Glacis
auberge gourmande

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L´authenticité : une recette gagnante pour cet ancien moulin à farine!

L´AUBERGE DES GLACIS CÉLÈBRE SES 35 ANS

L'ISLET, LE VENDREDI 19 AVRIL 2024. L'Auberge des Glacis amorce les célébrations de son 35ème anniversaire de fondation en grand, avec une série de soupers-spectacles du Pollux Band, des soirées thématiques tout au long de l'année, dont le retour de la Tablée des Producteurs en juin et, surtout, un nouveau Chef éclaté et créatif!

En effet, l'année 2024 a débuté en force avec le retour de **Julien Allard** aux fourneaux de l'Auberge des Glacis, après avoir fait un passage remarqué comme chef de l'Auberge sur Mer de Notre-Dame-du-Portage au cours des deux dernières années. Cet ancien sous-chef des Glacis cumule déjà plus de 10 ans d'expérience en cuisine et a travaillé notamment sous l'aile du Chef Dominic Jacques, gagnant de l'émission *Les chefs!* et propriétaire du restaurant *Chez Rioux & Pettigrew*.

LE CHEF JULIEN : UNE FRÉNÉSIE CULINAIRE SUR DEUX PATTES!

Julien Allard est un véritable passionné de cuisine, il détient une vaste connaissance des techniques culinaires et met de l'avant les produits d'ici. La saison estivale sera marquée par le retour du ***Design culinaire*** très populaire au temps du Chef Olivier Raffestin!

Le chef Julien Allard

Ce repas présenté en 4 services, un menu différent chaque soir, du mercredi au samedi, proposera une expérience gourmande cohérente, en s'assurant de liens entre les différents plats, du 1er au dernier service, dans une communion parfaite des saveurs. Le menu sera adapté au fil des jours, selon les récoltes et les arrivages.

La fille aînée de l'aubergiste, Audrey Jade, qui crée aussi la carte des vins, proposera aussi un accord mets et vins personnalisé à chaque ***Design culinaire***. Pour l'aubergiste Nancy Lemieux, « ce menu représente le paroxysme de toutes les expériences que nous avons offertes aux Glacis depuis 2006! Le Design culinaire permet de valoriser les produits, en harmonie, du début jusqu'à la fin du repas! ».

GRANDE PRIMEUR : L'AUBERGE SERA OUVERTE 7 JOURS SUR 7 CET ÉTÉ

La propriétaire, Nancy Lemieux, a décidé d'ouvrir tous les jours du 20 juin au 20 août : « Étant donné que nous avons assez de personnel cet été à l'entretien ménager, il ne restait qu'à trouver une façon d'offrir le repas du soir, du dimanche au mardi. Avec le Chef Julien, nous avons élaboré la formule ***Glacis Express***, soit un plat principal et un dessert à **35$/pers. , un tarif festif pour les 35 ans! »**

Alors que plusieurs restaurants sont fermés en début de semaine, cette formule permettra aux clients d'avoir accès à un service de restauration, grâce à un souper plus léger, sans avoir à sortir à l'extérieur.

DE LA PLUME À LA TOQUE… 18 ANS PLUS TARD!

Il y a près de 18 ans que Nancy Lemieux est devenue aubergiste, changeant complètement de carrière, à la surprise générale! Cette ancienne journaliste a réussi à faire sa marque aux Glacis au fil des ans, mettant en vedette les producteurs de la région, créant chaque jour une ambiance unique, humaine et chaleureuse avec une équipe en or… sans oublier l'expérience gourmande toujours au menu! « Les 18 dernières années ont passé tellement vite! Nous avons tellement réalisé de belles choses, comme la création du groupe de musique maison de l'Auberge, le *Pollux Band*, la relation exceptionnelle avec les producteurs, notamment avec *Glacis.TV*, les multiples rénovations année après année! Je retiens parmi les moments marquants l'agrandissement majeur au coût d'un million en 2010. Aujourd'hui, l'auberge est vraiment "impeccable". Nous sommes rendues à nous occuper de l'extérieur maintenant et d'enjoliver le domaine de 5 hectares! », raconte-t-elle.

L'Auberge des Glacis et ses artisans ont remporté plusieurs récompenses au fil des ans : le prix *Renaud-Cyr* (2018), *Hôtelière de l'année* (AHQ, 2017), *Chapeau restaurateurs* (ARQ, 2014) et de multiples grands prix du Tourisme régionaux et nationaux.

Nancy et ses deux filles, Audrey Jade et Florence, ont encore plein de projets en tête. Après avoir transformé leur maison familiale en pavillon en 2023 - le **Poulailler** qui peut accueillir de 8 à 10 personnes, les trois aubergistes planifient la construction prochaine de cabines afin de pouvoir répondre à la demande en hébergement.

Le Poulailler, un investissement de 150 000$ en 2023

35 ANS D'ACCUEIL CHALEUREUX ET DE BONNE BOUFFE

L'Auberge des Glacis est un ancien moulin à farine seigneurial, datant de 1841, transformé en auberge en 1989 par Manon Bourgault et Simon Deschênes, sous le nom de Clos des Glacis. De 1990 à décembre 1993, Jean-Marie et Jeanine Gagnon sont les propriétaires de l'auberge rebaptisée l'Auberge des Glacis. De 1993 à 2006, Micheline Sibuet et le chef Pierre Watters inscrivent la table de l'Auberge des Glacis sur le parcours des plus fins gastronomes. Ils y intègrent des produits locaux afin d'encourager les agriculteurs, maraîchers et producteurs du secteur.

L'aubergiste Nancy Lemieux et
ses filles Florence et Audrey Jade

En août 2006, Nancy Lemieux acquiert l'Auberge et poursuit les activités de l'établissement… sous le signe de l'excellence! Elle continue d'encourager les producteurs et les artisans locaux, de façon à mettre la région au premier plan. Elle choisit le chef Olivier Raffestin pour perpétuer la tradition gastronomique haut de gamme établie par leurs prédécesseurs. Ce dernier a œuvré 13 ans aux fourneaux des Glacis. En 2024, avec un **Chef créatif comme Julien Allard**, l'aubergiste Nancy Lemieux regarde l'avenir avec confiance, la tête pleine de projets!

UN BEAU CADEAU POUR LES 35 ANS DE L'ÉTABLISSEMENT L'AUBERGE DES GLACIS FIGURE PARMI LES 15 INCONTOURNABLES DE LA CHAUDIÈRE-APPALACHES!

L'Auberge des Glacis Nancy Lemieux vous invite à découvrir ou redécouvrir ce joyau de la région de L'Islet. L'Auberge des Glacis vous ouvre ses portes… prête à vous faire vivre une aventure gastronomique inoubliable!

CALENDRIER DES PROCHAINS ÉVÉNEMENTS AUX GLACIS

Week-end des Patriotes : 3 nuits à partir de 249$/pers.*
*en occupation double, taxes et service en sus.

Ajoutez des soirées festives à ce forfait!

- Vendredi 17 mai : Souper-spectacle avec le Pollux band
- Samedi 18 mai : Chef Juju en pince pour le homard
- Dimanche 19 mai : Souper surprise avec les Escapades gourmandes

Autres activités à venir :

- Vendredi 31 mai : Souper-spectacle avec le Pollux Band
- Jeudi 20 juin : Tablée des producteurs
- Vendredi 1er novembre : Soirée des Histoires Vraies
- Mardi 31 décembre : St-Sylvestre avec le Pollux band

-30-

Informations : Nancy Lemieux
Localement : 418-247-7486
Ligne sans frais : 1 877 245-2247