



PRÉSENTENT LA 13^E ÉDITION DU

RENDEZ-VOUS LOUP-MARIN

DES ÎLES DE LA MADELEINE



Mouvvance...



ÇA BOUGE

DANS L'UNIVERS DU LOUP-MARIN!

2022, grâce à des gens qui exercent une influence et qui font avancer les choses, est une année charnière pour l'industrie et les développements dans l'univers du loup-marin. Voici quelques exemples de ce qui évolue ou qui s'en vient.



Depuis plusieurs années, cette entreprise se prépare et a su aller chercher des expertises afin de se consacrer à l'optimisation des produits marins. Pour ses débuts, l'entreprise se concentrera sur la ressource « loup-marin ».

Grâce à la transformation du gras de phoque, elle nous offrira sous peu un Oméga-3 d'une pureté et d'une teneur en ADP (DPA en anglais) inégalées.



Ce projet d'échanges culturels et de réconciliation concernant la chasse au phoque gris a été initié par le Madelinot Yoanis Menge et Ruben Komangapik, de la communauté inuk. Ces deux artistes, chasseurs et amis se sont retrouvés en septembre dernier pour chasser et ont envoyé 700 livres de viande au Tungasuvvingat Inuit, situé à Ottawa, qui offre des services aux Inuit. Puis, le projet a évolué et est appuyé par l'Isaruit Inuit Arts qui fait la promotion de la langue et de la culture inuk. Il est aussi prévu que la peau des loups-marins y soit tannée et transformée. L'un des principaux objectifs de ce projet d'échange est d'éviter le gaspillage et d'utiliser au maximum les parties de l'animal.

CHASSE RÉCRÉATIVE

L'ACPIQ travaille depuis plusieurs années à l'établissement d'un service d'accompagnement à la chasse récréative qui, à l'instar d'autres activités similaires, permettra aux nombreux amateurs d'ajouter une nouvelle expérience de chasse unique et bien encadrée.

PERMIS DE CHASSE PERSONNEL

Puisqu'un peu partout au Québec on note une augmentation de l'intérêt des gens pour obtenir un permis de chasse personnel afin de chasser des phoques, Pêches et Océans a adopté une nouvelle politique permettant à de nouvelles personnes de se voir accréditées et ainsi pouvoir offrir les sessions d'information pour cette chasse.

COMITÉ SECTORIEL

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en pêche maritime a déjà élaboré un guide de dépeçage du phoque afin d'éduquer les chasseurs à une meilleure manutention de cette viande. Le Comité travaille actuellement sur une modernisation des outils didactiques servant à la session d'information d'abattage en trois étapes, nécessaire à l'obtention du permis de chasse aux phoques.

PRÉSENTATION DES ESPÈCES DE PHOQUES

Ayant récemment suivi la session d'information, un jeune biologiste du Bas-St-Laurent a préparé une superbe présentation afin d'expliquer les différences entre les espèces de phoques aux futurs chasseurs. Cela démontre bien l'augmentation de l'intérêt pour ce sujet partout au Québec.



2022 sera une année de transition pour le Centre d'interprétation du phoque qui deviendra un écomusée citoyen. Un musée qui développera une nouvelle exposition à partir des récits de vie, des traditions et des enjeux des citoyens et des citoyennes, le tout

pour valoriser leur mode de vie maritime en s'inspirant de la pêche et de la chasse aux loups-marins.

PROJET DE TANNERIE

Plusieurs communautés éloignées, dont les Îles, ont de l'intérêt pour mettre en place une tannerie dans leur milieu, afin de valoriser la fourrure de loup-marin et pour maximiser l'utilisation des parties de l'animal. En juillet dernier, plusieurs intervenants locaux ont pu rencontrer Louis Gagné, d'Écofaune boréale, centre de transfert de technologie spécialisée en traitement des fourrures nordiques. Lui et son équipe travaillent sur des méthodes de tannage écoresponsables qui pourraient permettre l'établissement de tannerie dans des milieux écologiquement fragiles.

