

femme d'ici



Une sucrée d'aubergiste!

L'eau d'érable n'a pas toujours coulé dans les veines de Linda Gallant. Pourtant, aujourd'hui, elle nous convie à une expérience exquise et raffinée. Et pas de chicane dans sa cabane: l'auberge, le spa et l'érablière sont là pour assouvir nos désirs.



Par CAROLYNE PARENT Photos: ANGUS McRITCHIE



1



2



5



3



6

Le «royaume» de Linda Gallant

se fait discret dans son boisé. Pour accéder au domaine, situé en Montérégie sur le flanc sud du mont Rigaud, précisément à Sainte-Marthe, j'emprunte une longue allée bordée de cèdres, qui font sûrement les délices des chevreuils qu'on «annonce» sur les panneaux routiers. Je franchis le seuil de l'établissement rustique, et l'odeur réconfortante du bois qui brûle dans la cheminée m'attire illico au salon. Si ce n'était du comptoir de la réception, je pourrais aisément me croire chez une amie. Et dans une maison au vécu chaleureux, si j'en juge par les guéridons garnis de photos de couples qui s'y sont mariés.

Vous connaissez l'adage «Qui prend mari prend pays»? Eh bien, à son insu, Linda Strong l'a réinventé comme suit: «Qui prend Gerry prend pari!» Gerry, c'est Gérard Gallant, celui que la pétillante anglophone de 51 ans appelle affectueusement «mon Gaspésien» et qui partage sa vie depuis 27 ans. Quant au pari — bel et bien tenu —, il consistait à intégrer une auberge à un restaurant existant, puis à préserver un boisé de 400 arpents en lui donnant la vocation d'érablière.

«Trois amis voulaient me présenter un célibataire; dans les trois cas, il s'agissait de Gerry, raconte l'aubergiste. Après s'être rencontrés, on s'est dit: "Peut-être qu'on devrait sortir ensemble." Ç'a commencé comme ça, en 1982. Il possédait ici même un restaurant, auquel on a ajouté une auberge six ans plus tard. La région de Vaudreuil-Soulanges étant le terrain de jeu des Montréalais — nous sommes situés à moins d'une heure de route de la métropole —, on savait qu'un jour la nature deviendrait un "produit" recherché.»

LA FEMME DE L'HÔTEL

En 1982, Linda a 24 ans, un petit bagage professionnel dans le domaine de la vente, mais contrairement à son mari, cuisinier et restaurateur, elle n'a aucune expérience en affaires. Toutefois, elle a de l'instinct et une grande soif d'apprendre. Elle seconde donc Gerry et participe aux activités de divers organismes pour s'initier au monde du tourisme et des affaires. Au fil des ans, elle sera, entre autres, présidente des Associations

touristiques régionales associées du Québec (ATRAQ), membre du conseil d'administration de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et cofondatrice du réseau Hôtellerie Champêtre.

Ces responsabilités l'aident à devenir une femme d'affaires accomplie — «C'est en s'impliquant qu'on apprend!» — et à gérer d'une main solide la petite entreprise familiale. Lentement mais sûrement, celle-ci prend de l'expansion. En 1988, une auberge de 26 chambres voit le jour. La famille aussi grossit: Linda et Gérard ont trois garçons qui, aujourd'hui, leur prêtent mainforte, ce qui remplit la maman de bonheur et de fierté. «Michael aide à l'entretien. Neil, diplômé de l'ITHQ, a pris la relève de son père aux fourneaux, tandis que Steven, qui a aussi étudié à l'Institut, s'occupe de la production du sirop d'érable.»

ÉRABLE ET VERGLAS

Aujourd'hui, avec son conjoint, l'aubergiste gère également une érablière. Elle n'est toutefois pas tombée dans la marmite de sirop quand elle était petite. «J'ai grandi dans le secteur anglophone de L'Île-Perrot. Aller à la cabane à sucre ne faisait pas partie de ▷

1 | Les chaudières sont prêtes à recueillir la sève des dieux. 2 | Toujours fort occupée, Linda s'accorde parfois une pause bien méritée devant le foyer de l'Auberge. 3 | Ici, le sirop d'érable coule à flots. 4 | C'est à partir d'arbres tombés lors de la tempête de verglas de 1998 que la Sucrierie a été bâtie. 5-6 | Pierre Cocher (un employé) remplit de sirop des centaines de boîtes de conserve destinées au marché.



