

Moi, mes souliers

Le portail des globe-trotteurs!

DESTINATIONS
Explorer le monde

CONSEILS PRATIQUES
Préparer le voyage

THÉMATIQUES
Le cœur dans la valise

VOYAGE GOURMAND
Découvrir par les papilles

À PROPOS
Petit carnet de voyage

Du miam à volonté à la Sucrerie du Domaine

PAR

JENNIFER DORÉ DALLAS

– 9 MARS 2016

PUBLIÉ DANS: AMÉRIQUES, CHRONIQUEURS, DESTINATIONS, GASTRONOMIE, JENNIFER DORÉ DALLAS, LOISIRS ET PASSIONS

Une tempête de verglas s'abattait sur la région, mais Anne et moi avons quand même fait le chemin vers la Sucrerie du Domaine, lentement mais sûrement. Mon côté gourmand à son meilleur : partir de Montréal pour me rendre dans Lanaudière en ajoutant à l'expérience une heure de « détour-lenteur », juste pour manger un bon repas typique québécois... J'étais bien loin de me douter que cette cabane à sucre me proposerait un menu original et réinventé, déposé sur la longue table avec un effet wow bien loin des cabanes visitées pendant mon enfance!



Une tradition québécoise...

Parlant de ça, j'ai beau avoir grandi dans une famille qui allait à la cabane à sucre en gang tous les ans, j'étais devenue franchement blasée du concept. Après avoir visité de nombreuses cabanes trop commerciales, j'en avais ma claque de manger des trucs trop gras, servis rapidement dans des lieux gigantesques sans âme. Ah, pis du sirop de poteau (du mauvais sirop) qui gâche le fun! Et pourtant, avec mon amoureux français, on reçoit souvent de la visite qui veut découvrir des « vraies » cabanes à sucre, chemises à carreaux, cuillères de bois, pis toute, là. Pas facile...

Plus de deux heures après avoir quitté la métropole (rassurez-vous, ça ne prend habituellement qu'une heure vingt), le sentier de la cabane à sucre se dresse devant nous, sinueux dans la neige toute blanche et sous le parapluie d'arbres. On passe en premier la petite maison de poules d'où proviennent les œufs qu'on mangera un peu plus tard et on arrive à la maisonnée tout en bois. Ici, pas de bottes, pas de chaussures, tout le monde se met à l'aise et on fournit les Crocs.

J'ai adoré le premier coup d'œil en entrant dans la salle à manger. De vifs éclats de vaisselle et d'accessoires rouges posés sur de longues tablées communales entourées de bancs cabane-à-sucre-style! Ni trop grand ni trop petit, quelques dizaines de personnes à la fois pour célébrer cette tradition québécoise. Pas de carreaux kitsch dans la décoration ni sur les chemises du personnel. Rien que des sourires bord en bord et un design campagnard de bon goût.













À table à la Sucrierie du Domaine

Préparez vos papilles, ça promet! Tout à coup, pendant qu'on jase, le personnel nous fait déplacer les verres et les bouteilles au centre de la table. Mystère et boule de gomme... C'est là qu'apparaît la pièce de résistance : la gigantesque planche de service bien garnie de victuailles carnivores et colorées que les serveuses viennent poser en plein centre devant nous. Grand comme la table, cet attirail, il a de quoi nous impressionner. La description des produits qui s'en suit ne manque pas de me faire saliver et je ne suis pas seule. Tout le monde sort les appareils photo, fasciné par cette présentation originale et les plats traditionnels de cabane à sucre revisités qui se dressent devant nous.





Des quantités astronomiques de bonheur

La grande vedette, la tourtière AVC. Oui, oui, comme la crise cardiaque, là! Des kilos de viande, du fromage fondant qui dégouline de chaque côté du moule, de la verdure (pour se déculpabiliser un peu, j'pense) et beaucoup, beaucoup de miam.

Du jambon, des petites saucisses, une omelette nouveau genre, des oreilles de crisse et du sirop d'érable un peu partout. J'en passe, je vous laisse regarder les deux menus (régulier et le VIP en salle privé). Nous avons ce dernier, le plus gourmand des deux, mais le régulier fait tout aussi envie. La Sucrierie du Domaine est un peu plus dispendieuse que les autres cabanes, mais on comprend vite pourquoi : le chef, Patrick, ne sacrifie absolument pas la qualité et tous les produits sont du domaine ou de la région quand c'est possible. La petite épice qui embaume tous les plats que vous n'arrivez pas à nommer? L'amour, la passion et le bonheur de la famille propriétaire!













Sérieusement, je n'ai pas arrêté de dire que j'avais enfin trouvé une cabane où emmener les visiteurs étrangers, à faire connaître à ma famille et qui me redonnait le goût de rétablir la tradition de cabane à sucre annuelle. La gastronomie y rencontre la tradition québécoise dans les meilleures conditions.

Informations pratiques

Les groupes de 8 et moins peuvent louer la petite salle attenante pour manger en privé dans une ambiance qui peut être adaptée à leurs besoins. Ils dégusteront le menu VIP (autour de 70 \$ par personne). L'eau d'érable qui bout dans le coin pour une prochaine cuvée est en tout temps un parfait décor, selon moi!

En salle, le menu régulier est servi et il est impératif de réserver, car les fins de semaine se remplissent vite dans le temps des sucres (fin février à mai). Même si c'est un peu plus cher qu'ailleurs (34,95 \$), vous pouvez apporter votre vin et ça vaut le coup.

Hum, je pense que je suis vendue, moi là. Même la tempête et l'aquaplanage du retour ne m'ont pas permis d'oublier l'expérience. Je vous la conseille fortement!

Sucrierie du Domaine

280, chemin Domaine des Chutes, Chertsey, Québec, J0K 3K0

Courriel : sucrieriedudomaine@outlook.com

Téléphone : 450 882-4851

Bon appétit!



Merci à la Sucrierie du Domaine et à Tourisme Lanaudière de m'avoir permis de découvrir les lieux. Les opinions sont les miennes même si j'ai été invitée. Si ce n'était pas bien, je n'en parlerais pas, point.