



**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 vendredi 17 avril 2015

### Carte postale n° 2 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 vante aujourd'hui les saveurs madeliniennes.



Le Fumoir d'antan.

Bonjour,

Pour bien profiter du séjour aux îles, j'ai opté pour le forfait «Saveurs de trois jours sur les îles». Je savais que j'allais rencontrer Gilles, un guide conteur de la place, un vrai Madelinot qui n'a pas lésiné sur les particularités insulaires!

Ce matin, j'ai enfin pu connaître les étapes de la fabrication du fameux Pied-de-Vent à la fromagerie du même nom qui est aussi un économusée [[www.fromageriedupieddevent.com](http://www.fromageriedupieddevent.com)]. Cette appellation exige que la transformation soit de méthode traditionnelle, qu'on offre de l'interprétation





**ENTIÈREMENT BILINGUE**

et que le produit soit financé par la vente sur place.

Pour savourer un autre produit typiquement madelinot, un arrêt au Fumoir d'Antan [[www.fumoirdantan.com/home.php?lng=fr](http://www.fumoirdantan.com/home.php?lng=fr)]. Cet autre économusée rappelle les procédés de boucanerie du hareng qu'utilise la famille Arseneau depuis trois générations. Que d'histoire entourant ces bâtiments plafonnés de harengs fumés au bois d'érable! J'y ai aussi dégusté du maquereau fumé, un délicieux préambule à la prochaine visite!

(À noter : tous les achats de produits alimentaires peuvent être emballés par les producteurs, apportés sur le Vacancier, et mis au frais pour les croisiéristes qui pourront les récupérer à la fin de la croisière.)

Les bières microbrassées «À l'abri de la Tempête» accompagnent bien la dégustation [[www.alabridelatempete.com](http://www.alabridelatempete.com)]. Une trentaine de bières se distinguent par l'ajout de divers aromates typiquement madelinots. Certaines ne se savourent qu'à la brasserie! J'ai préféré la Belle Saison, d'une agréable amertume, pleine de soleil et distribuée partout sur les îles et aussi dans un grand nombre de dépanneurs québécois!

J'ai aussi goûté à la «bagosse», une boisson artisanale à base de petits fruits chez Le Barbocheux. Son nom vient du mot «bambocher». J'ai toujours pensé que c'était un nom de bière locale. Il n'en est rien. C'est un vin artisanal fortifié de type porto.

Mon forfait «Saveurs» comprenait les repas du midi et du soir, dans les meilleurs restaurants des îles et faisant honneur aux produits du terroir. J'ai été ravie de découvrir Le Réfectoire, le restaurant du Domaine du Vieux-Couvent [[www.domaineduvieuxcouvent.com](http://www.domaineduvieuxcouvent.com)]. J'ai aussi beaucoup apprécié cet hébergement 4 étoiles qui allie ambiance, patrimoine, confort et vues imprenables sur la mer.

J'ai encore plus apprécié ma soirée à la Table des Roy [[www.latabledesroy.com](http://www.latabledesroy.com)], un summum de gastronomie du terroir, que dirige de main de maître la chef propriétaire Johanne Vigneault! Élégante et raffinée, intime et moderne; c'est à mon avis l'une des grandes tables du Québec!

À bientôt pour que je vous parle de vent, de couleurs et d'infini...

Marie-Andrée



Maquereaux suspendus pour fumage.



Benoit à Benoit à Fabien Arseneau - Fumoir d'antan.



Autres fromages du Pied de Vent.



Production du fameux fromage Pied de Vent.



Les bières À l'abri de la tempête.



Le parfait guide madelinot.



La Table des Roy.



L'entrée de la Table des Roy.



Boutique Gourmande de nature de la chef Johanne Vigneault.



Domaine du Vieux Couvent.

---

**REDIFFUSION**

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



**[16 avril 2015]** 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.

**Pour lire la suite, [cliquer ici](#)**

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