PROJET OSTÉOLOGIQUE

Dans un souci d'utiliser absolument toutes les parties de l'animal, l'ACPIQ collabore avec un ostéophile afin de développer des marchés pour des parties sous-utilisées de l'animal, tels les crânes, dents et griffes.



Depuis 2009, l'institution muséale Exploramer a mis en place le programme *Fourchette bleue* afin d'aider à la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent et pour encourager les gens à intégrer à leurs habitudes alimentaires ses espèces comestibles,

dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité. Parmi les espèces valorisées par ce programme, on trouve le phoque gris et le phoque du Groenland. On organise, entre autres, des activités de dégustation et des ateliers culinaires.



Ce collectif est une autre initiative pour mettre en valeur les ressources animales et végétales comestibles du Saint-Laurent, des produits certifiés par la *Fourchette bleue*. On veut aussi promouvoir « le plaisir de manger ces aliments locaux et l'autonomie alimentaire ».

Visitez ces entreprises ayant un lien avec le loup-marin !



CENTRE D'INTERPRÉTATION DU PHOQUE
377, route 199, Grande-Entrée 418 985-2833, poste 4
info@loup-marin.com / mersurunplateau.ca
Lundi au vendredi : 9 h à 12 h et 13 h à 16 h
Dimanche 6 mars : Gratuit. 10 h à 12h et de 13h à 16 h



MUSÉE DE LA MER
1023, chemin de la Grave, Havre-Aubert
418 937-5711
Dimanche au vendredi : 13 h à 17 h



RACHEL DROUIN CRÉATION
97, chemin Principal, local 3, Cap-aux-Meules
418 986-5800
info@racheldrouincreation.com
Mercredi au samedi : 10 h à 17 h



**MAISON DU LOUP-MARIN
ET BOUTIQUE KJ PRODUCTIONS**
1004, chemin de la Grave, Havre-Aubert
418 937-1405 | tante.emma@live.com
Sur rendez-vous seulement



ATELIER CÔTIER
907, route 199, Havre-Aubert
418 937-2917
ateliercotier.com / info@ateliercotier.com
Lundi au vendredi : 12 h à 17 h



ÉMÉRANCE SUR LE QUAI
319, chemin du Quai, Cap-aux-Meules
418 986-2200
emerancebijoux@gmail.com
Jeudi au samedi : 10 h à 17 h



BOUTIQUE LE MALARD
320, chemin Principal, Cap-aux-Meules
418 986-3200
Lundi au mercredi : 9 h à 17 h 30
Jeudi et vendredi : 9 h à 18 h
Samedi : 9 h à 17 h

DU 27 FÉVRIER AU 6 MARS 2022

Depuis 2010, le Rendez-vous loup-marin est une célébration de l'univers du loup-marin et du lien unique qui l'unit aux Madelinots et aux Madeliniennes.

Dimanche 27 février

9 h 15 **Messe des chasseurs de loup-marin**
Église Sainte-Madeleine de Havre-aux-Maisons

Mercredi 2 mars

19 h **Session d'information sur la méthode d'abattage (en français)**
Par Zoom. Places limitées.
Réservation : directeur@chasseursdephoques.com
Information : 418 986-1746
Coût : 50 \$, incluant la carte de membre de l'ACPIQ

Jeudi 3 mars

19 h **Session d'information sur la méthode d'abattage (en anglais)**
Par Zoom. Places limitées.
Réservation : directeur@chasseursdephoques.com
Information : 418 986-1746
Coût : 50 \$, incluant la carte de membre de l'ACPIQ

Samedi 5 mars

18 h 30 **Forfait loup-marin**
Souper de loup-marin, coucher, déjeuner loup-marin et *V'nez qu'on vous raconte* (pour les détails, voir la publicité à la page 18)
Événement *Fourchette bleue*
Auberge la Salicorne, Grande-Entrée
Places limitées. Réservation : 418 985-2833, poste 1

