



LE BALUCHON

LE CHARME D'UNE AUBERGE
AU CŒUR DU QUÉBEC

Votre hôte, chef Patrick Gérôme

Texte : Johanne Audette

La vie nous réserve souvent des surprises. On passe son enfance dans certains endroits, on part vers d'autres horizons en pensant ne jamais revenir, et voilà qu'un beau jour, sans savoir pourquoi, on se retrouve au cœur de doux souvenirs qui nous ont jadis tant émus.

C'est ce qui m'est arrivée quelque 30 ans plus tard. Quelle joie de retrouver alors les merveilleux paysages et petites auberges qui, autrefois, vous ont bercé à maintes reprises. Dans ce pays aux souvenirs, à Saint-Paulin dans la Mauricie, qui jouxte Louiseville de quelques kilomètres, se trouve l'**Auberge le Baluchon**. C'est un endroit douillet (4 étoiles), pourtant à grandeur d'homme, blotti dans le calme de la nature. Le charme des lieux vous séduira du coup : un archipel de huit îles, des chutes, des cascades, des forêts envoûtantes et des plaines tranquilles. On y offre une fine gastronomie québécoise et française, misant sur une cuisine santé régionale.

Le chef de l'endroit, M. Patrick Gérôme, lui-même président du Chapitre de la Mauricie de la **Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec** fut nommé *Chef Santé* en 1997, *Chef cuisinier national* en 1999, puis lauréat du prix du « Développement de la restauration québécoise » dans le cadre des *Grand Prix du Tourisme Québécois* en 1998. On l'a cité

trois étoiles dans le *Guide Debeur* de 1998 et il s'est distingué au *Grand Salon Culinaire* en 1982. Mentionné dans l'*Agenda gastronomique des affaires*, il possède encore un bagage d'expériences et de concours et il a remporté des prix et des mentions dans divers domaines. M. Gérôme est exécutif au Baluchon depuis 1990. Il a sous ses ordres une brigade de 24 cuisiniers, incluant deux chefs pâtisseries. La plupart de ses employés sont gradués de l'école hôtelière régionale, le **CFP Bel Avenir**. Comme le Baluchon est un centre santé situé dans un milieu écologique, vous trouverez dans tous ses menus des aliments santé, préparés dans les règles de l'art.

Dans ses menus, le chef Gérôme mise surtout sur les produits du terroir, encourageant ainsi ses producteurs régionaux. Il crée toujours ses propres recettes et s'est donné pour mission la découverte de nouveaux mets et des agencements de saveurs inusités. Vous remarquerez qu'il mentionne toujours dans ses menus les noms et fabricants des produits utilisés.



Le chef Gérôme mise surtout sur les produits du terroir, encourageant ainsi ses producteurs régionaux.

Pour se perfectionner et varier sa palette de saveurs, notre chef a fondé sa propre entreprise, **Les Finesse** **Gérôme**, spécialisée dans la transformation alimentaire en sauces sans nitrite, sans gluten, sans msg et avec Oméga-3 (sans gluten). Dans le respect de la grande tradition du Baluchon, en fait profiter ses clients en les incorporant dans ses divers menus et en les vendant sur place.

Au Baluchon, les menus changent deux fois l'an : une série pour l'hiver, une autre pour l'été. Ici, on tient compte des produits saisonniers. Je parle bien d'une série car il n'y a pas ici qu'une seule table d'hôte. Je m'explique. Comme l'endroit est, en plus d'une auberge, un centre santé (j'y reviendrai plus tard),

il est primordial d'offrir à la clientèle des menus santé adaptés pour tout un chacun. Vous retrouverez ainsi une table d'hôte pour le midi et une autre pour le soir. Une première table d'hôte offrira cinq services, comprenant plusieurs choix d'entrées ou plats principaux; une seconde table d'hôte proposera un menu *Mieux-Vivre*; une troisième se présentera sans gluten; une quatrième sera végétarienne et, attention ! une dernière sera conçue pour enfants (mais oui, cinq services elle aussi). Côté desserts, on vous offre de merveilleuses créations faites « maison » par les chefs pâtisseries. Ces desserts sont préparés à la minute ou commandés en début de repas, pour une création spéciale. Quels délices et quelles œuvres d'art ! Et si l'on s'informe du rapport qualité/prix, mon seul commentaire, c'est « Bravo ! »

Côté salle à manger, vous relaxerez dans une ambiance raffinée, à la *Rivière-du-Loup*, salle décorée avec un goût exquis dans des teintes sobres. Notez aussi les petits paravents de dentelle crème qui séparent les tables pour plus d'intimité. Une musique d'ambiance agréable complète le tout. Divin ! Et pour terminer, le chef Gérôme viendra vous saluer personnellement afin de s'assurer que vous avez passé une magnifique soirée.

Et je n'ai encore rien dit des innombrables activités qu'offre le Baluchon : ski de fond, raquette, patin, randonnée en traîneau à chiens, promenade en voiture à chevaux, randonnée pédestre en hiver comme en été, équitation, canot, kayak, vélo... Au printemps, c'est la Fête des sucres qui inclut un repas typique du temps des *sucres* (randonnée en carriole et chansonnier durant le repas). On offre des forfaits « mariage » très populaire, dans la *Salle Nouvelle-France* qui peut contenir jusqu'à 250 convives, avec l'office nuptial à la petite chapelle. Et pour compléter le *décorum*, quoi de plus réjouissant que de louer pour l'occasion les costumes d'époque, style « Nouvelle-France ».

Le Baluchon possède son *Centre de soins* avec forfaits santé pour femme, pour homme et même pour la future maman. Le forfait quotidien inclut un dîner léger, toujours préparé par le chef Gérôme, un massage, la séance d'hydrothérapie, l'enveloppement aux algues, le sablage, les soins du corps, des mains, des pieds, l'esthéticienne... et quoi encore ! Le forfait hébergement s'adapte pour une, deux, trois ou quatre nuitées. En plus d'une variété de soins, le tout comprend, à votre réveil, le petit



Johanne Aude
Chercheuse de trésors

déjeuner dans la salle de séjour, un dîner léger, la tisane fruits et noix et le souper gastronomique. L'accès à la piscine intérieure, le sauna, le bain tourbillon et la salle d'exercice sont également inclus.

Le Baluchon annonce pour l'été prochain l'ouverture d'un « éco Café écologique », *Au bout du monde*: spécialités de cafés du monde et de cafés équitables. Une table spéciale conviendra sans doute à cette nouveauté. Toujours dans le but de satisfaire sa clientèle, le Baluchon travaille constamment à faire évoluer son volet santé, écologique et relaxant. C'est cette particularité qui fait sans conteste du Baluchon un lieu où il fait bon rester et, plus encore, où il fait bon revenir, été comme hiver.

Au plaisir donc de vous retrouver là-bas !



Le Baluchon

3550, chemin des Trembles
Saint-Paulin (Québec)

Pour réservation : 1 800 789-5968

www.baluchon.com



NESPRESSO
PROFESSIONAL

Un café parfait,
simplement.

Hôtellerie - Bureaux - Commerces

www.nespresso.com



LE CAFÉ EN CAPSULE NESPRESSO ENFIN DISPONIBLE AU QUÉBEC



Distribué exclusivement par Café N, 1671, boul. de l'Avenir, Laval
Appelez-nous et demandez notre offre d'essai gratuit. T 514 757-5011