



**SOLDE DU
BONHEUR**

Bahia Príncipe
Hotels & Resorts
ÉCONOMISEZ jusqu'à 1000\$

[En savoir plus >](#)

LE JOURNAL DES VOYAGES
Tourisme
PLUS.COM

À propos | Contactez-nous |
Publicité/Advertising

**Le portail des professionnels
du voyage**

[Recherche](#)

Les Nouvelles

Aujourd'hui

Populaire

Archives des nouvelles

Rubriques

- Toutes
- À lire
- Afrique et Moyen-Orient
- Agences de voyages
- Agents en voyage
- Amérique centrale et du Sud
- Amérique du Nord
- Asie / Pacifique
- Associations
- Assurances
- Croisières
- Destinations (général)
- Destinations soleil
- Entrevue
- Europe
- Formation
- Hôtellerie
- Pour agents seulement
- Présentations et lancements
- Technologie
- Tendances
- Test France
- Transports
- Voyageurs

[Accueil](#) [Rubriques](#) [Carrières](#) [Photos](#) [Agenda](#)
[Éductours](#) [Publications](#) [Bottin](#) [Flash Voyages](#)

[Accueil](#) > [Articles](#)

[Imprimer](#)

Actualités du jeudi 16 avril 2015

Carte postale n° 1 des Îles-de-la-Madeleine

À l'invitation de **CTMA**, notre collaboratrice **Marie-Andrée Delisle** a vogué jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine à bord du navire **Le Vacancier**. Elle nous livre aujourd'hui ses premières impressions de cette escapade maritime.



Maisons de toutes les couleurs.

Bonjour,

C'est par un vendredi après-midi de septembre que j'ai mis pied l'automne dernier sur le Vacancier, le fameux bateau de croisière de la CTMA qui allait me mener aux îles en moins de 48 heures. Je pouvais déjà déceler l'ambiance des îles par l'accueil plus que chaleureux du personnel tout madelinot, avant même qu'on me demande de changer mon heure pour celle des îles, soit une heure plus tard!



Il vaut vraiment la peine de choisir une croisière avec une thématique, car j'ai pu profiter d'ateliers, de conférences, de dégustations et de tables gastronomiques. La thématique «gastronomie» de mon départ de septembre portait bien son nom. Le premier soir, le Chef madelinot a concocté un menu à base de produits locaux de la mer et je dois dire que son ragoût des îles m'a



séduite. Il faut dire que le homard, les pétoncles et les palourdes font partie de mes aliments préférés! J'ai aussi goûté au fameux «Pied de vent», le réputé fromage des îles dont je visiterais les lieux le lendemain.

Un peu de lecture sur les îles m'a fait patienter jusqu'à minuit afin d'apercevoir le spectaculaire Château Frontenac tout illuminé au faite de sa falaise. Puis c'est la nuit qui me bercera jusqu'au matin. Avec ou sans hublot, les cabines sont relativement petites, mais très fonctionnelles.

Voguer sur le fleuve, observer la majesté de la Réserve de biosphère du Lac-St-Pierre et longer le Bas-St-Laurent et la Gaspésie, c'est une autre façon de connaître le territoire. Cette perspective en trois dimensions m'en a appris beaucoup sur le relief et sur l'effet de la lenteur sur mes impressions : des moments de bonheur sans technologie!

Tout en filant vers le Golfe, le Vacancier nous propose plein d'activités à bord. En matinée, j'ai assisté à la conférence de Jean-Paul Grappe, chef cuisinier depuis plus de 50 ans, auteur de livres de recettes, ex-professeur à l'ITHQ et considéré comme la «mémoire gastronomique du Québec»! Son enthousiasme à nous présenter quelques dizaines de nos poissons, mollusques et crustacés souvent méconnus et ses explications concrètes et pratiques m'en ont appris beaucoup sur les différentes chairs et les cuissons. N'en fallait pas plus pour m'ouvrir l'appétit! M. Grappe participera à la croisière thématique de *Gastronomie du Terroir* de septembre prochain.

En après-midi, notre croisière a fait place à un chef de renom : la chef et propriétaire du Portus Calle, Helena Loureiro (qui a aussi assuré le menu gastronomique de la soirée). En septembre prochain, c'est le chef Jean-Luc Boulay qui prendra la relève avec un atelier sur la cuisine et les produits du terroir. En soirée, c'est lui qui concoctera la table gastronomique.

Sur le chemin du retour, Jean-Luc Boulay cèdera sa place à Joanne Vigneault, la réputée chef madelinienne, propriétaire à la barre de la Table des Roy [www.latabledesroy.com] depuis 28 ans! Son atelier culinaire de l'après-midi donne vraiment envie de cuisiner le homard, accompagné de produits dérivés du terroir.

Il y a, aux îles, 39 producteurs agroalimentaires et c'est avec beaucoup d'enthousiasme que le Vacancier offre un atelier de dégustation des produits de la mer avec «Le bon goût frais des Îles». Certains de ces produits sont disponibles sur le Vacancier et aussi à l'Étal, petite boutique tout près du quai de débarquement à Cap-aux-Meules.

J'ai terminé la soirée avec un spectacle de chansons et de musiques de tous les styles, avant de retourner sur le pont pour y humer l'air devenu salin.

Enfin dimanche! J'ai hâte, on arrive bientôt! Ayant opté pour le forfait «Saveurs», je profiterai de quelques jours de visites aux attraites et de repas dans les restaurants les plus réputés des Îles!

Bon appétit!

Marie-Andrée



Photo : Marie-Andrée Delisle

C'est un départ!



Photo : Marie-Andrée Delisle

Jean-Paul Grappe.



Photo : Marie-Andrée Delisle

Ateliers sur les produits du terroir.



Photo : Marie-Andrée Delisle

La table gastronomique.



Photo : Marie-Andrée Delisle

Premier plat de la table gastronomique.



Photo : Marie-Andrée Delisle

La dynamique chanteuse Brigitte Leblanc.



Photo : Marie-Andrée Delisle

L'aventure commence pour les cyclistes.



Photo : Marie-Andrée Delisle

Vue du resto Le Vent du large - La Grave.



Photo : Marie-Andrée Delisle

Les produits locaux Gourmande de Nature.

Mots clés : [CTMA](#) , [Îles-de-la-Madeleine](#) , [Le Vacancier](#) ,

Pour nous transmettre vos [COMMENT@IRES](#), cliquer ici

[Autres articles de Amérique du Nord-»](#)

[Accueil](#) | [Nos Rubriques](#) | [Carrières](#) | [Photos](#) | [À votre agenda](#) | [Éductours](#) | [Brochures](#) |
[Bottin Allo Voyage](#) | [Flash Voyages](#) | [À propos](#) | [Contactez-nous](#)
[Politique de confidentialité](#) | [Politique de retour et de remboursement](#)

Tout droits réservés © Tourisme Plus 2006