

Une fondue à l'Isle-aux-Grues



Stéphanie Bois-Houde, collaboration spéciale

Le Soleil

(Québec) Jeudi 12h30. L'air est vif, le ciel dégagé. Denis Morissette d'Air Montmagny nous attend pour nous transporter sur l'Isle-aux-Grues. Un vol de cinq minutes à 500 pieds d'altitude. Nous montons à bord d'un Islander, un avion de 10 places. «Les Anglais se servaient de ce type d'appareil pour ravitailler, à saut de crapaud, leurs colonies», raconte le pilote alors que le moteur vrombit. Dès que les glaces sont prises sur le fleuve, les ailes deviennent le «transport en commun» des habitants de l'archipel. En moins de deux, notre «taxi» survole le Manoir McPherson, refuge du peintre Jean-Paul Riopelle. L'atterrissage a d'ailleurs lieu du côté est de l'île. «Ce sont les vents qui décident», déclare le pilote. Balayée par la poudrerie, l'Isle-aux-Grues est encore plus belle qu'à l'automne, où les oies blanchissent ses battures.

À l'aéroport local, Christian Vinet, directeur général de la Société Coopérative Agricole de l'Isle-aux-Grues nous accueille. Fondée en 1976 par 14 producteurs laitiers, aujourd'hui cinq, la coopérative a toujours réservé l'exclusivité de son lait à la fromagerie. «À l'époque, c'était pour s'assurer l'autosuffisance», explique celui qui coiffe aussi «le filet» de maître fromager de la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues depuis 1996.

Sa fourgonnette Mercedes avance sur la route où rafale la poudrerie. Depuis 1987, les chemins sont déblayés. Avant, les insulaires se déplaçaient en motoneige. Le déneigement coïncide avec le fonctionnement à l'année de la fromagerie qui a permis de quadrupler la production laitière. Du cheddar destiné au marché de l'Angleterre au cheddar pasteurisé pour conquérir les tablettes des supermarchés, la Coop, à la

recommandation de M. Vinet, qui étudiait à l'époque en agroéconomie à l'Université Laval, s'oriente vers la fabrication de fromages fins pour atteindre la rentabilité. Nés de ce virage, le Riopelle, pâte molle au coeur crayeux qui célébrait ses 10 ans sur le marché l'automne dernier, et le Mi-Carême ont contribué à consolider les actifs. «La fromagerie doit bien fonctionner pour maintenir l'île en vie», insiste notre interlocuteur qui démontre un sens aigu de la communauté.

Sur le versant nord de l'île, on aperçoit le mont Sainte-Anne. Ici, les glaces forment des blocs monolithiques. Un étroit courant d'eau brave le gel. La marée monte. Prisonnier de la banquise, le Bateau Ivre - un restaurant saisonnier situé dans un vieux navire - a pourtant l'air de vouloir prendre le large. Le soir, dit M. Vinet, on entend la glace craquer. Silence. «L'île, on y vient pour y rester», dit-il tandis qu'il se gare devant Le Nichoir, un gîte qu'il gère avec sa conjointe Chantal Vézina (lire «La "grande séduction" hivernale»!), une fille de l'archipel qu'il a ramenée «chez elle». À l'intérieur, Frédéric Poulin, jeune maire de la municipalité (38 ans) et cousin par alliance de Mme Vézina - il a épousé sa cousine - jasant autour de l'îlot de la cuisine tandis qu'elle remue la fondue emblématique de l'Isle composée de Riopelle, de Mi-Carême et de Tomme de Grosse-Île. «C'est le chaudron "de famille", précise M. Vinet. «Il appartenait à ma grand-mère, une Suisse française.»

Fils d'estivants, M. Vinet connaît sur le bout des doigts sa terre d'accueil pour y avoir passé son enfance. Adolescent, il travaillait dans les fermes laitières. «À l'époque, je mangeais seulement du fromage suisse», se remémore-t-il en trempant un bout de pain dans le caquelon où bouillonne la préparation mousseuse. Ce semblant de légèreté, Mme Vézina l'obtient en additionnant, une fois les fromages fondus, une pointe de bicarbonate de soude délayée dans du vin.

