



# L'écho de la rivière Tortue

Volume 2, numéro 3

décembre 2008

*30% de plus de producteurs de la région sur la table*

## Les Glacis participent à l'essor local

**L'ISLET- Le Chef Olivier Raffestin a réalisé un exploit de taille au cours des dernières semaines : il a réussi à concocter un menu exceptionnel pour l'hiver et le printemps prochain avec encore plus de producteurs locaux. Une quinzaine de nouveaux producteurs s'ajoutent à la liste déjà impressionnante des fournisseurs des Glacis!**

Le génie du Chef aura été d'agencer tous ces différents produits de façon à ce que les mariages soient absolument savoureux et que le plat demeure une œuvre d'art...sa marque de commerce! Olivier a choisi méticuleusement chacun des ingrédients qui composent les mets de la nouvelle table gourmande, en tenant compte de leur provenance mais aussi de leur qualité.

Les produits de nos partenaires de longue date sont toujours là : le lapin de St-Pamphile, le bison de St-Jean-Port-Joli, le bœuf Charolais du Cap-St-Ignace et les courges de St-Eugène notamment.

En plus, Olivier poursuit l'aventure avec les « nouveaux venus » du printemps : le fromage de chèvre de St-Damien-de-Buckland, le porc naturel de notre voisin du chemin Morin et le bacon de St-François-de-la-Rivière-du-Sud.



*Chef Olivier Raffestin*

### Un repêchage beau, bon et bio!

Pour le menu actuel, le recrutement s'est surtout fait auprès des producteurs de légumes biologiques de la Côte-du-Sud mais aussi des autres secteurs de la région de Chaudière-Appalaches : les carottes de Ste-Louise, les panais de Ste-Perpétue, les betteraves jaunes de St-Michel de Bellechasse et les pommes de terre Yukon Gold de St-Roch-des-Aulnaies!

Et pour assaisonner tout cela, du sel de mer aromatisé avec les produits des Jardins de la Terre, une nouvelle entreprise mise sur pied tout récemment par deux jeunes filles de St-Eugène.



*Gaspésie Sauvage*



### Le Québec au menu!

Depuis quelques années, les propriétaires de l'Auberge des Glacis, Nancy Lemieux et André Anglehart, ont remplacé plusieurs produits d'importation par des équivalences québécoises. Par exemple, le foie gras de St-Jean-Port-Joli est servi en entrée depuis l'an dernier.

Cet automne, ils ont trouvé de savoureuses morilles chez Gaspésie Sauvage, qui feront fureur dans les quenelles de volaille, ainsi que des chanterelles et d'autres variétés de champignons forestiers qui accompagneront certains plats!

## Le Québec au menu (suite)

Même la carte des vins est passée sous la loupe québécoise : la crème de Cassis provient dorénavant de chez Monna et Filles de l'Île d'Orléans et la liqueur Armagh'Ousier aromatise la sauce servie avec les ris de veau. Les liqueurs à l'érable du Domaine Acer d'Auclair et leur Mousse des Bois sont toujours disponibles, ainsi que le rouge et le blanc du Vignoble du Faubourg de St-Jean-Port Joli.

### Touche ... incompérable!

L'Auberge des Glacis est toujours l'une des étapes de *La Route de l'érable*: quatre plats portent la pastille « *créatifs de l'érable* », dont la terrine de caille, les ris de veau et deux desserts sucrés à souhait!



### En souvenir de l'Abitibi-Témiscamingue

Fidèles à leur habitude, les proprios font toujours leur clin d'œil à leur ancienne région... de cœur : le Cru du Clocher du Témiscamingue farcit les raviolis qui accompagnent la carbonnade de bison sans oublier le succulent brochet utilisé dans les classiques quenelles lyonnaises!

### Dame Clara : la nouvelle vedette des Glacis!



Enfin, la maman du Chef, Mme Clara Raffestin, a de quoi être fière. En plus d'avoir un fils aux dons culinaires extraordinaires, elle voit sa recette de matelote élevée au rang des Grands Classiques des Glacis, aux côtés des fameuses quenelles lyonnaises ! Ce plat d'esturgeon flambé au Calvados a été tellement populaire cet été qu'il sera désormais disponible à l'année. C'est le propriétaire des Pêcheries Lachance, Donald, qui en est fort heureux!

#### OFFRE SPÉCIALE du 1er novembre 2008 au 1er mai 2009

du dimanche au jeudi,  
séjour de deux nuits consécutives

#### Forfait souper-coucher-déjeuner

##### En occupation simple :

- lit double : 149\$/jour
- lit queen : 159\$/jour  
(rabais de 16\$ par jour)

##### Par couple :

- lit double : 199\$/jour
- lit queen : 219\$/jour  
(rabais de 30\$ par jour)

## Producteur d'ici: *Le bœuf charolais du Cap*

La famille De Ladurantaye est établie à Cap-St-Ignace depuis quatre générations. La ferme a accueilli ses premiers bœufs charolais pur-sang en 1968, pour l'élevage seulement. Ils avaient déjà une production porcine qu'ils ont poursuivie parallèlement.

En 1998, Christian a pris la direction de la ferme, après des études en administration à l'Université Laval; il est comptable en management agréé (CMA). Ses parents, André et Mado, travaillent toujours avec lui dans l'entreprise.

À la suite de la crise de la vache folle, en 2003, la famille a décidé de faire un virage; ils ont cessé la production de porc et ont décidé de se consacrer exclusivement au bœuf charolais. Ils ont également ouvert leur propre boucherie.

### Un virage réussi!

Ce changement de cap a été fort rentable; plus de 125 clients se rendent à la boucherie chaque semaine pour acheter de la viande mais aussi des produits transformés, comme les succulentes saucisses concoctées par Maman Mado. Des restaurateurs de la région présentent aussi les produits de la famille De Ladurantaye sur leur table, comme c'est le cas aux Glacis depuis plusieurs années. Christian a d'ailleurs remarqué que des gens arrivent souvent au comptoir en demandant le « filet mignon comme à l'Auberge des Glacis ». Il n'a pu s'empêcher de venir y goûter et nous a avoué que la recette de Chef Olivier était effectivement fabuleuse...mais pas autant que celle de sa mère, bien entendu!

