

Le petit TASTET

Parcours gourmands au Québec



Savourer l'hiver, dedans comme dehors !

Pour cette troisième édition du Petit Tastet – Parcours gourmands au Québec, nous vous proposons deux escapades récréotouristiques et particulièrement gourmandes dans deux très belles régions de notre magnifique province. En collaboration avec Bonjour Québec, on vous emmène donc profiter des nombreux plaisirs de l'hiver dans les Cantons-de-l'Est et en Montérégie.

Bien au chaud, attablés à l'une des adresses suggérées ou en plein air dans les sentiers de randonnée ou les pistes de ski, vous apprécierez ce guide qui contient nos suggestions d'adresses où vous restaurer ainsi que quelques points d'étape où vous distraire, vous reposer et vous ressourcer dans ces deux belles régions. Ce guide se présente sous forme de parcours mais vous pourrez bien entendu privilégier la formule qui vous convient avec les étapes que vous préférez selon vos envies du moment.

Puisque les temps actuels sont encore quelque peu incertains, une petite mise en garde est de rigueur. Avant de vous rendre à l'une des adresses proposées, nous vous recommandons de vérifier par téléphone les horaires et les services offerts en ligne.

p.4 **Bonjour Montérégie**

Le fait que la Montérégie soit surnommée le garde-manger du Québec donne une indication de la qualité des tables que vous y trouverez. Mais ceci n'est qu'un des nombreux attraits de cette région qui, bordée par le Vermont au sud, l'Ontario et la région de Montréal à l'ouest, le fleuve Saint-Laurent au nord et à l'est par les régions des Cantons-de-l'Est et du Centre-du-Québec, s'étend sur 11 000 km². Elle tire son nom des collines Montérégiennes alignées dans toute la région.

Bien sûr, le territoire offre une quantité impressionnante de lieux où profiter du plein air en toutes saisons : parcs et centres de la nature, terrains de golf, sentiers de randonnée pédestre. En hiver, les randonnées en raquettes, et en ski de fond viennent s'ajouter aux centres de ski. En plus de toutes ces activités de plein air qui vous auront ouvert l'appétit et peut-être un peu épuisé, la région regorge d'adresses gourmandes, restaurants et cafés bien sûr, mais également microbrasseries, hydromelleries, cabanes à sucre, vignobles, cidreries, marchés, fermes, fromageries et chocolateries.

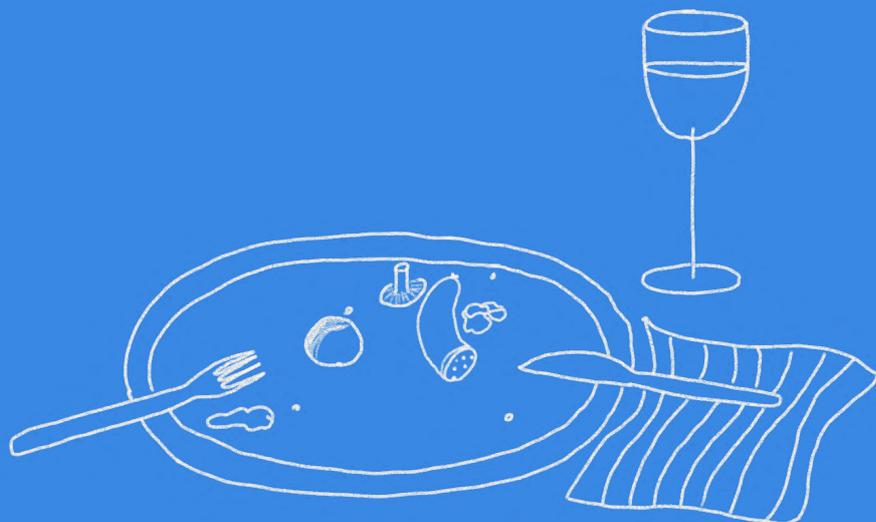
p.11 **Bonjour Cantons-de-l'Est**

Les Québécois ont un attachement particulier pour cette région à la riche histoire. Ses petites municipalités au dynamisme remarquable et ses paysages magnifiques, sans parler de ses étés offrant de multiples activités de plein air et de nombreux circuits gastronomiques, attirent toujours plus de visiteurs et accueillent un nombre croissant d'anciens visiteurs ayant décidé de s'installer dans la région.

Si vous n'avez pas encore choisi d'établir votre résidence principale dans les Cantons-de-l'Est, vous trouverez dans ces pages de quoi semer un petit doute et au moins vous donner l'envie d'aller visiter la région.

p.18 **À la découverte de grandes toques québécoises**

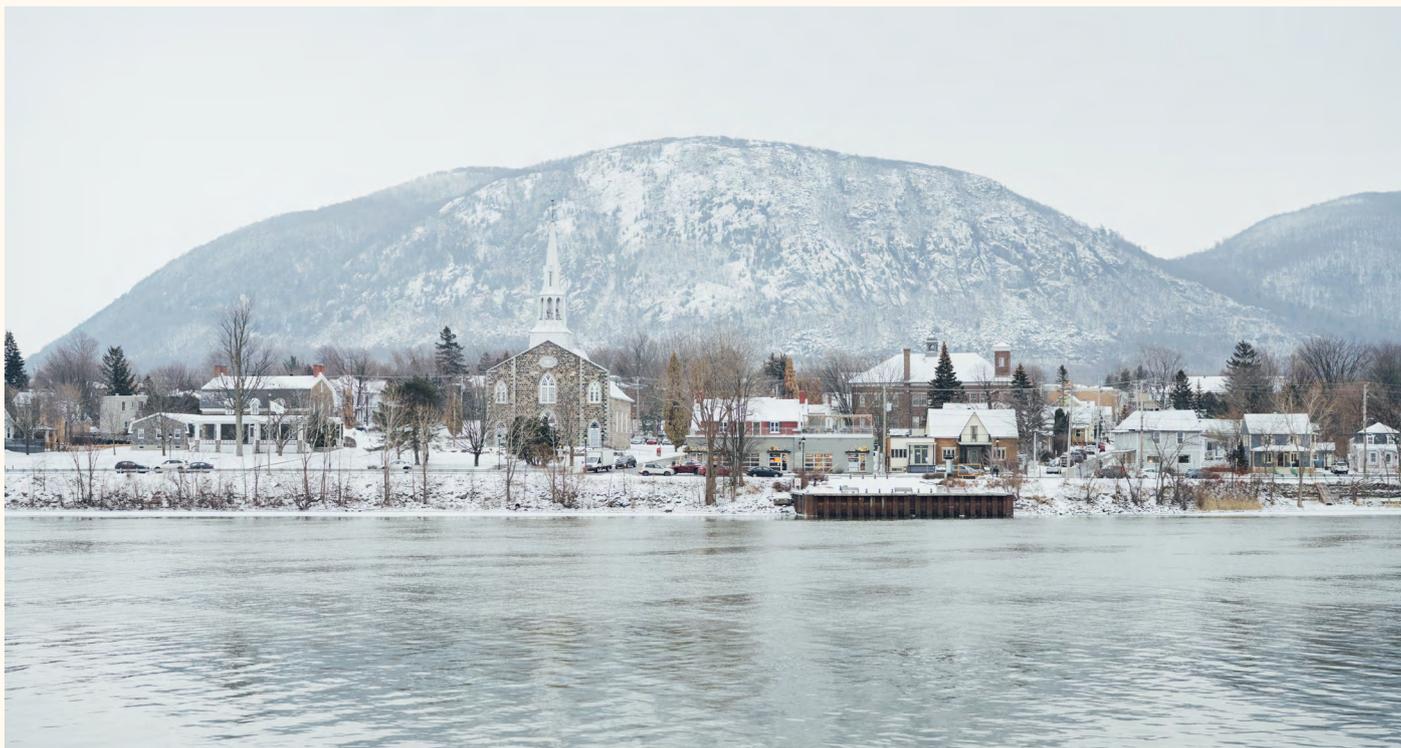
En plus des parcours gourmands, des chefs d'exception, d'un peu partout au Québec, nous expliquent combien les produits locaux influencent leurs choix au moment de concevoir leurs menus. Des propos inspirants qui témoignent de leur attachement aux splendeurs de leur région et donnent vraiment envie d'aller voir sur place toutes ces richesses.



