

PAR NANCY LEMIEUX

Photos : Eric St-Pierre

L'Auberge des Glacis est située dans un ancien moulin à farine, au creux d'un vaste domaine, entre le fleuve Saint-Laurent et les Appalaches, à moins d'une heure de Québec. Le terrain de 5 hectares offre des sentiers pédestres, un petit lac, un belvédère et des bornes historiques.

Ce bâtiment seigneurial est construit de pierres et de poutres de bois, au bord de la rivière Tortue. Les chambres de l'Auberge ont toutes un cachet unique, romantique et chaleureux, dans un décor ancestral.

Inaugurée en 1989, l'Auberge des Glacis offre une table gourmande renommée, concoctée avec plus de 55 produits de la Chaudière-Appalaches. Le chef Olivier Raffestin est aux commandes des fourneaux depuis maintenant 9 ans, soit depuis que Nancy Lemieux et André Anglehart ont fait l'acquisition de la propriété. Dès leur arrivée, ces deux anciens journalistes ont tout de suite mis de l'avant le savoir-faire des gens de leur région, notamment ceux de la Côte-du-Sud, de façon à ce que l'établissement devienne en quelque sorte une vitrine de la richesse de ce terroir fertile.

En 2010, les deux propriétaires ont décidé de se lancer dans un projet d'envergure et d'ajouter un nouveau bâtiment rattaché à l'ancien moulin. À prime abord, l'idée était de pouvoir accueillir les personnes à mobilité réduite. Lors du dernier Noël, les grands-parents de Nancy n'avaient pas pu dormir avec toute la famille, faute de chambres adaptées ! Il n'en fallut pas davantage pour que les aubergistes décident d'en construire !

En plus d'ajouter 6 nouvelles chambres, pour un total de 16, ils ont aménagé une nouvelle cuisine à aire ouverte, un sous-sol avec salle de massothérapie et cave à vin.

Tout le concept de la nouvelle partie a été imaginé en fonction des personnes à mobilité réduite. C'est justement pour les personnes en fauteuil roulant que la nouvelle partie a été construite un peu plus en avant de l'ancien moulin. Les deux bâtiments communiquent grâce à un large passage, avec mur de pierre et grande vitrine. Cela donne ainsi accès à la salle à manger et à la verrière quatre-saisons.



L'Auberge des Glacis

Deux chambres pour personnes à mobilité réduite sont disponibles au rez-de-chaussée, dont une qui a été aménagée avec barres d'appui, accessoires installés selon les hauteurs requises, siège pour le bain à remous, etc. Cette chambre, la Jeanne d'Arc, a été ainsi nommée en l'honneur de la grand-mère de Nancy. Ce sont d'ailleurs les grands-parents de cette dernière qui ont coupé le ruban, lors de l'inauguration officielle !

À l'extérieur, sur le domaine, les gens peuvent accéder à la terrasse arrière grâce à une rampe qui mène de la verrière aux jardins, sur le bord de la rivière. En outre, plusieurs des sentiers du domaine sont accessibles en fauteuil roulant, notamment celui du lac Haricot ! Il faut préciser qu'ils sont plutôt rustiques mais tout de même praticables ! Cela fait partie de l'expérience champêtre !

À l'été 2015, il y a un tout nouvel atelier auquel tous les gens peuvent contribuer en ajoutant leur petite touche à une œuvre d'art participative, unique au monde : un arbre à bouchons ! Ce projet créatif a été mis en place au début de la saison et permettra à tous les artistes en herbe de participer à une œuvre étonnante, qui sera en constante évolution.

L'Auberge des Glacis a acquis une réputation enviable au fil des ans, remportant de multiples récompenses dont deux Grands prix du tourisme en 2015, dans les catégories Hébergement et Restauration, ainsi que le prix québécois Chapeau, restaurateur Chef de file en 2014, plusieurs autres Grands Prix chaque année, la meilleure Table à saveur du terroir du Québec en 2011, etc.

Le chef Olivier Raffestin est digne des plus grands cuisiniers et sait marier les produits de sa région avec audace et subtilité. C'est un artiste culinaire au fin palais, qui se renouvelle sans cesse, cherchant toujours à trouver de nouvelles saveurs pour sa table ! Sa spécialité est la matelote à l'esturgeon du Saint-Laurent, flambé et cuit doucement dans le cidre de Cap-St-Ignace. Le bœuf charolais est aussi un incontournable ainsi que les cailles royales farcies ! Il ne faut pas oublier les fameuses quenelles lyonnaises à la volaille, au veau et au brochet, qui sont également au menu depuis plus de 20 ans !

L'Auberge des Glacis séduit par son accueil chaleureux, son décor extraordinaire, son ambiance romantique et sa table gourmande exquise ! Une aventure gastronomique au moulin, une fenêtre sur le savoir-faire des gens de la Côte-du-Sud, en Chaudière-Appalaches.

