air, ses parcs nationaux… le Bas-Saint-Laurent a une longue tradition d'hospitalité. Dès le 19e siècle, on y venait en masse, l'été, pour « prendre les eaux » et respirer l'air salin vivifiant.

Avantageusement positionné, le Bas-Saint-Laurent, BSL pour les intimes, est à quelques encablures de la rive nord du fleuve auquel il est relié par trois traversiers, tout en frôlant le Nouveau-Brunswick et l'État du Maine au sud, ainsi que la région de la Gaspésie plus à l'est.

La région se découvre de bien des façons : en auto, en moto ou en vélo. Elle se découvre aussi par son parcours gourmand proposé dans ce magazine. Sans avoir la prétention d'être exhaustif, vous en saurez plus sur ce qui compose l'agroalimentaire et le tourisme gourmand au Bas-Saint-Laurent.

Vous prendrez plaisir à sillonner les routes du littoral et celles du Haut-Pays qui traversent villages bucoliques et villes animées. Vous y ferez de belles rencontres ; côtoierez des bas-laurentiens de souche ou d'adoption qui ont choisi ce milieu de vie pour s'épanouir et prendre un nouveau départ ; serez conquis par l'apprentissage de savoir-faire émergents, ou encore, bien ancrés dans la tradition.

Mais par-dessus tout, rappelez-vous que le Bas-Saint-Laurent, c'est d'abord et avant tout, la Réserve mondiale de bon temps.

– P.F.

– *Nathalie Le Coz*

LA DISTILLERIE DU ST. LAURENT

UN GIN FIER, OBSTINÉ, INDÉPENDANT

SUR LES CAISSES EMPILÉES au milieu de la distillerie, les tentacules d'une pieuvre s'agrippent mollement à des algues et des rameaux de genévrier. Deux papillons, référant sans doute à la légèreté de l'état éthylique, flottent sur la face opposée de la boîte de carton prête pour la livraison. Sur l'étiquette de chaque robuste bouteille où l'on appose le numéro de lot, ces mêmes dessins à l'encre noire apparaissent, intégrés cette fois à des textes d'un autre temps autour d'un médaillon bleu et or. La pieuvre est ici coiffée d'un scaphandre. On nage en pleine chimère qui eut pu être créée par Jules Verne.

À la tête du vaisseau amiral, Joël Pelletier et Jean-François Cloutier racontent l'odyssée des distillateurs québécois, confrontés à des lois figées depuis la Prohibition et une distribution entièrement canalisée par un seul joueur. Car il faut d'abord obtenir l'autorisation de la Régie des alcools, des courses et des jeux pour pouvoir s'équiper et produire les spiritueux pour, ensuite, attendre que la SAQ veuille bien les vendre… Trois ans de difficile navigation à vue, sans promesse d'accostage. Joël et Jean-François souhaitent ardemment qu'un ressac de l'histoire nous ramène vers cette liberté qu'avait instaurée l'intendant Jean Talon en important le premier alambic en Nouvelle-France au 17e siècle.

Nos férus d'histoire disent avoir été emportés par un puissant raz-de-marée nord-américain en provenance de Californie, multipliant les artisans distillateurs sur son passage. De la douzaine de microdistilleries en sol étasunien en 2000, on en compte aujourd'hui plus de 1 300. La vague a vite déferlé sur l'Ouest canadien. Le courant dévale maintenant jusque dans l'estuaire du Saint-Laurent. L'engouement suit la même courbe que les microbrasseries au début des années 2 000. Il jouit du retour d'une mode, celle du cocktail ou de la mixologie, fort apprécié dans les années 1920-30. Cette mode, qui surgit au sein d'une génération, se combine à la question de la souveraineté alimentaire. On cherche les arômes autour de soi. Chaque artisan insuffle sa personnalité à l'alcool de maïs neutre et standard vendu au Canada. À la distillerie rimouskoise, dans une cuve de macération, on laisse reposer le gin en y incorporant des laminaires, ces grandes algues en forme de lasagne, cueillies aux abords de L'Isle-Verte.

C'est clair comme de l'eau-de-vie : créer un alcool aux parfums locaux participe d'une quête identitaire. Comme dans le monde des microbrasseries, bien loin d'être en compétition entre eux, les fabricants de spiritueux tentent plutôt ensemble de s'emparer d'une place occupée par les producteurs multinationaux. Déjà, les forbans du Saint-Laurent se lancent dans la fabrication du whisky, cette fois à partir d'orge moissonnée au Bas-Saint-Laurent.

Le gin St. Laurent a remporté la médaille de bronze 2016 du New York International Spirits Competition et du meilleur gin canadien. Plus de 600 spiritueux de par le monde sont testés à l'aveugle lors de cette compétition !

www.distilleriedustlaurent.com

Joël Pelletier et Jean-François Cloutier

– *Nathalie Le Coz*

LA DISTILLERIE FILS DU ROY

AVEC JONATHAN ROY

UN PEU JARDINIER, un peu chimiste, Jonathan Roy est aussi très fier de son alambic en cuivre, martelé à la main par un artisan au Portugal. Si cet objet jure par sa beauté antique au milieu du local aseptisé de Saint-Arsène, il faut savoir qu'on l'admire aussi pour la qualité de son rendement. Le cuivre étant un très bon conducteur thermique, l'alcool plus lourd va coller sur les parois du chapiteau en cours de distillation et couler dans le fond de la chaudière. Seules les vapeurs de l'alcool plus léger, plus doux, s'échapperont vers le condensateur.

Douceur dans les gestes et délicatesse dans les goûts, Jonathan déguste ses alcools en ajoutant un peu d'eau dans le verre pour libérer les huiles essentielles qu'ils contiennent. Les parfums en deviennent plus puissants. Si beaucoup de gens aiment que le mélange se fasse dans la bouche, à la manière d'une explosion, le distillateur préfère déguster sans surprise les rondeurs de l'alcool.

Le Gin Thuya est très associé à la nature, au bois. On boit du gin quand on va à la chasse. Et n'est-il pas agréable de traverser une cédrière ? La macération des jeunes pousses de thuya dure trois jours pour élaborer ce produit vedette des Fils du Roy. Une vodka, La Grande Bagosse, est distillée à partir d'un alcool neutre de maïs du commerce et de 25 % d'un alcool maison conçu à base d'orge et de seigle bas-laurentiens, lui donnant la rondeur d'un goût de grain. Elle est de plus en plus populaire. Plus complexe et un peu moins connue, La Courailleuse est une absinthe qui fait vraiment la fierté du distillateur. Y interviennent les subtilités des herbes de son jardin, aux goûts plus condensés qu'ailleurs, comme le veut la durée de la saison sous ces latitudes : mélisse, hysope, menthe poivrée et menthe verte et, surtout, la grande absinthe. Un peu d'anis étoilé, qu'on associe dans notre cerveau à quelque chose de sucré, ne parvient pas à déloger l'amertume de l'absinthe. Même la couleur, un beau vert tendre qui va tourner au jaune avec le temps, rappelle la recette puisée dans des archives qui datent du début des années 1800. Les 600 premières bouteilles produites ont disparu des tablettes de la SAQ en deux semaines.

Le succès de ces produits et la capacité de production actuelle de 1 200 bouteilles par mois incitent Jonathan Roy et sa blonde Hélène Dumont à projeter un agrandissement. Après tout, le Gin Thuya a été doublement médaillé d'or lors d'un concours à Londres sur 1 500 compétiteurs ! La demande ne peut qu'augmenter. Mais c'est surtout le jardin qu'on veut agrandir et y adjoindre une terre pour cultiver l'orge afin de confectionner un whisky fait d'alcool maison à 100 %. Les grains maltés seront fumés à la tourbe régionale avant d'être broyés. Moins âcre que celle du bois, la fumée de tourbe donne au whisky une odeur de caramel. À surveiller, assurément !

En compétition au San Francisco World Spirits Competition en 2013, le Gin Thuya s'est distingué en remportant la double médaille d'or ! Et en 2014, cette même recette remportait la médaille d'or au International Spirit Challenge à Londres.

En mars 2017, au Berlin International Spirit Competition, l'absinthe La Courailleuse remportait une médaille d'or, la vodka Grande Bagosse version Al Capone une médaille de bronze, et la distillerie obtenait le prix individuel-international « Canada Liquor Distillery of the Year ».

En décembre 2017, le magazine Protégez-vous a aussi proclamé La Distillerie Fils du Roy grand gagnant des gins québécois, surclassant même les grands classiques étrangers.

www.distilleriefilsduroy.com

– Propos recueillis par Nathalie Le Coz

ENTREVUE AVEC DENIS BERNARD

UNE LONGUE HISTOIRE DE CŒUR AVEC LE BAS-SAINT-LAURENT

Ça fait 28 ans que je viens au Portage

J'ai eu un coup de foudre pour la maison. Il y avait une pancarte au chemin devant un champ en fardoche. Je suis allé voir et me suis dit : c'est ici que je meurs.

Ce que j'aime, c'est l'horizon, la douceur du paysage, la présence du fleuve. – *Denis Bernard*

Cette lumière du Bas-Saint-Laurent, je ne peux pas m'en passer. Les couchers de soleil, je sais, ça fait cliché, mais on les vit tous les soirs. Dans les terres, j'aime les lignes : le rang est droit, puis à un moment donné, il change de direction et traverse un hameau avec des petites maisons, bien rénovées. Il y a des endroits comme le rang Mississipi, où les arbres se touchent au-dessus du chemin, qui sont beaux comme des cartes postales… Et puis j'aime l'odeur.

Il y a des moments uniques, gravés à jamais

Un jour, sur la toute petite rue Taché à Kamouraska, il y avait un monsieur qui jardinait. Il devait avoir dans les 90 ans. Il se tenait avec un bâton et c'est à peine s'il bêchait. Un autre jour dans cette petite rue, je passais sous les volets d'une maison où jouait du Félix. Je me suis dit : c'est ça, il me semble que ça peut pas être autre chose.

Sur les traces de Jean de Florette… en mieux !

Je connais les veines d'eau, mon fond de terrain, les marchands, les producteurs. Ce soir ou demain, on va aller prendre une bière à la Tête d'Allumette à Saint-André, et manger une bisque à la poissonnerie Lauzier à Kamouraska. Au marché public à Rivière-du-Loup, ma blonde s'est liée avec le gars des Jardins de la Caldwell. Il est tellement intéressant ! Et il prend le temps d'expliquer les choses. Et puis, j'aime le sel de chanterelles des filles du Jardin des Pèlerins à Saint-André.

Dans le Bas-Saint-Laurent actuellement, il se vit un retour à la terre différent de celui des années 70. Il y a une intégration au milieu avec à la fois le souci de l'environnement et du monde qui l'habite.

On est au royaume de la chanterelle

L'an passé, je suis allé aux champignons avec un ami qui connait ça. On est revenus avec un panier plein. Le soir, j'ai fait des pâtes. Je cuisine beaucoup. Quand tu achètes, tu fais tout raisonnablement, mais là ! il n'est plus question d'être raisonnable. Ça goûtait le bonheur.

Le reste du temps, on suit les saisons : le crabe, le homard; après je fais des fumets. J'ai de la pomme blanche et de la gadelle, alors on fait des compotes. On fait aussi un petit potager.

Ici, pour moi, c'est un lieu de ressourcement

Aujourd'hui, je vais partir en vélo. Je vais monter la côte de l'hôpital à Rivière-du-Loup et puis revenir par la route de l'aéroport et le chemin du Lac. D'autres fois, je roule dans le rang qui passe par Saint-Joseph, à Trois-Pistoles, en haut de Saint-Arsène. J'aime aussi aller vers Kamouraska. Quand le vent est d'ouest, je passe par les terres pour revenir avec un vent de dos en bordure du fleuve. C'est la récompense.

Je viens ici lécher mes plaies ou simplement me déposer quand je sens que je me fais bouffer par le travail. Quand je viens, je ne lis pas de théâtre. Je ressors les Tintin, je lis des essais, des récits de vie. Ceci dit, j'ai un métier que je vis de mieux en mieux parce que maintenant, je sais vraiment pourquoi je le fais. Diriger un théâtre, c'est drainant, mais j'ai l'impression de bâtir quelque chose, d'être un passeur. J'y défends un monde auquel je crois.

Sur les traces de ma propre histoire

Quand on était petits, ma sœur et moi, on partait en vacances avec mes parents. On allait au motel. On avait un petit poêle pour faire les hot dog. Fallait qu'il y ait une piscine. Je me rappelle très bien d'une fois où on est venu à Saint-André dans le Bas-du-Fleuve, à un endroit où il y avait des cabines. Et je me souviens d'un pique-nique qu'on a fait sur un terrain de camping.

Un soir, il y a quelques années, on était ici avec mon père. Il regarde vers le terrain des voisins et il fait : « Ah ! Ben. Je viens de flasher. Tu te souviens du pique-nique ? C'était juste là, à côté. »

– *Nathalie Le Coz*

GASTON BÉRUBÉ

ÉLEVEUR D'OURSINS

« QUAND VOUS VOYEZ des algues rejetées sur le bord de la mer avec plein de petits trous dedans, ce sont des oursins qui les ont mangées. »

Ce sont les laminaires qu'ils préfèrent, ces longues et larges algues à la bordure ondulée, comme des lasagnes. Gaston Bérubé est un des rares pêcheurs d'oursins au Québec. Il s'agit en fait d'un mariculteur puisqu'il exploite deux lots, au large du Bic et de Rimouski, comme on exploite une plantation ou une ferme. Il évalue à un million d'individus le nombre d'oursins qui occupent l'un de ses lots, de 130 acres. Ceux-ci sont bien situés pour ce type d'élevage au Bas-Saint-Laurent.