Parcours gourmand en Montérégie

De Mercier à Saint-Hyacinthe, en passant par Longueuil, Saint-Bruno-de-Montarville ou Mont-Saint-Hilaire, les bonnes tables ne manquent pas en Montérégie. La richesse du terroir contribue bien à la qualité des tables de la région, mais il faut y ajouter le talent et le travail des chefs et cheffes soucieux d'offrir le meilleur à leur clientèle. Petite halte gourmande, bistro de qualité ou bonne table établie, tout le monde trouvera son bonheur dans cette sélection.

Bonne route et excellent appétit !



Hôtels Montérégie

Le calme en plein cœur du Quartier DIX30

[Hôtel Escad Quartier DIX30](#)

9156, boulevard Leduc, Brossard
450 500-9156

*Pour celles et ceux qui cherchent la rareté,
comme passer une nuit dans un site historique*

[Manoir Rouville-Campbell](#)

125, chemin des Patriotes sud, Mont-Saint-Hilaire
450 446-6060 • Sans frais : 1 866 250-6060

*Vue sur le Lac Champlain ou sur le golf,
bonheur assuré*

[La cache du Lac Champlain](#)

325, avenue de Venise Ouest, Venise-en-Québec
450 390-1538

Jour 1

En route pour notre réjouissante tournée de la belle Montérégie avec des étapes qui le sont tout autant. Cette première étape montérégienne se fait sous le signe d'un petit péché délicieux chez **Péché Matinal** à Longueuil pour un brunch généreux. La maison annonce les couleurs en disant de son menu : « Hors des conventions, mais en harmonie avec nos traditions ». On sait à quoi s'attendre et on n'est pas surpris outre mesure lorsqu'arrivent les omelettes rebondies, les cassolettes surprenantes comme La nouvelle végé ou la Péchédicte ou encore la plantureuse assiette de gravlax.

Toutes ces bonnes choses vous auront donné un plein d'énergie que vous pourrez mettre à profit de la meilleure des manières dans le **Parc national du Mont-Saint-Bruno** et au centre de **Ski Saint-Bruno**. Vous trouverez là de quoi vous distraire, prendre une grande bouffée d'air pur — ski, alpin ou de fond, raquette ou, pour les plus téméraires, fatbike — et éliminer les quelques excès faits lors de votre halte précédente.

À quelques pas de là (7 minutes pour être plus précis), **Cafellini**, sympathique petite maison vous attend avec certains des meilleurs cafés — espresso et latté — de la région. Si vous n'êtes pas fans de caféine, votre pause détente pourra s'accompagner de chocolat chaud, de chai ou de thé.

Le soir venu, nous vous proposons trois points de chute pour le souper, tous les trois aussi gourmands et situés à trois endroits différents que vous pourrez privilégier en fonction de votre humeur et de votre appétit : à Longueuil, **Dur à cuire** ; à Boucherville, **Chez Lionel** ou au Quartier DIX30 à Brossard, **Brasserie T!**. Pour chacune de ces maisons, nos choix de plats : le Carré d'agneau chez Dur à cuire ; le Raviolo au bœuf braisé Chez Lionel ; ou le Saumon confit et salade de fenouil à la Brasserie T!. Bien entendu, beaucoup d'autres propositions vous attendent aux trois adresses.



Péché Matinal



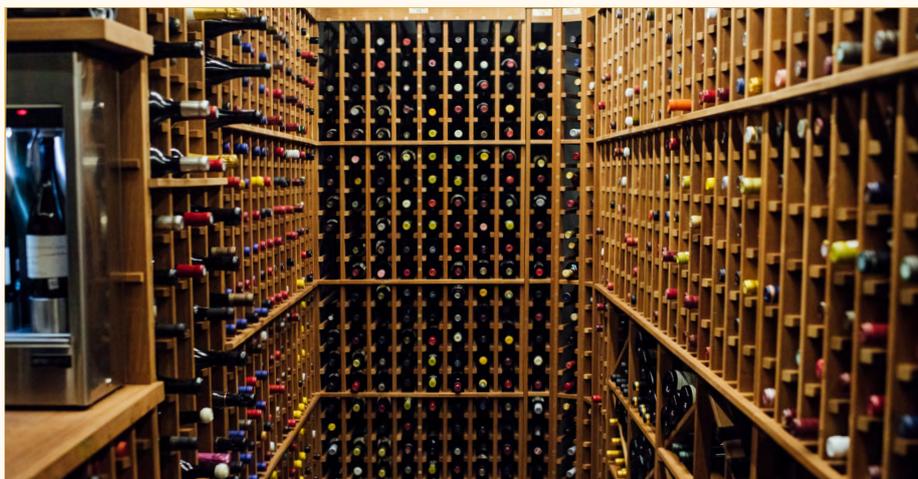
Brasserie T!



