

Au beau pays du homard

Sur la côte Est du Canada, à la frontière du Québec et de l'État américain du Maine, le Nouveau-Brunswick est un petit paradis.

Paysages naturels à couper le souffle, plages infinies, villes pittoresques, villages de pêcheurs pimpants aux maisons de bois coloré, hospitalité généreuse et... homards à volonté !

La plus grande des trois provinces maritimes (avec la Nouvelle-Écosse et l'Île-du-Prince-Édouard) est la seule officiellement bilingue du pays, avec un tiers de francophones.

En effet, plus de 400 ans d'histoire lient l'Hexagone et le Nouveau-Brunswick, premier point d'ancrage des Français en Amérique du Nord (1604). Implantés principalement le long des 1 600 kilomètres de côtes, les Acadiens cultivent leur langue et leurs traditions. « Jaser » avec ces « Français d'outre-Atlantique », forts en joie de vivre, est l'un des attraits du séjour. Un autre, et non des moindres, est la dégustation sans modération de homards, importante ressource des Maritimes. Servi chaud, froid et même en casserolette, toujours à prix imbattable, il est, quelques jours durant, un délicieux compagnon de voyage !

TEXTE ET PHOTOS YAMINA BENAÏ

Une cure de homard

Les incitations à la dégustation de homard fleurissent partout. Ici la fraîcheur est garantie et les prix, presque dérisoires : homard à volonté pour 14,50 € ! Un séjour au Nouveau-Brunswick est l'occasion d'en faire une cure, comme dans le petit port de pêcheurs d'Alma, dans la baie de Fundy, dont la poissonnerie est tenue par la chaleureuse Tracy (photos 1, 5, 9). Mais aussi à Shediac, proclamée capitale mondiale du homard (photos 2, 3), où le capitaine Ron Cormier organise de joyeuses croisières durant lesquelles on apprend à pêcher, cuire et décortiquer le homard avant le festin à bord (photo 4).

L'Acadie, toujours vivante

Même si depuis le traité d'Utrecht (1713), l'Acadie – cédée à l'Angleterre – ne figure plus sur les cartes, elle perdure à travers une identité et une vitalité culturelle bien entretenues. À commencer par un drapeau tricolore (bleu, blanc, rouge) avec son étoile dorée symbolisant la Vierge, qui flotte près du drapeau national (photo 6).

Une nature prodigieuse

Depuis le phare en bois de l'île Miscou (1856), des espaces naturels époustouflants se déploient (photo 7) : 80 % du territoire est constitué de lacs, rivières et forêts. Le tout sous la haute protection d'un réseau de 34 parcs provinciaux, 2 parcs nationaux (Fundy et Kouchibouguac), réserves, zones de préservation marine et de refuges d'oiseaux migrateurs.

Le livreur de homard !

À Caraquet, la francophone du nord de la province, on ne s'étonne pas du passage régulier de la « homard mobile » (photo 10), véhicule réfrigéré, de vente aux particuliers. >>>



Le retour du homardier

Cinq routes panoramiques sillonnent le Nouveau-Brunswick, dont aucun point n'est à plus de 180 kilomètres de la mer. Ressource importante pour la province, la mer offre une grande variété de poissons et de crustacés. Ici, homardier (photo 1) de retour de sa relève quotidienne de casiers, identifiés par des bouées colorées (photo 5).

La mauvaise réputation...

Les pêcheurs de homards travaillent selon un cahier des charges rigoureux. Il prévoit, notamment, les périodes de pêche (variables selon les 12 zones géographiques établies dans les provinces maritimes), la délivrance d'un nombre défini de permis, le nombre maximal de casiers par bateau, le respect de la taille minimale des prises, la remise à l'eau des femelles œuvées. D'où un maintien de la biodiversité et la préservation de l'écosystème aquatique, donc un bon niveau de productivité. Ici (photos 2 et 3) débarquement au port du Goulet : chaque bateau fait procéder à la pesée de sa cargaison dont les couleurs et formes varient, car si le homard perd une pince, une patte ou une antenne, elle repousse à la mue suivante.

La véritable pêche au homard a commencé au milieu du XIX^e siècle dans le Maine et au Canada, où elle était pratiquée à petite échelle jusqu'en 1870. Auparavant, et dans certaines régions jusqu'aux premières décennies du XX^e siècle, le homard était considéré comme la nourriture des pauvres, des prisonniers et des serviteurs. Sa mauvaise réputation était telle qu'on l'utilisait comme engrais agricole.

Aujourd'hui, on l'apprécie également en sandwich ou « pain croûté » pour parler acadien (photo 4). >>>



Sandwich au homard

POUR 2 PERSONNES

- 1 gros homard (ou 2 petits) • 2 petits pains au lait ou ½ baguette viennoise
- 1 petite branche de céleri • 1 bouquet garni • 4 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de ketchup • 1 c. à café de cognac • 1 c. à soupe de crème liquide
- Tabasco • Worcestershire sauce
- Gros sel • Poivre.