« Ça prend un bon courant, une eau pas trop froide en été, et une profondeur quelque part entre 10 et 75 pieds. »

L'oursin vit donc assez près de la rive, contrairement au crabe qui aime l'eau froide des profondeurs.

La nourriture, en quantité et en qualité suffisantes, est à la base de cet élevage. La taille des individus, la constance de l'apparence et de la couleur des œufs si chères aux amateurs d'oursins en dépendent directement. Gaston Bérubé a dû agrandir son champ d'algues en y plantant de nouveaux pieds de laminaires.

La récolte se fait par des plongeurs. Elle peut se faire aussi à l'aide d'un petit traineau muni d'un filet qui racle le fond. La pêche est ensuite triée pour ne garder que les oursins ayant au moins deux pouces de diamètre. Les plus petits sont rejetés à la mer. Les amateurs le savent : on ne mange que les gonades de l'animal, soit les œufs orangés portés aussi bien par les mâles que par les femelles. La reproduction se fait en mer, après la ponte qui a lieu au mois de juin. On arrête alors la cueillette d'oursins durant deux à trois semaines, le temps que se refassent les gonades chez les géniteurs. Jusqu'au début janvier, le mariculteur procède à deux ou trois cueillettes par semaine suivant les commandes. Il vend surtout des oursins vivants qui sont acheminés vers des poissonneries, ou juste le caviar, extrait et congelé à l'usine de transformation à Mont-Joli : environ 30 kg d'œufs par semaine alimenteront les restos-bars à sushi de Québec, de Montréal et de Toronto. La clientèle asiatique, et surtout japonaise, domine très nettement le marché.

Dans la région où Gaston Bérubé récolte l'oursin depuis une bonne trentaine d'années, une seule poissonnerie et quelques restaurants comme les Affamés du Bic ou de Rimouski en servent. Avis aux gourmets curieux : le caviar d'oursin servi cru, naturellement sucré, est un pur délice.

L'ÉTUDE MANGER NOTRE SAINT-LAURENT

Un projet novateur du Réseau Québec maritime.

Ce projet propose de cerner les enjeux prioritaires et de décrire l'utilisation actuelle des ressources alimentaires provenant du Saint-Laurent. Des outils de mobilisation des connaissances seront co-développés en collaboration avec trois communautés côtières phares pour promouvoir l'accès sécuritaire et une saine consommation des ressources du Saint-Laurent. Ce projet mettra la table pour un second volet qui visera à développer des interventions pour optimiser l'utilisation des aliments du Saint-Laurent au fil des saisons et faire en sorte que les futures générations puissent Manger notre Saint-Laurent. Proclamée chef de l'année 2018 au Québec, Colombe St-Pierre du restaurant Chez Saint-Pierre du Bic, fera partie des partenaires de cette recherche.

www.rqm.quebec

Guy Viel, directeur du CRBM

– *Nathalie Le Coz*

RIMOUSKI

LA TECHNOPOLE MARITIME

DU QUÉBEC

Certains jours, dans la ville de Rimouski offerte à tous les vents du large, on remonte plus volontiers son col qu'à La Pocatière. Juchée sur sa butte à l'entrée du Bas-Saint-Laurent, La Pocatière est reconnue depuis longtemps comme un haut lieu de formation et de développement en agriculture. À quelque 200 km à l'est, Rimouski a plus récemment su tirer avantage de sa situation aux portes du golfe du Saint-Laurent en misant sur les sciences de la mer. Son action est tentaculaire : on y dispense de la formation universitaire, on y abat du travail de recherche fondamentale et on y développe des produits à partir de biomasses marines. Les scientifiques qui gravitent autour de plusieurs noyaux tels qu'un observatoire, des instituts et des centres de recherche, de même que des regroupements intéressés à la ressource aquatique, à la géologie et à l'écosystème marins, font de Rimouski la Technopole maritime du Québec. Un modèle unique en son genre au Canada !

Le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM) : un labo pour l'industrie

En activité depuis 2004, ce centre public de recherche appliquée travaille à la valorisation des biomasses marines, c'est-à-dire les matières vivantes que recèle la mer, aussi bien animales que végétales. Sorte de pivot entre la recherche appliquée et l'entreprise privée, le CRBM répond à des contrats de recherche, d'accompagnement, d'aide aux entreprises, selon les problématiques ou les besoins de celles-ci, en ne perdant rien de vue depuis les balbutiements de la recherche jusqu'à la commercialisation des produits.

Pourriez-vous établir le temps de vie de tablette de nos produits ? Le CRBM est équipé de chambres environnementales qui permettent de simuler diverses conditions d'entreposage, allant du froid ou de la congélation à l'humidité des milieux tropicaux, de façon à tester la durabilité de produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques sur plusieurs années.

Par ici les protéines! On assiste actuellement à une demande accrue des produits alimentaires marins à l'échelle mondiale. Les stocks s'épuisent par endroits et il faut répondre à une prévisible pénurie de protéines. La pression est forte sur le développement de l'aquaculture. Cette industrie est d'ailleurs en pleine croissance en Norvège. Ici, on en fait surtout en eau douce pour le moment. Il semble que le froid et les glaces compliquent un peu cette culture en milieu marin... surtout quand persiste une vieille mentalité voulant qu'on alimente les épiceries douze mois par année. Cela dit, la culture de moules et d'huîtres est déjà l'un des fleurons des Îles-de-la-Madeleine. À suivre!

Les algues, de la terre à l'assiette. OrganicOcean, une entreprise de cueillette d'algues sise à L'Isle-Verte, a son laboratoire au CRBM où elle explore de nouvelles avenues de transformation et de commercialisation. Elle fournit déjà le milieu agricole en fertilisants. Elle tente maintenant des percées du côté alimentaire. Et tout indique que le taux de croissance de la laminaire de culture est excellent (voir l'article sur la Distillerie du Saint-Laurent qui produit un gin aux arômes de laminaire en page 6).

Les superaliments, les aliments fonctionnels et les nutraceutiques... quand la science-fiction devient réalité. On s'est beaucoup intéressé aux huiles de poisson si bénéfiques pour la santé. Mais, la ressource étant limitée, on se tourne aujourd'hui vers les microorganismes et les microalgues pour produire des Oméga 3. On peut même les cultiver en laboratoire et provoquer des conditions de culture donnant plus de pigments, d'antioxydants aux vertus préventives contre le cancer. Des procédés de transformation des Oméga 3 ont déjà fait l'objet de brevets canadiens.

Congrès BioMarine 2017

Du 1er au 3 octobre 2017, Rimouski a été la ville hôtesse du Congrès BioMarine 2017 réunissant à la fois des scientifiques et des entreprises qui développent des produits à partir de la recherche en biotechnologie marine. Sous la présidence d'honneur de son Altesse Sérénissime Albert II de Monaco, plus de 260 dignitaires et chefs d'État représentant 28 pays était attendus à la 8e édition de cet événement international.

www.crbm.ca

Crédit photo : BioMarine

Son Altesse Sérénissime Albert II de Monaco à l'occasion du congrès BioMarine 2017 à Rimouski.

– Nathalie Le Coz

L'ISMER UNE ÉCOLE

AUX PORTES DE L'OCÉAN

Ariane Plourde, directrice et Réjean Tremblay, professeur

« GLOBALEMENT DANS LE MONDE, on accorde beaucoup plus d'attention aux océans. »

Ariane Plourde se réjouit de cet intérêt qui nourrit le magnifique dynamisme de l'institution qu'elle dirige. L'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER), une composante de l'Université du Québec à Rimouski, accueille depuis 18 ans une centaine d'étudiants par année, réunis par le goût de la mer. Munis d'un bac en biologie et autres domaines pertinents, ils y poursuivent des études supérieures en océanographie. Qu'ils soient attirés par la biologie, la géologie, la physique ou la chimie, ils suivront quelques cours généraux pour être aptes à relever des défis multidisciplinaires. Tous feront, en commençant la maîtrise, une mission stage à bord du Coriolis II, le navire de l'université, pour récolter des données qu'ils analyseront par la suite. Les étudiants arrivent de partout, notamment de l'étranger.

« L'écosystème marin est étudié plus intensément depuis 30 ans, mais il faut encore approfondir nos connaissances. »

À l'ISMER, on cherche à prévoir les impacts des changements climatiques. Le fleuve change beaucoup. Il est le théâtre de déplacements d'espèces, comme les fous de bassan qui le remontent

aujourd'hui jusqu'aux abords de Rivière-du-Loup en quête de nourriture. Certes, la morue ne reviendra pas à son niveau de population d'antan. Et les contaminants qui affectent le béluga ont changé, en troquant les résidus de l'industrie des pâtes et papier pour les œstrogènes que contiennent nos pilules. On ne peut cependant pas conclure que le fleuve n'est pas en santé. Il est différent. Il convient de départager les changements causés par l'homme d'autres types de changements.

Les recherches de l'ISMER ont parfois des répercussions directes sur le terrain. Elles ont, par exemple, fourni les connaissances techniques nécessaires à l'élevage du pétoncle qui se fait en Gaspésie.

« Il y a un lien à faire entre les connaissances et la qualité de notre environnement. »

Les professeurs de l'ISMER sont présents dans les regroupements de recherche reliés au monde de la pêche, aux questions de géologie marine, à l'observation des variations de température de l'eau et des microorganismes qui y évoluent. Ils sont donc aux premières loges des observations et des pratiques sur le terrain. En retour, ils y éveillent l'intérêt pour la recherche et ses conclusions. Mieux! La présence dans les regroupements de professeurs en gestion de la ressource, en sociologie et même en patrimoine, crée un pont entre les sciences de la nature et les sciences sociales. Ceci permet non seulement de mesurer l'impact environnemental mais aussi la dynamique au niveau des communautés.

Quant aux étudiants, qu'ils fassent ou non un mémoire de maîtrise, ils sortent de l'ISMER avec les connaissances nécessaires aux décideurs qu'ils entoureront et conseilleront.

À Rimouski, le pôle qui combine observation, formation et recherche en milieu marin fait figure de précurseur en la matière. À la barre des institutions qui le composent, on veille au grain en gardant l'équilibre entre la recherche fondamentale et le partenariat industriel.

« Si tu négliges la recherche fondamentale, tu épuises ta créativité, tu te vides des idées qui vont éventuellement apporter des améliorations dans notre société et nos industries. »

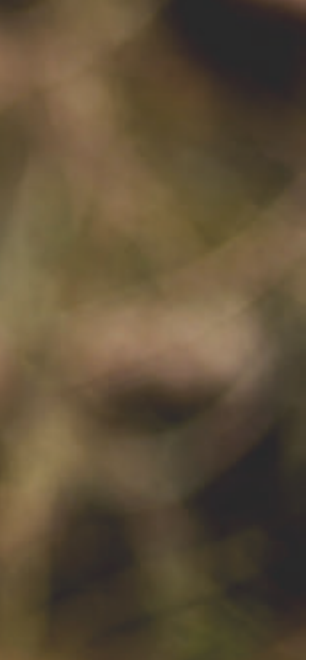
www.ismer.ca

– *Nathalie Le Coz*

LA « FILIÈRE CHAMPIGNON »

UN MOTEUR ÉCONOMIQUE POUR LE HAUT PAYS

AVEC PASCALE MALENFANT DE CHEZ BIOPTERRE



AU KAMOURASKA, tout le développement s'étant fait le long du littoral, on cherche à dynamiser le haut pays. Après examen, le champignon s'impose en tête de liste des produits non ligneux qui y sont exploitables. On veut pour moitié développer les aspects commerciaux et industriels du champignon : cueillette, transformation, applications scientifiques et en agriculture. L'autre moitié doit reposer sur le tourisme du champignon : cueillette, formation, activités découvertes, restos, musée.

Ce modèle existe ailleurs. La région de Castilla y Leon en Espagne, autrefois dévitalisée, a relevé un défi du genre. Suite à presque 30 ans d'efforts, on évalue à 185 M$ les retombées dans cette région, grâce au champignon. Biopterre, un Centre de développement de bioproduits à La Pocatière, travaille à l'implantation d'un tel modèle.

BIOPTERRE – UN REPAIRE DE CHERCHEURS PASSIONNÉS

Le transfert des connaissances scientifiques au sein d'entreprises par la recherche appliquée est au cœur de la mission de cet organisme. Et le développement du Kamouraska, par l'entremise d'une filière à construire autour du champignon, tient visiblement à cœur sa porte-parole et professionnelle de recherche Pascale Malenfant : « Il reste beaucoup à bâtir, mais il y a déjà de nouvelles entreprises dont plusieurs font de la culture de champignons. Biopterre les accompagne. On compte déjà 23 producteurs au Kamouraska! »

Le réseau commercial…

Une foule d'intervenants de tous les secteurs du Kamouraska s'investit depuis sept ans dans ce projet de développement d'une filière. On s'est vite rendu compte que la difficulté à exploiter ce trésor comestible n'était pas tellement due à un problème de commercialisation auprès d'un consommateur méfiant, mais au fait qu'on n'était pas capable de le sortir du bois. Du moins, pas assez. On a donc formé des cueilleurs professionnels et doté la région d'ateliers de conditionnement, soit un maillon d'une chaîne qui est responsable de la sécurité, de la traçabilité, du tri et qui se charge de la mise en marché.

Le réseau scientifique et industriel…

Selon Pascale Malenfant, l'agriculture telle qu'on la pratique actuellement est pensée sans prendre en compte la portion fongique, pourtant omniprésente. La mycorhize par exemple, une association symbiotique entre les champignons et les plantes qu'elle aide à se nourrir et rend plus résistantes au stress, pourrait être plus souvent intégrée aux pratiques dans les grandes cultures.

