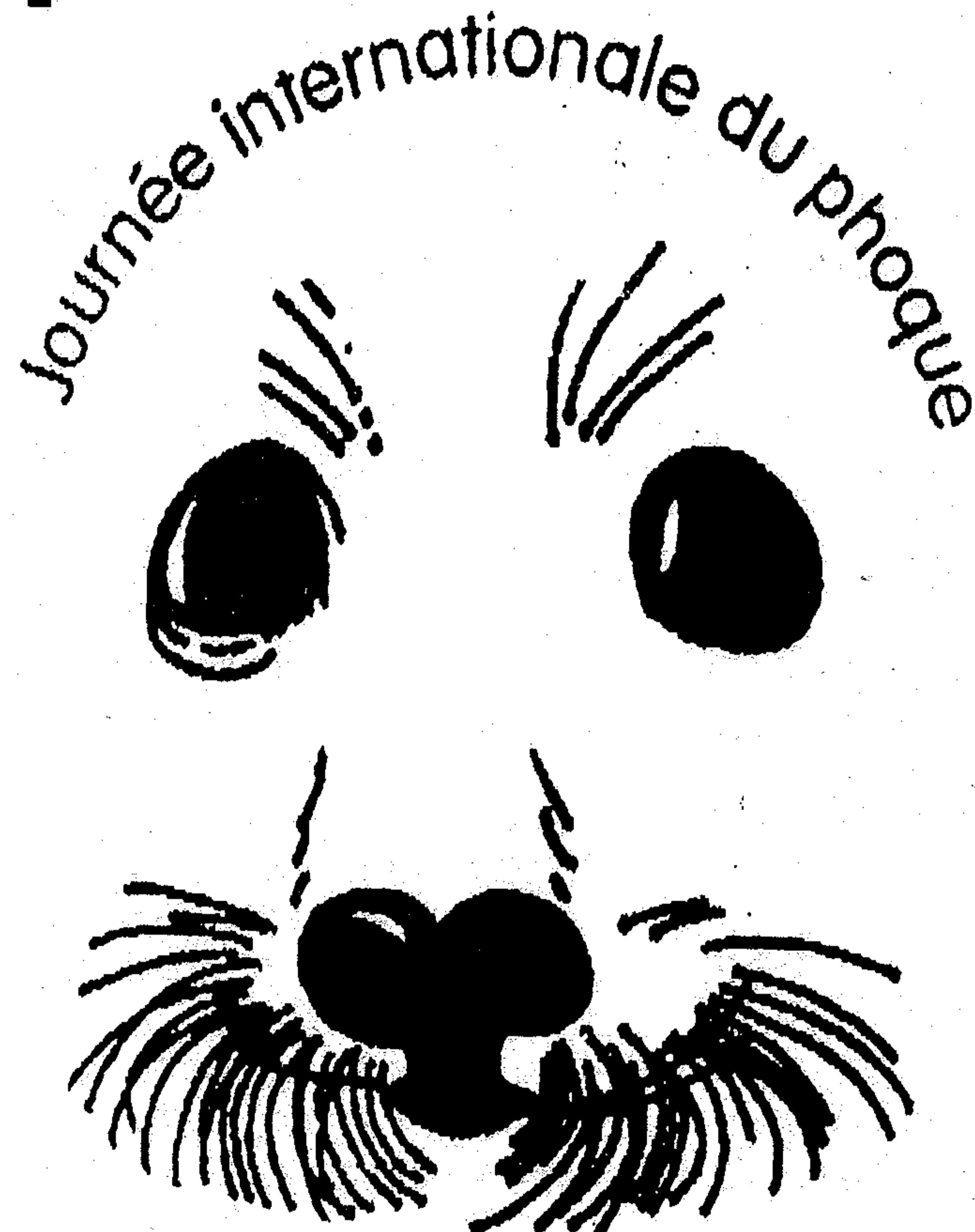


6 mars: journée internationale du phoque: Loup-marin au menu



À l'occasion de la Journée internationale du phoque, samedi le 5 mars et dimanche le 6 mars, l'Aquarium du Québec a prévu un ensemble d'activités éducatives et récréatives. Parmi celles-ci, l'activité «Loup marin au menu» permettra aux visiteurs de déguster quatre plats à base de loup marin.

