



LE BONHEUR EST DANS LA CABANE

Petite cabane à sucre dont on se passe l'adresse sans l'ébruiter, cabane gastronomique au menu réinventé ou sucrerie à l'ambiance survoltée avec musiciens, animation et activités. Trois façons (testées) de célébrer les sucres.

UN DOSSIER DE STÉPHANIE MORIN
ET DE FABIENNE COUTURIER

ÉDITION DU 12 MARS 2016,

LA GOURMANDE

La cabane gourmande La Sucrerie du Domaine 280, chemin du Domaine des chutes, Chertsey 450 882-4851

FABIENNE COUTURIER LA PRESSE

CHERTSEY — Soupe aux pois, cretons, omelette, fèves au lard, oreilles de crisse, pouding chômeur, crêpes au sirop, tire sur la neige. Tel est le menu sans surprise qu'offrent toutes les cabanes à sucre. On aime ou on n'aime pas, et bien des gens vous diront que, de toute façon, ce n'est pas pour ça qu'on y va. Mais pourquoi pas, au fait ? Après tout, il y a un monde entre une soupe aux pois bien tournée et une autre qui semble sortie d'une boîte de conserve achetée au Dollarama...

De plus en plus de cabanes à sucre, sans doute entraînées dans le sillage de Martin Picard, l'extravagant chef du restaurant Au Pied de

Cochon et de la cabane du même nom, cherchent à renouveler le genre. Alliance avec un chef connu, variations autour du canard, repas entièrement bio, végétarien ou même 100 % végétalien, l'offre s'élargit sans cesse.

La Sucrierie du Domaine, à Chertsey, est l'un de ces nouveaux établissements qui misent sur une cuisine plus raffinée. Les propriétaires, Patrick Noël et Julie Martin, ont construit l'an dernier leur « cabane » – en fait, un magnifique bâtiment tout en bois qui est aussi leur maison. D'un côté, la salle de bouillage, la boutique et la salle à manger de 60 places où ils prennent eux-mêmes leurs repas (« On change de table chaque jour ! » dit Julie en riant). De l'autre, les quartiers privés du couple. Au milieu, la cuisine où officie le chef Patrick, dans un tourbillon de vapeur et de casseroles qui s'entrechoquent.

Plus ou moins décrocheur, Patrick Noël a lancé dès l'âge de 13 ans une petite entreprise de location de machines distributrices, devenue avec le temps un important torréfacteur et fournisseur de café équitable, entre autres choses. Julie Martin était pour sa part enseignante quand ils se sont connus grâce à Réseau Contact, il y a 10 ans. Depuis, elle accompagne son homme dans des projets qui semblent ne jamais vouloir s'arrêter. Aucun des deux n'a de formation en hôtellerie ni en restauration – non plus qu'en acériculture, du reste. Mais les deux ont de l'audace et de l'énergie à revendre.

POUR LE PLAISIR

Ils ont commencé l'entaillage de leurs érables il y a cinq ans avec l'aide d'agronomes. Ils en sont à 1100 entailles, juste assez pour répondre aux besoins de leur cabane à sucre. Et ils n'ont pas l'intention d'en faire plus : « On ne veut pas grossir, on veut juste avoir du fun et offrir de bons produits », dit Patrick.

C'est pourquoi tout ce qu'ils servent est issu de leur potager, de leur poulailler, de l'étang à truites récemment creusé. Le porc (fumé maison) vient d'une ferme toute proche, mais Patrick a l'intention de commencer un élevage de sangliers, qu'il entend nourrir aux noix de cajou pour obtenir une viande plus goûteuse.

« Je suis un malade de perfection ! »

— Patrick Noël, de la Sucrerie du Domaine

C'est aussi pour ça qu'il projette de faire sa propre bière, avec, comme de raison, le houblon qu'il cultivera.

Il va sans dire que c'est Julie et Patrick qui concoctent tous les plats, de la soupe aux pois (recette de maman Noël) aux baklavas à l'érable, en passant par le pain, les saucisses au sirop et cette scandaleuse tourtière dite « AVC », couronnée d'un brie entier et de bouchées de foie gras qui fondent sous une croûte délicatement feuilletée (cholestérol, bonjour !).

Pour le service, tout est disposé sur une sorte de long brancard que les serveurs apportent sur la table, façon décadence de l'Empire, et chacun se sert à sa guise. Dans cette surabondance, le succulent baloney maison au foie gras, l'émouvante omelette soufflée garnie de crème sure, la cassolette du bûcheron (pommes de terre fondantes et lardons fumés) et les rillettes au foie gras nous ont remplis de bonheur (et de calories). Mention spéciale, aussi, aux « binnes d'l'a cabane », vraiment excellentes, aussi vendues en conserve à la boutique.

Durant tout le repas, aussi pleine la salle soit-elle, les propriétaires et les employés prennent le temps de placoter avec les clients, de rigoler, d'expliquer leur affaire, avec une affabilité qu'on ne trouve certes pas dans les cabanes commerciales... pas plus que cette jolie vaisselle rouge vif, ce décor rustique tout à fait réussi et le sentiment, en repartant, d'avoir rendu visite à des amis.