• Portez à ébullition une grande quantité d'eau fortement salée et poivrée. Ajoutez le bouquet garni. Plongez le homard, tête la première dans ce court-bouillon. Comptez 12 à 15 min pour un homard de 600 à 800 g, 20 min pour un homard entre 800 g et 1 kg. Laissez tiédir, égouttez puis décortiquez toute la chair de la queue et des pinces. Coupez-la en morceaux. • Dans un saladier, mélangez la mayonnaise, le ketchup, le cognac et la crème. Rehaussez de quelques gouttes de Tabasco et de Worcestershire sauce. Ajoutez les morceaux de homard et la branche de céleri coupée en tout petits dés. Mélangez. • Réchauffez légèrement les pains au four ou au grille-pain. Fendez-les et remplissez-les de homard. Dégustez rapidement ■

L'île des premiers Acadiens

C'est sur cette petite île de Sainte-Croix (aujourd'hui territoire américain) qu'en 1604 accostèrent quelques dizaines de colons français – issus du Poitou, d'Anjou, de Touraine, de Bretagne et du Pays basque – menés par l'explorateur Samuel de Champlain, fondateur de Québec (photo 1). Scorbut et rigueurs du premier hiver décimèrent la moitié de la population, l'autre devra sa survie aux Indiens Passamaquoddys, qui rendaient ainsi possible la naissance de l'Acadie.



Le plus vieux marché couvert

La physionomie de la ville de Saint John, marquée par son activité industrielle, n'exclut pas un certain charme, notamment aux abords du port et dans le marché couvert, le plus ancien d'Amérique du Nord (photo 2).



La patte du curé

Extérieur sobre, intérieur quasi psychédélique : l'église de Petite-Rivière, à Lamèque, a visiblement inspiré le curé ! (photos 3 et 5) En 1974, il a peint avec assiduité tous les intérieurs de l'édifice, des murs aux plafonds... Petite mais célèbre : les mélomanes se souviennent que chaque année à Lamèque, le Festival international de musique baroque rassemble des peintures de la discipline !



À la poursuite du homard bleu

Ces très rares et magnifiques homards bleus (photo 4) présentent des variations de teintes issues d'un défaut de pigmentation. Ils sont recueillis (et protégés) au Centre marin de Shippagan. Les autres, si nombreux, sont même au menu de McDonald's ! (photo 6).



Le peuple migrateur

Recouverte à 46 % de tourbières non exploitées, l'île de Miscou abrite un parc naturel composé de 250 petits lacs, et parcouru de passerelles d'observation d'où l'on guette les 320 espèces d'oiseaux recensés, dont de nombreux migrateurs qui y font une halte de santé durant leur périple vers l'Amérique du Sud. >>>



Huîtres acadiennes

La chair pleine et la saveur légèrement piquante des huîtres Beausoleil, élevées à Neguac, sur la côte nord-est de la Province, enchantent les meilleures tables du pays, comme ici au Rossmount Inn, à Saint Andrews. Une préparation simplissime : de minuscules carrés de pommes et de concombre, un peu de ciboulette et, en option pour les amateurs, une vinaigrette d'oignons rouges. Pour en magnifier la subtilité, elles s'accompagnent de la rusticité d'un bon pain de campagne.



Carnet d'adresses

Y ALLER

S'informer
www.voyageentereacadienne.fr

Vols Paris-Bathurst (dans le Nord) ou Paris-Moncton (dans le Sud), via Montréal, avec Air Canada, www.aircanada.com

Nos remerciements à Emmanuelle Winter, Percy Mallet et Aldo Mallet du Tourisme & Parcs Nouveau-Brunswick.

DORMIR / SE RESTAURER



locaux (champignons, poissons, gibier...) cuisinés avec générosité. **Chambres en demi-pension à partir de 128 €.** 143 bd St-Pierre Ouest, Caraquet, www.hotelpaulin.com



GRAINS DE FOLIE

Une boulangerie et épicerie fine de qualité, tenue par la charmante Lorraine Haché. Dans ce joli cadre dominé par le bois, on peut prendre un excellent petit déjeuner (bagels, fruits rouges, fromage blanc...), des plats du jour, des soupes, quiches et sandwiches, préparés sur place. 171, bd Saint-Pierre Ouest, www.grainsdefolie.ca

À BATHURST

L'ÉTOILE DU HAVRE

Une agréable maison lumineuse tenue par Denis Hachey, dont l'accueil et le savoureux petit-déjeuner mettent en jambes pour une virée à la plage ou sur les sentiers de la réserve naturelle de la pointe Daly. **6 chambres, à partir de 82 € en B&B.** 405, prom. Youghall, Bathurst, etoileduhavre@nb.aibn.com; www.etoileduhavre.com