Monsieur Gilles Gagnon et ses élèves du cours de cuisine d'établissement du Centre de formation professionnelle du Trait-Carré, de la commission scolaire de Charlesbourg sont

heureux d'offrir quatre délicieuses recettes que les visiteurs pourront déguster lors de ces deux journées.

Voici les plats proposés et leur composants:

1. Brochette de phoque mariné au soya et miel avec sauce à l'échalote et vin blanc.
2. Bourguignon de phoque servi avec riz blanc et riz sauvage.
3. Sauté de loup marin accompagné de sauce curry et au fromage aux fines herbes.
4. Pâté de phoque au cognac servi avec gelée de cèdre et confiture de carottes.

Des échantillons de ces mets seront distribués gratuitement aux visiteurs de l'Aquarium jusqu'à épuisement des quantités préparées. De plus, quelques échantillons de tourtières de loup marin de Terre Neuve seront présentés.

L'Aquarium du Québec s'est prêté à plusieurs reprises dans le passé à ce type d'activités. Il a déjà offert à la population la possibilité de connaître différents produits, poissons et fruits de mer du Saint-Laurent.

Les visiteurs qui le désirent pourront aussi se renseigner sur place

sur la valeur nutritive de cette viande, sa conservation et sa disponibilité. Madame Josiane Cyr, diététiste fournira des conseils et leur remettra un feuillet sur le sujet. L'activité a été rendue possible grâce à Gibiers Cànabec, le restaurant La Tanière, les abattoirs des Îles-de-la-Madeleine et Pantin Foods Ltd de Terre-Neuve.

Description des plats à déguster:

La brochette: Elle est marinée dans l'huile, sauce soya, ail et miel pendant une nuit. Frite par la suite dans l'huile quelques minutes. Enfin, montée sur brochette avec oignons et poivrons rouge et vert et servie avec une sauce à l'échalote et vin blanc.

Le bourguignon: Cuit au four en sauce avec une garniture de champignons, lardons et petits oignons perlés.

Le sauté: On peut le déguster nature à la cuisson désirée ou accompagné des deux onctueuses sauces proposées.

Le pâté: 1/4 porc haché -1/4 gras de porc haché, 1/4 phoque haché -1/4 foie de porc haché. A ce mélange, on ajoute des épices, cognac, ail, persil, oeufs et oignons. Le tout bien mélangé et cuit au feu doux au four pendant 2 1/2 à 3 heures dans un bain-marie.

Les chasseurs de phoques du Québec refusent de se faire passer un Québec par les chasseurs Terre-Neuviens

«Depuis des années, la Canadian Sealers Association présente des requêtes au nom de Terre-Neuve, de la Côte-Nord du Québec et des Îles de la Madeleine. Pourtant, durant ces douze dernières années, la C.S.A. a concentré ses activités à Terre-Neuve», affirme dans un communiqué Gil Thériault, coordonnateur de l'Association des chasseurs de phoques des Îles-de-la-Madeleine.

Le porte-parole de cet organisme s'insurge contre le fait que la C.S.A. fasse une demande d'aide au gouvernement fédéral d'un million (1M\$), en utilisant le Québec et ses chasseurs pour donner de la pesanteur à sa requête tout en ignorant totalement les besoins des chasseurs du Québec.

«Si le fédéral apporte une aide à Terre-Neuve, qu'il en fasse de même pour le Québec», poursuit le coordonnateur Thériault, qui note qu'au Québec, on s'est donné un instrument adapté en mettant sur pied le Conseil Québécois de l'industrie du loup-marin. C'est à travers cet organisme que les chasseurs du Québec entendent revendiquer leur juste part de la manne fédérale destinée aux chasseurs Canadiens.

L'Association des chasseurs de phoques des Îles croit que le Canadian Sealers Association ne pourra plus continuer ainsi à jouer sur plusieurs tableaux à la fois et de gagner à tout coup. Ou bien elle devra changer son nom et se nommer la Newfoundland Sealers Association et parler au nom des seuls Terre-Neuviens, ou bien elle devra faire participer les Québécois aux discussions et partager avec eux la tarte des subventions.

Il faut que ça change, et rapidement, conclue M. Thériault qui déclare que d'une année à l'autre, depuis douze années, le même bal recommence. Une telle attitude de la part des Terre-Neuviens démontre, selon le coordonnateur de l'ACPI, le peu de considération qu'ont ces gens pour les chasseurs de phoques des Îles et du Québec.

Achille Hubert