



Auberge Le Baluchon (Saint-Paulin, Mauricie)

[Suite >>>](#)

Agur, restaurant et galerie (Lac-Brome, Cantons de l'Est)

[Suite >>>](#)

La Tablée du Pont Couvert (Milby, Cantons de l'Est)

[Suite >>>](#)

2009-05-25

Auberge Le Baluchon (Saint-Paulin, Mauricie)

Havre aux plaisirs permis en Mauricie

Le long chemin sinueux ponctué de silos à grain qui nous mène de Louiseville à l'auberge de St-Paulin, nous fait imaginer toute la richesse du terroir régional. Loin du lustre des Cantons de l'est ou du luxe de Charlevoix, la Mauricie, et c'est là où réside toute sa poésie, est sobre et tranquille. Elle se révèle dans toutes ses splendeurs, sans autres parures que ses paysages agricoles, ses lacs poissonniers, ses fermes d'élevage, mais aussi les villages sympathiques, les parcs provinciaux, les pierres et les rivières... Bref, la vraie nature du Québec.



Des plats colorés ornés de fleurs comestibles, un service impeccable, une cave à vins bien assortie.

Les créateurs de l'éden écolo du Baluchon, il y a 20 ans, ont vu juste. On a récupéré les bâtiments de la série télévisée Marguerite Volland pour conférer un caractère «Nouvelle-France» à ce vaste site, traversé d'un long trottoir de bois de plus d'un kilomètre, où chambres et installations sont réparties dans des bâtiments différents, tous situés à proximité l'un de l'autre. Serpenté par la rivière du Loup, un joli cour d'eau praticable en kayak ou en canot qui, dans ses méandres, aboutit à des lieux dépaysants, où troncs couchés, pierres ruisselantes et faune furtive donnent à penser



Raffinement : On découpe soi-même la michette de pain chaud, accompagnée de billes de beurre frais.



On termine volontiers le repas avec les meilleurs Wulong et Pu Er de la maison Camélia Sinensis.



Le chef Patrick Gérôme et son équipe chevronnée gèrent une cuisine certifiée «Table aux Saveurs du terroir».

que nous sommes dans une sorte de bayou québécois. Pas de sports motorisés, ici. De la bicyclette ou de la randonnée sur les sentiers balisés de la plaine, de l'équitation à travers les champs, puis le ski de fond en forêt, raquettes et patins à l'avenant.

Et comme le sport épuise et que le plein air affame, les lieux sont dotés, d'une part, de lieux de détente où piscine, bain tourbillon, masso, presso, réflexo et autres délices sont autant de récompenses pour les corps meurtris; et d'autre part d'un fort accueillant bistrot du midi. L'Écocafé «Au Bout du Monde», propose une carte courte mais choisie de plats légers ou plus soutenants, de l'assiette de fromages artisanaux du Québec au duo de saucisses, salades et paninis, ou, plus élaborés, la cuisse de lapin confite. Que de la production locale dans votre assiette. L'intérêt de l'endroit est augmenté d'une petite épicerie fine fort jolie et bien garnie.

Bardé de prix et de distinctions, le chef exécutif Patrick Gérôme et sa brigade officient, le soir venu, dans la cuisine de ce quatre étoiles. Une cuisine polyvalente, servie à toutes les sauces de vos désirs ou de vos exigences. Vous pouvez demander une carte totalement végétarienne, exiger un repas écogastronomique – cuisiné de légumes, viandes et poissons produits à 100 km à la ronde – obtenir un menu sans gluten ou en option santé, voire même des plats élaborés en salle devant le client.

Dans le désordre total de nos appétits débridés, de grandes tentations au menu, dont certaines sont des créations exclusives des sous-chefs : céviche de pétoncles aux suprêmes d'agrumes, pyramide de fruits de mer, sauce à la crème de fleur d'ail, filet de bar rayé, petit filet de veau à la pomme et au fromage Le Baluchon sauce calvados, tranche mince de tofu marinade asiatique, foie gras de canard au torchon, cassolette de ris de veau en croûte, bâtonnets de maïs enrobé de farce au saumon fumé, thon rouge rôti à la noix de coco, fondant croquant au bleu et à la figue, sole de Douvres, cuisse de lapin à la moutarde, carré d'agneau du Québec aux fines herbes, éventail d'autruche poelé, médaillon de cerf rouge. Tous des plats généralement maigres pleins de beaux légumes. Pour la finale, les desserts flambés : cerises jubilées, bananes au rhum et crêpes Suzette; les fromages du Québec et, bien entendu, L'Érablier, création acéricole du premier cuisinier, Jean-Philippe Rocheleau, primé au concours La Route des Érables.

Note de l'éditeur : À titre d'exemple de prix, le forfait Évasion gastronomique (139 \$ par personne) comprend 1 nuit en chambre régulière, 1 déjeuner buffet, 1 souper table d'hôte de cinq services d'une fine cuisine française et québécoise, l'accès à plusieurs activités plein air, l'équipement, l'accès aux piscines (intérieure et extérieure) et à la salle d'exercice, au bain tourbillon et au sauna. Les pourboires sur les repas sont aussi inclus.

Les frais de séjour ont été offerts par l'Auberge Le Baluchon.

L'Auberge Le Baluchon est membre de Hôtellerie Champêtre, Réservert, Spas Relais-Santé, Tables et Saveurs du Terroir.

Auberge Le Baluchon
3550, chemin des Trembles
Saint-Paulin, Québec
J0K 3G0
Sans frais : 1 800 789-5968
Téléphone : 819 268-2555
Télécopieur : 819 268-5234

<http://www.baluchon.com>

info@baluchon.com

Copyright 2006. Conception et réalisation : www.fleurdelysee.ca webmaster@quartiersgourmands.com





Partenaire

Slow Food Québec

Quartiers GOURMANDS

Le guide complet des commerces alimentaires de spécialités
Montréal • Québec • Laval • Rive-Sud • Montérégie • Cantons de l'Est • Laurentides

Épicerie fines • Boulangeries • Pâtisseries • Chocolateries • Boucheries • Poissonneries
Fromageries • Marchés de quartier • Marchés ethniques • Fruiteries • Plats cuisinés • Cafés et thés • Vrac • Aliments santé

 Lauréat '06
Meilleur guide en français
Meilleur guide au monde,
mention honorable

[Accueil](#) | [Nouvelles](#) | [On parle de nous](#) | [Qui sommes-nous?](#) | [Nos marchands](#) | [Notre livre](#) | [Contacts](#)