



L'écho de la rivière Tortue

Volume 2, numéro 1.

Février 2008

Les skieurs sont ravis aux Glacis



photo : Lucie Garneau RSSFQ

L'ISLET- Cette année, les conditions de ski sont extraordinaires sur le circuit du Club Sportif des Appalaches qui relie St-Eugène au Lac Trois-Saumons. Les 75 kilomètres de pistes balisées font le bonheur des fondeurs, qu'ils soient débutants ou experts.

Les sentiers sont accessibles directement à partir de l'auberge. Ces randonnées dans les érablières des alentours procurent des souvenirs inoubliables. Après une journée de plein air, quoi de mieux qu'un bon thé, dans la verrière, tout en admirant le coucher de soleil?

De plus, nous avons une quinzaine de paires de raquettes sur place mises à la disposition des clients. Les visiteurs peuvent donc explorer de fond en comble notre parc de 5 hectares ou se balader en forêt dans les rangs avoisinants.

FORFAIT « GLACIS EN SKI »

En février et mars, du dimanche au jeudi

99\$ par jour

table d'hôte-coucher-déjeuner-billet de ski
prix par pers. en occ. double / 2 jours minimum

Encore plus de produits régionaux sur la table

Le **chef Olivier Raffestin** s'est surpassé une fois de plus en concoctant son menu hiver-printemps 2008. Imaginez ! **Tous** les plats principaux de la table d'hôte mettent en valeur des viandes locales. Bien entendu, il a gardé le succulent bœuf charolais de la ferme Ladurantaye et le fameux lapin de St-Pamphile mais a ajouté le chevreau de l'Islet, l'esturgeon de la Côte-du-Sud et le faisán de Cap-St-Ignace...farci au foie gras de St-Jean-Port-Joli ! De vrais délices ! Le plus difficile est de ne choisir qu'un seul de ces plats !

Les entrées sont tout à fait renversantes : la tartelette au fromage Allégretto de la Vache à Maillotte et la cassolette aux palourdines avec des morceaux d'esturgeon fumé font fureur. Que dire de l'escalope de foie gras poêlée et déglacée au Vin d'orange de l'Auberge avec sa sauce aux Chocolats Favoris...

Enfin, en touche finale, le Chef a puisé notamment dans ses souvenirs des Antilles et a imaginé un dessert fabuleux, le **Voyage d'Oliver** : des pommes et des bananes flambées servies avec une glace maison au rhum brun. Divin à souhait ! **d**

Mariage aux Glacis

g g g

Imaginez les superbes photos : tout près du lac de baignade, sur le bord de la rivière ou dans les jardins.



Éthel et Sylvain, le 7 juillet 2007

Mariage champêtre intime : (une vingtaine d'invités)

Souper gastronomique 5 services, coucher et déjeuner :
à partir de 2 330\$ (taxes et service en sus)

Le Grand Jour en famille : (maximum 45 personnes)

Menus spéciaux à partir de 40\$/personne
Vin et mousseux à partir de 25\$ la bouteille
10 chambres disponibles dont deux suites avec mezzanine

Producteur d'ici : Les Bisons Chouinard, St-Jean-Port-Joli Mary-Jo Gibson et Jean-Luc Chouinard

Le texte suivant est inspiré d'un article écrit par l'une de nos clientes, Mme Louise Chouinard



Après des études en génie minier, un baccalauréat, une maîtrise et une expérience de travail acquise entre autres en Colombie Britannique et en Nouvelle Calédonie, Jean-Luc Chouinard se lance dans l'élevage du bison à Saint-Jean-Port-Joli en 1996. Son épouse Mary-Jo, enseignante au Cégep de La Pocatière, veille à la mise en marché du produit.

C'est en 1986, lors d'une fête donnée par la compagnie pour laquelle il travaillait, que Jean-Luc a reçu ce qu'on pourrait appeler son «baptême du bison». Le goût et la finesse de la viande apprêtée en BBQ ont réjoui son palais et ont déposé une étincelle dans son esprit. À leur retour de l'Océanie, Mary-Jo et Jean-Luc ont fait éclore le projet qu'ils caressaient depuis leur séjour en Colombie Britannique.

L'élevage a pris forme à Saint-Pamphile en 1996 avec des jeunes femelles provenant de la région de Wickham, élevage réputé pour la supériorité de son bagage génétique. Deux mâles d'un ranch de l'Indiana génétiquement réputé lui aussi sont venus enrichir le nouveau troupeau. En 1999, Jean-Luc déménage son entreprise-ranch à Saint-Jean-Port-Joli sur une ferme ancestrale située à 2,4 km à l'est de l'église.

Actuellement, le troupeau compte une cinquantaine de bêtes. Les bisons vivent dans un milieu qui se rapproche de leur habitat naturel, ce qui satisfait leurs besoins de liberté, d'air pur et de grands espaces. Le mâle atteint jusqu'à 1200 kilos souvent sur une hauteur de 2,20 à 3 mètres au garrot. Il peut vivre jusqu'à 40 ans. Le plus beau cadeau d'un éleveur est d'apercevoir un petit paquet orange dans le pâturage. Les initiés savent que les bisonneaux naissent orange et prennent la couleur brune progressivement 3 ou 4 mois plus tard.

La viande de bison est de plus en plus populaire en Amérique du Nord. Elle possède une teneur en gras beaucoup plus faible que celle de son cousin le bœuf. Sa concentration en fer est supérieure à tout autre viande domestique. De plus, elle ne subit aucune transformation génétique ou hormonale.

Mary-Jo et Jean-Luc vous invitent à les visiter durant la saison estivale et à découvrir sur place les nombreux produits de transformation qu'ils offrent. Leur objectif ultime : travailler à temps plein sur la ferme et doubler le cheptel!

Jusqu'au début juin, le Chef Olivier Raffestin apprête le bison Chouinard en carpaccio à la moutarde au miel de sarrasin avec des pleurotes à la Grecque

www.bisonchouinard.com

Concours « sauvons la planète »

Le gagnant de notre concours est **M. Serge Duchesneau** de Charlesbourg. Il s'est abonné au bulletin électronique cet automne, ce qui lui a permis de remporter le grand prix : un forfait pour deux ! Merci à tous ceux qui ont participé !

AUBERGE DES Glacis ★★★

Le jeudi 14 février 2008
Offrez-lui un souper gastronomique inoubliable

Menu spécial St-Valentin
Table d'hôte 5 services, bouteille de vin Cahors
99 \$ pour 2 personnes
(taxes et pourboire en sus)

♥ ♥ ♥

Également disponible
Le forfait « aventure gastronomique au moulin »
Table d'hôte 5 services, une nuit et le déjeuner
125 \$/personne en occ. double
(service inclus, taxes en sus)

Saint-Eugène-de-l'Islet
Tél. : 418 247-7486 Sans frais : 1 877 245-2247
www.aubergedesglacis.com