



AUBERGE DES  
*Glacis*  
★★★

# L'écho de la rivière Tortue

Volume 1, numéro 2.

Juin 2007

## L'été s'annonce savoureux aux Glacis

**St-Eugène-de-l'Islet.** Le chef Olivier Raffestin concocte actuellement sa table d'été. Il choisit méticuleusement les ingrédients et s'applique à les agencer pour vous offrir ces étonnants mélanges de saveurs qui font déjà sa renommée. Il mise sur les valeurs sûres, comme le lapin de St-Pamphile et le bœuf charolais de Cap-St-Ignace, mais ajoutera également de nouveaux produits, rehaussés de cette touche d'originalité qui lui sied si bien.

### Sur la Route de l'érable

Cet été, l'Auberge des Glacis sera l'une des étapes incontournables de la Route de l'érable puisque le chef Olivier fait partie des 30 créatifs du Québec choisis pour cette première édition. Il proposera notamment une escalope de foie gras poêlée avec jus au vinaigre d'érable, un magret de canard caramélisé aux épices et sirop d'érable ainsi qu'une coupe déclinaison d'érable beurre et mousse.



[www.laroutedelerable.com](http://www.laroutedelerable.com)



Mélanie Maynard et Julie Bélanger

### 2 filles aux Glacis

Surveillez les ondes de TVA le lundi 25 juin, à 21 heures. L'équipe de « *2 filles en vacances* » présentera une émission consacrée aux trésors de

la région de Chaudière-Appalaches ... tournée à partir de l'**Auberge des Glacis**.

Les invitées spéciales de cette émission seront **Marie-Élaine Thibert** et **Véronique Dicaire**.

### peinture fraîche

Les nouvelles brochures publicitaires de l'auberge sont prêtes. L'artiste-peintre de St-Pascal-de-Kamouraska, **Hélène Bérubé**, a réalisé le tableau que nous avons choisi comme image corporative.

référence : l'en-tête du journal

*Psst!* À compter de la mi-juin, venez visiter le nouveau site internet de l'auberge : [www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com).

## SAUVEZ LA PLANÈTE ET GAGNEZ

## UN SÉJOUR ROMANTIQUE AU MOULIN

Inscrivez-vous au bulletin électronique de l'Auberge des Glacis **avant le 1<sup>er</sup> juillet** en vous rendant sur [www.aubergedesglacis.com/inscription](http://www.aubergedesglacis.com/inscription). Vous courez la chance de remporter un forfait pour deux personnes (mignardises et vin d'orange à l'arrivée, souper gastronomique, une nuitée et le déjeuner au lit). Dorénavant, ***nous n'enverrons plus l'Écho de la rivière Tortue*** par la poste, à moins que vous nous faisiez part de votre intérêt en composant sans frais le 1-877-245-2247. Merci de votre compréhension.

# PRODUCTEUR D'ICI: *Dominique Pelletier* *le lapin de Saint-Pamphile*

Lorsque M. Pelletier arrive dans le stationnement de l'auberge avec sa camionnette, cela annonce une pause très agréable pour toute l'équipe. Discret et un brin timide, Monsieur « Dominique » est toujours souriant et de bonne humeur.

Son lapin est servi à l'auberge depuis 1994; c'est d'ailleurs l'un des premiers fournisseurs locaux à avoir garni la table gourmande. Chaque saison, le lapin de St-Pamphile est apprêté à toutes les sauces. Cet été, vous pourrez savourer le râble aux figues et foie gras, sauce périgourdine.

Cette passion pour le lapin a commencé très jeune. Dès l'âge de 13 ans, M. Pelletier a mis sur pied un petit élevage à la ferme familiale, juste assez pour fournir la maisonnée. Il a toujours adoré cette viande et l'élevage de cette petite bête fragile lui convenait à merveille.

Il a construit son premier clapier en 1983. À ce moment, il avait une cinquantaine de femelles et 400 lapins en engraissement. Dix ans plus tard, il achetait un clapier beaucoup plus grand à St-Pamphile et, depuis, il en produit environ deux mille chaque année. M. Pelletier s'est spécialisé dans l'élevage de lapins de Californie, de Nouvelle-Zélande et il produit également quelques hybrides. Bien qu'il fournisse des clients particuliers directement à la ferme, près de 90% de sa production annuelle est vendue au Syndicat des producteurs de lapin du Québec.

Aujourd'hui âgé de 67 ans, M. Pelletier songe maintenant à passer le flambeau. Comme ses trois enfants ont choisi de travailler dans d'autres secteurs, il doit trouver de la relève. Son plus grand souhait : vendre son entreprise à quelqu'un d'aussi passionné que lui, prêt à poursuivre cette aventure « au poil »!



## Fins gourmets recherchés

### Table d'été en avant-première

Récemment, plusieurs clients nous ont confié qu'ils nous enviaient d'avoir la chance de goûter aux plats de la table gourmande avant tout le monde.

Nous avons décidé d'organiser une soirée spéciale quelques jours avant que le menu d'été ne soit lancé officiellement. Ainsi, grâce à vos commentaires, Olivier pourra peaufiner ses plats avant le grand Jour.

Vous êtes conviés le jeudi 14 juin, à compter de 18h30. Prix spécial : 35\$ par personne.

Réservez rapidement



## Clin d'œil au printemps



*Le samedi 21 avril, M. Jean Roy a profité d'une splendide journée ensoleillée pour offrir un concerto à sa compagne, Marjolaine Lévesque.*