Chez Lionel



Cafellini



Le Coureur des Bois Bistro Gourmand

Jour 2

Après cette première journée très bien remplie et une nuit réparatrice, petit-déjeuner à une adresse éminemment sympathique, **Chez Cheval**. Au pied du Mont-Saint-Hilaire, ce ravissant petit café vous mettra dans votre plus belle humeur. Croissants et chocolaines, fruits frais, sandwichs bagel BLT et autres yogourt et granola maison vous permettront de vous lancer dans cette nouvelle série d'aventures montérégiennes.

En matinée, deux suggestions assez divertissantes pour vous surprendre, l'une avec la rencontre d'un animal qui vous mettra le sourire aux lèvres, la seconde avec une expérience très zen. La première donc, vous permettra de rencontrer les **Alpagas du Domaine Poissant**, des animaux plutôt rigolos qui, venus des hauts plateaux andins, se sont parfaitement acclimatés chez nous et font le bonheur de tous les visiteurs, petits et grands. Ils feront sans aucun doute le vôtre.

Si vous êtes dans un état d'esprit plus méditatif, un passage au **Strøm spa nordique** Mont-Saint-Hilaire vous complera. Cette entreprise maintenant célèbre à l'échelle du Québec propose ici une approche thérapeutique intéressante, l'hivernothérapie. Expérience thermale et massage régénérant ou soins esthétiques, tout est là pour votre plaisir.

Après Mont-Saint-Hilaire, direction Saint-Hyacinthe pour un lunch revigorant. **La vie La vie comptoir santé**

offre des plats vegans et végétariens hors du commun, capables de rassasier les plus gros appétits. Accent mis sur les produits locaux et sur une cuisine simple et réconfortante.

En après-midi, dans le coin de Saint-Hyacinthe, deux activités intéressantes : la visite de la microbrasserie **Le Bilboquet** qui, depuis une trentaine d'années, se distingue avec ses produits brassicoles de dégustation sans aucun produit chimique ou sulfite ajouté. Une fois sur place, vous pourriez vouloir faire un passage au BilPub, le pub de la maison, pour y déguster des bières brassées sur place, certaines en exclusivité.

Autre halte intéressante possible, **EXPRESSION, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe**, galerie d'arts visuels et véritable institution muséale, situé en haut du Marché 1555 (2e étage du marché public de Saint-Hyacinthe).

Après toutes ces activités stimulantes, rendez-vous à Belœil pour votre choix de souper entre deux excellentes tables : **Le Coureur des Bois Bistro Gourmand** ou le **Bistro Barabouf**. À la première adresse une carte des vins qui propose plus de 4 000 étiquettes et à la seconde, vous pourrez apporter votre propre bouteille. Aux deux endroits, de très belles assiettes.



Le Coureur des Bois Bistro Gourmand



Le Coureur des Bois Bistro Gourmand



Centre-de-plein-air-Ronald-Beaugard



Satori sushi



Satori sushi

Jour 3

Cette troisième journée sera placée sous le signe de la détente avec un programme un peu plus léger.

Départ avec un déjeuner/brunch/lunch chez **Les Bonnes Sœurs** à Saint-Jean-sur-Richelieu. Un choix de 11 versions d'œufs bénédiclines maison, des crêpes farcies et de très nombreuses autres gourmandises.

Après ce petit festin, toujours à Saint-Jean-sur-Richelieu, pourquoi ne pas aller prendre un grand bol d'air frais au **Centre-de-plein-air-Ronald-Beaugard**. Une belle balade sur le bord de la rivière Richelieu. En journée comme en soirée, grâce aux structures d'éclairage sur place, vous pouvez patiner sur le sentier glacé aménagé à même les sentiers du parc.

Autre possibilité d'activité relax, la visite de la **fromagerie Au Gré des Champs**. Sur 65 hectares de terre riche en pâturages paît la trentaine de vaches de cette ferme certifiée Ecocert Canada. Et elles donnent un lait d'une richesse et d'une onctuosité remarquable avec lequel les fermiers-fromagers et fermières-fromagères fabriquent des fromages hors du commun ; le Gré des Champs bien entendu, mais également plusieurs autres, tous aussi savoureux.

Pour votre souper, nous vous recommandons trois adresses qui vous mettront dans les meilleures conditions pour une nuit réparatrice. Les deux premiers — le **Bistro Braque** à Saint-Jean-sur-Richelieu et **L'Angéluc** à Saint-Alexandre — vous permettent d'apporter votre vin ; pour une soirée un peu plus exotique le **Satori sushi** à Saint-Jean-sur-Richelieu dispose d'une belle carte des vins pour accompagner votre repas de sushis et autres délices japonais.

Jour 4

Pour clore cette escapade en Montérégie, nous vous suggérons une grasse matinée, bien méritée et un petit lunch détendu dans une institution locale, le **Restaurant Grégoire et fils** à Mercier. La première mouture de cette sympathique maison a été ouverte il y a trois générations à Sainte-Martine en 1945. Aujourd'hui installé sur le boulevard Saint-Jean-Baptiste à Mercier, cet excellent casse-croûte s'est taillé une réputation exceptionnelle auprès des gens de la région et l'achalandage constant en est la meilleure des preuves.

Pour repartir léger et la tête pleine de bons souvenirs, nous vous suggérons quatre activités : une visite des **Vergers Ivanhoë Faille** sur la montée Brooks à Franklin où vous pourrez faire le plein de produits de l'érabler ou vous dépenser sur les 30 km de sentiers pour la raquette et le ski de fond ; toujours à Franklin la **Cidrerie Entre Pierre & Terre** vous permettra de rapporter quelques excellentes bouteilles, notamment de poiré ou de cidre.

Si vous vous sentez plus en forme pour dépenser votre énergie ou brûler les calories accumulées à midi, en passant au **Parc Régional Saint-Bernard**, vous pourrez louer une trottinette des neiges, faire de la raquette ou du ski de fond sur une des pistes ouvertes sur une vingtaine de kilomètres ou encore vous griser dans les glissades sur tubes du parc.

Enfin, si vous préférez une activité de détente plus zen, un après-midi au **Noah Spa de Venise-en-Québec** vous comblera et vous permettra de prendre la route du retour à la maison avec un grand sourire.



