

# Un archipel à croquer

**Québec.** A l'embouchure du Saint-Laurent, les îles de la Madeleine distillent un parfum de nature sauvage. On en pince pour le homard et ses pêcheurs au langage fleuri.

PAR CHRISTOPHE MIGEON

L'arrivée en avion laisse entrevoir des anses tout en nacre verte avec des reflets de gorge d'oiseaux exotiques, des traînées de sable rougeâtre venues mourir dans des lagons turquoise et des dunes piquetées d'herbe tendre. Mais le plus surprenant demeure cette forme prédestinée d'hameçon, comme si l'archipel n'avait d'autre choix que de mouiller des lignes et des casiers pour sa survie. Ici, quand on a le mal de mer, il faut rejoindre le continent. Jérémie Cyr avait deux frères qui n'avaient pas le pied marin. Ils ont dû s'en aller pour travailler à Québec. Les six autres garçons de la fratrie sont devenus capitaines-propriétaires. Les îles de la Made-



Gilles Lapierre, aux osselets,  
et Stéphane Boudreau, au violon.

leine transpirent, suintent, suent le homard de tous leurs ports. Depuis l'effondrement des stocks de harengs et de morues, l'illustre crustacé tient l'économie de l'archipel à bout de pinces. Alors, la ressource est gérée aux petits oignons: 325 homardiers

dotés chacun de 273 casiers, pas un de plus, et 54 journées de pêche au maximum étalées sur neuf semaines, de mai à juillet.

Il est 4 h 30 quand Jérémie largue les amarres. Dans la cabine chauffée, devant la barre, la Vierge Marie donne sa bénédiction entre les scanners et les ordinateurs. Quand on s'aventure dans des mers si capricieuses, ça ne se refuse pas. A l'arrière, les deux aides, hermétiques comme des berniques, gaffent les bouées et remontent les lignes de casiers à l'aide d'un treuil. Encore faut-il donner un dernier coup de rein pour hisser à bord la cage de plus de 40 kilos... Le métier est dur, mais bien moins que dans le passé, quand il fallait tirer les lignes entièrement à la main! Et, au moins, la saison est courte: en complétant leurs

CHRISTOPHE MIGEON (X 4)



Le phare du Cap-  
Alright, sur l'île du  
Havre-aux-Maisons.



Régulièrement grignotées par la houle,  
les falaises rouges de Belle Anse, sur l'île du Cap-  
aux-Meules, sont menacées à court terme.



### ✈ Y ALLER

**Paris-Montréal.** Avec Air Transat, à partir de 400 € l'A/R, [www.airtransat.com](http://www.airtransat.com). Puis Montréal-îles de la Madeleine avec Air Canada ([www.aircanada.com](http://www.aircanada.com)) ou Pascan Aviation ([www.pascan.com](http://www.pascan.com)), env. 571 € l'A/R.

**Le Québec maritime.** Pour organiser son voyage : [www.quebecmaritime.ca](http://www.quebecmaritime.ca).

### 🛏 DORMIR



#### **Domaine du Vieux Couvent.**

Construit en 1918 par les sœurs de la congrégation Notre-Dame, le bâtiment a été transformé en hôtel dans les années 1970. Depuis dix ans, c'est le seul 4-étoiles des îles. La carte célèbre les produits de la mer (homard, hareng...), mais aussi le jeune bœuf et les fromages locaux. 11 chambres, 230 € env. la nuit, [www.domaineduvieuxcouvent.com](http://www.domaineduvieuxcouvent.com).

**Auberge du Havre-sur-Mer.** Chambres et studios dans une belle maison en bord de mer, [www.havresurmer.com](http://www.havresurmer.com).

### 🍴 SE RESTAURER

**La Table des Roy.** Le meilleur restaurant de l'archipel. Maquereau fumé ou confit, crabe des neiges, bisque de homard... Menus entre 43 et 57 €, [www.restaurantlatabledesroy.com](http://www.restaurantlatabledesroy.com).



Jérémie Cyr, sur le port  
de l'île de la Grande En-  
trée, figure parmi les  
325 homardières de l'ar-  
chipel de la Madeleine.

neuf semaines en mer avec cinq autres à terre pour préparer les appâts ou réparer les casiers, les marins peuvent toucher leur chômage le restant de l'année. Comme le rappelle un dicton local, « dans les îles, on n'a pas l'heure, mais on a le temps ».

Le temps de faire des enfants, par exemple. Les familles madelinotes ont souvent été très étoffées. « Dans les années 1950-60, un couple a eu 24 enfants sans même avoir de jumeaux ! rappelle le conteur et musicien Gilles Lapierre. A la même époque, une de mes tantes, qui avait déjà 11 enfants, est allée voir le curé pour lui dire qu'elle ne voulait plus se retrouver enceinte. Le brave homme lui a alors promis toutes les fritures de l'enfer ! »

Gilles n'a pas son pareil pour une petite turlute improvisée dans un bar ou une ar-

rière-cuisine. Ce terme délicieux désigne ces veillées de jadis à la lueur des lampes à huile où un chanteur accompagné d'un « violoneux » animait la soirée au rythme de ses semelles ou de ses « osselets ». Les côtes de mouton s'entrechoquent, l'archer caresse les cordes et l'âme des îles s'échappe dans l'air tiède du soir par-delà les baies et les cordons de sable. D'honorables spécialistes prédisent qu'à force d'être grignotées par la houle les petites falaises au teint rougeaud qui protègent les terres ne vont pas tarder à rendre les armes. L'archipel pourrait devenir inhabitable d'ici soixante, voire cinquante ans. Peut-être, mais il est peu probable que les vagues viennent un jour à bout de l'esprit madelinot. Lui est sûrement étanche ■