

Le Domaine de L'Oie Toquée

L'alléchante campagne de Nathalie Miller

L'eau à la bouche et les étoiles dans les yeux, Nathalie Miller, copropriétaire d'Importations Nobelhaus (Thermomix), raconte sa dernière soirée au Domaine de L'Oie Toquée.

«On n'était pas stressé, il faisait beau et il y avait une belle neige qui tombait», se rappelle Mme Miller encore émerveillée. Sur la route menant à Saint-Agapit, l'absence de trafic ne retarderait pas son arrivée et, à destination, un stationnement fut vite trouvé.

Dès son arrivée, réchauffée par l'ambiance de ce restaurant champêtre, Mme Miller fut ravie de revoir le chef propriétaire Gaston Couillard, un adepte du Thermomix, puis fit la connaissance de sa conjointe. Comble de bonheur, elle fut servie par l'une de leurs filles. En tant que propriétaire d'une entreprise familiale avec son conjoint Claude Perron, Mme Miller fut touchée par cet accueil.

En énumérant les délices au menu ce soir-là, elle salive encore: foie de poulet sauté au porto de bleuets, tartare de saumon aux pignons de pain et chips de betteraves, soupe aux légumes de style marocain, trio de viandes du Domaine et crème brûlée à la vanille fraîche et goldies. Il est même possible d'apporter son vin pour bien accompagner le festin.

Changeant au fil des mois et des arrivages, la table d'hôte cinq services élaborée par M. Couillard, ancien copropriétaire du Galopin et ex-chef exécutif du Château Bonne Entente, met en vedette des produits locaux et les richesses du Domaine.

En effet, les viandes (le veau, l'agneau, le chevreau, le canard, la pintade, etc.) et les légumes qui garnissent la table proviennent des animaux, du potager (4000 pc) et du champ de courges que M. Couillard élève et cultive avec soin, afin d'offrir des produits de qualité, frais et

transformés de ses mains du début à la fin. Voilà qui plaît à Mme Miller, puisque «c'est tellement rare», dit-elle.

En plus de sa fine cuisine, le Domaine de l'Oie Toquée propose à ses clients une escapade à la campagne, à seulement 20 minutes des ponts. Au fil de leurs visites, ils verront le potager s'épanouir, les animaux grandir, le paysage changer de couleurs, puis la neige couvrir le Domaine d'un blanc qui lui donne un petit côté romantique à cette période de l'année.

À PROPOS DE THERMOMIX

Le Thermomix combine les fonctions de plus de 20 robots ménagers. Dans une cuisine résidentielle ou dans celle d'un chef réputé, il représente deux mains supplémentaires. Le Thermomix TM5, la nouvelle version, moule, pulvérise, pétrit, émulsionne, cuit, mijote, pèse, découpe, hache, mélange, broie, etc., tout en permettant à son utilisateur de suivre les instructions des recettes affichées sur son écran tactile couleur.

Dès le début du mois de mars, le siège social de Thermomix déménagera au 1965 rue Franck-Carrel, décuplant ainsi sa superficie. Ce qui représente un investissement de plus de 2,5 M\$. Prenez rendez-vous pour vivre l'expérience d'une présentation à domicile, afin de découvrir la multitude de fonctions du Thermomix, en faire l'essai, puis savourer ce qu'il permet de cuisiner.



Gaston Couillard, chef propriétaire du Domaine de l'Oie Toquée a récemment reçu la visite de Nathalie Miller, copropriétaire d'Importations Nobelhaus (Thermomix).
PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



Son plat préféré

Trio de viandes du Domaine

Mousseline de chevreau aux bleuets, aiguillettes de canard, poulet confit au gras de canard, purée de courge, légumes croquants et colorés, le tout saupoudré de quinoa, de millet et de sarrasin.

La cliente-vedette

Collaboration spéciale
amélie.deschênes@quebecmedia.com

Amélie Deschênes



On trouve le
VÉHICULE D'OCCASION
dont vous rêvez!

Ne cherchez pas pendant des heures.

Entrez le nom du véhicule et le kilométrage recherchés. Notre plateforme est branchée sur tous les sites web de véhicules d'occasion, incluant même certains sites réservés aux entreprises.

SANS FRAIS!

Presqueneuves.com

Pour des véhicules de moins de 50 000 km

info@presqueneuves.com

JD02001330