« Il faut voir le champignon comme une extension du système racinaire avec lequel il vit en symbiose. »

« Le champignon colonise le sol, va chercher l'eau et les minéraux beaucoup plus facilement que la plante et celle-ci, en contrepartie, lui fournit du sucre grâce à la photosynthèse. »

Au Bas-Saint-Laurent, le Groupe Horticulture et Agriculture de l'entreprise Premier Tech a développé la production à l'échelle industrielle d'inoculants mycorhiziens, lesquels améliorent la croissance et la résistance des plantes. Premier Tech, un fleuron régional, fabrique notamment des substrats de culture à base de tourbe. **www.premiertech.com**

Certains champignons sont d'excellents décomposeurs. Ils régulent un cycle : la plante pousse, les feuilles tombent, elles se dégradent, redeviennent minéraux, la plante s'en nourrit. De même, le champignon a le pouvoir de décomposer la chaîne constituant les hydrocarbures qui contaminent un sol. Ces vertus, connues depuis plus de 30 ans, n'attendent qu'à devenir applicables à l'échelle industrielle.

Le réseau touristique…

« C'est commencé ; c'est là qu'il y a le plus de place au développement ». Selon Pascale Malenfant, le sentier d'interprétation et les visites guidées à la Pourvoirie des Trois Lacs à Saint-Bruno-de-Kamouraska ne constituent que les premières briques de l'édifice. D'autres projets sont en cours d'élaboration.

Un Petit guide des champignons comestibles au Kamouraska fournit non seulement un ABC de la cueillette, mais renseigne sur les facettes du mycotourisme dans la région : quelles sont les activités de découverte, où aller pour manger des champignons, où en acheter, où se former. On peut le télécharger à l'adresse : **www.mycotourismekamouraska.com**

Évidemment, le Festival des champignons forestiers du Kamouraska en est le point culminant. Il est la démonstration que la chaîne fonctionne, de la forêt à l'assiette.

www.biopterre.com

– *Nathalie Le Coz*

LE RETOUR À LA TERRE

VERSION 21E

William Lavoie et Valérie Vignola – Les Jardins d'la Caldwell

CET ARTICLE EST INSPIRÉ des propos recueillis auprès d'Olivia Roy-Malo, anthropologue, qui a elle-même fait le choix de s'établir en région. Il est ponctué de témoignages recueillis auprès de Jacinthe Briand-Racine et Renaud Bussières.

À la plage au Kamouraska, au marché, à la brasserie ou à la poissonnerie, vous croiserez des jeunes gens et des poussettes, ainsi que des enfants libres au regard clair. Vous saurez tout de suite qu'ils ne sont pas de passage. Ils sont là par choix. Pour le retour à la terre. Celui-ci prend différentes formes. Plusieurs sont attirés par l'agriculture ou l'entrepreneuriat artisanal. D'autres le vivent de façon plus intimiste. Ils font de leur jardin quelque chose de beau, jugeant qu'une partie du bonheur est là. Ce qui les unit sans doute c'est le goût d'apprendre à lire la nature pour savoir s'en servir sans trop l'altérer.

Nos jardins, c'est proche de la paysannerie. C'est un terme qu'on utilise dans le sens où on n'a pas un métier agricole. On vise l'autosuffisance. On fait tout ce dont on a besoin en légumes et en plantes médicinales. C'est un rythme. On sait quoi faire à un certain moment de l'année pour que, rendu en octobre, le caveau soit plein. – Jacinthe

Ce sont souvent des gens qui ont fait un cours à Rimouski, à l'ITA ou au Cégep de « La Poc ». Tous ont été touchés en plein cœur par la singulière beauté de la région, son mélange de fleuve et de campagne, son odeur. Et puis, de groupuscules d'amis qui font le saut en nouveaux éclaireurs ou curieux, le réseau se ramifie. Il déploie ses tentacules vers les villages de l'arrière-pays. Des noyaux se dessinent, calqués sur des zones mythiques du retour à la terre des années 1970 : le Témiscouata et le rang Mississipi à Saint-Germain. L'attrait du « Miss » est indéniable et vous pourriez vous-même y succomber. Il règne dans ce superbe rang de campagne, entre deux caburons, un microclimat invitant. Dans ce creuset légendaire, une gagne d'amis s'est lancée dans la culture maraîchère en commun. Au Témiscouata, William des Jardins D'la Caldwell a, quant à lui, opté pour une approche très politique. Ce « fermier de famille » offre un service de panier bio au Témiscouata, vend dans les marchés publics et, surtout, a valorisé un bout de terre pas facile à travailler.

Se nourrir, c'est une préoccupation de base qui est facile à contourner. On peut choisir de rien faire nous-mêmes et laisser ces savoir-faire entre les mains des grands industriels. Mais moi, ça me sécurise de connaître ces savoir-faire. C'est quand même drôle d'avoir à les réapprendre. Il y a comme un trou dans la transmission de ces connaissances-là. – Jacinthe

Aussi loin que je remonte dans mon arbre généalogique, je suis le premier qui est né en ville.– Renaud

Des jeunes veulent avoir un accès à la terre. La MRC des Basques souhaite d'ailleurs, sur le modèle mis en place dans Brome-Missisquoi, constituer une banque de terres pour en donner l'accès à une relève qui revient en région : les propriétaires de terres en friche seront approchés pour vendre ou louer des parcelles. Ces jeunes-là veulent explorer et mettre en pratique des savoirs concernant les modes de culture, les engrais, les insectes. Ils ne s'en tiennent pas qu'à des savoirs anciens puisqu'ils intègrent des façons de faire actuelles, à partir de tests de sol très scientifiques. Leur approche est avant tout profondément idéologique. Ils ont rompu avec une alimentation industrielle et ses fâcheuses corrélations en matière de santé physique et sociale. Aussi, ils vont vers une autonomie alimentaire pour eux-mêmes et pour les gens autour d'eux. C'est leur manière de s'engager dans leur milieu.

Dans la région, il y a encore des gens qui ont vécu le retour à la terre dans les années 70. Ils nous regardent aller et ils ont l'air de trouver que c'est plus réaliste la façon dont on le fait. L'écart entre la réalité de la région et ce qu'ils amenaient comme valeurs, ça « clashait » beaucoup. Là, on est mieux accueillis, peut-être parce que les villages ont besoin de jeunes pour survivre. – Jacinthe

Il y en a qui voit le retour à la terre comme un symbole de retour vers soi. Je suis d'accord dans ce sens-là. Sinon, on dirait que ça sonne comme avant, et puis je ne pense pas que ce soit ça. C'est plus un rapprochement de ce que j'aime, de ce qui me fait du bien. – Renaud

Jacinthe Briand-Racine

– *Nathalie Le Coz*

LA FESTIVAL DES CHAMPIGNONS FORESTIERS DU KAMOURASKA

LE RENDEZ-VOUS DES MYCOTOURISTES À LA FÊTE DU TRAVAIL AVEC PERLE MORENCY

VOUS CONNAISSEZ ? Il fêtait ses quatre ans en septembre 2018. Et déjà, il attirait plus de 600 personnes qui venaient parfois de loin, panier en bandoulière ou louche à la main. Il a pour quartier général et laboratoire le café-bistro Côté Est, en plein cœur du village de Kamouraska, et pour sentiers d'exploration et de cueillette la Pourvoirie des Trois Lacs à Saint-Bruno-de-Kamouraska.

Perle Morency, copropriétaire de Côté Est, se souvient des balades en forêt en compagnie de sa mère et d'un ami, René Pomerleau, le père de la mycologie québécoise. Elle évoque sa peur de petite fille envers ces mystérieux végétaux aux pouvoirs si contrastés, tantôt inoffensifs, tantôt vénéneux. Aujourd'hui, elle en connaît très bien les merveilleux parfums en cuisine et s'intéresse à leurs vertus médicinales et scientifiques.

DU SOUS-BOIS…

A-t-on déjà entendu parler du mythique chaga, cet affreux champignon dont les infusions contreraient le vieillissement de l'organisme ? Et sait-on qu'il est possible d'inoculer la forêt « jardin », pour que surgissent des vieux troncs d'arbres pleurotes, shiitake et strophaires qui feront la joie des gastronomes ?

Car on parle de ces choses au Festival des champignons forestiers! Le public est d'ailleurs convié à randonner en forêt en compagnie de guides à la Pourvoirie des Trois Lacs pour découvrir le monde fascinant des champignons, ou pousser plus loin ses connaissances.

De la formation tout l'été !

Un sentier d'interprétation magnifique, le plus beau dans l'est du Québec, est accessible tout l'été à la Pourvoirie des Trois Lacs. Des guides sont également sur place pour accompagner le mycologue amateur (voir page 20).

www.pourvoiriedestroislacs.com

...À L'ASSIETTE

Durant le festival, les inconditionnels du bord du fleuve peuvent nourrir leur curiosité au sujet des champignons auprès de la quinzaine d'exposants installés en bordure de la terrasse du café-bistro Côté Est. Ceux-là sont aux premières loges pour capter les effluves qui s'échappent de la cuisine... du bonheur, assurément ! L'événement prévoit en effet des démonstrations culinaires, où le public goûte les champignons et se prononce à la manière d'un vox pop. Car l'événement est aussi l'occasion pour les chefs invités d'explorer la matière fongique et ses surprises gastronomiques. Ces chefs y conçoivent aussi deux banquets de six services, inspirés d'une cuisine très travaillée, presque moléculaire. Chanterelles, bolets, pleurotes, armillaires, lépiotes, tous ces joyaux forestiers passent à la casserole !

Le restaurant-bistro Côté Est Un acteur de premier plan

Avant de se lancer dans l'aventure festivalière, chez Côté Est, on cuisinait déjà le champignon, fourni par des cueilleurs de confiance des alentours. Durant la belle saison et sur demande l'hiver, on y dresse une excellente table style bistro où le produit régional, frais, est à l'honneur. On y sort les premières huîtres du Québec. On innove en servant de la viande de phoque, des algues, des produits marins. On y transforme les produits, telles les confitures, au rythme des saisons. Chez Côté Est, cuisiner, c'est comme raconter une histoire. Celle des gens, de la tradition. Réussir à instaurer un art de vivre était le rêve secret de Perle. Aujourd'hui, quand elle voit des gens tout lâcher pour venir s'installer au Kamouraska, elle se dit... yesss !

www.cote-est.ca

Perle Morency

– *Nathalie Le Coz*

GERTRUDE MADORE

PREMIÈRE FEMME PÊCHEUSE D'ANGUILLE

ELLES N'ONT AUCUNE MALICE et sont douces comme du velours. Gertrude Madore, énergique, accueillante, avec du caractère, vous accueille dehors lorsque vous arrivez chez elle à Kamouraska, où elle a créé un site d'interprétation de l'anguille. Elle vous propose une visite d'une trentaine de minutes. Sa fille lui donne parfois un coup de main. Elle va sans doute vous amener au vivier pour caresser les anguilles qui ont l'air d'aimer ça ! Une visite chez elle est un plaisir dont il serait dommage de se passer.

« Mon signe du zodiaque, c'est poisson. C'est pas pour rien que j'aime ça ! »

Aussitôt que les glaces se retirent, le travail commence. Il y en a pour quatre à cinq mois à tout préparer. Chaque pêche, l'une au Cap Blanc, l'autre au Cap Taché, s'avance dans le fleuve sur 500 pieds environ. Il faut planter une perche tous les 25 à 30 pieds. La marée permet de travailler quatre ou cinq heures par jour. Après, il faut monter les filets comme un mur qui bloquera le chemin à l'anguille, alors qu'elle descend avec le courant. En remontant le long du filet vers le large, elle va entrer dans le piège. La pêche est montée en zigzag pour pouvoir mettre deux pièges. Si c'était droit, il y en aurait juste un.

« Pour ne pas perdre tes bottes dans la vase, il faut que tu tournes ton pied en marchant ».

Gertrude Madore a commencé à pêcher l'anguille en 1976. Elle est la première femme à avoir obtenu un permis à son nom. À l'époque, en compagnie de son mari, elle travaillait sur l'estran avec des chevaux. Plutôt que d'utiliser des filets, ils montaient des fascines en branches de saule qui faisaient un mur de 16 pieds de haut.

« Pour faire bonne pêche, ça prend un bon vent du nordet qui les pousse vers le bord du fleuve ».

La pêche a lieu en septembre et octobre. Les anguilles, qui passent à Kamouraska à cette période-là, arrivent en mer des Sargasses en février pour frayer. Elles peuvent se déplacer en

bancs d'une soixantaine d'individus. Les pêches sont relevées deux fois par jour. Il faut régulièrement réparer les filets sur place. Les captures sont transportées dans un tombereau jusqu'à une piscine, car elles sont vendues vivantes.

« En 1980, on a pêché 1 045 anguilles. Mais là, on n'en a presque pas ».

On comptait 110 pêcheurs dans les années 1960 entre Saint-Roch-des-Aulnaies et Trois-Pistoles. Il n'y en avait plus que 60 dans les années 1980. Gertrude Madore fait partie des 8 à 12 pêcheurs d'anguilles qui restent aujourd'hui. La pêche la plus en aval de la rive sud du fleuve est à Kamouraska. Des permis ont été rachetés par le gouvernement pour enlever de la pression sur l'espèce menacée. Les pêcheurs, qui prélèvent environ 6 % du cheptel qui diminue d'année en année, se désintéressent petit à petit.

« Moi, j'aime le monde. J'ai toujours travaillé dans le public ».

