

# Balade gourmande dans Lotbinière

## Nombreux coups de cœur à Saint-Antoine-de-Tilly

■ Située dans Lotbinière, à une petite trentaine de minutes de Québec, la région de Saint-Antoine-de-Tilly a tout pour satisfaire les promeneurs épicuriens : excellentes tables, producteurs artisans qui accueillent les visiteurs chez eux, beaux jardins, plages où rêvasser au coucher du soleil, galeries d'art, antiquités. Les amoureux du patrimoine seront servis, puisque les belles ancestrales restaurées avec amour abondent dans ce coin de pays où le fleuve est omniprésent.

**S**aint-Antoine-de-Tilly, qui fêtait l'an dernier son tricentenaire, fait partie de l'Association des plus beaux villages du Québec. Tout comme Lotbinière, à une trentaine de kilomètres en amont... D'ailleurs, pour une promenade romantique à souhait, il faut absolument visiter le domaine Joly-De Lotbinière, un des plus beaux jardins du Québec, situé près du village de Sainte-Croix, où l'on peut pique-niquer.

Fièremment planté en plein cœur du village, le Manoir de Tilly contribue depuis bientôt 30 ans à la renommée de Saint-Antoine. Cette ancienne demeure seigneuriale bâtie en 1786 par Jean-Baptiste Noël de Tilly a retrouvé sa prestance d'autrefois grâce au travail minutieux de Jocelyne et de Magella Gagnon, qui l'ont restaurée fidèlement pour en faire une des meilleures auberges au Québec. Et

comme il faut quitter la route 132 pour entrer dans le village, le plaisir de l'arpenter à pied s'en trouve décuplé, parce que les rues magnifiques et ombragées sont fort tranquilles.

Juste derrière la vieille église de pierres et le cimetière se trouve le minuscule parc Le Gardeur de Tilly, qui compte une table de pique-nique et d'où l'on a une vue imprenable sur le Saint-Laurent. En suivant la très abrupte route du Quai, on se retrouve dans la réserve écologique du Marais de Saint-Antoine et à la plage de la Pointe de Saint-Antoine, où l'on peut faire de longues promenades en admirant de splendides couchers de soleil.

Mais avant d'arpenter Saint-Antoine dans tous les sens, faisons d'abord un petit détour par Saint-Apollinaire, point de départ de cette quatrième balade gourmande de l'été. Et n'oubliez pas la glacière !

### Le Canard goulu

524, rang Bois-Joly Ouest, Saint-Apollinaire; (418) 881-4186

De Québec, quand on file sur l'autoroute 20 Ouest, on atteint la sortie 291 de Saint-Apollinaire en 25 minutes. La ferme du Canard goulu, située en retrait de la route 273, est très facile à trouver. Il suffit de suivre les panneaux indicateurs bleus pour se retrouver dans un environnement idyllique : d'un côté, la ferme familiale, de l'autre, la jolie boutique et un enclos où se tiennent une centaine de canards de Barbarie; derrière, de petits animaux dans leur champ et des tables de pique-nique.

À la boutique, on vend toute la gamme des produits transformés du Canard goulu : confit, délices de foie gras, pâté en croûte, sauce à spaghetti, margret, canard fumé, tournedos, navarin, rillettes, canard entier. En tout, une trentaine de produits de la ferme d'une extraordinaire qualité, préparés selon les méthodes et les recettes traditionnelles.

C'est justement en pensant au travail remarquable que font Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage depuis six ans au Canard goulu que j'ai eu l'idée de vous proposer des balades gourmandes estivales. Car ce jeune couple (ont-ils seulement 30 ans ?) a su créer des standards de qualité extrêmement élevés dans le secteur de la production fermière artisanale et ils sont devenus LA référence dans le domaine de l'élevage de canards de Barbarie, leur spécialité.

Partis de rien en 1997, ces deux avocats passionnés et têtus comme quatre ont fait passer leur production hebdomadaire de 20 abattages à 300 et ils travaillent maintenant avec une équipe d'une vingtaine d'employés. « Mais la production artisanale demeure notre priorité même si notre volume augmente », fait remarquer Marie-Josée, le petit Victor, six semaines, endormi dans les bras. Son grand frère, Jérémie, trois ans et demi, adore suivre son père dans ses tournées au



Depuis six ans, Sébastien Lesage (notre photo) et sa compagne Marie-Josée Garneau ont su faire du Canard goulu LA référence dans le domaine de l'élevage de canards de Barbarie, leur spécialité. La boutique vend toute la gamme de produits transformés de leur entreprise, du confit et du foie gras au canard entier.

centre de production de Dosquet ou à celui de Saint-Agapit, deux fermes que la famille vient d'acquérir.

On a construit une cuisine et un abattoir ultramodernes, ce qui permet de créer une variété encore plus étendue de plats cuisinés et de réduire les coûts de production tout en améliorant encore le produit. D'ailleurs, ce produit, il est tellement beau que de plus en plus de grands chefs ne jurent que par le Canard goulu...

### La fromagerie Bergeron

3837, route Marie-Victorin (route 132), Saint-Antoine-de-Tilly; (418) 886-2234

Neuf kilomètres séparent Saint-Apollinaire de Saint-Antoine, qu'on rejoint par la route 273. Impossible de rater la fromagerie Bergeron, ce grand bâtiment qui abrite aussi une boutique, un glacier et une excellente crêperie bretonne qui met en valeur les fromages fabriqués sur place.

Même si les Bergeron produisent du fromage depuis trois générations, c'est en 1988 que les frères



PHOTOS ARCHIVES LE SOLEIL

et la sœur Bergeron se sont lancés dans la création de fromages de type gouda. Aujourd'hui, Sylvain, Mario, Chantal et Roger sont surnommés « les maîtres

**C'est en 1988 que les frères et la sœur Bergeron se sont lancés dans la création de fromages de type gouda**

canadiens du gouda ». Au gouda classique s'ajoute Le Coureur des bois, un fromage à pâte ferme parfumé aux graines de cumin. Le Fin Renard, Le Seigneur de Tilly, les brins de gouda frais du jour et le tout nouveau chèvre Patte blanche complètent la gamme.

De la boutique, où l'on offre une belle sélection de fromages du Québec et de France, on peut voir les artisans fromagers au travail. Ouvert tous les jours de 9h à 21h.



Anne Desjardins

Plaisirs@lesoleil.com

Collaboration spéciale

