



# L'Écho de la rivière Tortue

Volume 3, numéro 1

Avril 2009

20<sup>ième</sup> anniversaire de l'Auberge des Glacis

## LA FÊTE AUX GLACIS... TOUTE L'ANNÉE!

ST-EUGÈNE-DE-L'ISLET- le 1<sup>er</sup> avril 2009. Les propriétaires de l'Auberge des Glacis ont concocté tout un programme pour célébrer les 20 ans de l'établissement : un sentier historique, des soirées gastronomiques spéciales, une journée d'ornithologie et une visite surprise!



### *L'épopée de cet ancien moulin... pas à pas*

Tout d'abord, c'est assurément le **sentier historique** qui sera l'événement majeur des célébrations. Des bornes-sculptures, qui seront installées un peu partout dans le parc de 5 hectares, relateront les grandes périodes de cet ancien moulin à farine, datant de 1840. En plus de présenter l'histoire des familles qui ont habité ces murs de pierre, les stations lèveront le voile également sur les questions qui reviennent le plus souvent : Où était installée la grande roue? Que veut dire « glacis »?

Pour reconstituer l'histoire du moulin, Nancy et André ont fait appel à leur ancienne collègue de Radio-Canada: **Danièle Laforce**, qui rencontre actuellement les descendants des anciens meuniers et rassemble anecdotes et vieilles photographies. La sculptrice de St-Eugène, **Marie-Claude Hains**, va, quant à elle, concevoir et superviser la fabrication des bornes. L'inauguration officielle de ce sentier historique est prévue à la fin juin.

### *L'histoire au menu*

Par ailleurs, le Chef Olivier Raffestin est en pleine création puisqu'il choisit les principaux ingrédients qui composeront son menu estival. Il a dévoilé seulement quelques indices pour les gastronomes impatients : les grands classiques seront de retour (lapin de St-Pamphile, agneau de St-Jean-Port-Joli, bœuf charolais de Cap-St-Ignace, etc.) mais préparés et accompagnés différemment, grâce à son génie à marier les saveurs...en subtilité!



Chef Olivier Raffestin

Parmi les nouveautés : le retour du bar rayé, le menu du meunier (avec de la morue) et une soirée « avant-première » pour déguster les nouveaux plats en primeur! En outre, l'Auberge lancera la Fête des Chants marins, lors du souper spécial du mercredi 12 août, en compagnie des chanteurs du groupe normand « Pores Autonomes ». Enfin, cet automne, Olivier ajoutera quelques plats à base de gibier... accompagnés des bons légumes de nos deux voisins maraîchers, Mme Gamache et M. Caouette.

### *Clin d'œil aux prédécesseurs*

La grande surprise des festivités est le retour du **Chef Pierre Watters** aux fourneaux... le temps d'une soirée! Pierre et Olivier partageront la cuisine des Glacis pour un festin mémorable! Les deux comparses prépareront un repas 8 services et ressortiront sûrement quelques grands succès de l'époque Sibuet-Watters. Micheline participera également à cette aventure d'un soir, en veillant à ce que « tout soit bien à votre goût! ».

### *À la recherche du merle bleu!*

Enfin, l'ornithologue **Jocelyn Landry** (Ornitour), qui a fait ses débuts comme guide dans les sentiers des Glacis, offrira une journée d'interprétation, le dimanche 21 juin. Les cabanes des merles bleus ont été préparées ce printemps. Tout est donc prêt pour recevoir ces perles rares...et les dizaines d'autres espèces qui nichent dans le parc de l'auberge chaque année. Grâce à cette ballade, vous serez...aux petits oiseaux!



# PRODUCTEUR D'ICI : SIMON DESCHÊNES

## ÉRABLIÈRE MARC-A. DESCHÊNES Rang II Ouest, St-Jean-Port-Joli

Il y a maintenant trois générations que la famille Deschênes est propriétaire de cette érablière, acquise en 1925, par Albert Deschênes. Lorsque celui-ci est décédé, à l'âge de 56 ans, c'est son plus jeune fils, Marc-Arthur, qui a repris la ferme et l'érablière... alors qu'il n'avait que 12 ans! Bien qu'il ait toujours maintenu une production artisanale, il a tout de même installé un système de tubulure dans les années 1970.

Lorsque son fils Simon a pris les rênes, en 1990, il a effectué un changement de cap, en passant de la vente en vrac à la commercialisation des produits en petits formats et transformés. Ensuite, pendant près de deux ans, il a développé de nouveaux marchés, en ayant une approche plus descriptive des différentes qualités de sirop d'érable et ce, directement avec les consommateurs.

**OFFRE SPÉCIALE**  
**20<sup>ième</sup> anniversaire**  
**valide jusqu'au 1<sup>er</sup> juin 2009**

**Du dimanche au jeudi :**

**souper-coucher-déjeuner**

**En occupation simple :**

- **lit double : 149\$/jour**
- **lit queen : 159\$/jour**

**Par couple :**

- **lit double : 199\$/jour**
- **lit queen : 219\$/jour**

Parallèlement, depuis presque 20 ans, il fait venir les touristes européens, surtout des français, directement à l'érablière. Ils peuvent ainsi vraiment découvrir la forêt d'érable ainsi que le sirop qu'elle procure. Bien souvent, après un tour guidé, ces visiteurs en savent beaucoup plus sur le sirop et ses dérivés que la majorité des québécois! Le sirop et le sucre granulé de cette érablière sont servis à l'année sur la table de l'Auberge des Glacis.



*Simon Deschênes*

### Un brin d'histoire

C'est Simon Deschênes et sa conjointe de l'époque, Manon Bourgault, qui ont inauguré l'auberge, en mars 1989, alors connue sous le nom du Clos des Glacis. Ils ont travaillé pendant des années pour restaurer le moulin et le transformer en un établissement magnifique.

### Le cadeau d'un fondateur des Glacis

À l'occasion du 20<sup>ième</sup> anniversaire de l'Auberge, Simon Deschênes offrira à la clientèle des visites commentées de l'auberge, à la fin de l'été. Surveillez les dates sur notre site internet.



## Calendrier des activités 2009

DATE	ACTIVITÉ	INFOS
Du 1 <sup>er</sup> mai au 1 <sup>er</sup> juin	Le forfait 20 <sup>ième</sup> anniversaire est en vigueur	Souper-coucher-déjeuner à partir de 199\$ par couple (lit double)
Mercredi 17 juin	Souper « avant-première »	Dégustation « sélecte » de plats d'été 75\$ par personne
Dimanche 21 juin	Journée ornithologique avec Jocelyn Landry	8h, 10h et 11h30 5\$ par personne
Vendredi 26 juin	Inauguration du sentier historique	10h30 Un « goûter » sera offert gratuitement
Mercredi 12 août	Chants de marins/Porcs autonomes	Souper « Haute-Normandie » 39\$ par personne
Samedi 13 septembre	Inauguration du menu « gibiers »	Disponible jusqu'au 15 novembre
Vendredi 2 octobre	Chef Pierre Watters aux fourneaux	Table gastronomique 8 services 100\$ par personne