Dimanche 6 mars


8 h 30 **Déjeuner loup-marin et V'nez, qu'on vous raconte!**
et 10 h *Grilled cheese* d'effiloché de loup-marin et Pied-De-Vent et accompagnements
Croxignole sur demande
Auberge la Salicorne, Grande-Entrée
Coût : 20 \$ / 12 ans et moins : 10 \$ (Pourboire non inclus)
Places limitées. Réservation: 418 985-2833, poste 1

12 h **Déjeuner loup-marin pour les intervenants en loup-marin**
Grilled cheese d'effiloché de loup-marin et Pied-De-Vent et accompagnements
Croxignole sur demande
Auberge la Salicorne, Grande-Entrée
Activité sur invitation

10 h **V'nez, qu'on vous raconte!**
11 h 30 Activité unique pour renouer avec nos traditions avec émotion et fierté, afin de garder notre mémoire vivante.
et 14 h Animée par Elaine Richard et Luc Aucoin
Centre d'interprétation du phoque, Grande-Entrée
Activité gratuite. Places limitées.
Réservation : 418 985-2833, poste 1



* Veuillez noter qu'en vertu des règles sanitaires en vigueur, vous devrez présenter votre passeport vaccinal et une carte d'identité avec photo pour les repas pris en salle à manger.

 **Suivez-vous sur Facebook** pour voir des statuts qui présentent l'évolution de certains dossiers ou des gens qui œuvrent dans l'univers du loup-marin.

* Notez que la saison d'observation des blanchons, organisée par les Hôtels Accents, a dû être annulée à cause des conditions de glace peu favorables. C'est donc partie remise!

Le loup-marin dans notre assiette



BOUCHERIE CÔTE À CÔTE

295, chemin Principal, Cap-aux-Meules, 418 986-3322
Achetez et goûtez à de succulents produits du loup-marin!
Plat vedette : Pot-au-feu de loup-marin, disponible à l'année, selon le menu du jour pour emporter.
Dimanche au mercredi : 8 h à 18 h et du jeudi au samedi : 8 h à 19 h



ACCENTS BISTRO RESTO

323, route 199, Fatima, 418 986-2321
Plat vedette : Foie de loup-marin poêlé
À l'année



CAFÉ DE LA GRAVE

969, chemin de la Grave, Havre-Aubert, 418 937-5765
Plat vedette : Poutine loup-foie
Saison estivale



CHEZ DENIS À FRANÇOIS

404, chemin d'en Haut, Havre-Aubert, 418 937-2371
Plat vedette : Assiette de loup-marin poêlé
Saison estivale



DOMAINE DU VIEUX COUVENT

292, route 199, Havre-aux-Maisons, 418 969-2233
Plat vedette : Tartiflette de loup-marin
Saison estivale



GOURMANDE DE NATURE

1912, chemin de L'Étang-du-Nord, L'Étang-du-Nord, 418 986-6767
Plat vedette : Tataki de loup-marin, selon le menu du jour



LA SALICORNE

377, route 199, Grande-Entrée, 418 985-2833
Plat vedette : Burger de loup-marin
En saison



LE GABOTEUX

354, chemin de la Dune-du-Sud, Havre-aux-Maisons
Plat vedette : Crêpe au loup-marin
Saison estivale



LES ARAYNES

102, route 199, Havre-Aubert, 418 937-2131
Plat vedette : *Grilled cheese* gourmet à la saucisse de loup-marin
Saison estivale



LES PAS PERDUS

169, chemin Principal, Cap-aux-Meules, 418 986-5151
Plat vedette : Burger de loup-marin
À l'année



QUAI 360

360, chemin du Quai, Cap-aux-Meules, 418 986-7680
Plat vedette : Variable selon le menu du jour
Saison estivale

Les hommages de 2021



Denis Longuépée

Au début des années 2000, Denis chassait le phoque avec la famille de Jean-Claude Lapierre. À l'époque, Jean-Claude, déjà honoré par le Rendez-vous loup-marin en 2013, était président de l'ACPIQ. Avant de quitter ce poste, il a demandé à Denis de prendre sa place. Ayant le plus grand des respects pour son mentor, Denis a accepté l'intérim, puis le poste de président de l'ACPIQ qu'il occupa de 2009 à 2016. Et on peut dire que Denis a commencé ce mandat sur les chapeaux de roue puisque, dès les premiers mois, il s'est rendu en Europe afin de défendre les intérêts des chasseurs.

