



3 mars 2016

Sucrerie du Domaine : l'art de l'érable



Mercredi dernier marquait le lancement de la saison de l'érable dans Lanaudière. En cette circonstance, la **Sucrerie du Domaine** était l'hôte d'un événement médiatique fort agréable et haut en saveurs. D'ailleurs, ce « happening » fut l'occasion pour la **Sucrerie du Domaine** de démontrer tout son savoir-faire, en proposant une expérience gastronomique conjuguant tradition et modernité; de quoi faire saliver toutes sortes de bouches, des plus fines aux plus difficiles.



Crédit-photo : Yanick Barrette

Le chef Patrick est un visionnaire passionné et créatif, qui n'a définitivement pas peur de proposer un brin de folie gourmande à son menu, ma foi éclectique. À ce sujet, le menu VIP (que je conseille à tous ceux et celles qui iront faire un tour à son érablière) est audacieux et innovateur, mais aussi, simultanément, très ancré dans une perspective historico-québécoise de ce qu'est la « Cabane à sucre ». C'est ce qu'on pourrait appeler une parfaite conciliation, d'une part, des us et coutumes québécois avec, d'autre part, une vision avant-gardiste des produits et pratiques reliées à l'érable. C'est, en somme, le meilleur des deux mondes qui se révèle dans une synergie gustative qui vous fera définitivement frémir de plaisir!



Crédit-photo : Yanick Barrette

Vous vous demanderez, à coup sûr, comment est-ce possible de réinventer la roue - *et je ne parle pas de la roue à trois boutons!* -, parce que c'est de ça qu'il s'agit, au final. La réponse est simple : un chef qui emploie la base, c'est-à-dire les produits québécois issus de l'érable, combiné à une créativité hors pair, un sens du spectacle gastronomique, ainsi qu'un désir de se surpasser sur le plan des goûts et des saveurs. Une conception d'une bonne tablée des sucres qui, par conséquent, allie une conception favorisant l'utilisation et la valorisation des produits locaux ainsi que l'exaltation de la (re)découverte de nos traditions les plus pures. Comment ne pas, tout simplement, tomber en amour? Impossible!



Crédit-photo : Yanick Barrette

Dans une ambiance festive et conviviale, la **Sucrierie du Domaine** offre un décor sobre et rustique dans un environnement naturel lanauois. Loin des grandes érablières « mainstream » qui proposent, dans un style cafétéria, des repas à plus de 300 personnes, la **Sucrierie du Domaine** présente plutôt une approche à échelle humaine; un peu comme si vous étiez au chalet par un bel après-midi d'hiver. Voilà définitivement une excellente façon d'enchanter la visite!



Crédit-photo : Yanick Barrette

Située à Chertsey (Lanaudière), à une heure de Montréal, la **Sucrierie du Domaine** mérite le panégyrique qui lui est dressé. Que ce soit ses menus (original ou VIP), son atmosphère rurale et son cachet champêtre, sa position par rapport à la ville, son équipe fantastique et cordiale, sa vision de l'érable et de ce que doit être une bonne bouffe de cabane à sucre, la **Sucrierie du domaine** assure une expérience globale qui vaut sincèrement le détour.



Crédit-photo : Yanick Barrette

Lors de notre visite, nous avons eu la chance de déguster le fameux menu VIP. Ce fut une claque en plein visage. WOW! Autant en ce qui a trait à la présentation que des parfums, des textures et des saveurs, le repas fut, tout au long, une série de petits plaisirs et de découvertes culinaires. De l'habituelle soupe aux pois jusqu'aux feuilletés à l'érable, en passant par la tourtière AVC, l'omelette soufflée, le bologne au foie gras, les rillettes de canard... le tout sans oublier le tartare de truite fumée à l'érable et les délicieux fromages fins du terroir lanaudois; disons, simplement, que ce fut un festin sur toute la ligne!



Crédit-photo : Yanick Barrette

En définitive, il n'y a aucun doute dans notre esprit que nous retournerons très bientôt à la *Sucrierie du Domaine* afin de revivre une odysée des sucres qui sort de l'ordinaire. N'oubliez pas d'apporter votre boisson... et, à cet égard, quoi de mieux qu'un bon petit vin québécois du Vignoble Carone Wines (un pinot noir peut-être!) pour accompagner une expérience gastronomique, à la fois traditionnelle et moderne, purement québécoise?



Crédit-photo : Yanick Barrette

** PS : Pendant les saisons précédant et succédant le temps des sucres, la *Sucrierie du Domaine* propose des soirées thématiques gastronomiques haut en saveurs et en couleurs. Pour plus d'informations, veuillez communiquer avec la *Sucrierie du Domaine* via téléphone, courriel ou encore en suivant leur page Facebook.



Crédit-photo : Yanick Barrette

La Sucrierie du Domaine

280, chemin Domaine des Chutes

Chertsey, Québec, J0K 3K0

Tél : 450 882-4851

Page Facebook

Courriel : sucrieriedudomaine@outlook.com