Restaurant Grégoire et fils



Parc Régional Saint-Bernard, Crédit photo: Stéphanie Forget

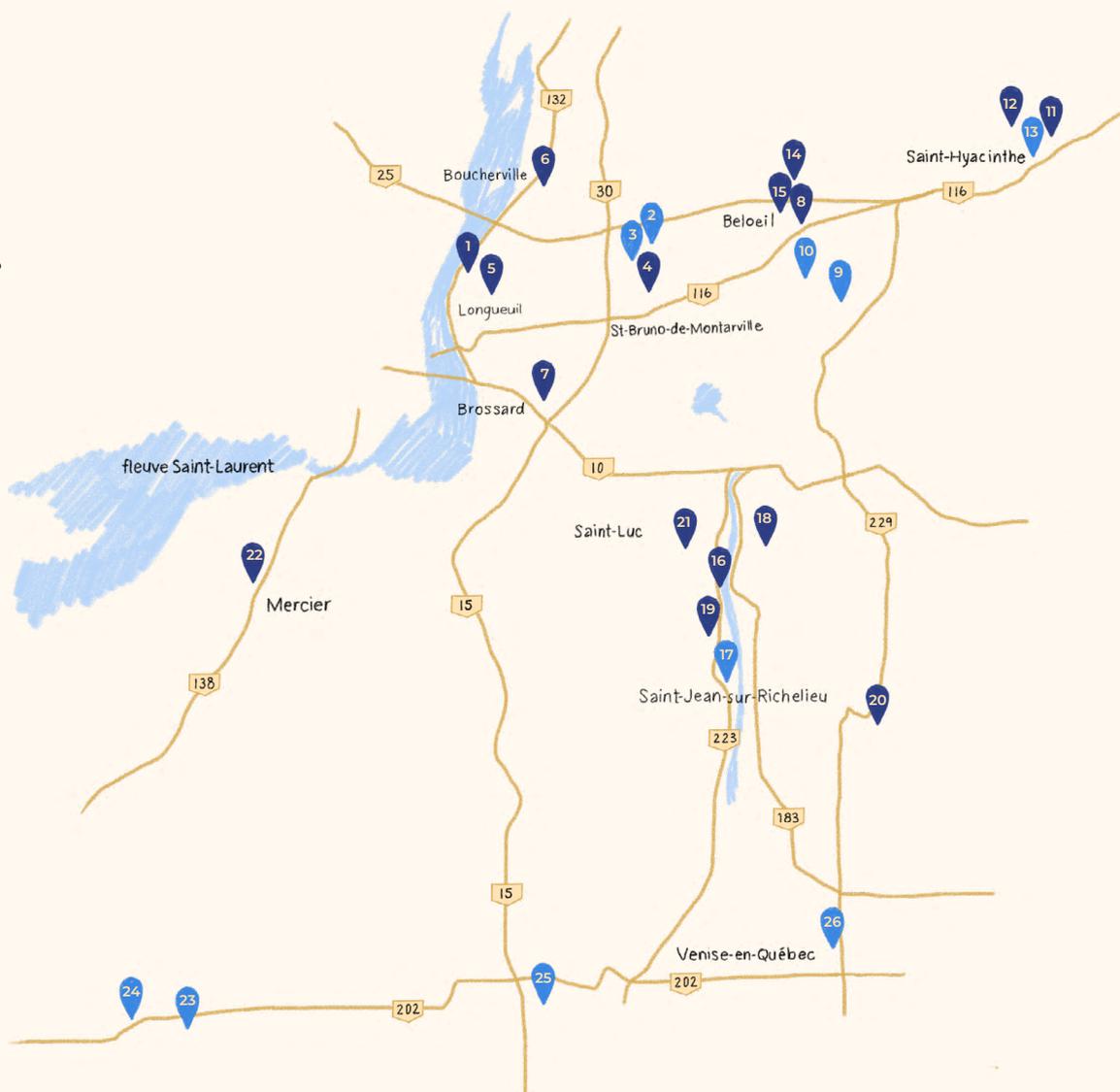


Restaurant Grégoire et fils

Manger & Boire

Activité

- 1 **Péché Matinal**
337, rue Saint-Charles Ouest,
Longueuil
450-616-6240
- 2 **Parc national du Mont-Saint-Bruno**
330, rang des Vingt-Cinq Est,
Saint-Bruno-de-Montarville
450-653-7544
- 3 **Ski Saint-Bruno**
550, rang des Vingt-Cinq Est,
Saint-Bruno-de-Montarville
450-653-3441
- 4 **Cafellini**
1412, rue Montarville,
Saint-Bruno-de-Montarville
450-461-6383
- 5 **Dur à cuire**
219, rue Saint-Jean,
Longueuil
450-332-9295
- 6 **Chez Lionel**
1052, rue Lionel-Daunais, suite 302,
Boucherville
450-906-3886
- 7 **Brasserie T!**
9150, boulevard Leduc, suite 102,
Brossard
450-890-0990
- 8 **Chez Cheval**
290, boulevard Sir Wilfrid Laurier,
Mont-Saint-Hilaire
450-281-2244
- 9 **Alpagas du Domaine Poissant**
1235, chemin de la Montagne,
Mont-Saint-Hilaire
514-316-5975
- 10 **Strøm spa nordique**
641, chemin de la Montagne,
Mont-Saint-Hilaire
1-877-666-6772
- 11 **La vie La vie comptoir santé**
438, avenue Saint-Simon,
Saint-Hyacinthe
450-252-7778
- 12 **Le Bilboquet**
6600, boulevard Choquette,
Saint-Hyacinthe
450-418-8835
- 13 **EXPRESSION, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe**
495, avenue Saint-Simon,
Saint-Hyacinthe
450-773-4209
- 14 **Le Coureur des Bois - Bistro Gourmand**
1810, rue Richelieu,
Beloeil
514-882-5629
- 15 **Bistro Barabouf**
75, rue Saint-Jean-Baptiste,
Beloeil
450-813-7213
- 16 **Les Bonnes Sœurs**
224, rue Richelieu,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-741-7223