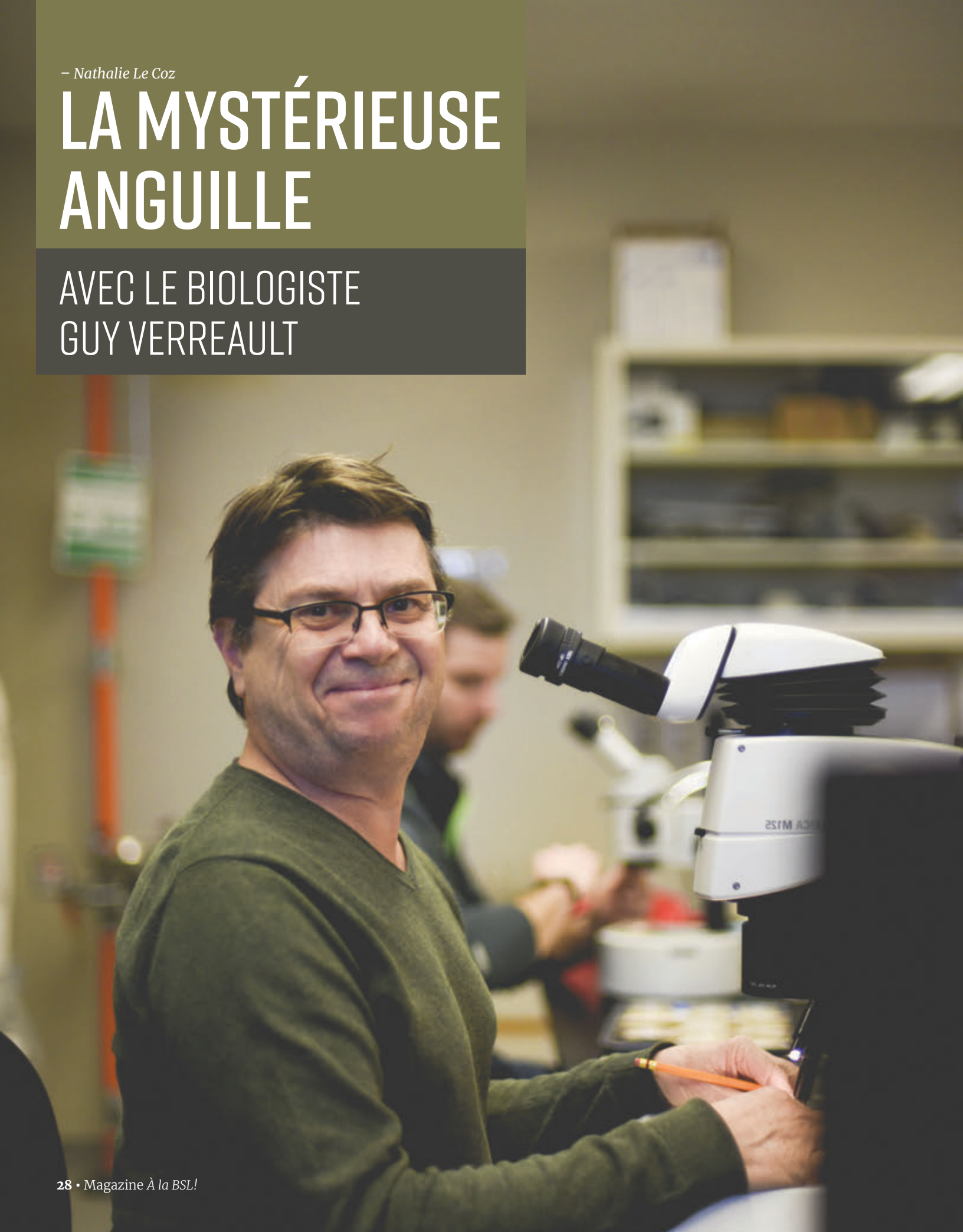
Native de Rivière-Bleue au Témiscouata, Gertrude Madore a travaillé dans les restaurants et les hôtels du temps qu'elle était « fille ». Après, elle a eu un stand à patates frites sur la place de la Madone à Kamouraska. Les gens lui posaient plein de questions sur l'anguille. C'est là qu'elle a eu l'idée de créer un site d'interprétation dont elle est très fière.

Site d'interprétation de l'anguille
205, avenue Morel, Kamouraska
418 492-3935

– *Nathalie Le Coz*

LA MYSTÉRIEUSE ANGUILLE

AVEC LE BIOLOGISTE GUY VERREAULT



VOUS AVEZ VU LE FILM Le tambour ? Vous vous souvenez sans aucun doute de cette scène où l'on voit un pêcheur extraire de l'eau une tête de cheval grouillante d'anguilles, et une jeune femme qui ne se remettra jamais d'avoir été forcée d'en manger par son mari … D'autres gardent peut-être une image plus attrayante de ces drôles d'animaux aquatiques, en tronçons au-dessus des fumoirs d'une usine vénitienne dans La Donna del fiume où, parmi une foule de poissonnières en sueur et en décolletés, figure une resplendissante Sophia Loren. L'amour ou le dédain qu'attire sur elle l'anguille est des plus polarisés. Pour sa part, le biologiste Guy Verreault nous confie avoir été piqué de curiosité pour l'anguille, dès sa prime adolescence, au visionnement du long métrage italien. Il n'a depuis cessé de les observer dans le Bas-Saint-Laurent.

Soyons clairs : l'anguille n'est pas un reptile. C'est bel et bien un poisson ! Et elle doit sans doute à ses formes ondoyantes la longévité extrême de son espèce. Avec l'esturgeon, elle a connu les dinosaures il y a quelque 65 millions d'années ! Capable de respirer par la peau hors de l'eau durant des heures, elle peut se déplacer le long d'un cours d'eau presque à sec, grimper une paroi humide de 30 mètres ou contourner des obstacles qui bloqueraient la route à un saumon ou à tout autre poisson. Comme la lionne des savanes, c'est une prédatrice qui fait flèche de tout animal passant à sa portée. Elle vit ainsi en eau douce, dans les rivières et leur lac de tête, jusqu'à l'âge de vingt à trente ans. Ayant alors atteint sa taille maximale, bien enrobée de graisse, elle amorce son incroyable périple vers l'endroit qui l'a vue naître, soit la mer des Sargasses dans le Triangle des Bermudes, où elle ira frayer et mourir. Au bas mot, ce sont 4 000 km qu'elle parcourt en se servant des courants et des marées. Car elle cultive la paresse des plus laborieux. Elle sait attendre les courants favorables et longer la pente douce et peu profonde des rives. À son image, le pêcheur d'anguille n'est pas un marin de haute mer. Il installe ses filets sur l'estran au bout de son champ, qu'il relève à pied ou en tracteur à marée basse.

L'anguille a ses mystères. Son mode de reproduction nous est encore secret. Malgré la limpidité de l'eau de la mer des Sargasses et les avancées technologiques qui nous permettent d'observer la vie sur Mars, personne n'a jamais vu l'anguille pondre et s'accoupler en milieu naturel… On sait que naîtront des unions sous-marines un nombre incalculable de petites anguilles qui suivront les courants du Gulf Stream vers l'Amérique du Nord. Lorsqu'elles atteindront 60 mm (on les nomme alors « civelles »), elles pénétreront dans les estuaires et remonteront les cours d'eau, en choisissant l'un ou l'autre de façon aléatoire. Les mâles, distribués le long de la côte des États-Unis, iront moins loin que les femelles qui investiront le Saint-Laurent. On ne sait même pas, quoiqu'on le suppose, si cette rigoureuse répartition sexuelle est déterminée par une prédisposition génétique ou le temps qu'elle prend à se rendre dans ses habitats de croissance. Est-il nécessaire d'ajouter que l'anguille ne se reproduit pas en pisciculture ?

Malgré ses comportements de survivante intemporelle, l'anguille vit aujourd'hui une situation préoccupante. Le cheptel diminue vertigineusement. Seulement 10 000 individus sont montés cette année dans les Grands Lacs où il y en avait des millions. Leur ennemi numéro 1 : les barrages, dont les civelles ne peuvent remonter les parois asséchées, et leurs turbines où près de 40 % des adultes, qui redescendent, se glissent en bancs serrés comme dans un hachoir à saucisse. Quelque 9 000 obstacles du genre au Québec bloquent l'accès à leur habitat. Pas ou peu de passes migratoires pour la rampante anguille aux côtés des échelles prévues pour le noble saumon. Un peu comme si, boudant ses excentricités, on l'avait oubliée. Les grandes entreprises en hydroélectricité y travaillent cependant. Rampes, grilles, stroboscopes … Mais les résultats ne sont pas encore probants et il faudra faire vite !

Secret de cuisinier du biologiste et cinéphile Guy Verreault pour apprêter l'anguille :

il la détaille en filets qu'il marine dans l'huile, le jus de citron et des herbes; puis, il les grille sur le BBQ, en les badigeonnant avec un mélange de sauce soya et de sirop d'érable.

– Nathalie Le Coz

LES FUMOIRS

SI VOUS ALLEZ sur l'île Verte, en débarquant du traversier, vous remarquerez sans doute cette jolie petite construction de bois près du quai encore élancée, mais de travers, courbée par le poids des ans.

Puis, vous les remarquerez toutes, sur l'île ou ailleurs, le long de la rive du fleuve. Par bonheur, ces fumoirs aux doubles-toits si caractéristiques du Bas-Saint-Laurent, parfois tout droit comme des pousses d'asperges, montrent que la tradition des boucaneries est encore bien vivante. Autrefois, c'est-à-dire il y a à peine 50 ans, des familles entières fumaient le hareng pour boucler leur année. Assujettis au rythme des marées, femmes et enfants attendaient jour et nuit la manne des pêcheurs pour la plonger dans la saumure, puis transférer la pêche précédente dans le fumoir en hauteur. Ils allumaient un feu au sol, attisaient la braise, puis l'étouffaient avec des copeaux de bois pour que monte une épaisse fumée parfumée. Les marchés dans les grands centres et les touristes étaient friands de ces produits boucanés, vendus quelques sous la livre.

Aujourd'hui, il n'y a plus beaucoup de hareng. Les filets d'anguille et d'esturgeon encore présents dans le fleuve ont remplacé le hareng dans les plus gros fumoirs de la région. De même pour le saumon et la truite d'élevage. À une plus petite échelle, des gens perpétuent la tradition en érigeant de petits fumoirs derrière chez eux pour fumer ce qui leur passe sous la main : poisson, gibier, etc. Côté poisson, les goûts ont souvent évolué vers le fumage à froid. Le feu est alors entretenu dans un poêle à l'extérieur du fumoir, raccordé à celui-ci par un tuyau d'une dizaine de pieds. On aura compris que la fumée a le temps de refroidir le long du tuyau, puis circulera vers le haut, le fumoir faisant office de cheminée. La fumée ne laissera que son goût à la chair du poisson. Elle n'en transformera pas la fibre comme l'aurait fait une cuisson ou un fumage à chaud. Le poisson aura cuit au préalable dans la saumure durant plusieurs heures.

Quant à l'élégance des fumoirs du Bas-Saint-Laurent, elle mérite qu'on l'apprécie. Ces petites structures de cèdre ou d'épinette grisonnantes, car elles ne tolèrent aucun vernis ou teinture, font partie de ce qui reste d'authentique de notre patrimoine.

D'OÙ VIENT TOUT CE BOUCAN ?

La dénomination de boucanier était spécifique aux Caraïbes. Ils sont apparus vers 1630 et se sont maintenus jusqu'à la fin de la période de piraterie aux environs de 1730. Les premiers boucaniers étaient souvent des évadés des colonies. À l'origine coureurs de bois sur l'île d'Hispaniola, ils chassaient les bœufs sauvages. La viande était préparée à la manière indigène, c'est-à-dire séchée et fumée sur une sorte de grill en bois : le boucan (barbacoa en espagnol, d'après barbicoa en langue amérindienne arawak, qui donne barbecue). D'où les termes boucaner, boucanier et buccaneer en anglais. Cette viande ainsi conservée permettait de faire du trafic avec des navires de passage ou des colonies isolées.

– *Nathalie Le Coz*

LE CENTRE DE DÉVELOPPEMENT

BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC

Émilie Baroux

Le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), rue de la Ferme à La Pocatière en allant vers Saint-Onésime, n'a rien d'un complexe trônant à l'angle d'artères principales. Que l'on ne s'y méprenne pas ! Derrière la frondaison de vieux érables, ses bâtiments discrets bordent 160 hectares dédiés à la recherche de pointe en agriculture : essais de cultivars, de fertilisants, élevage de porcs et de moutons soumis à de l'expérimentation alimentaire, de transformation alimentaire et de biotechnologie. Nombre de conclusions issues de ces tests ont des applications à l'échelle internationale. Installé depuis 1995 sur une ancienne ferme expérimentale du gouvernement fédéral, le CDBQ possède dans ses laboratoires des équipements très sophistiqués : chaîne de bioréacteurs-biofermenteurs pour multiplier des bactéries, des ferments, des levures utilisables en alimentation et en agriculture. L'un des mieux équipés au Canada et doté d'un statut de Centre de recherche, on y accomplit de la recherche appliquée aux besoins des grandes entreprises, des PME et des entreprises en démarrage. De plus, sous son égide, des entreprises d'ici et d'ailleurs mènent de petits et de gros projets de recherche appliquée. Cette association avec les entreprises, sous forme de baux ou d'accompagnement dans la recherche, est le pain et le beurre du CDBQ.

Le CDBQ accueille aussi les étudiants de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) dans ses laboratoires-écoles. Ce Centre représente un débouché pour certains d'entre eux.

