



N.D.L.R. : Afin de permettre aux Prévostois de découvrir les bonnes tables de la région, le Journal de Prévost publie une chronique mensuelle qui a pour but d'attirer votre attention sur nos bons restaurants. Si vous connaissez un bon restaurant faites-le nous savoir.

La tradition des sucres, elle est partiiiiiiiiie

Ginette Burquel

Comment se fait-il qu'à chaque printemps on ressent un désir si grand de se retrouver à la cabane à sucre? Désir de fêter l'arrivée du printemps? De se regrouper autour d'une cuisine différente? De se sucrer le bec par dessus les oreilles? Personne ne peut vraiment expliquer.

Au Québec, la cabane à sucre c'est viscéral! Toutes les occasions sont bonnes pour y aller, en groupes d'ainés, d'écoliers en passant par les groupes sociaux, les retrouvailles familiales, la gang d'amis, tout y est prétexte. On aime aller aux sucres!

Les mets qu'on y prépare se retrouvaient traditionnellement au menu des camps de bûcherons qui travaillaient fort et qui avaient besoin de ces repas très riches en protéines, en gras et en sucre. Aujourd'hui, mieux vaut dépenser ces calories en dansant après les repas ou en marchant en forêt sans quoi on se retrouve en surplus d'énergie. Qu'à cela ne tienne, la tradition veut aussi que l'on «swing» dans les cabanes et que l'on s'amuse à profusion.

À Prévost nous avons notre cabane à sucre de tradition familiale **Au pied de la colline** située sur la rue Edmond. On y accède par le chemin du lac Écho. Cette cabane à sucre fondée originellement par la famille de M. Edmond Blondin a été acquise en 1998 par M. Luc Plamondon (nom prédestiné à la réussite) et son épouse Johanne Prud'homme. La cabane à sucre avait déjà peu de secret pour eux car Luc fait partie de la famille Constantin de Saint-Eustache, famille reconnue pour opérer de grandes cabanes à sucre depuis plusieurs générations. Il est tombé dedans quand il était petit comme l'ami Astérix. Quand à Johanne, elle compte plus de 20 ans d'expérience comme cuisinière dans les cabanes à sucre et comme chef cuisinière dans un restaurant.

L'objectif de Luc et Johanne est de conserver le caractère familial de l'entreprise et de miser sur la dimension d'authenticité des cabanes à sucre traditionnelles. C'est ainsi que l'on retrouve leurs

trois adolescents, les neveux, les nièces, les belles-sœurs, quelques amis, tous occupés à travailler au sein de l'entreprise. Ils sont dix employés durant la période des sucres.

La production de sirop se fait sur place, on entaille 3000

par la conception de l'enseigne, l'impression de leurs dépliants publicitaires et cartes d'affaires, l'aménagement paysager etc. Ils valorisent l'achat local ce qui leur crée une place importante dans le milieu de l'économie prévostoise.



Julien Gervais adore se sucrer le bec.

(Photo l'oeil de Prévost)



Les heureux propriétaires de la cabane à sucre Au pied de la colline, Johanne Prud'homme et Luc Plamondon cuisinent tous les plats sur place avec amour et précision. La qualité passe avant tout.

(Photo l'oeil de Prévost)

érables tous reliés par tubulure pour une récolte de 525 gallons environ par année. La cabane accueille 9500 personnes durant la saison des sucres. Voilà une autre belle occasion d'accueillir des visiteurs et de faire connaître notre belle municipalité. Cette année ils ont permis à des personnes venues de France, de Suisse et des États Unis de se tremper dans notre belle tradition.

L'intégration de la petite famille Plamondon s'est passée en douceur. Ils ont utilisé les compétences du milieu prévostoise pour tout ce qui a trait aux travaux d'amélioration de leur commerce, des réparations en passant

Une particularité de la cabane Au pied de la colline est le temps alloué à chaque tablée. Le propriétaire a organisé son système de réservations de façon à laisser une heure et demie à chacun pour se restaurer. Pas de bousculade et d'obligation de manger rapidement. Les mets sont tous cuisinés sur place (5 personnes dans la cuisine à l'heure des repas). «Nous n'offrons pas de bajous ni de ragoût de boulettes. Nous gardons ce dernier pour le temps de Noël» nous dit Luc. Il semble que ces deux mets soient typiques de certaines cabanes des Hautes-Laurentides. La famille Plamondon offre un menu très

complet et plus fidèle à la tradition.

On peut se promener sur le site, faire une promenade en traîneau, manger de la tîre et les vendredis et samedis soirs profiter de l'animation musicale sous la direction de Luc. Enfin, il y a tout ce qu'il faut pour combler notre besoin viscéral d'aller aux sucres.

Cependant le commerce de Luc et Johanne ne s'arrête pas là. Ils sont ouverts à l'année! Mariage, party de famille, réception de Noël, activités de regroupements divers, baptême, anniversaire, festival des couleurs, tout est disponible. De plus le site est exceptionnel pour faire de belles photos. Plus d'une vingtaine de party se sont tenus sur les lieux en décembre dernier. Au moment de notre visite il ne restait qu'un seul samedi de disponible pour les mariages. Tout est réservé jusqu'en 2003. En dehors de la saison des sucres entre 4000 et 5000 personnes fréquentent le lieu.

Luc et Johanne sont très sympathiques et chaleureux. Il n'est pas étonnant que leur cabane à sucre Au pied de la colline connaisse un tel succès et ce durant toutes les saisons. Vous pouvez les visiter sur internet à l'adresse suivante: www.aupieddelacolline.com ou encore mieux vous rendre à leur cabane.

Coût du repas adulte à la cabane : entre 8,50\$ et 14,00\$ dépendant du moment de la semaine enfants entre 5,00\$ et 6,00\$

Bons petits becs sucrés!

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

Fleuriste Louise
2882-A
boul. Labelle
Prévost
224-8088

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

Créations Carolynne
Nathalie, Sonia et Chantal
Techniciennes
Pose d'ongles professionnelle
Manucure
NOUVEAU Airbrush
Au sous-sol du Salon de Beauté Chez Françoise
2882, boul. Labelle à Prévost **224-9236**

• Soins de la peau:
Rétinol vitamine C, acide glycolique
• Produits **Maria Galland et Gehwol**
• Maquillage (cours de maquillage)
• Épilation cire tiède
• Soins des pieds
• Électrolyse par ordinateurs «APIPLUS»
Centre d'esthétique Francine Novash enr.
Au sous-sol du Salon de Beauté Chez Françoise
2884B, boul. Labelle à Prévost **224-2331**

COMPTOIR SEARS®
LE CATALOGUE
chez votre
Dépanneur de la Station
Commandez 24 heures sur 24 7 jours sur 7
1 800 267-3277
www.sears.ca

HEURES D'OUVERTURE
Dimanche au jeudi de 7h à 22h
Vendredi et samedi de 7h à 22h30

Dépanneur de la Station
758, de la Station **224-8732**

BIÈRE, VIN, LIQUEUR, JOURNAUX, REVUES

PAIN FRAIS DU JOUR
POULET BBQ CHAUD ET CUIT DU JOUR