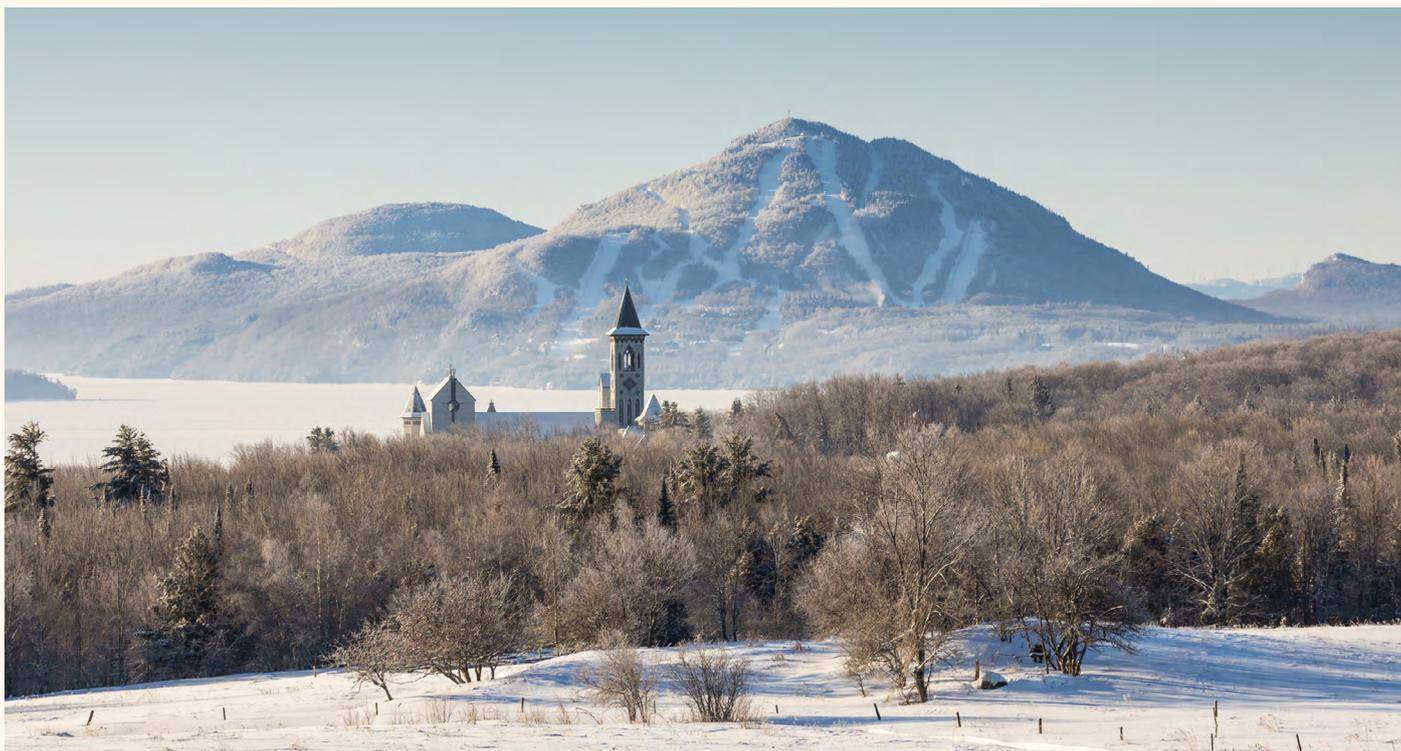
- 17 **Centre-de-plein-air-Ronald-Beauregard**
93, rue Towner,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-357-2157
- 18 **Fromagerie Au Gré des Champs**
404, rang Saint-Édouard,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-346-8732
- 19 **Bistro Braque**
22, place du marché,
Saint-Jean-sur-Richelieu,
450-651-0301
- 20 **Restaurant L'Angéluc**
480, rue St-Denis,
Saint-Alexandre
450-346-4393
- 21 **Satori sushi**
290, boulevard St-Luc, Local 26,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-348-0667
- 22 **Restaurant Grégoire**
975, boulevard Saint-Jean-Baptiste,
Mercier
450-692-5242
- 23 **Vergers Ivanhoë Faille**
2232, chemin Brooks,
Franklin
450-827-2742
- 24 **Cidrerie Entre Pierre & Terre**
1260, route 202,
Franklin
450 827-2993
- 25 **Parc Régional Saint-Bernard**
219, rang Saint-André,
Saint-Bernard-de-Lacolle
450-246-2598
- 26 **Noah Spa de Venise-en-Québec**
327, avenue Venise Ouest,
Venise-en-Québec
1-833-390-3820



Parcours gourmand dans les Cantons-de-l'Est

À peine le nom Cantons-de-l'Est prononcé, les visages s'illuminent et on voit passer dans les yeux de chacune et chacun des images féériques. Avec ses montagnes majestueuses, ses espaces naturels et ses paysages magnifiques, la région a en effet de quoi séduire. Quatre parcs nationaux qu'il faut bien sûr mentionner, mais également une impressionnante liste de tables de très grande qualité réparties sur tout le territoire. Nous vous proposons ici quatre journées de découvertes qui vous surprendront parfois et vous combleront à chaque fois.

Bonne route et excellent appétit !



Crédit photo: Mathieu Dupuis

Hôtels Cantons-de-l'Est

Au réveil d'une nuit réparatrice, contempler le lac Brome en déjeunant : un des luxes offerts par le Domaine Jolivent.

[Domaine Jolivent](#)

667, chemin Bondville, Lac-Brome
450 243-4272 • Sans frais : 1 866 525-4272

Passer une nuit de rêve dans un 5 étoiles : le rêve, vraiment !

[Manoir Hovey](#)

575, rue Hovey, North Hatley
819 842-2421

La définition même d'un excellent hôtel champêtre.

[Auberge West Brome](#)

128 Rte 139, West Brome
Sans frais : 1 888-902-7663

Sur la rive du lac Massawippi, vous goûterez aux bonheurs offerts par cet hôtel de grand luxe.

[Ripplecove Hôtel & Spa](#)

700 Ripplecove, Ayer's Cliff
819 838-4296 • Sans frais : 1 800 668-4296

Jour 1

Entamons cette tournée dans la bonne humeur et le sourire avec un choix de deux adresses de lancement qui, bien que nous soyons au cœur de l'hiver, sont placées sur le thème du...vélo.

Le **Café Bolt** à Knowlton propose de croustillantes viennoiseries ou un bol protéiné au tofu pour les adeptes du véganisme. À Bromont tout à côté, le **Pittstop, Vélo-Café** vous attend lui aussi avec d'excellents cafés pour vous aider à vous lancer à l'aventure.

En matinée, une visite s'impose chez **Canards du Lac Brome**. Cette entreprise fondée en 1912 s'est taillée une réputation enviable à l'échelle du continent avec ses oiseaux élevés dans les meilleures conditions et vend plus de deux millions (!) de canards par an.

À midi, le **Bistro M** à Bromont est une halte vraiment gourmande. Une carte courte, mais bien équilibrée et un choix de boissons intéressant complètent le plaisir de dîner rue du Ciel. Si vous avez des fourmis dans les jambes et les bras et que vous voulez prendre un repas plus léger et vous lancer dans une petite grimpe en intérieur, vous voudrez vous rendre au **Backbone** ; autre possibilité, un dîner léger à la boulangerie **Canaël**, « ...une bouchée de l'Europe en sol québécois », comme dit la maison.