L'une des divisions du Centre joue un rôle d'incubateur bioalimentaire. Équipés de laboratoires de chimie, de transformation des produits laitiers, d'une cuisine, d'une salle dédiée à l'évaluation sensorielle des produits développés, les lieux fourmillent de gens qui s'affairent autour d'extrudeuse, autoclave, presse à jus, pétrin, système de pasteurisation tubulaire. La Fromagerie Bergeron, sise à Saint-Antoine-de-Tilly dans Lotbinière, est l'un des gros clients du Centre pour son volet recherche et développement. La boisson énergisante YULIFE, entièrement faite d'aliments naturels à base d'argousier et de ginseng, a été élaborée au Centre. Les jus Anti+, une filiale de Fruit d'Or, distribue à l'échelle canadienne les produits préparés dans les locaux du CDBQ. Des entreprises un peu plus modestes peuvent compter sur l'équipement et les conseils de spécialistes pour leurs produits; c'est le cas du Centre de l'émeu de Charlevoix, de Fou du cochon et Scie, une charcuterie du Kamouraska, des Trésors du fleuve, soit des pêcheurs de Rivière-Ouelle qui fument l'anguille et la transforment en mousses et en « merrines », des Produits P.B., une entreprise de Saint-Vallier qui propose des tartares de viande et de poisson surgelés, ou encore de Chic mon cochon, de Rivière-du-Loup, qui fait de la saucisse à saveur de kraft diner dont on raffole dans les festivals de bière !

Parlant « bière » : Le Labo - Solutions brassicoles tâche d'isoler des levures sauvages du Québec (à partir de petits fruits, de fleurs, d'un tas de choses qui contiennent du sucre) plutôt que d'acheter des levures européennes. Voilà le reflet d'une quête identitaire au beau milieu de l'actuelle explosion des microbrasseries au Québec. À cet égard, le CDBQ est en phase d'agrandissement pour accueillir des microdistilleries et une industrie brassicole en plein essor. Le CDBQ offre aussi des services professionnels aux microbrasseurs aux prises avec des problèmes ponctuels ou de stabilité du produit. Pratiquement un appel sur deux au CDBQ provient d'un producteur de bière ou d'alcool ! S'agit-il d'une mode ? Si l'on se fie à la petite histoire des fromageries, on pourrait bien assister à la consolidation d'une industrie toute québécoise. De son côté, le CDBQ examine les possibilités de valorisation des résidus, des drêches laissées par la transformation des céréales ou des fruits pour la fabrication des alcools. Le feu est vert, puisque le Centre n'a jamais eu autant d'appuis pour un projet, incluant celui de la SAQ, de l'Association des microbrasseries et de l'Association des microdistilleries du Québec !

www.cdbq.net

– *Nathalie Le Coz*

LA GRANDE HISTOIRE

DE LA FORMATION EN AGROALIMENTAIRE

Céline Langlais a jadis fréquenté l'école ménagère

Enfin, une école d'agriculture !

Au Bas-Saint-Laurent, des écoles de rangs apparaissent autour de 1830. Elles accueillent des petits fermiers durant leurs toutes premières années d'enfance. Les fils des plus nantis peuvent poursuivre leurs études au Collège de Sainte-Anne (aujourd'hui La Pocatière) qui ouvre ses portes en 1827. Mais, la survie des colons a longtemps justifié le fait que les enfants quittent très tôt les bancs d'école. On avait besoin de bras sur les terres… jusqu'au jour où les terres ne furent plus en mesure de nourrir tous ces bras. Beaucoup choisissent de s'exiler aux États-Unis.

Au cœur d'un milieu rural désœuvré, l'abbé François Pilote fonde l'École d'agriculture en 1859 à Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Il s'agit de la première du genre au Canada et deuxième en Amérique. Deux ans plus tard, la Gazette des campagnes voit le jour et propage les nouvelles connaissances développées à l'école. Celle-ci est représentée aux expositions universelles de Paris en 1867 et 1900 !

Pour être admis, les élèves doivent avoir au moins 16 ans, savoir lire et écrire et connaître les tables d'opérations arithmétiques, les fractions et la règle de trois.

Affiliée à l'Université Laval en 1912, elle formera une foule d'agronomes. Tous ses formateurs furent vraisemblablement les premiers à parler non plus des vertus nourricières et apaisantes de la terre, mais de fertilisation des sols, de drainage, de conservation des engrais naturels, et de construction de silos !

Dans les années 1960, la formation universitaire sera rapatriée sur le campus de Québec. L'ancienne école d'agriculture de La Pocatière devient alors, sous l'égide du ministère de l'Agriculture, l'Institut de technologies agroalimentaires ou ITA qui dispense une formation de niveau collégial. Il s'agit de l'une des deux écoles spécialisées du genre qui subsistent encore aujourd'hui au Québec, avec le Collège MacDonald à Sainte-Anne-de-Bellevue.

L'École ménagère à Saint-Pascal

Et les filles ? Il faut attendre, évidemment ! L'École ménagère de Saint-Pascal de Kamouraska nait en 1905 de la complicité entre le curé de la paroisse, Alphonse Beaudet, et les religieuses de la Congrégation Notre-Dame de Montréal… non sans efforts ! Une telle initiative requérait l'autorisation de l'archevêque de Montréal, Mgr Bruchési, qui jugeait que « l'heure de cet enseignement ne lui semblait pas venue ». Il finit par céder devant l'entêtement de Beaudet. Bref, les filles de 13 ans et plus sachant lire, écrire et calculer purent enfin acquérir un enseignement d'économie domestique à base de culture générale. S'il paraît aujourd'hui désuet avec ses cours d'art culinaire, de tricot, de tissage et de lessivage, il faut savoir que cet enseignement comprenait aussi des cours de comptabilité, d'agriculture, de botanique, de physique et de chimie, de dessin, d'hygiène et de médecine domestique. L'Université Laval l'affilie comme première école de sciences domestiques et finit par décerner un baccalauréat en cette matière. C'est de cette école que provient la première édition de « La cuisine raisonnée » en 1919 qu'on retrouve encore dans beaucoup de cuisines québécoises.

– *Nathalie Le Coz*

L'ITA A PLUS DE 150 ANS D'HISTOIRE AGRICOLE

MAIS SES ÉTUDIANTS ONT TOUJOURS 18 ANS !

PROVENANT DE PARTOUT au Québec, les quelque 330 élèves de cette vénérable institution goûtent au terrain grâce à la Ferme-École Lapokita où ils peuvent concrétiser leurs projets. Ils vont au champ, fréquentent deux étables laitières, l'une conventionnelle et l'autre biologique, une écurie, des serres, et ont accès à des ateliers.

Parmi les cinq programmes offerts à l'Institut de technologie agroalimentaire, les enfants de cultivateurs se dirigent souvent vers la gestion d'entreprises agricoles. Les étudiants qui choisissent la production animale vont, par exemple, conseiller les éleveurs en matière d'alimentation des troupeaux et de régie génétique. Le programme d'horticulture et environnement attire deux profils d'étudiants : les uns s'intéressent à la production maraîchère ou ornementale et les autres aux bandes riveraines et aux haies brise-vent. La transformation des aliments est certes la formation la plus scientifique, mais peut-être la plus créative aussi. Le programme de techniques équines, qui touche au soin des chevaux, à la maréchalerie et à la formation des entraîneurs, est unique au Québec.

Au cours de leur formation technique de trois ans, par équipes de cinq ou six, les étudiants doivent réaliser un projet de production de A à Z. Ils montent leur plan d'affaires, le soumettent à la ferme école pour voir si ça se tient, si les installations sont disponibles. Puis, ils devront s'occuper de leurs animaux, se relayer pour faire le train le vendredi après le party du jeudi soir ou s'évader pour aller faire du ski ! Mission, valeurs, marketing, étude de marché, communications, logo, gestion, tout y passe hormis la phase d'expansion d'une entreprise.

L'entrepreneuriat, la diversité et l'imagination sont à l'honneur : à l'ITA, on a développé du vermicompostage, de l'élevage de lapin, de caille et de cerf, et créé des ponts avec le Cégep Limoilou en technique hôtelière. On y a produit des tomates et concombres cocktails en serres. Côté transformation agroalimentaire, il y a possibilité de travailler à améliorer un produit en entreprise, comme les fromageries, ou de développer quelque chose de nouveau : choucroute, crème glacée, boissons à base de petits fruits, produits sans gluten…

Passionnés, la soixantaine de profs viennent souvent de l'industrie où ils ont développé des contacts qui leur permettent d'aiguiller les étudiants et de continuer de les conseiller par la suite. Plus qu'une école, l'ITA est un réseau, une force. Autour d'un sujet de formation précis, les étudiants tissent leur toile. Un jour ou l'autre, ils travailleront les uns avec les autres : le producteur bovin recevra chez lui un conseiller du Centre d'insémination artificielle du Québec qui a fait sa technique en production animale. L'ITA, qui décerne un diplôme d'études professionnelles, offre aussi une possibilité de passerelle vers la formation universitaire.

On constate depuis quelques années une hausse significative du nombre de demandes d'admission à l'ITA de La Pocatière. N'est-il pas rassurant de voir que l'on n'a pas perdu l'intérêt pour la base, la production des matières premières nécessaires au monde de la cuisine qui capte tant l'attention ?

www.ita.ca

– *Nathalie Le Coz*

LE MUSÉE QUÉBÉCOIS

DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

DIGNE DES GRANDS collèges classiques du Québec, celui de La Pocatière s'est adjoint un musée il y a une quarantaine d'années. Bien qu'accessible au grand public, il se destinait au prolongement de l'éducation des jeunes. La présence de l'École d'agriculture, qui a longtemps relevé du collège, teinte résolument le contenu des collections. Ainsi, l'intention première était de documenter l'univers des sciences naturelles. Se sont ajoutées par la suite les collections se rapportant à l'histoire des institutions que sont le collège et l'École d'agriculture, ainsi qu'une collection privée constituée d'objets reliés au patrimoine rural régional.

...Animaux naturalisés, savamment mis en scène à la manière des grands musées d'histoire naturelle du tournant du 20e siècle; instruments anciens de mesure et d'observation des phénomènes naturels; alambics, fioles et éprouvettes de chimistes de tous gabarits; planches, maquettes et agrandissements 3D destinés à l'identification de spécimens botaniques ou ornithologiques; instruments aratoires et outils agricoles; reconstitution d'aires domestiques, d'ateliers et de boutiques reliés aux métiers et savoir-faire d'hier...

Cet immense cabinet de curiosités fait actuellement peau neuve. Le Musée François-Pilote, nommé en 1974 à l'effigie du fondateur de l'École d'agriculture, est tout récemment devenu le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation. S'il ne démantèle ou ne réorganise que lentement son ancienne mise en espace muséale, il vise en parallèle dans de multiples directions. Il s'est lancé dans la création d'expositions temporaires intra et extra-muros. Avec De bouche à oreille – Des histoires à dévorer, une exposition pour les familles sur la place qu'occupe la quête, le manque ou la profusion de nourriture dans les contes, un virage est amorcé : les thèmes et la facture muséale ont changé; le public croît et rajeunit; l'interaction suscitée entre les générations de visiteurs est réussie.

Une exposition sur le porc, présentée en itinérance, crée, quant à elle, des ponts avec l'industrie privée et une réalité toute contemporaine. Paradoxalement, le fait de s'être recentré sur la thématique « agriculture et alimentation » d'hier à demain permet l'éclatement des approches. Et déjà, des musées sollicitent la collaboration du musée de La Pocatière pour concevoir des expositions reliées à la ruralité et à l'industrie alimentaire.

D'ici 2019, le musée aura revu et corrigé la présentation de sa collection permanente. On rêve d'y intégrer du virtuel qui permettrait de voir des choses auxquelles on n'a pas accès : des maternités animales, des cuisines, des usines de transformation alimentaire. On veut y imaginer des expositions originales qui intéresseront les enfants et les grands, les urbains et les ruraux, les futuristes et les nostalgiques.

www.mqaa.ca

– *Marc Larouche*

ÇA « BRASSE » AU BAS-SAINT-LAURENT

Martin Desautels – microbrasserie Tête D'allumette

LE BAS-SAINT-LAURENT se classe avantageusement en ce qui a trait à l'émergence des microbrasseries. Ses habitants, attachés à leur terre et aux ressources de la nature, savent profiter de la vie et en savourer les meilleurs moments. Fidèles à cette culture, les microbrasseurs d'ici se sont fait un point d'honneur d'inclure nos produits dans leur besace avant de partir pour cette grande aventure houblonnée.

L'occasion est trop belle pour les amateurs de bière de passage dans la région. Quatre microbrasseries, situées à Saint-André, Pohénégamook, Rivière-du-Loup et Rimouski mènent la cadence maltée. Une cinquième initiative a aussi vu le jour au printemps 2017 à Trois-Pistoles, Le Caveau des Trois-Pistoles.

Située à quelques pas de l'église, sur la rue Pelletier, cette nouvelle venue compte neuf bières régulières possédant chacune son histoire. « Mon comparse Diego Marasco et moi-même sommes issus du milieu de la culture littéraire et des arts narratifs. C'est important pour nous de promouvoir la culture locale et notre terroir », explique le brasseur et propriétaire Nicolas Falcimaigne, qui entend créer des « bières-bénéfices » qui contribueront à financer certains projets locaux.

À Saint-André, la Tête d'Allumette a ouvert ses portes en 2013 avec Martin Desautels aux cuves. Sis sur l'historique route 132, dite « des Navigateurs », l'endroit est vite devenu un incontournable pour la faune locale et les amateurs de bière en visite. La qualité des bières brassées sur feu de bois, de même que la splendide vue qu'offre la terrasse de cette maison ancestrale ne font qu'ajouter au charme de l'endroit, qui présente aussi des spectacles musicaux rassemblant une foule hétéroclite.

Un peu plus au sud, la microbrasserie Le Secret des Dieux, qui n'a ouvert ses portes qu'en 2016, compte déjà 27 employés. L'endroit s'est vite acquis une enviable réputation dans le monde des bières de microbrasseries.