Pendant son mandat, il a été de toutes les tribunes concernant la chasse aux phoques : les médias, bien sûr, mais également les nombreuses réunions au pays comme à l'étranger. En 2010, il a même participé à l'émission *Connect* sur CBC, pendant laquelle les passants sur la place publique d'Ottawa étaient invités à échanger avec lui sur le dossier de la chasse aux phoques grâce à une pancarte où l'on pouvait lire : *Ask me anything : I'm a seal hunter* (demandez-moi n'importe quoi : je suis un chasseur de phoque). Sa bouille espiègle et sympathique contrecarrait d'emblée l'image qu'une partie du public se faisait des « sanguinaires » chasseurs madelinots.

Ses positions fermes, son franc-parler et sa fougue ne lui ont pas toujours apporté la sympathie de ses opposants. Comme plusieurs ardents défenseurs du dossier, il s'est même fait menacer de mort. Plusieurs l'ont peut-être craint et même haï, mais tous ceux qui ont eu l'opportunité d'échanger avec lui l'ont respecté.

Denis a également initié ou collaboré étroitement à de nombreux dossiers majeurs concernant l'industrie du phoque : Commission sénatoriale sur le phoque, création de *Total Océan*, dossier de l'accès à l'île Brion, pour ne nommer que ceux-là. Denis Longuépée fut un porte-parole dynamique et dévoué des plus valeureux.



Francine Pelletier

Dernière d'une famille de 15 enfants, Francine connaît l'importance de la nourriture et a appris jeune à respecter ce qui se trouve sur la table. Cela lui a sûrement permis de développer ses habiletés en cuisine pour concocter des repas savoureux. Ses débuts en restauration furent dans une pizzeria où elle rencontra un livreur-charmeur de pizza... madelinot, ce qui l'amena chez nous. Qui aurait cru que, grâce à une pizzeria, nous aurions le bonheur de connaître une des pionnières en ce qui concerne la gastronomie et la mise en valeur de la viande de loup-marin aux Îles?

Francine a une fascination pour cet aliment particulier et elle s'est toujours fait un devoir de le faire découvrir et de lui rendre ses lettres de noblesse. Gérante du Café de la Grave dans les années 80, déjà elle proposait du loup-marin au menu et a commencé à explorer les multiples possibilités de cette viande pour en constater tout le potentiel gastronomique. Depuis 1988, l'année de l'ouverture de son propre établissement, Chez Denis à François, il y a toujours eu au moins un plat de loup-marin au menu. En pâté, en farce, en beignets, en terrine, en pâté de foie, en filet, en bourguignon, en Stroganoff, en burger ou, son classique, le braisé aux petits oignons caramélisés, elle y est allée de toutes les déclinaisons possibles. Combien de clients réticents à cause d'une mauvaise expérience ont fini le repas en se léchant les babines d'un air satisfait? Francine est vite devenue une référence en la matière. À une époque où l'on

ne connaissait que très peu la viande de phoque, l'émission *Le Point* lui a rendu visite et en a fait un reportage. C'est sans compter tous les journalistes étrangers qui se sont penchés sur les mystères de cette chair méconnue.

La chasse au loup-marin fait incontestablement partie de notre patrimoine et aujourd'hui, grâce à des personnes comme Francine, on peut être fier de promouvoir la chair riche et goûteuse de cet animal emblématique.

Pour cette treizième édition, nous remercions nos partenaires et collaborateurs



Auberge la Salicorne, Le Radar, CFIM et Gemini Médias