Passer un après-midi au **Spa BALNEA** figure en tête de liste des bonheurs que l'on peut goûter sur terre. Expérience thermale, massages, soins de beauté ou simple détente dans un lieu magnifique en se laissant pénétrer par la beauté de la nature environnante.

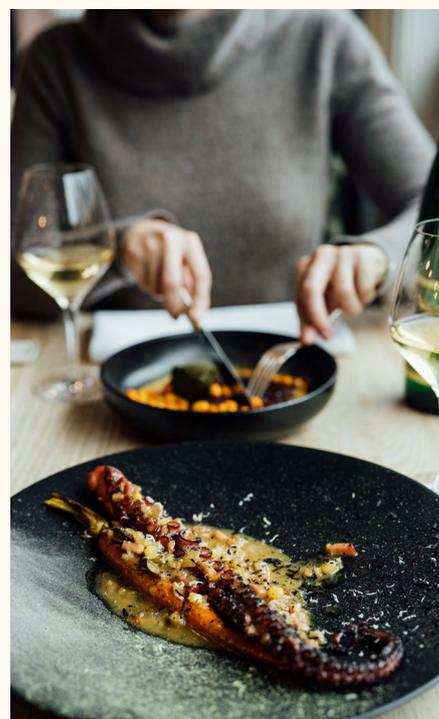
Pour le souper, vous avez le choix entre deux très belles tables. **Le Chardo - Resto & bar à vins** à Bromont offre une cuisine axée sur les produits sauvages des lacs et forêts de la région accompagnée d'une très tentatrice carte des vins. Dans le très joli village de West Brome, le **Bistro West Brome** propose lui aussi une cuisine d'exception qui vous permettra de faire de très beaux rêves au sortir de cette première journée estrienne.



Café Bolt



Le Chardo - Resto & bar à vins



Le Chardo - Resto & bar à vins

Jour 2

Mollies est le genre d'endroit où l'on voudrait pouvoir commencer sa journée... tous les jours de la semaine. Molly Superfine-Rivera et son conjoint, chef hors du commun, ont ouvert ce délicieux "café-dinette-buvette" fin 2021 sur la rue Principale Nord à Sutton. Vous pourrez donc y savourer un déjeuner ou un dîner mémorable et en repartirez le sourire aux lèvres en remerciant Molly, Mehdi et leur compère Jonathan d'avoir choisi cet endroit pour leur établissement.

Matin ou après-midi, la région de Sutton est généreuse pour qui veut profiter du grand air et peut-être également brûler ces quelques calories prises avec tant de plaisir pendant le repas précédent. Ski, ski de fond, raquettes, le choix est vaste, mais si vous êtes plus contemplatifs, de nombreux sentiers de randonnée vous attendent.

Tout ce grand air aura sans doute causé un petit creux. Passez donc à **La Rumeur Affamée Sutton**, une très belle épicerie fine au centre du village de Sutton, épicerie qui, depuis plus de 20 ans, est un incontournable pour toutes les gourmandes et tous les gourmands.

Après une petite sieste réparatrice, souper léger dans une de ces deux excellentes microbrasseries : à Sutton, **À l'Abordage Microbrasserie** ou à Dunham à la **Brasserie Dunham**.



Mollies



La Rumeur Affamée Sutton



La Rumeur Affamée Sutton



Brasserie Dunham



Brasserie Dunham



Crédit photo: Mathieu Dupuis



Taverne 1855

Jour 3

Après une deuxième nuit réparatrice et un déjeuner léger, si vous n'avez pas déjà visité l'endroit — ou si vous voulez renouveler l'expérience quasi mystique — vous voudrez vous rendre à **L'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac**. Fondée au début du siècle dernier par des moines bénédictins venus de France, cette majestueuse abbaye abritant une trentaine de moines est devenue un lieu de visite. La beauté des lieux et l'atmosphère particulière de recueillement qui règne dans le monastère vous mettront certainement dans une forme tout aussi spectaculaire.

À midi, retour sur terre avec un lunch gourmand à la **Cantine chez Paul** à Magog, une table très courue, tant pour la qualité de sa cuisine familiale, que pour la chaleur de l'accueil et du service, sans parler des prix doux.

En hiver comme le reste de l'année, la ville de Magog fait bien les choses. Le **sentier glacé** au centre-ville en est un exemple intéressant. Si vous voulez profiter du grand air, patiner sur le sentier ou vous dépenser autrement, vous avez la possibilité de louer patins, fat bike et trottinettes des neiges chez **Vie de Plein Air**.

Baptisée ainsi en souvenir de l'année du premier conseil de Magog, la **Taverne 1855** offre un menu rempli de plats savoureux — bavette de bœuf Black Angus 1855, poutine au canard confit, jarret d'agneau braisé ail et romarin ou risotto végétarien — qui vous permettront de conclure en beauté cette troisième journée dans les Cantons-de-l'Est.



Taverne 1855



Robusto



Restaurant Le Hatley au Manoir Hovey

Jour 4

Cette dernière journée commence tambour battant avec un brunch (ou un lunch tardif si vous avez fait une vraie grasse matinée), dans un lieu exceptionnel, le **Restaurant Le Hatley au Manoir Hovey**. Tenue par le chef Alexandre Vachon, cette cuisine est une des meilleures de la région pour ne pas dire de notre belle province. Abrisé dans les murs centenaires du Manoir Hovey, 5 étoiles et membre du prestigieux réseau Relais et Châteaux, Le Hatley risque de vous retenir à table plus que de raison tant les assiettes y sont succulentes.

La région compte un nombre assez élevé de vignobles qui, au fil des ans, se sont établis avec des produits de très grande qualité. Nous vous en suggérons deux parmi la vingtaine de la région. Vous y découvrirez des bouteilles que vous voudrez sans doute rapporter à la maison pour prolonger le plaisir.

Les gens du **Domaine Bergeville**, Ève Rainville et Marc Théberge épaulés par leurs enfants et des collaborateurs passionnés travaillent des vins mousseux au pétilllement exquis.

