

L'auberge Le Baluchon fête ses 20 ans

Véronique Leduc



© Agence QMI / Véronique Leduc

Un pavillon d'hébergement à l'auberge Le Baluchon, en Mauricie, qui fête cette année ses 20 ans.

Au début de l'aventure, Le Baluchon comprenait une douzaine de chambres, une salle à manger et une idée audacieuse. Vingt ans plus tard, le complexe peut compter sur 200 employés, 90 chambres, des dizaines de projets, un immense territoire et une grande renommée.

Ce sont deux jeunes hommes de Saint-Paulin, en Mauricie, qui ont eu l'idée de partir un concept touristique d'éco-plein-air en 1990. Si, en cette époque de récession, plusieurs prédisaient

la mort rapide du Baluchon, il faut croire que le site enchanteur et la formule de forfaits tout inclus, précurseur pour le temps, ont eu raison des sombres prédictions.

Aujourd'hui, Le Baluchon comprend quatre pavillons d'hébergement, un chalet, l'Éco-café, la Table aux saveurs du terroir, une salle de réception, un spa certifié Relais Santé et une gamme d'activités variant à chaque saison. Le tout est éparpillé sur un vaste terrain vallonné en bordure de la rivière du Loup, donnant l'impression d'une intimité constante. Et, si autrefois la clientèle était faite des habitants de la Mauricie, elle est désormais formée de visiteurs de partout au Québec et de l'international.



Vue du site et d'un ancien moulin. © Agence QMI / Véronique Leduc

Patricia Brouard, directrice des ventes et du marketing à l'auberge, fait, comme une douzaine d'autres employés, partie de l'équipe depuis les débuts. D'après elle, c'est le contact avec la clientèle qui fait le succès du Baluchon. « Ça peut paraître banal, mais pour nous, c'est très important d'aller vers les clients. D'ailleurs, maintenant que plusieurs projets de développement sont à terme, l'objectif principal est de garder ce contact privilégié », explique-t-elle.

Bonne fête Baluchon !

Depuis cet été, c'est surtout à l'interne que sont célébrés les 20 ans du Baluchon, mais les clients peuvent aussi goûter aux festivités, entre autres dans le menu « nostalgique » élaboré pour l'occasion en salle à manger. Le palmarès des plats gastronomiques les plus populaires depuis l'ouverture du Baluchon, avec l'année pendant laquelle ils ont été servis, sont offerts aux clients en formule trois ou cinq services. Aussi, dès décembre, divers forfaits seront offerts pour souligner les 20 ans de l'établissement.

D'ici là, cet automne, sur le vaste site où a été tournée en 1996 la série *Marguerite Volant*, on profite à la journée ou en formule séjour du spa, des 22 kilomètres de randonnée ou des activités d'équitation. De plus, les visiteurs peuvent faire un arrêt à la dernière innovation du Baluchon : l'Éco-café, un chaleureux bistro au décor rustique.

Le Baluchon vert

Précurseur d'initiatives vertes dans le milieu de l'hôtellerie québécoise, Le Baluchon a, dès ses débuts, cherché à respecter l'environnement. Vingt ans plus tard, la consommation responsable est toujours au cœur de ses préoccupations : utilisation de produits d'entretien naturels, bacs de récupération dans les chambres et réutilisation des serviettes par les clients. C'est sans parler des aliments que l'on tente de trouver dans un rayon de 50 kilomètres, évitant les transports polluants. Aussi, récemment, on a installé sur le site un champ de roseaux épurateurs dont les racines filtrent les eaux usées avant de les renvoyer vers la rivière. Finalement, en collaboration avec deux universités québécoises, on a planté des milliers d'arbres afin de développer diverses connaissances forestières. Vert foncé, Le Baluchon !

Pour plus d'informations : www.baluchon.com.



Les acteurs de la pièce *Si Pirate* présentée durant la saison estivale.
© Agence QMI / Véronique Leduc