C'EST BIEN BEAU ÊTRE UNE ÉPOUSE, UNE MÈRE, UNE GESTIONNAIRE, MAIS ÇA NE SUFFIT PAS À DÉFINIR UNE FEMME. IL FAUT AUSSI PENSER À SOI.



nos traditions.» C'est Gérard — «qui considère m'avoir tout appris!» — qui l'y emmène pour la première fois. Déception.... «Je me disais: "C'est le printemps, c'est une célébration, et on est enfermés dans une cabane sombre où on a froid aux pieds et où on est mal assis."» Et la nourriture? «Rien n'avait été cuit dans le sirop d'érable. Pour moi, c'était un non-sens. Quand est venu le temps de construire notre pavillon de l'érable, quelques années plus tard, je peux vous dire que je savais exactement à quoi il ne ressemblerait pas!»

C'est dans la foulée de la tempête de verglas de 1998 qu'est née la Sucrierie des Gallant. «La région a été privée d'électricité pendant 24 jours. Grâce à nos génératrices, on a pu héberger gratuitement 119 personnes dans les 26 chambres de l'Auberge. Le boisé a subi d'énormes dégâts. C'était comme si une bombe avait explosé. Les arbres, surtout des cèdres, tombaient les uns après les autres. Puisqu'il nous fallait faire quelque chose de tout ce bois, mon mari a proposé de construire une cabane à sucre en bois rond.» Ce qui a été fait au cœur d'un terrain comptant quelque 10 000 érables à sucre, selon les exigences de Linda: une fenestration généreuse afin de pouvoir jouir du paysage et regarder les enfants jouer dans la neige; un mobilier en bois confortable dans une salle spacieuse; et un menu où l'érable est à l'honneur, de la bière parfumée à l'érable jusqu'aux gâteaux («Et pas juste du pouding-chômeur!»), en passant par le jambon et son eau d'érable ainsi que par la vinaigrette qui accompagne la salade. Le sucre produit sur place trouve même son utilité au spa de l'Auberge, où il sert d'exfoliant!

SORTIR DE L'AUBERGE, UN JOUR...

Au milieu de la quarantaine, Linda constate qu'elle a travaillé fort toute sa vie. En effet, gérer une auberge n'est pas de tout repos. On ne se la coule pas douce tous les jours. «Aujourd'hui, nous avons 60 employés, mais au début nous n'en avions qu'une et nous faisons tout: la lessive, les repas...» Quand j'évoque le fait que certaines lectrices de *Vita* rêvent de posséder un jour un gîte touristique et qu'un petit conseil serait apprécié, la femme d'affaires s'exclame: «Oh, mais qu'elles viennent m'en parler. C'est énormément de travail! Le nombre restreint de chambres d'un gîte ne permet pas financièrement d'engager du personnel, alors c'est vous et votre conjoint qui vous tapez tout le boulot. Et comme il y en a toujours un qui en fait moins que l'autre, ça crée parfois des frictions...»

Linda se dit donc qu'elle n'a peut-être pas assez profité de la vie. À la même époque, à l'hôpital où une de ses amies se meurt du cancer du sein, elle fait la connaissance des cinq autres copines de celle-ci. «Chaque semaine, on organisait un pique-nique

dans sa chambre, une vraie fête. Les folies qu'on a pu faire pour égayer ses derniers mois... Chose certaine, on n'était pas là pour pleurer!» L'amie est décédée, non sans avoir auparavant uni six femmes qui, depuis, se retrouvent ponctuellement pour rire, voyager, passer de bons moments ensemble. «L'autre weekend, on est arrivées à Mont-Tremblant le vendredi à 18 heures, on a enfilé nos pyjamas et on s'est rhabillées le dimanche à 14 heures, au moment de repartir! On a cuisiné, on a regardé *Sexe à New York* pour une énième fois et on a ri! C'est bien beau être une épouse, une mère, une gestionnaire, mais ça ne suffit pas à définir une femme. Il faut aussi penser à soi.»

À voir Linda si enjouée, si épanouie, il semble bien que cette nouvelle philosophie lui réussisse. On parie que son Gaspésien, ses fils, ses hôtes et ses clients en profitent également! ▷

LES BONNES ADRESSES DE LINDA

■ **Parc Arbraska Rigaud** (arbraska.com)

«Pour découvrir la beauté des paysages... vus du haut des arbres.

Attention, la plupart de ces activités ne s'adressent pas aux enfants!»

■ **L'escapade - Les sentiers du mont Rigaud**

(ville.rigaud.qc.ca, à l'onglet Attractions et événements)

«On y fait de la raquette, du ski de fond ou tout simplement de la randonnée pédestre sur 25 kilomètres. On peut y accéder à partir de l'Auberge et de la Sucrierie.»

