



L'Auberge du Lac Morency

Le raffinement dans un décor champêtre... à dix minutes de chez-vous

Ginette Burquel

Au hasard d'un détour du Chemin David, en pleine érablière de la forêt Laurentienne, se cache un complexe hôtelier qui offre sans contredit une des meilleures tables de la région et une excellente cave à vin.

L'endroit: L'auberge du Lac Morency, connue jadis par les gens du coin sous le nom de La Chaumine. Construit en 1932 le bâtiment rustique abrite une grande salle à manger pouvant accueillir 150 personnes et une autre petite salle intime pouvant recevoir une quarantaine de convives, un bar, une salle de divertissement et quelques chambres à coucher, le tout situé sur les rives du magnifique Lac Morency. L'Auberge reçoit des groupes pour des conférences, des sessions de travail, des mariages, des fêtes d'anniversaire, ou tout simplement pour un repas intime, le lieu offrant la tranquillité recherchée.

À l'époque, La Chaumine était reconnue pour son excellente cuisine et bien que les administrations s'y soient succédées depuis 20 ans, qualité, fraîcheur, saveur et raffinement sont toujours au rendez-vous.

Imaginez à moins de 10 minutes du centre ville de Prévost, on peut trouver une cave à vins comprenant plus de 1500 bouteilles dont 150 étiquettes différentes. Des grands vins de tous les jours jusqu'aux rarissimes vins tel l'Ornellaia, dans un ratio allant de 22\$ jusqu'à 500\$ la bouteille.

Dirigé par le dynamique François Péloquin, visiblement passionné par le défi que représente le développement de ce complexe hôtelier et qui, soit dit en passant, est sommelier et a travaillé durant 2 ans au Bistrot à Champlain. La table de l'Auberge du Lac Morency accueille plus de 15000 convives à chaque année qui se régaleront d'un menu principalement composé de gibier, caribou, éventail de cerf au vinaigre balsamique pour ne nommer que ceux-là, filet de thon sauce aux agrumes, mignons de porc sautés miel et pignons, carré d'agneau à la

figue et porto, saisie de crevettes à la tomate, orange et fenouil, le tout bien sur arrosé de sauces savamment préparées par le chef Sébastien Colpron, un autodidacte qui a fait ses classes à L'Eau à la bouche et à la Biche au bois.



François Asselin, maître d'hôtel, possède une formation de sommelier. Il adore renseigner les clients sur la préparation des plats et sur l'origine des vins sélectionnés.

Ce qui frappe, c'est la qualité des aliments, leur fraîcheur et le souci du détail qui habite tous ces artisans allant du chef jusqu'à la serveuse en passant par le maître d'hôtel François Asselin, un jeune homme avenant, sympathique s'il en est, qui trouve toujours le temps de nous expliquer avec classe comment fut préparé le plat que l'on déguste.

Lors de notre passage nous nous sommes délectés en entrée avec des pétoncles dont la sauce à l'orange parfumait l'assiette et émoussait les papilles. La coupole d'escargots et champignons parfumés à l'estragon dont la sauce épicée intelligemment et subtilement permettait d'en découvrir toute la saveur.

Que dire du thon servi en steak dans une sauce aux agrumes

accompagné de légumes (courge spaghetti, haricots verts et pâtisson) le tout très agréablement présenté, de quoi vous faire aimer les légumes.

Un plaisir, une joie, une fête !

Accessible

Cette excellente table et le service impeccable qui l'accompagne sont accessibles à la plupart des bourses. Les prix de la table d'hôte vont de 20\$ à 27,95\$, les entrées coûtent environ 7\$ et, rappelons le, à 10 minutes du centre ville de Prévost en empruntant le Chemin de la Station et le Chemin David jusqu'au Chemin de la Chaumine.

Un brunch est servi le dimanche entre 9h30 et 12h30 au coût de 15,95\$

Complexe hôtelier international.

L'auberge du Lac Morency fait partie d'un réseau de complexes hôteliers qui offre aux visiteurs du monde entier hébergement et bonne table, en plus de toutes les activités sportives que l'on peut pratiquer dans les Laurentides. Le complexe l'Auberge Morency comprend plusieurs dizaines de condos à temps partagé qui amènent dans la région des milliers de touristes français, américains et ontariens.

Plus de cinquante personnes y travaillent dont 15 proviennent de St-Hippolyte, des employés qui ont une caractéristique commune: le dynamisme, le goût du

service impeccable et le souci de la perfection.

Pas étonnant que l'Auberge du Lac Morency soit en plein développement et qu'on y projette la construction de 20 condos par année, des chambres et des bâtiments de service. La cuisine vient d'être entièrement rénovée selon les recommandations du chef.

Centre de Plein Air

Les Prévostois peuvent eux aussi profiter de la bonne table et des installations sportives de l'Auberge : plage, canot, pédalo, tour de ponton, piscine, cours d'aquaforme, location de skis de randonnée, de patins, de motoneige, de quad ...

La salle à manger qui habituellement est ouverte pour le petit déjeuner et le souper seulement sera bientôt disponible pour les motoneigistes le midi.



François Péloquin, directeur des opérations à l'Auberge du Lac Morency est fier de sa cave à vins. On y trouve des vins rarissimes.

La direction de l'Auberge du Lac Morency s'implique à chaque année dans la commandite de l'activité culturelle Montagn'Art de St-Hippolyte.

L'Auberge sera ouverte à tous les jours durant la période des fêtes. On y offrira le 31 décembre au soir une animation musicale sous la direction de Robert Piché (les 2 Pierrots). Il est préférable de réserver en tout temps.



ANDRÉ MARTEL C.S.A., C.G.A.
Expert-Comptable

1531, Mtée Sauvage à Prévost
Tél.: 450 224-4773
Télec.: 450 224-4773

Les Arpenteurs-géomètres
BEAUPRÉ, PAQUETTE
S.E.N.C.

Pierre PAQUETTE A.G.
Denis BEAULIEU A.G.

2906, boul. Curé-Labelle
C.P. 357, Prévost
Tél.: 224-2979
Télec.: 224-5603
pbag@videotron.ca



**Votre dépanneur
du Lac Renaud**

Bière et vin
Café et pâtisseries
Fruits et légumes
Pain chaud
•
Service de fax
et photocopies

Location de films

**Dépanneur
du Lac Renaud**

1100, Chemin des 14 Îles à Prévost
224-7743

Vin rouge et tabagisme.

(G.B.) Le mois dernier un lecteur réagissait à ma chronique sur le restaurant L'Escale en me signalant que, selon lui, le vin rouge était gardé à une température trop élevée et déplorait le tabagisme des employés du restaurant.

Mis au fait des récriminations de ce lecteur, M. Frédéric Tessier, propriétaire de L'Escale, nous faisait savoir qu'il allait intervenir auprès de ses employés pour que cesse le tabagisme et qu'il s'affairait à trouver une solution pour améliorer la température du vin offert aux clients.

Remboursement
Résidentiel Commercial
du Nord

• Estimation gratuite à domicile
• Service rapide • Travail garanti
• Vaste choix de tissus et de cuir

Service offert sur antiquité
Sur siège de voiture et de moto-neige

30 ans d'expérience

2728, boul. Labelle, Prévost **224-2231**