

PLAISIRS



Critique Manger à l'île d'Orléans dans un décor champêtre J 9

La vague des restaurants sans fumée J 10



Cave à vins C... comme dans cocktails et canicule J 9



DÉCOUVERTES

Balade gourmande dans Portneuf



L'artisan fromager Éric Proulx, de la ferme Tourilli, à Saint-Raymond-de-Portneuf, au milieu de son élevage de chèvres.

COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS

■ À une trentaine de kilomètres à l'ouest de Québec, la région de Portneuf est reconnue pour ses villages historiques en bordure du fleuve, ses vastes exploitations agricoles et ses magnifiques érablières. La région a beaucoup à offrir aux adeptes d'histoire, de plein air et de tourisme gourmand.



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Portneuf est un vaste territoire de 4000 km² qui s'étend des rives du fleuve jusqu'aux contreforts des Laurentides, qu'il atteint au moyen d'une vaste plaine agricole où pousse un maïs sucré et très réputé. On y trouve aussi plusieurs grandes fermes laitières. L'automne, de nombreuses érablières adossées aux montagnes transforment ce paysage pastoral en un véritable feu d'artifice. Ce territoire choyé par la nature (c'est le moins qu'on puisse dire !) compte pas moins d'un millier de lacs et trois rivières majeures, en plus de ses points de vue spectaculaires sur le fleuve. Les villages historiques qui bor-



La ferme Drouin et Morrissette de St-Ubalde de Portneuf fait l'élevage d'oiseaux fermiers, de gibiers à plumes et de lapins nourris exclusivement au grain et élevés au grand air.



Jocelyn Morrissette de la ferme Drouin et Morrissette avec une pintade.

dent le chemin du Roy, comme Deschambault, Grondines, Cap-Santé ou Neuville, ajoutent au ravissement de la balade. Avec un tel terrain de jeux, inutile de dire que Portneuf est un paradis pour les pêcheurs, les kayakistes, les randonneurs et les cyclistes. D'ailleurs, pour s'initier aux beautés de la région, rien de mieux que de l'arpenter sur deux roues. J'avoue un faible pour la piste cyclable de la Jacques-Cartier, cette merveille de 68 km construite sur une ancienne voie ferroviaire qui suit son cours tranquille (et presque

plat) entre Shannon et Rivière-à-Pierre à travers plaines, forêts et jolis villages. Aux activités de plein air s'ajoutent quelques découvertes gourmandes qui valent le détour.

LA FERME TOURILLI
1541, RUE NOTRE-DAME,
SAINT-RAYMOND (418) 337-2876

Juste à l'ouest de Québec, l'autoroute 40 nous amène à la sortie Saint-Augustin-de-Desmaures. De là, on file sur la 367 Nord, on dépasse l'entrée de la Station écotouristique Duchesnay et on arrive à Saint-Raymond en moins de deux. Éric Proulx est un jeune géographe spécialiste de l'aménagement du territoire qui s'est établi sur le rang Notre-Dame avec sa famille il y a trois ans, afin d'exploiter une ferme caprine. Depuis octobre dernier, il fabrique trois types de fromages de chèvre qui n'étaient pas encore produits au Québec : le Cap-rond, un cendré à croûte naturelle moulé à la louche et vieilli 25 jours en cave ; le Bouquetin de Portneuf, un crottin vieilli 15 jours qui est délicieux fondu ; enfin, le Tourilli, un fromage frais fabriqué avec le lait du jour. Lors de votre visite, vous surprendrez peut-être

le petit Théodore, deux ans, en train d'alder son père à nourrir les 30 chèvres du troupeau. Babi-che est une grosse mangeuse de foin, tandis que Justine est une excellente laitière, contrairement à Blanche Neige, qui traînerait un peu de la patte de ce côté...

Ces animaux, dont le patron dit qu'ils ont chacun une personnalité bien affirmée, sont un bonheur à côtoyer, surtout pour les enfants, car ils sont doux, intelligents et curieux. Sur le site de la ferme, qu'Éric et sa compagne Claudie Tremblay ont eux-mêmes rénovée, se trouve la fromagerie artisanale et un sympathique comptoir de vente, en plus de la chèvrerie. Déjà, plusieurs restaurants ont inscrit sur leur carte les superbes fromages de chèvre de la ferme Tourilli : le Saint-Amour, L'Échaudé, La Camarine, le bistrot L'Angelus, entre autres. Éric Proulx travaille présentement à la mise au point d'un fromage de lait cru... Ça promet !