

Florent Fortier et Jeanne Raymond à L'Orange Bistro

Un couple qui mord dans Charlevoix

Les promoteurs propriétaires du Domaine Charlevoix, Jeanne Raymond et Florent Fortier, ont adopté la région de Charlevoix et dévorent ses produits régionaux, à l'Orange Bistro.

L'Orange Bistro de Baie-Saint-Paul célèbre cette année son 15^e anniversaire. La clientèle locale et touristique y apprécie tout particulièrement ses calmars, sa poutine au Migneron et ses nombreux plats qui mettent en vedette les produits de Charlevoix, dont les viandes biologiques, le veau, les fromages, le saumon fumé, le bœuf, etc.

Le restaurant de la rue Ambroise Fafard reçoit souvent la visite de Jeanne Raymond et Florent Fortier, les promoteurs propriétaires du développement résidentiel de villégiature Domaine Charlevoix, situé aux limites de Baie-Saint-Paul et des Éboulements, qui regroupe 171 terrains destinés aux amateurs de la nature.

C'est en songeant à leur retraite qu'ils ont non seulement adopté la région, mais également ses artisans et ses restaurants, dont L'Orange Bistro. «On est bien accueilli ici, on est reconnu par le personnel, la nourriture est excellente et les prix abordables», souligne M. Fortier, qui adore l'entrée de Fondant de Migneron.

Sa conjointe et partenaire d'affaires, pour sa part, apprécie davantage les viandes de Charlevoix. «J'aime la bonne cuisine et l'ambiance relaxante. On vient décompresser», affirme Mme Raymond.

Le couple se dirige sur la terrasse lorsque la température le permet ou dans la très lumineuse verrière. Puis à la fin du repas, il regagne le Domaine Charlevoix, avec son parc nature, sa vue sur le fleuve et L'Île-aux-Coudres et ses terrains boisés.



Le propriétaire de l'Orange Bistro, Donald Duchesne, accueille Jeanne Raymond et Florent Fortier du Domaine Charlevoix, dans le nouveau bar de l'établissement.

PHOTOS COURTOISIE, AMÉLIE DESCHÈNES



Leur plat préféré

Poutine aux calmars

Ne cherchez pas les frites dans cette poutine, il s'agit plutôt des bébés calmars que le chef Mario Jean, autrefois du Batifol, a pris soin de faire dégorger dans du lait, avant de les enrober d'une panure maison et de les faire frire pour qu'ils soient croustillants. Ils sont accompagnés d'une vinaigrette à base de sirop d'érable, d'oignons rouges et d'olives Kalamata, puis collés de fromage feta. En arrière-plan, la poutine au Migneron est arrosée d'un fond de veau maison aux champignons et garnie de fromage Migneron râpé fondant.

Le client vedette de la semaine

Collaboration spéciale
ameli@deschene.com

Amélie Deschênes



Découvrez les créations de nos chefs!

MOMENTO

Ris de veau portabella et sauce porto



GRIGIO

Linguini pétoncles crevettes



LA SCALA

Langue d'agneau en croûte de flo



LE QUAI 19

Pétoncles rôtis à la mistelle de glace



50 CHEFS.org

Une propriété MASS MÉDIA CAPITALE MMC