

# L'Écho de la rivière Tortue

*Le journal de l'Auberge des Glacis*

Volume 1, numéro 1

Décembre 2006

## Mot de la rédaction

Il nous fait plaisir de vous présenter le Journal de *l'Auberge des Glacis*. Cette publication vise à vous faire connaître les toutes dernières nouvelles de l'établissement, à présenter les trésors de la Côte-du-Sud, à vous faire découvrir les agriculteurs et les artisans qui enrichissent notre table gourmande de produits de haute qualité.

Nous profitons de ce premier numéro pour vous souhaiter une année 2007 des plus réjouissantes, auprès des gens que vous aimez, et de vivre des moments riches.

Au plaisir de vous accueillir,

Nancy Lemieux  
André Anglehart

## Table d'hiver raffinée

### Délices, gourmandises et audace

Le chef Olivier Raffestin, a concocté la nouvelle table gourmande, cet automne, juste avant son départ pour un séjour de quelques mois en France.

Il s'est d'abord inspiré des produits locaux, disponibles juste à côté : le lapin de St-Pamphile, l'agneau de St-Jean-Port-Joli, le bœuf charolais de Cap-St-Ignace, les légumes de la ferme Caouette dans le rang Lamartine.



Puis, il a élaboré le menu à partir de certaines recettes qu'il avait déjà préparées à l'Auberge des Glacis avec son prédécesseur Pierre Watters.

Ensuite, il a fait appel à son second, Keven Sylvestre, et au chef Christophe Alary, enseignant à l'école d'hôtellerie de Québec. Cette table est donc le résultat d'un travail d'équipe, un amalgame des meilleures idées de tous ces grands cuisiniers.

Le chef Olivier Raffestin revient aux fourneaux de *l'Auberge des Glacis* à compter du 19 janvier. D'ici là, Keven Sylvestre demeure fidèle au poste, prêt à vous faire vivre une aventure gastronomique inoubliable! ☞

## La nouvelle table remporte déjà les grands honneurs

La Fédération des Agricotours du Québec vient d'octroyer à l'Auberge des Glacis la certification « **Table à saveur du terroir** ». La directrice générale de l'organisme, Odette Chapat, salue, entre autres, l'approche de valorisation des produits régionaux de l'établissement. Elle souligne que le menu dénote beaucoup de recherche, d'originalité et qu'il tient compte des nouvelles tendances culinaires. Par ailleurs, la fédération estime que la table offre un mélange de tradition et de modernisme; un bel exemple d'adaptation d'une cuisine française classique aux couleurs et saveurs du Québec. ☞

## PORTRAIT D'UN PRODUCTEUR D'ICI : GILLES H. DUBÉ Produit en vedette : L'agneau de St-Jean-Port-Joli


Gilles H. Dubé a acquis ses premiers moutons, il y a près de 25 ans, d'un de ses cousins qui souhaitait s'en départir. Il a donc ramené chez lui trois brebis et un bélier. Une semaine plus tard, à la surprise générale, une des brebis, Bigoudi, a accouché de deux petits jumeaux.

Le troupeau a grossi rapidement. Deux ans plus tard, il atteignait une centaine de bêtes, comme c'est encore le cas aujourd'hui. La ferme *Les moutons de Panurge* (comme dans le conte de Rabelais) produit environ 140 agneaux chaque année.

À travers les tâches de la ferme, Gilles Dubé travaille également à temps partiel chez Purolator. Et l'été, en plus de faire les foin, il organise des méchouis un peu partout dans la région.

### De la relève?

La famille Dubé compte 4 enfants dont une fille, Marguerite, qui est aussi passionnée des moutons que son père et participe grandement aux travaux de la ferme.

Il est possible de déguster cet agneau savoureux à l'Auberge des Glacis. La viande est braisée pendant plus de 5h et farcie en rouelle avec un caviar d'aubergines aux légumes. Le tout est servi sur un lit de boulgour aux canneberges, nappé d'une sauce onctueuse. 

### DERNIÈRE HEURE

Nous venons d'apprendre que l'Auberge des Glacis figure parmi les 500 meilleures tables du Québec, selon le **Guide Debeur 2007**.

Pour dresser sa liste, le comité de sélection de la prestigieuse revue a évalué pas moins de 15 000 restaurants dans toute la province.

*Note : Afin de garnir notre table, nous faisons appel à une quinzaine de fournisseurs locaux. À chaque parution, nous vous présenterons un de ces producteurs.*



*Auberge des Glacis*



Offrez à vos proches une  
aventure gastronomique inoubliable!

- ✓ Forfait sur mesure
- ✓ Certificat-cadeau



Séjour romantique au moulin  
Table gourmande Déjeuner  
Massothérapie

46, route de la Tortue, St-Eugène (418) 247-7486  
sans frais : 1-877-245-2247  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)