À CARAQUET

HÔTEL PAULIN

Une institution locale située à quelques dizaines de mètres de la mer, et entièrement reprise en main par le couple Mersereau, Monsieur à l'accueil, Madame aux fourneaux. Bons produits

découvrir la cuisine du très inspiré chef français, Guillaume Delaune (menus à partir de 35 €). 219 King Street, St Andrews, www.kingsbrae.com



À SAINT JOHN

THE INN ON THE COVE

Cette auberge au charme suranné, blottie dans une ravissante crique facilement accessible depuis la maison, réserve un excellent accueil des propriétaires, Ross et Willa Mavis. La cuisine (simple et savoureuse), les soins et massages au Spa vous inciteront à y demeurer quelques nuits... **Chambres à partir de 70 €.** 1371 Sand Cove Road, Saint John, www.innonthecove.com

Tous les prix indiqués s'entendent hors 13 % de taxes.

VOIR ET FAIRE

AQUARIUM ET CENTRE MARIN DU NOUVEAU-BRUNSWICK

Une présentation à la fois ludique et didactique des centaines d'espèces de poissons. 100, rue de l'Aquarium, Shippagan NB, <http://aquariumnb.ca>



VILLAGE HISTORIQUE ACADIEN

40 bâtiments authentiques, transplantés pièce par pièce et animés par des interprètes en costumes et fort bien documentés, reflètent, sur

une centaine d'hectares, la vie des Acadiens, de 1770 à 1949. Très réussi. 14311, Route 11, Rivière-du-Nord, www.villagehistoriqueacadien.com

OBSERVATION DE L'OURS NOIR

En compagnie de Richard Goguen, « l'homme qui parlait aux ours », depuis une tour sur pilotis, entièrement sécurisée. Little, Big Bear Safari, 4120 Route 480, Acadieville, www.bearsafari.com/fr

PARC NATIONAL DE KOUCHIBOUGUAC

Ce magnifique parc abrite une forêt riche en espèces d'arbres, 25 km d'un splendide littoral de marais salants, de tourbières, de lagunes, de dunes et de plages de sable. À découvrir, jumelles en main pour apercevoir phoques, sternes, bécasseaux et autres oiseaux marins. www.tourismenouveaubrunswick.ca/produit.aspx?pid=1321

LES CONTES DU HOMARD

Croisière pêche et dégustation de homards à bord. Port de Shediac, <http://www.lobstertales.ca>

LA SUPERBE PLAGE PARLEE

À Shediac, un lieu à la fois préservé et bien aménagé pour les familles. En été, l'eau atteint 22 °C !



PAYS DE LA SAGOUIE

Un truculent voyage dans les us et coutumes acadiens en récits, chansons, théâtre et comédie. 57, rue Acadie, Bouctouche, <http://sagouine.com>

PARC NATIONAL DE FUNDY

Impressionnants paysages du littoral, forêts denses, riches flore et faune, et les rochers Hopewell où sont enregistrées les plus hautes marées au monde (16 mètres). www.pc.gc.ca/fra/pn-np/nb/fundy/index.aspx

OBSERVATION DES BALEINES

Sortie en mer depuis Saint Andrews, à bord d'un Zodiac pour apercevoir l'une des 14 espèces qui évoluent au large. Inoubliable. www.fundytiderunners.com

ACHETER

DU HOMARD

À la boutique de l'aéroport de Moncton, un emballage spécial permet d'en rapporter dans de parfaites conditions de conservation.

LES PRODUITS DE SOINS

Pour toute la famille, de la savonnerie Olivier, entièrement naturels (visage et corps), sans additifs ni conservateurs. 831, route 505, Ste-Anne-de-Kent, www.savonolivier.com et au marché de Saint-Jean.

LES PRODUITS DE LA FERME DU DIAMANT

Jean-Louis Hardy, Adrien Dugué et Jean-Marc Gendron, originaires de Saint-Pierre-et-Miquelon, élèvent des canards et préparent foies gras, rillettes, terrines. Ils sont les seuls au Canada à effectuer le gavage manuel et mettent un point d'honneur à travailler de la façon la plus naturelle possible. On trouve leurs produits sur les marchés et dans les épicerie fines (Saint Andrews, Saint John, Caraquet...).



Être échanton,
c'est être explorateur d'arômes et de saveurs.

Chaque année, j'ai la chance de participer à la sélection des Grands Vins Mercure. Tous les jours, je suis fier de présenter notre carte des vins, reflets de nos terroirs, de nos régions, pour le plaisir de les faire découvrir.

Sébastien FAMIANO
Échanton d'or - Mercure Angoulême Hôtel de France

700 Hôtels dans le monde

mercure.com
N° Indigo 0 825 88 33 33
AICLUB
Your loyalty program

Voir conditions générales de l'offre.