■ **Base de plein air des Cèdres**

(basedepleinairdescedres.com)

«Les sentiers sont tracés en pleine pinède. Une escapade magique!»

■ **Sanctuaire Notre-Dame-de-Lourdes**

(viateurs.ca/sanctuaire/index.php)

«Situé juste à côté du champ de patates transformées — selon la légende — en cailloux, le sanctuaire est un de mes endroits préférés parce que la nature y est grandiose. Et comme la nature, c'est mon église...»

■ **Hudson** (ville.hudson.qc.ca)

«J'aime beaucoup cette petite ville parce que les Anglais y ont préservé des arbres majestueux et de belles demeures victoriennes. Je vous recommande d'aller manger un *steak and kidney pie* au Willow Inn [208, rue Main] et d'aller faire un tour au marché aux puces Finnegan [775, rue Main]. C'est là que j'ai déniché plusieurs des antiquités qui meublent l'Auberge.»

■ **Festival des couleurs de Rigaud**

(festivaldescouleurs.com/traindescouleurs.htm)

«Chaque automne, c'est un rendez-vous pour une journée extraordinaire! Il y a un marché des saveurs et toutes sortes d'activités. Les Montréalais peuvent venir en train jusqu'à Rigaud et, sur place, se déplacer en diligence! C'est unique.»

TARTARE
DE SAUMON





ENDIVES FARCIES
AU CHÈVRE
ET AUX NOIX DE
GRENOBLE

KIR À L'ÉRABLE
DES GALLANT





1



2



4

1-2-3 | Neil, le fils de Linda, en pleine démonstration de tire sur la neige. 4 | Les chevreuils se laissent photographier sans trop de peur. 5 | Linda et Doc, son cheval hongre. 6 | Un des succulents produits de l'érable qu'on peut acheter sur place.



3



5



6

TARTARE DE SAUMON

(donne une douzaine de bouchées)

- 200 g (7 oz) de saumon frais, coupé en dés (on peut utiliser du saumon fumé si on n'aime pas manipuler du poisson cru)
- 22 ml (1 1/2 c. à soupe) d'échalote française hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de ciboulette hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable médium (ou foncé, pour un goût plus prononcé)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

1. Mélanger tous les ingrédients.

2. Servir sur des tranches de concombre, ou encore dans des cuillères chinoises ou des verres à liqueur. Garnir de fromage de chèvre frais, si désiré.

ENDIVES FARCIES AU CHÈVRE ET AUX NOIX DE GRENOBLE

(donne 12 feuilles farcies)

- 60 ml (1/4 t) de sirop d'érable (médium ou foncé)
- 60 ml (1/4 t) de sauce soya à teneur réduite en sodium
- 250 g (8 oz) de fromage de chèvre crémeux (de préférence déjà assaisonné; sinon ajouter des herbes fraîches hachées, du sel et du poivre, au goût)
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de Grenoble finement moulues
- 12 feuilles d'endives

1. Porter le sirop d'érable et la sauce soya à ébullition puis, à feu doux, laisser réduire de moitié ou plus, soit jusqu'à l'obtention d'une consistance de vinaigre balsamique épais. Laisser reposer à la température ambiante.

2. Combiner le fromage et les noix, puis farcir les feuilles d'endives de ce mélange. Verser un filet de la réduction de soya et d'érable (s'il en reste, la conserver pour un autre repas, par exemple en accompagnement du saumon grillé). Si désiré, garnir de pommes en julienne, de ciboulette fraîche et de noix de Grenoble grossièrement hachées.

ASTUCE DE LINDA

«Si vous utilisez une poche à douilles, assurez-vous que les noix sont moulues très finement afin de ne pas en bloquer l'ouverture. Pour ma part, je préfère façonner des quenelles avec la préparation en me servant de deux petites cuillères et les déposer sur les feuilles d'endives.»

KIR À L'ÉRABLE DES GALLANT

(donne 5 ou 6 verres)

- Whisky à l'érable (de type Sortilège, à la SAQ)
- Sucre d'érable granulé ou sirop d'érable
- 1 bouteille de 750 ml de vin mousseux ou de cidre de pomme pétillant

1. Dans des flûtes à champagne, mettre 7 ml (1 1/2 c. à thé) de whisky et 1 ml (1/4 c. à thé) de sucre d'érable ou 7 ml (1 1/2 c. à thé) de sirop d'érable, puis y verser le mousseux. Tchintchin! ▼

Note: Ces recettes ont été élaborées par Neil Gallant.

LA SUCRERIE ET L'AUBERGE DES GALLANT

1160 et 1171, chemin Saint-Henri, Sainte-Marthe,
1 800 641-4241, gallant.qc.ca.

