



ALAIN DEMERS

Lundi, 7 mars 2016 17:39MISE à JOUR Lundi, 7 mars 2016 17:39

LA SUCRERIE DU DOMAINE, HORS DES SENTIERS BATTUS



PHOTO COURTOISIE SUCRERIE DU DOMAINE

Les propriétaires Patrick Noël et Julie Martin ont mis sur pied une cabane à sucre audacieuse, à même leur maison de campagne.

En retrait de la route 125 à Chertsey, un chemin forestier accessible en voiture mène à la Sucrierie du Domaine. Isolée et accueillant seulement une soixantaine de convives, elle est en quelque sorte un repaire intime pour un groupe d'amis ou des collègues de travail.

On y sert un menu gourmet et gourmand, mêlant tradition et gastronomie. Bref, ce n'est pas le type de cabane à sucre familiale avec des jeux, des animaux de ferme et des tours de traîneau. On s'y attable pendant quelques heures, idéalement après avoir fait un tour de raquettes dans les boisés de la sucrierie ou dans le parc régional de la Forêt Ouareau un peu plus au nord.



PHOTO COURTOISIE TOURISME LANAUDIÈRE

Dotée de 35 km de sentiers de raquette, la Forêt Ouareau se trouve à seulement quelques kilomètres au nord de la sucrierie.

À notre arrivée, nous avons été accueillis par Julie Martin, propriétaire avec son conjoint Patrick Noël qui, lui, était aux fourneaux. La salle à manger, c'est aussi la leur, car elle se trouve dans leur maison de campagne qui s'est greffée en 2015 à leur petite cabane à sucre construite cinq ans plus tôt.



PHOTO COURTOISIE MONA LAROCHELLE

Chaleureuse avec ses murs et ses planches en pin, la salle à manger accueille seulement une cinquantaine de convives.

La cabane en question est devenue une salle VIP, fermée et dotée d'une table pour huit personnes.

À table

La salle à manger comprend seulement quatre tables de 12 convives. Une fois assis, je me suis demandé pourquoi elles étaient si larges. J'ai eu ma réponse quand j'ai vu arriver tous les mets de notre repas VIP, étalés sur un brancard transporté par des manches de hache en guise de poignées.



PHOTO COURTOISIE MONA LAROCHELLE

Les mets des repas VIP sont transportés sur un brancard ensuite déposé sur la table.

Mes coups de cœur: la fesse de jambon de leur fumoir au sirop d'érable, le tartare de truite fumée à l'érable et la tourtière AVC comprenant entre autres foie gras, kale et porto. Si vous avez envie d'essayer autre chose que les cabanes à sucre traditionnelles, vous vivrez une expérience hors du commun.

SUCRERIE DU DOMAINE

- Repas (deux menus) : 35 \$ et 69 \$ (VIP)
- Boutique gourmande : 450 882-4851
- [facebook.com/Sucrerie-Du-Domaine](https://www.facebook.com/Sucrerie-Du-Domaine)