« Le tourisme brassicole prend de l'ampleur et il y a maintenant des gens qui font une heure de route pour venir nous voir. » – *Daniel Blier*

Il est vrai que la microbrasserie de Pohénégamook vaut le détour. Avec ses huit lignes de fût continuellement en service et ses 17 bières originales, l'entreprise est installée dans un ancien monastère, à un jet de pierre de la frontière américaine. « Nous voulions trouver une vocation à cet édifice inoccupé depuis cinq ou six ans. Nous avons évoqué l'idée d'y ouvrir une microbrasserie en blague, mais finalement nous avons loué le bâtiment et lancé notre projet », raconte celui qui s'est associé avec les deux filles du propriétaire de l'immeuble, Véronique et Nelly Levasseur.

À Rivière-du-Loup, ce sont les Fous Brassant qui sauront vous exciter les papilles, et ce, en plein centre-ville, sur la rue Lafontaine. Depuis l'ouverture de l'entreprise lors de la Fête nationale en juin 2012, ses deux brasseurs, Éric Viens et Frédéric Labrie, ont produit quelque 200 000 litres de bière et concocté une quinzaine de recettes originales. Distribuée partout dans la région et au Québec, la bière des Fous Brassant a su attirer l'attention des amateurs par sa diversité et sa qualité soutenue.

À Rimouski, c'est à la microbrasserie Le Bien, le Malt que vous avez rendez-vous. Située sur l'avenue Belzile, en bordure du fleuve, elle compte sur une équipe jeune, dévouée et inventive qui vous fera déguster des bières d'inspiration anglaise. Alliant cette double identité de la ville et de la région, cet établissement saura vous nourrir, vous divertir et, bien entendu, vous faire goûter l'une des bières qui compte parmi les fiertés de notre région, gracieuseté du brasseur Denis Thibault.

www.tetedallumette.com
www.lesecretdesdieux.com
www.auxfousbrassant.com
www.caveau3pistoles.com
www.lebienlemalt.com

Denis Thibault – Le Bien, le Malt – brasserie Artisanale

– *Marc Larouche*

LES CAFÉS DE VILLAGE

POUR DÉCOUVRIR LE TERROIR BAS-LAURENTIEN

L'ÉMERGENCE DES CAFÉS de village est indéniable. Ces établissements sont tous nés de la passion de leurs propriétaires, qui désiraient y mettre en valeur le terroir de notre région dans une ambiance tantôt intime tantôt festive, à l'image de ceux et celles qui en font des destinations incontournables. Suivez-nous, d'ouest en est, sur la route des cafés !

Café Azimut

Premier arrêt, La Pocatière, où, depuis bientôt 30 ans, le Café Azimut propose une véritable aventure culinaire avec des mets faits maison, composés de produits d'ici et d'ailleurs. Le sourire de la propriétaire, Julie Lévesque, sera votre premier signe d'une aventure culinaire inoubliable.

Fruits de mer, grillades, poissons, gibiers, tapas, pizzas fines, burgers, le Café Azimut est le rendez-vous autant de jour que pour un 5 à 7 animé. La magnifique terrasse de l'établissement, recommandée par le prestigieux Guide Michelin, vous permettra de ne rater aucun rayon de soleil !

La Pocatière

CAFÉ AZIMUT

309, 4e Avenue

418 856-2411

www.cafeazimut.ca

Café du Clocher

Poursuivons notre route, direction Kamouraska, où nous attend le Café du Clocher. C'est dans une ancienne écurie patrimoniale datant de 1856 que vous dégusterez sandwiches, salades, bagels, fruits de mer, poissons fumés et j'en passe. Le menu santé, composé de produits biologiques régionaux, ravira vos sens. Demandez les fameuses « merrines » de la Poissonnerie Ouellet, une découverte qui vous laissera sans mot. Un assortiment complet de thés, tisanes et cafés est offert.

Lorsque dame Nature collabore, vous pouvez opter pour la terrasse, entourée d'un superbe jardin champêtre. Vous n'aurez pas assez de vos deux yeux pour tout admirer. Parce qu'il y a aussi le fleuve, à quelques petits pas.

KAMOURASKA

CAFÉ DU CLOCHER

90, avenue Morel

418 492-7365

www.cafeduclocher.com

Le Racoin

Notre prochain arrêt se situe à quelques kilomètres à peine. Le village de Saint-Germain vous propose Le Racoin, café-camping, avec ses produits maison et locaux du déjeuner au souper. Les jus frais, smoothies et pâtisseries maison sont en vedette. Vous en redemanderez.

Comme son nom l'indique, Le Racoin est aussi un camping qui propose 15 emplacements pour le camping sauvage en montagne. Dépaysement garanti ! Tables de pique-nique, BBQ, aménagements pour allumer un bon feu et facilités sanitaires sont fournis, le tout à un prix vraiment abordable. Vous pouvez aussi louer un vélo ou de l'équipement d'escalade pour caresser les montagnes environnantes. J'oubliais, le fleuve est partout !

Saint-Germain

LE RACOIN

100, route 132 Est

418 492-9191

Les petits bonheurs de Marguerite

À un jet de pierre vers le sud, empruntez la route 289 pour vous rendre à Saint-Alexandre, où vous attend toute une aventure dans l'univers des petits bonheurs de Marguerite. Café gourmand, on y retrouve un grand choix de paninis, de même qu'une multitude de cafés et de succulentes pâtisseries maison.

Vous pouvez compléter votre aventure du côté du bar laitier qui offre une douzaine de plaisirs glacés. Mais ce n'est pas tout. Les petits bonheurs de Marguerite, c'est aussi des bijoux, des articles de décoration, des vêtements et une foule d'idées cadeaux très originales. Vous en ressortirez conquis et y reviendrez certainement.

SAINT-ALEXANDRE

LES PETITS BONHEURS DE MARGUERITE

693, route 289

418 495-1111

www.bonheursdemarguerite.com

Café du Clocher

Vous n'avez pas la berlue. Il y a bien deux Café du Clocher dans la région. Bien qu'il ne soit pas lié à son homonyme de Kamouraska, le Café du Clocher de Rivière-du-Loup, situé au cœur de la rue Lafontaine, a su développer une offre des plus alléchantes.

Le café y occupe une place de choix. Le Café du Clocher torréfie sur place les cafés de la Brûlerie de l'Est. L'ambiance y est intimiste et chaleureuse. Lors de votre visite, vous dégusterez des mets régionaux, cuisinés sur place et toujours frais. L'endroit se fait un point d'honneur de privilégier les mets santé. Les recettes ont d'ailleurs été élaborées par une nutritionniste. Redécouvrez le plaisir de manger sainement. En vedette : sandwiches et gâteries faites maison telles que scones, muffins, gaufres et biscottis. Un grand choix de thés et de tisanes est aussi offert.

Rivière-du-Loup

CAFÉ DU CLOCHER

419, rue Lafontaine

418 862-1616

www.cafeduclocherrdl.com

Bistro Saint-Benoit

Un petit détour s'impose vers le sud, au Témiscouata. Empruntez l'autoroute 85 ou la route 289 jusqu'à Packington où vous serez conquis par l'ambiance chaleureuse et rustique du Bistro Saint-Benoit.

Aménagé dans un ancien magasin général, vous pourrez choisir parmi une variété de mets succulents ou opter pour le menu à l'ardoise. Frites de patates douces, burger, pizza, vous avez le choix. Une véritable aventure pour vos papilles gustatives. Nos copieux brunchs du dimanche vous convaincront de revenir encore et encore ! Réservation suggérée.

Packington

BISTRO SAINT-BENOIT

37, rue Principale

418 853-6565

www.bistrostbenoit.com

Brioches & Babioles

De retour vers le nord, à Saint-Arsène, non loin de Rivière-du-Loup, Élaine Bélanger et Régis Michaud ont aménagé un café qu'ils ont voulu accueillant et convivial. « Nous voulions véritablement répondre aux besoins de la communauté. Nous avons fait une étude de marché et les résultats correspondaient vraiment à nos attentes », dit madame Bélanger.

C'est ainsi que depuis trois ans, autant les gens de la place que les travailleurs et touristes dégustent les mets santé et du terroir de Brioches & Babioles. Un potage du jour est la prémisse idéale aux sandwiches grillés, salades et autres mets maison. Le café de la Brûlerie de l'Est est à l'honneur. Au dessert, goûtez à nos fameux yogourts glacés.

Votre visite ne se résume pas à votre repas, puisque Brioches & Babioles est aussi une boutique où vous retrouvez divers produits réalisés par des artistes et artisans de la région, que vous rapporterez certainement en souvenir. Vous pouvez aussi admirer diverses expositions. J'oubliais, c'est l'un des rares endroits ou vous pourrez vous faire photographier près d'un véritable cheval de carrousel ! En fait, à ce café, vous raffolerez autant des brioches… que des babioles !

Saint-Arsène

BRIOCHES & BABIOLES

95, rue Principale

418 292-7031

Café Grains de folie

À Trois-Pistoles, en plein cœur du centre-ville, le Café Grains de folie est presque une institution. Plus qu'un café, l'endroit est le rendez-vous des artistes de la place, qui se feront un plaisir de vous piquer une petite jasette et de vous parler de leur art et du dynamisme culturel de Trois-Pistoles.

L'ambiance varie au fil du temps qui passe : des déjeuners au lunch, jusqu'aux 5 à 7 jazzés du vendredi. Le menu varié du Grains de folie comprend des paninis, tartes-pizzas, viennoiseries, de même qu'une variété de cafés et de bières de microbrasseries. Un arrêt obligé dans une maison centenaire. Vous pouvez agrémenter vos promenades en bord de mer de l'un de nos mets à emporter.

Trois-Pistoles

CAFÉ GRAINS DE FOLIE

1, rue Notre-Dame Ouest

581 645-8282

Les Affamés

À Bic et Rimouski, il n'y a pas que les îles qui enchantent. Les Affamés aussi. On vous propose des mets réinventés au gré de l'imagination du chef, que vous dégustez dans l'une des deux salles à manger de Bic et Rimouski.

De la poutine aux chanterelles bicoises jusqu'aux spécialités de la Ferme Fournier, comme le fameux burger, les gnocchis aux saucisses, le steak de surlonge. Cuisse de canard confite, foie gras, steak de thon et salades repas sont aussi au menu. En saison, goûtez à la tartelette aux têtes de violon du Bic, un véritable délice, le tout dans une ambiance décontractée. Deux adresses à Rimouski et Bic.

Bic et Rimouski

LES AFFAMÉS

138, rue Sainte-Cécile-du-Bic

418 736-1442

200, avenue de la Cathédrale

418 730-7767

www.lesaffamesderimouski.com

– *Marc Larouche*

LES SAVEURS D'ICI OFFERTES PAR

LES GENS D'ICI

LA RÉPUTATION DES produits du terroir bas-laurentien n'a d'égale que leur qualité. De l'été à l'automne, plusieurs producteurs d'ici se regroupent pour offrir leurs produits frais et transformés dans les différents marchés publics disséminés un peu partout au Bas-Saint-Laurent.

Fruits, légumes, poissons, fruits de mer, agneau, bœuf, poulet, pâtisseries, produits du miel et de l'érable, dans nos marchés publics, les trouvailles sont toujours abondantes. Les producteurs se font un plaisir de vous conseiller sur la meilleure manière de cuisiner leurs produits afin d'en faire jaillir toutes les saveurs. Le goût d'ici a aussi été mis en bouteille. Essayez l'un de nos alcools fins…

Dans nos marchés publics, c'est aussi la fête. Plusieurs en profitent pour présenter des prestations d'artistes ou d'artisans d'ici. C'est le cas à Rivière-du-Loup. Au marché public Lafontaine, situé tout en haut de la rue du même nom, au Petit Carré Dubé, vous apprendrez à faire votre Kombucha, à cuisiner les champignons forestiers ou à démystifier l'alimentation végétale.

Le marché public de Rimouski, situé à l'intersection des rues de l'Évêché et de la Cathédrale, tout près de la gare, vous a préparé un été rempli d'activités et de surprises en compagnie d'une trentaine d'exposants..

Dans les Basques, c'est à Trois-Pistoles que les artisans, exposants, artistes et producteurs agroalimentaires vous donnent rendez-vous le dimanche. Vous repartirez assurément les bras chargés de victuailles.

Au marché public de la Grande-Anse de La Pocatière, vous goûterez aux produits de la terre et de la mer. « Hummmm » sera la seule onomatopée que vous pourrez prononcer après avoir goûté l'agneau du Kamouraska. Il en est de même pour les herbes de bord de mer, cueillies à la main et salées par monsieur Saint-Laurent !

Dans un objectif de valoriser les producteurs régionaux et de favoriser l'achat local, le Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata, à Dégelis, se veut aussi un rendez-vous familial et convivial dans un environnement des plus agréables.

En somme, les marchés publics constituent la façon idéale pour rencontrer les producteurs et artisans d'ici et découvrir la région. Mais attention, vous risquez de devenir accro !

Merci aux artisants des marchés pour leur généreuse collaboration.