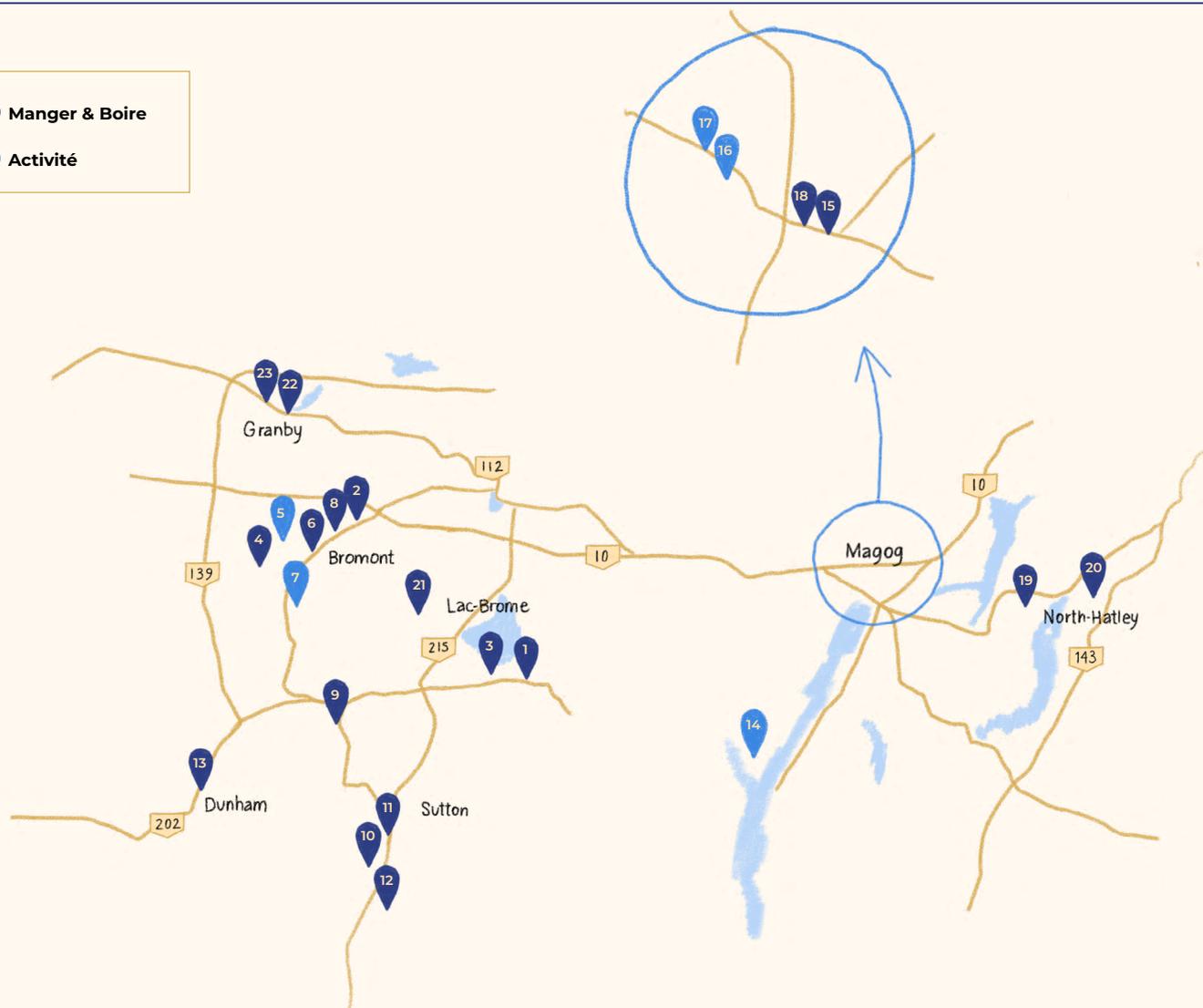
Dans une autre vie, Léon Courville était un banquier réputé. Dans sa nouvelle vie, depuis une vingtaine d'années il est devenu un fameux vigneron. Sur les hauteurs, face au lac Brome, le vignoble **Léon Courville, vigneron** offre des vins au charme fou, vins blancs, rouges, rosés, mousseux et doux.

Depuis 2005, Anne-Marie Lemire, sa conjointe, accueille les visiteurs dans la boutique, les conseille et s'assure qu'ils ne repartent chez eux qu'avec des vins qui les combleront de bonheur.

Sur le chemin du retour vers la maison, vous voudrez vous arrêter à Granby pour un souper sur la braise, incluant un plat particulièrement distrayant et délicat intitulé "Carottes sur braises" à la **Maison Boire** ou pour un repas italien, antipasti, délicieuses pizzas et pastas, au **Robusto**.



Restaurant Le Hatley au Manoir Hovey



- | | | |
|---|--|--|
| <p>1 Le Café Bolt
100, chemin Lakeside,
Knowlton
514-513-1207</p> <p>2 Pittstop Vélo-Café
80, boulevard de Bromont,
Bromont
450-534-3777</p> <p>3 Canards du Lac Brome
40, chemin du Centre,
Lac-Brome
450-242-3825</p> <p>4 Bistro M
101, rue du Ciel,
Bromont
450-919-1819</p> <p>5 Backbone
100, rue du Rubis,
Bromont
450-534-2422</p> <p>6 Canaël
1389, rue Shefford,
Bromont
450-534-0244</p> <p>7 BALNEA Spa
319, chemin du Lac Gale,
Bromont
1-866-734-2110</p> <p>8 Le Chardo - Resto & bar à vins
606, rue Shefford,
Bromont
450-919-1919</p> | <p>9 Bistro West Brome
128, route 139,
Lac-Brome
1-888-902-7663</p> <p>10 Mollies
9, rue Principale Nord,
Sutton
450-538-1777</p> <p>11 La Rumeur Affamée Sutton
15, rue Principale Nord,
Sutton
450-538-1888</p> <p>12 À l'Abordage Microbrasserie
10, rue Principale Sud,
Sutton
450 538-8338</p> <p>13 Brasserie Dunham
3809, rue Principale,
Dunham
450-284-0516</p> <p>14 L'Abbaye de Saint-Benoit-du-Lac
1, rue Principale,
Saint-Benoit-du-Lac
819-843-4080</p> <p>15 Cantine chez Paul
283, rue Principale Ouest,
Magog
819-843-4000</p> <p>16 Sentier glacé de Magog
58, rue Cabana,
Magog
819-843-0011</p> | <p>17 Vie de Plein Air
55, rue Cabana,
Magog
819-868-2111</p> <p>18 Taverne 1855
428, rue Principale Ouest,
Magog
819-769-1233</p> <p>19 Restaurant Le Hatley au Manoir Hovey
575, rue Hovey,
North Hatley
1-800-661-2421</p> <p>20 Domaine Bergeville
1030, chemin Sherbrooke,
Canton de Hatley
819-842-1026</p> <p>21 Léon Courville, vigneron
285, chemin Brome,
Lac-Brome
450-243-0266</p> <p>22 Maison Boire
13, rue Court,
Granby
579-365-3232</p> <p>23 Robusto
320, boul. Leclerc O., local 26,
Granby
450-956-1956</p> |
|---|--|--|



À la découverte de grandes toques québécoises et de leurs liens très étroits avec le terroir

Nous avons demandé à quatre brillantes toques de chez nous, deux cheffes et deux chefs, qui se distinguent particulièrement par leur cuisine, leur talent et leur savoir-faire de nous dire quelques mots sur leur travail avec les produits locaux (incluant nordiques et boréaux), notamment sur l'importance déterminante que ces produits locaux a au moment de concevoir leurs menus. Voici ce qu'elles et ils nous ont dit ; des propos inspirants qui témoignent de leur attachement aux splendeurs de leur région et donnent vraiment envie d'aller voir sur place toutes ces richesses.



