



AUBERGE DES
Glacis
★★★

COMMUNIQUÉ
pour diffusion immédiate

Gala annuel des Prix d'excellence de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand

UN PRIX PROVINCIAL POUR LA TABLE DES GLACIS

BÉCANCOUR, le lundi 30 mai 2011. L'Auberge des Glacis accumule les honneurs. L'établissement a remporté une prestigieuse récompense dimanche, lors de la remise des Prix d'excellence de l'Association de l'Agrotourisme et du tourisme gourmand, à Bécancour : **Lauréat provincial-volet restauration pour la mise en valeur des produits du terroir québécois.**

L'Association, anciennement la Fédération des Agricotours du Québec, a instauré cette nouvelle catégorie cette année afin d'honorer 4 propriétaires qui se sont démarqués de façon remarquable par leurs efforts à développer une offre de qualité. Les lauréats de cette catégorie provinciale ont été choisis par la maison d'édition les Guides de voyage Ulysse.

Mis à part le volet restauration, remporté par l'Auberge des Glacis, trois autres propriétaires se sont distingués pour l'hébergement et l'agrotourisme (animation et restauration).

C'est le Chef Olivier Raffestin qui a eu l'honneur de recevoir ce prix : « je suis très heureux. Cela récompense le travail entrepris depuis plusieurs années pour mettre les producteurs de la région en avant-plan sur notre menu ». Il était accompagné d'une amie des propriétaires, Danièle Laforce, qui était animatrice à Radio-Canada en Abitibi-Témiscamingue à la même époque que ces deux anciens journalistes devenus aubergistes!

L'Auberge des Glacis : une vitrine pour le savoir-faire des gens d'ici

La marque de commerce de l'Auberge des Glacis est la mise en valeur du savoir-faire des gens d'ici. Peu de restaurants peuvent se vanter de concocter leur menu avec 55 produits régionaux.

Nancy Lemieux et André Anglehart avaient pris ce virage, il y a 4 ans, en choisissant de faire appel à des fournisseurs locaux. Depuis, ils ont quintuplé leur nombre mais ils ont aussi complètement changé leur façon de travailler. Avec le Chef, Olivier Raffestin, ils élaborent leur menu en fonction de ce qui est offert et disponible à proximité.

Prendre un repas aux Glacis, c'est ouvrir une fenêtre sur le patrimoine bâti, agricole et artistique de la région, dans cet ancien moulin à farine... qui avait déjà une vocation alimentaire en 1841! L'Auberge des Glacis est située au cœur d'un énorme garde-manger!

La nouvelle politique est de ne faire appel qu'aux producteurs inscrits dans le menu. Si un produit n'est pas disponible, il n'est ni remplacé, ni acheté chez un gros distributeur. Cette décision audacieuse force les deux propriétaires et leur Chef à porter attention aux réalités des producteurs : la disponibilité, l'entreposage, les meilleures périodes de production. Par exemple, l'agneau de St-Jean-Port-Joli est sur la table uniquement durant l'été. L'esturgeon de M. Lachance est acheté en grande quantité à l'automne et entreposé pour en avoir tout l'hiver. Les producteurs collaborent, font part de leurs contraintes et des solutions sont apportées. Résultat inattendu? Il ne manque plus de rien!



Mme Danièle Laforce, Chef Olivier Raffestin
et M. Pierre Pilon de l'AATGQ.

Au départ, ce sont les viandes qui étaient achetées dans la région. Puis, ils ont ajouté les légumes biologiques, les fruits, etc. Cette année, ils ont poussé l'achat local aux herbes, champignons sauvages et têtes de violon marinées. Près de 95% de l'assiette des Glacis provient de la Côte du Sud et de la région de Chaudière-Appalaches!

Nouveauté : le Chef transforme et conserve les fruits durant l'été. L'hiver, les clients goûtent aux fraises de Mme Gamache en pastille gelée avec le dessert au lieu de la grosse fraise californienne sans saveur. Autre nouveauté? L'alcool de la région est mis en valeur : une dizaine de produits figurent sur la carte des vins : hydromel, vin épicé, porto, crème de cassis, etc.

Depuis un an, les retombées médiatiques sont impressionnantes et les clients affluent. Le pari de l'achat local est payant; la preuve en est faite à l'Auberge des Glacis!

-30-

Source :

Nancy Lemieux et André Anglehart

(418) 247-7486 1-877-245-2247

www.aubergedesglacis.com /info@aubergedesglacis.com



L'Auberge des Glacis

L'Auberge des Glacis est un trésor niché au creux d'un vaste domaine, entre le fleuve et la montagne, à **une heure de Québec**, dans la région de Chaudière-Appalaches.

Une page d'histoire de la Côte-du-Sud est gravée sur les murs de pierre de cet ancien moulin seigneurial, datant de 1841. La salle à manger chaleureuse de 45 places permet de découvrir les saveurs uniques de la table gourmande, concoctée avec 55 produits d'ici. L'établissement offre 16 chambres au décor enchanteur avec salle de bain privée, dont deux chambres situées au rez-de-chaussée et accessibles aux personnes à mobilité réduite. Des bornes historiques sont érigées dans les sentiers pédestres de ce parc de 5 hectares, qui compte également un belvédère avec vue sur le fleuve. L'établissement abrite une verrière quatre-saisons... directement sur le bord de la rivière Tortue. Ce bâtiment ancestral a été transformé en une magnifique auberge en 1989.