Rivière-du-Loup

MARCHÉ PUBLIC LAFONTAINE

Petit Carré Dubé
En haut de la rue Lafontaine

les samedis
10 H À 15 H
mi-juin à début octobre

marchepubliclafontaine.com

Rimouski

MARCHÉ PUBLIC DE RIMOUSKI

Près de la Gare, à l'intersection des rues
de l'Évêché et de la Cathédrale

les samedis
10 H À 14 H
fin-mai à fin-octobre

www.marchepublicrimouski.com

La Pocatière

MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE

Carrefour de La Pocatière

les samedis
9H30 À 14H30
début juillet au début septembre

Basques

MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES

21 rue, Pelletier
Trois-Pistoles

les dimanches
10 H À 15 H
de juillet à début septembre

Dégelis

MARCHÉ GOURMAND DESJARDINS DU TÉMISCOUATA

1171, av. de l'Accueil
Dégelis
(Place de l'Acadie en face du Centre Infotouriste)

les dimanches
10 H À 15 H
début juillet à début octobre

**CONSULTEZ LES SITE INTERNET
OU LES PAGES FACEBOOK POUR CONNAITRE
LES PÉRIODES ET LES HEURES EXACTES D'OUVERTURE**

– *Marc Larouche*

L'ÉRABLE, UNE SAVEUR

BIEN D'ICI ADAPTÉE À TOUS LES GOÛTS

AU QUÉBEC, on compte 7300 producteurs acéricoles. Le Bas-Saint-Laurent en est la deuxième région productrice avec quelque 32 000 entailles en moyenne par érablière. Pour le Québécois moyen, le sirop d'érable et ses dérivés n'a donc rien de bien exceptionnel. Pourtant, grâce à l'innovation, une entreprise d'ici a su mener le produit ailleurs, pour le plus grand plaisir des épicuriens en quête de nouveautés.

L'entreprise Douceur d'ici, située à Sainte-Rita, se voulait, au départ, une érablière familiale dans la plus pure tradition bas-laurentienne et forte d'une histoire forgée par quatre générations d'acériculteurs aguerris. À force d'imagination et d'initiatives, ses propriétaires en ont fait un incontournable quatre saisons.

« Il y a cinq ans, nous avons vraiment entrepris un virage agroalimentaire et agrotouristique. Ça rejoignait davantage nos intérêts », se souvient Francine Ouellet, propriétaire de l'entreprise avec son conjoint, Yvon April. Si bien qu'outre la visite de la boutique où ils peuvent acheter les produits de l'érable les plus traditionnels et des produits de niche haut de gamme, les visiteurs peuvent y vivre une expérience exceptionnelle liée à l'érable.

« Au niveau touristique, nous offrons un site d'interprétation de l'érable que les gens peuvent parcourir. C'est un circuit où l'on retrace toute l'histoire de la production de l'érable, des Autochtones à nos jours, avec plusieurs pièces de collection ». Cette visite, fort prisée des Européens, se fait à pied ou en raquette, selon la saison, aux abords du lac des Trois-Pistoles. Le circuit comprend plusieurs modèles de cabanes à sucre représentant différentes époques.

Quant aux visiteurs plus pressés, ils peuvent simplement faire un arrêt à la boutique ou prendre part à la visite commentée de l'érablière dans le bâtiment principal. « Toute notre production est transformée et vendue ici ou dans l'un des 60 points de vente que nous comptons entre la Gaspésie et Québec » précise madame Ouellet.

Francine Ouellet

La camerise

Ajoutant une autre corde à leur arc, les propriétaires invitent la population à prendre part à l'autocueillette des petits fruits, dont la camerise, une baie bleue de forme allongée, très peu connue du grand public. « Nous en produisons depuis 2007. Nous avons 1 500 plants et ça donne des jardins extraordinaires, d'un bleu éclatant », prévient-elle.

Encore là, les petits fruits cueillis à Douceur d'ici sont offerts dans toutes les déclinaisons possibles à la boutique située sur la terre ancestrale. De plus, les gourmands pourront s'inspirer des recettes très bien présentées sur le site Internet de l'entreprise pour gâter famille et amis.

Toujours dans l'objectif d'innover et de compléter la cabane à sucre située à Sainte-Rita, Douceur d'ici compte également sur une authentique cabane à sucre mobile. « On visite des écoles, des garderies, des résidences pour personnes âgées, des foires, des salons… c'est très apprécié. On y cuit le sirop sur place, on met de la musique traditionnelle et on peut déguster la tire sur la neige », d'expliquer madame Ouellet, dont le dynamisme ne dément pas la passion qu'elle porte à son entreprise et à ses produits.

www.douceurdici.com

– *Marc Larouche*

LE FIL BLEU

LIEU D'ÉCHANGE ET DE RENCONTRE

Fabrice Roy-Plourde

SI L'OBJECTIF DE LA BOUTIQUE est de mettre en valeur les artistes et artisans de chez nous et leurs œuvres, ceux-ci doivent répondre à un certain nombre de critères de sélection pour avoir le privilège d'y être exposés. Parmi ceux-ci, mentionnons l'originalité, la créativité, l'esthétisme, la maîtrise technique et le choix des matériaux.

Le Fil bleu se veut aussi un point de rencontre unique entre les artisans et le public. En effet, en période estivale, plusieurs de ceux-ci se trouvent sur les lieux afin d'échanger avec les visiteurs et leur montrer leur savoir-faire. Il est donc possible d'y voir la matière se transformer sous nos yeux et devenir de précieux objets, tant utilitaires que purement esthétiques.

En automne, alors que la nature se pare de toutes ses couleurs inspirantes à travers la région, le Fil bleu offre divers ateliers destinés aux personnes désirant en apprendre davantage sur les métiers d'art et « tâter la matière », tel que l'annonce fièrement le commerce. Entre autres au programme pour les amateurs : initiation au feutrage de la laine, la fusion de la soie, les teintures naturelles et les enluminures.

Si le Bas-Saint-Laurent a su conserver ses traditions et techniques artisanales au fil des générations, force est de constater que la région regorge d'artisans qui ont toujours à cœur d'en faire profiter le public. Que ce soit pour Stéphane Dumont (voir page 55), qui a su porter l'ébénisterie à une prochaine étape ou pour les autres artisans exposés au Fil bleu, il s'agit d'une région qui a su, avec succès, marier le savoir-faire traditionnel aux techniques de pointe. En bout de piste, le visiteur pourra ramener les plus beaux souvenirs de son périple dans l'Est-du-Québec.

www.lefilbleu.ca

– *Marc Larouche*

AUBERGE

D'UN LAC À L'AUTRE

Marianne Roy

Auberge La Villa des Frontières | Lac Pohéganook

C'est connu, dans la région, on aime bien « recevoir de la visite ». Berceau du Québec, le Bas-Saint-Laurent a l'habitude de recevoir et s'enorgueillit de cette hospitalité dont tous les visiteurs gardent un souvenir tenace. L'image du tenancier d'auberge à l'air aigri derrière son comptoir défraîchi n'a définitivement jamais collé au « Bas-du-fleuve », où l'on vous reçoit toujours avec le sourire et une chaleur humaine inégalée. Comme si vous étiez de la famille!

« Quand le visiteur nous quitte, je veux qu'il conserve le souvenir d'avoir été bien reçu. Qu'il ait aimé l'endroit », mentionne Marianne Roy, copropriétaire depuis 2015 de la Villa des Frontières, auberge située à Pohénégamook. Comptant 17 chambres et environ 25 employés, cette auberge a été le témoin privilégié de l'émergence du tourisme dans cette ville située à la jonction des frontières du Québec, du Nouveau-Brunswick et des États-Unis.

« Je remarque une augmentation du tourisme. Je suis certaine que ça augmente », confirme madame Roy. Tout au cours de l'année, celle-ci accueille motoneigistes, quadistes et amants de la nature de passage dans la région. L'endroit est paradisiaque. Située en bordure du lac Pohénégamook et à cinq minutes de marche de la frontière américaine, l'auberge est l'endroit idéal pour pratiquer les activités nautiques ou en faire son quartier général pour la pratique de la marche ou du vélo.

Il faut dire que la tradition d'accueil à cet endroit est plus que centenaire. C'est en 1908 que s'érigeait ce bâtiment appelé le « Boundary Hotel ». Après 68 ans, le bâtiment a changé de vocation et de propriétaires à quelques reprises avant que Marianne Roy ne s'associe à Réal Chouinard pour faire renaître ce symbole et en faire un lieu de rencontre pour les citoyens de la région et les visiteurs, le tout agrémenté d'une cuisine distinctive et d'un pub devenu un point de rendez-vous majeur dans la région.

www.villadesfrontieres.com

Auberge Marie Blanc | Lac TÉmiscouata

En bordure de l'autre grand lac du Témiscouata, l'auberge Marie Blanc est un autre lieu historique hors du commun. Situé dans le secteur Notre-Dame-du-Lac de Témiscouata-sur-le-Lac, cet établissement a été construit en 1905 par un riche avocat de New York, William D. Bishop, alors qu'il portait le nom de Grey Lodge. Il se voulait alors un pavillon de chasse et un nid pour abriter ses amours clandestins avec Marie Melford Blanc Charlier, une belle Américaine d'origine martiniquaise.

Depuis près de 60 ans, maintenant, c'est la famille Bard-Sirois qui y accueille les visiteurs. Comptant 13 chambres réparties sur deux pavillons situés en bordure du lac Témiscouata, cet endroit paisible provoque l'attachement instantané chez les visiteurs. « Nos plus grandes valeurs sont la chaleur de l'accueil, la simplicité et l'authenticité, tant au point de la nourriture que de la décoration », explique Martine Sirois, gestionnaire de l'établissement depuis une décennie.

Outre les vélotouristes, toujours plus nombreux, Madame Sirois accueille un grand nombre de personnes en route vers les Maritimes. « Nous avons des réguliers. Ce sont des fidèles qui arrêtent ici chaque année. Avec le temps, on connaît les gens et certains sont même devenus des amis », relate Madame Sirois, pour qui l'accueil personnalisé distinctif de la région demeure au centre de ses préoccupations.

www.aubergemarieblanc.com

Martine Sirois

Et au beau milieu du fleuve

S'il est vrai que le Bas-Saint-Laurent jouit d'une enviable réputation en matière d'accueil chaleureux et authentique, le visiteur sera surpris de pouvoir également passer un agréable séjour sur les îles du fleuve Saint-Laurent. En effet, depuis quelques années, la Société Duvetnor offre aux visiteurs de vivre une expérience unique en passant une nuitée dans le phare de l'île du Pot à l'Eau-de-Vie.

Comptant trois chambres, ce vieux phare construit en 1862 permet une plongée unique et spectaculaire dans la vie des gardiens de phare d'autrefois qui surveillaient la porte d'entrée du continent. Très active dans le développement, mais aussi dans la préservation des îles du Bas-Saint-Laurent, le Société a également aménagé l'île aux Lièvres, la plus grande de cet archipel. Les amants de la nature peuvent y séjourner soit en auberge, en chalet ou en camping. Évidemment, le calme et le silence le plus total sont au rendez-vous. Par contre, il vaudrait mieux ne pas se surprendre d'y entendre le souffle d'une baleine de passage près de l'île.

Les îles du Bas-Saint-Laurent sont un véritable joyau de la région. Elles comportent des aires de nidification uniques et constituent, de ce fait, un véritable paradis pour l'ornithologue. Un simple appel à la Société Duvetnor vous permettra de découvrir cet archipel hors du commun avec la garantie d'y respecter l'environnement et ses plus belles merveilles.

Que ce soit dans la plus pure tradition de l'auberge pittoresque bas-laurentienne ou encore en partant à l'aventure dans l'archipel du fleuve, l'accueil réservé aux visiteurs est unique. Ce sont cette hospitalité légendaire et cette fierté portées par les propriétaires d'établissements qui font du Bas-Saint-Laurent une région unique, accueillante et authentique.

www.duvetnor.com

– *Marc Larouche*

ARBOL AU KAMOURASKA

UN TRAIT D'UNION ENTRE TRADITION ET AVANT-GARDE

Stéphane Dumont

BIEN ANCRÉE AU Kamouraska depuis une quinzaine d'années, plus précisément à Rivière-Ouelle, Arbol est une microentreprise d'ébénisterie spécialisée dans les articles de cuisine en bois. L'entreprise se distingue par son design novateur et l'esthétique de ses produits que l'on retrouve maintenant dans des chaumières de tout le Québec.

« J'ai toujours eu une passion pour l'ébénisterie et pour le bois avec des grains spéciaux », raconte Stéphane Dumont, le propriétaire de cette entreprise comptant quatre employés, dont lui-même. En cette époque où le bois est prisé, le défi est d'autant plus grisant pour l'artisan. « Nous sommes devenus des chasseurs de bois comme il y avait auparavant des chercheurs d'or. On fouille partout pour trouver les morceaux de bois avec certaines spécificités. Là où les gens voient un défaut, nous voyons une occasion ».

Cette recherche de l'unicité dans la matière a fait la renommée d'Arbol et de sa vaste gamme de produits qui va de la planche à découper aux moulins à poivre et à épices. « Chaque moulin a une spécificité, c'est-à-dire une particularité du bois que nous avons réussi à mettre en valeur », explique M. Dumont, toujours à l'affût de nouveautés. À preuve, celui-ci a maintenant développé un très impressionnant support à « iPad » fabriqué à partir du bois.

Il est possible de se procurer les produits Arbol dans plusieurs points de vente au Québec, mais aussi au Salon des Métiers d'art de Montréal et à Plein Art, à Québec, en été. « J'aime beaucoup faire les salons. J'aime revoir les gens et les clients. Il y en a qui reviennent au kiosque pour nous réitérer leur satisfaction quant à un produit acheté dans une année antérieure. En parallèle, Stéphane Dumont a également développé une gamme de meubles en bois qu'il se fait un plaisir de présenter lors de ces activités.