Stéphane Modat

Dans son nouveau magnifique restaurant de Québec, Le Clan, Stéphane Modat prépare une cuisine qui est l'exemple parfait de ce que l'on appelle « cuisine de terroir ». Au fil des ans, il a noué des liens très étroits avec les meilleurs cueilleurs, maraîchers, éleveurs et autres producteurs de la province qui lui apportent de quoi créer ses surprenantes assiettes. Le résultat final va bien au-delà des espérances de tout le monde.

« Pour moi, travailler avec des produits locaux, c'est plus qu'une mode, c'est une philosophie de vie, c'est se rapprocher de notre territoire et des gens qui l'habitent. Imaginez le plaisir que confère un voyage dans les coins les plus éloignés de notre province et d'y découvrir des tours de main, des traditions et surtout des souvenirs, parce que chaque produit est rempli de souvenirs et de rencontres.

Ma philosophie est de se rapprocher le plus possible de gens qui sont en arrière des produits et surtout d'aller à leur rencontre, pour faire rayonner la richesse de notre environnement et faire la preuve hors de tous doutes que nous avons un des terroirs les plus riches du monde ».

Son attachement aux produits régionaux ne date pas d'hier mais marque toute la carrière du chef. La publication en 2020 de son très intéressant livre *Saveurs nordiques* atteste de ses liens très étroits avec les régions et s'inscrit bien dans le développement du tourisme culinaire en régions.

Le Clan

44, rue des Jardins
Québec, QC, G1R 3Z1
(418) 692-0333



Virginie Picard

À Montréal, le Labo culinaire de la Société des arts technologiques est une petite oasis gastronomique. La cheffe Virginie Picard est celle qui cultive cette oasis. Diplômée de l'Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en cuisine et gastronomie internationale, Virginie est à la tête d'une brigade presque exclusivement féminine et entièrement passionnée par les produits locaux et l'art de les transcender dans les assiettes. Très teintée par la philosophie de la ferme à la table, la cuisine de Virginie reflète parfaitement et délicieusement les inspirations de cette jeune cheffe passionnée et passionnante. Sa passion apparaît dans cette déclaration particulièrement détaillée :

« L'utilisation des produits locaux a toujours été le fil conducteur dans ma vision de la cuisine. Avec le Labo Culinaire nous utilisons uniquement des produits locaux et on fait affaire avec de petits producteurs ou des cueilleurs.

L'utilisation des produits nordiques et boréaux devient très importante dans notre cuisine pour suivre cette vision, que ce soit dans l'utilisation des huiles (remplacer l'huile d'olive par celle de canola ou de tournesol), pour le poivre (remplacer le poivre noir par le poivre des dunes) ou sinon pour la vanille qu'on remplace avec le mélilot.

L'utilisation des produits d'ici en cuisine nous permet de nous questionner sur la conception de notre menu, surtout pour la période hivernale, il faut donc penser à conserver nos produits frais durant l'été, que ce soit par la fermentation, la conservation ou la congélation ».

Labo culinaire

1201, boulevard Saint-Laurent,
Montréal, QC, H2X 1K4
(514) 844-2033 Poste 225



Colombe St-Pierre

Colombe St-Pierre est une sorte d'électron libre de la restauration québécoise. En fait plutôt un proton car elle est d'un positivisme époustouflant. Cheffe au franc-parler et aux idées très claires, elle est un porte-étendard de toutes celles et de tous ceux qui travaillent fort en cuisine et éblouissent avec leurs savoureuses assiettes. Celles de Colombe à son restaurant Chez St-Pierre et à sa Cantine côtière sont, en plus de leur délicatesse et de leurs saveurs irrésistibles, réfléchies. Modèle de conscience environnementale, Colombe cuisine en parfaite communion avec la nature.

« Le Québec bénéficie d'une nature encore généreuse et d'un savoir-faire extrêmement créatif en ce qui concerne la question alimentaire. La culture culinaire québécoise est à un point tournant de son histoire, l'autonomie alimentaire, mon combat depuis plus de 20 ans, est souhaitable pour l'avenir de ce territoire aux richesses explorées et inexplorées. L'évolution de notre culture culinaire dépendra de notre capacité à la reconnaître tout d'abord...la protéger par la suite et la soutenir pour toujours ! ».

Chez St-Pierre et Cantine côtière

129, rue du Mont Saint-Louis
Rimouski, Qc, G0L 1B0
(418) 736-5051



Kim Côté

Le chef Kim Côté est un chasseur et un pêcheur enthousiaste, ce qui donne une bonne idée de ce à quoi s'attendre à sa table Côté Est. Dans une vie antérieure, il a sûrement été grillardin également et ces trois belles qualités s'expriment dans sa cuisine. Installé dans un ancien presbytère de Kamouraska, Kim est un véritable ambassadeur et promoteur des produits locaux, ceux de la terre très riche de la région et ceux de la mer.

« Travailler avec la matière brute, mettre de l'avant les produits qui forgent nos paysages et l'identité culinaire québécoise, ça fait partie de qui je suis. Adeptes de cueillette, de chasse et de pêche depuis l'enfance, cuisinier, guide de chasse et éleveur... C'est la somme de mes expériences et de mes passions qui m'a amené naturellement à travailler avec des gens formidables. Pêcheurs, producteurs, vigneron, chasseurs, fromagers, maraîchers et cueilleurs font partie de la famille Côté Est ».

Côté Est

76, avenue Morel
Kamouraska, QC, G0L 1M0
(418) 308-0739

Le petit
TASTET

Rédaction : Jean-Philippe Tastet

Photos : Alison Slattery

Directrice Artistique & illustrations : Ashley Olivieri

Guide produit en partenariat avec Bonjour Québec.