

Le CLIENT VEDETTE de la semaine

Le client-vedette

Colloquation québécoise amateuse de chateaufort.com

Amélie Deschênes



Auberge des Falaises

Romance et foie gras pour Jean Brouillard

Mordu de foie gras, lorsque Jean Brouillard est de passage dans Charlevoix, c'est à l'Auberge des Falaises qu'il savoure son plat préféré. Grand communicateur, il partage avec appétit cette bonne adresse qui fête ses 30 ans!



Jean Brouillard (debout à gauche) lors de son dernier passage à l'Auberge des Falaises, en compagnie des propriétaires, David Demys et Reine Cloutier. PHOTOS COURTOISIE MARC-ÉRIC BALLARGEON

Pour Jean Brouillard, président de la firme de communication et de relations publiques Brouillard, l'Auberge des Falaises à La Malbaie représente ses premières escapades romantiques avec sa conjointe, Marick Brisson, qui partage sa vie depuis 31 ans.

Ses souvenirs s'amalgament au plaisir renouvelé de manger à cette table d'exception. «C'est une cuisine d'abondance, qui nous permet de tout goûter avec appétit», c'est-à-dire jusqu'au dessert, décrit celui que l'on appelle tout simplement Jean.

Gourmand, son mets ultime est le foie gras poêlé, dont celui du chef Alain Morel, originaire de Normandie, qui l'accompagne d'une mistelle de poire et de sa belle caramélisée.

«J'adore aussi le foie gras au torchon qui, selon moi, est le mets qui se partage le mieux dans des moments festifs», dit-il, et que l'on retrouve d'ailleurs au menu du restaurant de l'Auberge des Falaises.

Cette table raffinée fait honneur à l'établissement quatre étoiles du chemin des Falaises, membre du réseau Hôtellerie Champêtre, offrant des chambres romantiques, un spa nordique, une piscine avec vue sur le fleuve, des massages par l'équipe de Zen évasion ainsi qu'un accueil des plus généreux de la part des propriétaires et de toute l'équipe. «J'ai l'impression que tous les clients sont des amis de la famille Cloutier», constate M. Brouillard.



Son plat préféré

Foie gras poêlé

Cette alléchante tranche de foie gras a d'abord été légèrement farinée, puis saisie dans du beurre clarifié pour lui donner une belle coloration dorée et une texture croustillante. Elle est accompagnée d'une sauce à la Mistelle de poire des Vergers Pedneault, aux poires caramélisées et au miel des Grands Jardins. Pour saliver encore plus, une poire caramélisée au chalu-meau coupée en éventail, ainsi que des petits croûtons la côtoient.

Suivez-nous à TVA et au **106.9 FM**
Regardez «Québec par Cœur» aujourd'hui à 13 h 30 à TVA



Monté 14 000 interviews vidéoées!