Le visiteur de passage au Kamouraska pourra s'acheter les articles de Stéphane Dumont à la boutique de métiers d'art Le Fil bleu (voir page 51), situé dans l'ancien presbytère de Kamouraska. Réunissant les œuvres d'une cinquantaine d'artisans et d'artistes du Bas-Saint-Laurent, une visite au Fil bleu représente une véritable aventure au cœur de l'imaginaire et du savoir-faire de la région.

www.arbolcuisine.com

RÉPERTOIRE GOURMAND

DU BAS-SAINT-LAURENT

FROMAGE – BAR LAITIERS

Fromagerie Le Mouton blanc
La Pocatière
lemoutonblanc.ca

Fromagerie Le Détour
Témiscouata-sur-le-Lac
fromagerieledetour.ca

Fromagerie des Basques
Trois-Pistoles
fromageriedesbasques.ca

La Tête sur le Bio (Fromagerie)
Sainte-Luce
latetesurlebio.com

Les Glaces Ali-Baba
Cacouna

VIANDES – CHARCUTERIES

Boucherie Rossignol
La Pocatière
boucherierossignol.ca

Ferme Gijamika
Kamouraska
gijamika.com

Fermette Harbour
Kamouraska
fermetteharbour.com

Charcuterie Boucher
Saint-Alexandre

FRUITS – LÉGUMES PRODUITS TRANSFORMÉS

Ferme Cybèle
La Pocatière
fermecybele.com

Le Jardin des Pèlerins
Saint-André
jardindespelerins.com

PAINS – PÂTISSERIES ET AUTRES GOURMANDISES – BAGELS

La Seigneurie des Aulnaies
Saint-Rock-des-Aulnaies
laseigneuriedesaulnaies.qc.ca

Pâtisseries & Gourmandises d'Olivier
La Pocatière
patisseriesetgourmandisesdolivier.yolasite.com

Boulangerie Tentations gourmandes
Témiscouata-sur-le-Lac

Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
Rivière-du-Loup
paingamin.ca

Saint-Simon bagel
Saint-Simon
saintsimonbagel.com

Boulangerie Folles Farines
Rimouski (Le Bic)
follesfarines.com

Boulangerie Les baguettes en l'air
Rimouski

CHOCOLATS – PRODUITS TRANSFORMÉS DE L'ÉRABLE

Chocolaterie La Fée Gourmande
Kamouraska
lafeegourmande.ca

Érablière Nathalie Lemieux
Saint-Pascal
erablierenathalielemieux.com

Croqu'Érable
Rimouski (Le Bic)
croquerable.com

Aux Bienfaits
Rimouski
auxbienfaits.com

Douceur d'ici
Sainte-Rita
douceurdici.com

PRODUITS RÉGIONAUX ET D'AILLEURS PRODUITS DE LA FERME

Magasin général de Kamouraska
Kamouraska

Le jardin du bedeau
Kamouraska

Boutique de l'Auberge Marie Blanc
Témiscouata-sur-le-Lac
aubergemarieblanc.com

Terroir d'ici et d'ailleurs
Rivière-du-Loup
terroirs.ca

Les Halles Saint-Germain
Rimouski

Viv-Herbes, herboristerie artisanale
Lejeune
vivherbes.com

POISSONS FRAIS ET FUMÉS FRUITS DE MER

Poissonnerie Lauzier et Bistro de la mer
Kamouraska
poissonnerielauzier.com

Les Pêcheries Ouellet
Kamouraska
lespecheriesouellet.com

Marché des 3 fumoirs
L'Isle-Verte

Poissonnerie Verseau II
Trois-Pistoles

Place Lemieux
Rimouski
placelemieux.com

BIÈRES – VINS – HYDROMELS BOISSONS À BASE DE SÈVE D'ÉRABLE

Microbrasserie Tête d'Allumette
Saint-André
tetedallumette.com

Microbrasserie Aux Fous Brassant
Rivière-du-Loup
auxfousbrassant.com

Le Domaine Acer
Auclair
domaineacer.com

Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
hydromellerie.com

Microbrasserie Le Secret des Dieux
lesecretdesdieux.com

Le Vignoble Amouraska
Saint-Alexandre
amouraska.com

Microbrasserie Caveau des Trois-Pistoles
caveau3pistoles.com

Brasserie artisanale Le Bien, le Malt
Rimouski
lebienlemalt.com

RESTAURATION
RÉGION DU KAMOURASKA

Auberge Cap Martin – La Pocatière
capmartin.ca

Café Azimut – La Pocatière
cafeazimut.ca

Auberge Comme au premier Jour
Saint-Pacôme
aubergecommeaupremierjour.com

Café du Clocher – Kamouraska
cafeduclocher.com

Côté Est – Kamouraska
cote-est.ca

L'Amuse-Bouche – Kamouraska
lamuse-bouche.ca

Les petits bonheurs de Marguerite
Café bistro - Saint-Alexandre
bonheursdemarguerite.com

Restaurant de la Montagne
Saint-Pascal
hotelmoteldelamontagne.ca

Le Racoin
Saint-André
café, camping

RESTAURATION
RÉGION DU TÉMISCOUATA

Auberge du Chemin Faisant
Témiscouata-sur-le-Lac
cheminfaisant.qc.ca

Auberge La Dolce Vita
Témiscouata-sur-le-Lac
aubergeladolcevita.ca

Auberge Marie Blanc
Témiscouata-sur-le-Lac
aubergemarieblanc.com

Bistro St-Benoît
Packington
bistrostbenoit.com

Hôtel 1212
Dégelis
le1212.com

RESTAURATION
REGION DE RIVIÈRE-DU-LOUP (RDL)

Auberge sur Mer
Notre-Dame-du-Portage
aubergesurmer.ca

Auberge du Portage
Notre-Dame-du-Portage
aubergeduportage.qc.ca

Au Boucaneux – RDL
leboucanneux.com

Hôtel Universel – RDL
Bistro-bar Le Rialto
Restaurant La Verrière
hoteluniverselrdl.com

Bistro L'Intercolonial – RDL
interbistrogrill.com

Auberge de la Pointe – RDL
Café-bar-terrasse Le Mirador
Restaurant l'Espadon
aubergedelapointe.com

Café du Pain Gamin – RDL
paingamin.ca

La Cage
Brasserie sportive – RDL
cage.ca

Best Western Plus Hôtel Levesque – RDL
Restaurant La Griffe
Resto bar terrasse Le 171
hotellevesque.com

Le Saint-Patrice resto – RDL
lesaintpatrice.ca

Les Jardins de Lotus – RDL
jardinsdelotus.com

Loft bar tapas – RDL
lofttapas.com

Resto-Pub L'Estaminet – RDL
restopubestaminet.com

Rôtisserie St-Hubert – RDL
Resto-Bar le St-Hub
st-hubert.com

Symposium Resto Boutique – RDL
symposiumresto.com

Le Barillet
L'isle-Verte

RESTAURATION
RÉGION DES BASQUES

Restaurant la belle Excuse
Trois-Pistoles

La Biarritz
Trois-Pistoles
lebiarritz.ca

RESTAURATION
RÉGION DE RIMOUSKI-NEIGETTE

Auberge du Mange Grenouille
Rimouski (Le Bic)
aubergedumangegrenouille.qc.ca

Chez St-Pierre – Rimouski (Le Bic)
chezstpierre.ca

Café Bistro Le Bercail – Rimouski
coopbercail.com

Central Café – Rimouski
centralcaferimouski.com

La Brûlerie d'Ici – Rimouski
bruleriedici.com

La Cage
Brasserie sportive – Rimouski
cage.ca

Maison du Spaghetti – Rimouski
Bistro de la Forge
complexelavieilleforge.com

Hôtel rimouski – Rimouski
La Seigneurie
hotelrimouski.com

Restaurant du Phare – Rimouski
placelemieux.com

Restaurant Rétro 50 – Rimouski
retro50.ca

Resto de la Mer – Rimouski
moteldelamer.com

Les Affamés de Rimouski
Les Affamés du Bic
lesaffamesderimouski.com

Y'a de la joie! Café gourmand
Rimouski
monpere.org

Le Crêpe Chignon – Rimouski
crepechignonrimouski.com

La Réserve bistro – Rimouski
bistrolareserve.com

Les Complices resto – Rimouski
lescomplices-resto.com

RESTAURATION
RÉGION DE LA MITIS

Bistro du Nipigon – Sainte-Luce
bistronipigon.com

Café-bistro L'Anse aux Coques
Sainte-Luce
anseauxcoques.com

Carte régionale

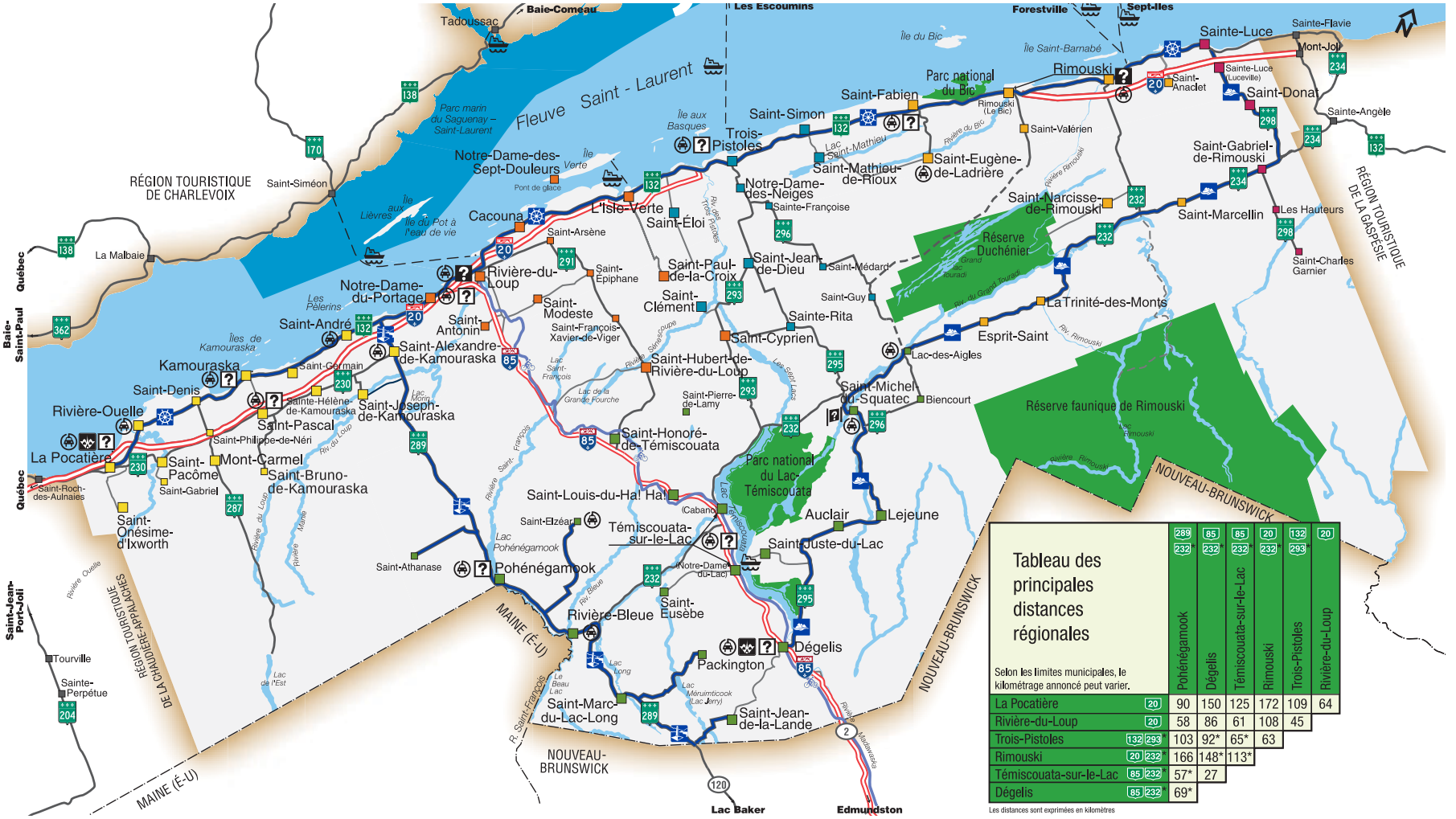


Tableau des principales distances régionales

Selon les limites municipales, le kilométrage annoncé peut varier.

		Pohénégamook	Dégelis	Témiscouata-sur-le-Lac	Rimouski	Trois-Pistoles	Rivière-du-Loup
		289 232*	85 232	85 232*	20 232	132 293	20
La Pocatière	20	90	150	125	172	109	64
Rivière-du-Loup	20	58	86	61	108	45	
Trois-Pistoles	132 293	103	92*	65*	63		
Rimouski	20 232	166	148*	113*			
Témiscouata-sur-le-Lac	85 232	57*	27				
Dégelis	85 232	69*					

Les distances sont exprimées en kilomètres

0 5 10 15 20 km
1 km = 0,6 mi.

- Route des Navigateurs
- Route des Frontières
- Parc linéaire interprovincial Petit Témis
- Route des Monts Notre-Dame
- Lieux d'accueil permanent
- Lieux d'accueil saisonnier
- Village-relais
- Traversier
- Relais d'information touristique
- Borne de recharge pour véhicules électriques
- Autoroute
- Route principale
- Autre route
- Route gravelée

Best Western PLUS

Hôtel Levesque
Rivière-du-Loup

La Griffe
SALLE À MANGER

UN GRAND HÔTEL AVEC VUE SUR LE FLEUVE

HOTELLEVESQUE.COM

171, rue Fraser, Rivière-du-Loup G5R 1E2 • Tél. : 418 862-6927 Sans frais : 1 800 463-1236

Le 171
RESTO BAR TERRASSE

tourismerimouski.com

Rimouski

Petit plaisir deviendra grand.

Pêché et cueilli ici !
gonade d'oursin
bourgot tranché
crabe des neiges
pétale de bourrache
cresson

À RIMOUSKI
beau mauvais TEMPS
l'air salin me fait du bien!