Vrai de vrai «étranger» et citoyen d'adoption par sa femme, M. Poulin a réalisé un rêve en s'installant au milieu du fleuve. «Toutes les chances d'accomplissement sont permises sur l'île», dit-il en versant le vin, un Chablis. Fils d'agriculteur, il rêvait de sa ferme laitière à lui. Son voeu se réalise le 30 juin 2004 alors qu'il s'installe avec sa femme et un cheptel de 45 vaches, des suisses brunes qui produisent un lait riche en gras et en protéines. Non seulement il introduit une nouvelle race sur l'île qu'il nourrit au foin de battures comme le faisaient les agriculteurs d'antan, mais leur lait deviendra l'ingrédient principal de la Tomme de Grosse-Île, une pâte demi-ferme au lait thermisé (ou non pasteurisé) lauréat du Prix du public 2011 (catégorie pâte semi-ferme) de la Sélection Caseus Le Concours des fromages fins du Québec.

Vente des âmes

Pour les prochains dimanches de janvier, la communauté procédera à la Vente des âmes, une tradition vieille de 1836 où les habitants se réunissent pour un encan au profit de la fabrique de l'archipel. Une initiative de plus qui traduit la profonde solidarité qui y règne. Quant à la fromagerie, son prochain défi consiste à introduire, à l'été, une nouvelle pâte ferme et, qui sait, percer le marché américain. M. Vinet se montre toutefois prudent en raison de la politique protectionniste de nos voisins du sud et un «compétiteur» à

surveiller, l'État du Vermont, où l'industrie fromagère artisanale a explosé ces dernières années. Mais exportation ou pas, pour reprendre l'expression de M. Poulin, «les gens de l'île doivent se montrer fiers de leur particularité».

La «grande séduction» hivernale!

Décidément, Christian Vinet a la fibre entrepreneuriale. Pour son gîte, Le Nichoir, il a réfléchi, avec sa conjointe, à un nouveau concept hivernal pour attirer le tourisme. Depuis peu, le couple propose à ses invités une formule baptisée «chef pour soi». Pour plus ou moins 55\$ par convive (selon les désirs), Mme Vézina ou Martin Boucher, l'ancien chef de L'Auberge des érables, cuisine en compagnie des clients un menu cinq services, ou sinon le repas sur mesure est servi en salle à manger. Selon M. Poulin, «venir sur l'archipel durant la froidure, c'est l'occasion de goûter leur vrai rythme». «L'île appartient alors aux insulaires, contrairement à l'été où ils la prêtent aux touristes», ajoute le jeune élu qui espère augmenter l'affluence en saison basse en ciblant la clientèle de baby-boomers qui dispose du temps pour s'ajuster à «l'heure locale».

Pour plus d'informations, rendez-vous à <http://gitelenichoir.com/> ou téléphonez au 418 248-4518

Autres adresses pour loger

L'Auberge des Dunes

Auberge-Restaurant Les Maisons du Grand Héron

Gîte Lucie Lavoie-Vézina

Comment y aller

L'hiver, le seul moyen de transport pour joindre l'archipel est l'avion. Air Montmagny, assure les liaisons depuis l'aéroport de Montmagny, situé au 640, boulevard Taché Est. Renseignements : 418 248-3545 ou www.airmontmagny.com



La fondue emblématique de l'Isle est composée de Riopelle, de Mi-Carême et de Tomme de Grosse-Île. Christian Vinet, directeur général de la Société Coopérative Agricole de l'Isle-aux-Grues, est aussi maître fromager de la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues depuis 1996.

Le Soleil, Erick Labbé

Fondue aux trois fromages de l'Isle

Pour 4 personnes

Ingrédients

- » 350 g de Riopelle
- » 250 g de Mi-Carême
- » 400 g de Tomme de Grosse-Île
- » 2 gousses d'ail
- » 3/4 de tasse de vin blanc ou de bière
- » 1 pointe de couteau de bicarbonate de soude
- » Poivre au goût

Méthode

- 1** Retire la croûte des fromages et les couper en cubes.
- 2** Déposer les gousses d'ail dans le caquelon. Ajouter le vin blanc et le poivre.
- 3** Faire fondre les fromages en remuant sans cesse avec une cuillère de bois. Le mélange doit être homogène et onctueux.
- 4** Délayer le bicarbonate de soude avec un peu de vin blanc et ajouter à la fondue pour la faire mousser.
- 5** Servir avec du pain, des fruits et des légumes.