

Publié le 19 mars 2011 à 06h35 | Mis à jour le 23 mars 2011 à 15h36

Le créneau local à son meilleur



Josée Savard est chef adjointe au Baluchon et responsable de l'Éco-café Au bout du monde.

Photo: Stéphane Lessard



Marie-Josée Montminy

Le Nouvelliste

(Saint-Paulin) Quand on pense au Baluchon, à Saint-Paulin, on songe à l'hébergement, aux activités champêtres et à la table du chef Patrick Gérôme. Peut-être moins connu, l'Éco-café Au bout du monde mérite qu'on s'y attarde, notamment pour sa fidélité au concept de «cuisine du terroir», qu'il s'approprie sans le galvauder.

Certains restaurants empruntent l'expression «du terroir» pour promouvoir leur établissement alors qu'à leur menu ne figurent que deux ou trois éléments de provenance locale. Le vocable «cuisine du marché» sert aussi de prétexte à l'utilisation variable et périodique de produits régionaux, utilisés au gré des productions et des arrivages.

À l'Éco-café Au bout du monde, le concept est plus structuré. Une alimentation de proximité valorisant la production biologique et naturelle est au coeur de l'identité de cette table inspirée du mouvement éco-gastronomique. L'Éco-café a été aménagé en juillet 2006 au sein du pavillon d'accueil du Baluchon.

C'est la chef adjointe de Patrick Gérôme, la Saint-Paulinoise d'origine Josée Savard, qui est responsable de l'Éco-café depuis quatre ans. Diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, elle a été engagée au Baluchon dès la fin de ses études, soit à l'ouverture de l'établissement en 1990.

Elle a travaillé dans les cuisines du restaurant principal du Baluchon avec le chef Gérôme, puis a pris en charge la salle de banquet en 2000, ainsi que la cabane à sucre La table du Roy, avant de diriger aussi l'Éco-café.

L'approvisionnement durable

Josée Savard conçoit et planifie des menus qui changent deux fois par année, en décembre et en juin. Le défi de l'approvisionnement local se gère mieux de cette façon, considère-t-elle.

En s'engageant dans un contrat de six mois, les fournisseurs peuvent planifier le volume de leur production ou la cadence de leur élevage. L'écoulement de leur production ou de leur élevage est quantifié et assuré, tout comme l'est l'approvisionnement du restaurant.

Mme Savard tient à cette proximité d'approvisionnement et valorise le travail des producteurs locaux. «Ce sont des gens qui travaillent tellement fort! Souvent, ils ont même deux emplois», fait-elle remarquer.

Ce grand respect pour le labeur des artisans du terroir se concrétise entre autres dans le souci de garder les produits les plus naturels possible.

Mme Savard donne l'exemple de la gelée de vin blanc du Domaine Gélinas de Saint-Sévère, qu'elle a servie nature pendant un moment, pour que les clients puissent en goûter l'essence, avant de l'apprêter différemment.

Dans le menu actuellement en vigueur, les clients de l'Éco-café peuvent goûter à la terrine de pintade à l'orange ou à une cuisse de canard confit de la Ferme de l'Oie d'or de Saint-Gabriel-de-Brandon.

Les frites maison sont faites de pommes de terre cultivées chez Gérard Bergeron et fils de Saint-Léon-le-Grand, et la peperette de boeuf séché provient du Ranch 3 H de Saint-Boniface.

D'autres exemples? La terrine de sanglier aux canneberges et le bacon de la salade César proviennent du Rieur sanglier de Yamachiche et les saucisses pommes-canneberge et Toulouse des Viandes Rheintal de Sainte-Monique.

Plus subtil encore, les morceaux de cerises séchées dans les saucisses qui accompagnent un plat de pâte proviennent du Temps des cerises, de Charette.

L'Éco-café Au bout du monde propose aussi une longue liste de vins, dont plusieurs québécois. Des vins fortifiés d'origine québécoise sont aussi proposés tout comme une série de bières de microbrasseries régionales (Les bières de la Nouvelle-France de Saint-Alexis-des-Monts, Le trou du diable de Shawinigan, À La fût de Saint-Tite...).

Des cafés certifiés équitables et une sélection de thés complètent le menu de l'Éco-café, qui se déploie l'été sur une terrasse au décor enchanteur. Enfin, notons que plusieurs produits régionaux figurant au menu peuvent être achetés à la boutique du café, ce qui contribue à renforcer la mise en valeur de la production locale.

Partager

Recommander

41

4

publicité

Annonces Google

Jeep Grand Cherokee 2011

Toit panoramique avec CommandView® encore plus de caractéristiques ici
www.2011grandcherokee.ca

Rouge Condominiums

Nouveaux condos à vendre à Montréal Visitez notre condo modèle !
www.RougeCondominiums.com

Hypothèque à 2,20%

Promotion: 4 ans fixe 3,79% ou 2,20% 5 ans variable 514-299-9466
experthypothecaire.com

© 2000-2011 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.