



AUBERGE DES  
*Glacis*  
★★★

**COMMUNIQUÉ**  
pour diffusion immédiate

---

## 23<sup>ième</sup> Grands prix du tourisme en Chaudière-Appalaches **L'AUBERGE DES GLACIS SE DISTINGUE**

**ST-EUGÈNE-DE-L'ISLET, le samedi 5 avril 2008.** L'Auberge des Glacis a été couronnée **Lauréat régional aux Grands Prix du tourisme québécois**, lors du gala de Chaudière-Appalaches, qui se tenait à Thetford-Mines, le vendredi 4 avril. L'établissement a remporté la palme dans la catégorie Hébergement - 1 à 3 étoiles.

### **Premier prix pour deux anciens journalistes devenus... aubergistes**

Cette récompense confirme aux nouveaux propriétaires de l'établissement qu'ils ont réussi leur changement de carrière en tourisme avec succès. **Nancy Lemieux** et **André**



**Anglehart** ont fait leur marque en journalisme pendant des années en Abitibi-Témiscamingue (Première Chaîne de Radio-Canada et Radio Nord Communications) avant d'acquérir l'*Auberge des Glacis* à l'été 2006. En plus d'être arrivés à maintenir l'image de prestige établie par leurs prédécesseurs, ils ont su la bonifier et en accroître le rayonnement.

### **Olivier Raffestin : un chef incontournable en Chaudière-Appalaches**

Dès le départ, Nancy et André ont dû relever tout un défi : trouver un remplaçant de taille à l'ancien chef-propriétaire Pierre Watters. Ils ont déniché la perle rare en offrant le poste au sous-chef Olivier Raffestin, qui y travaille depuis 2000. Ce dernier a coiffé la toque de son maître avec brio et s'est démarqué rapidement, en proposant une cuisine savoureuse à son image : un mélange d'audace et de raffinement... tout en subtilités!



### **Une récompense qui salue employés, producteurs et fins gourmets**

Ce grand prix procure un sentiment de fierté à toute l'équipe de l'*Auberge des Glacis* qui contribue, 7 jours sur 7, à la réputation d'excellence de l'établissement. Cet honneur offre également une belle vitrine à tous ces producteurs locaux qui garnissent la table et dont le nombre a presque triplé en moins de deux ans. Les propriétaires ajoutent qu'ils n'auraient pu avoir une telle distinction sans l'appui de la clientèle qui poursuit l'aventure gastronomique des Glacis, saison après saison, et qui demeure ses meilleurs ambassadeurs!

Les heureux gagnants et leur chef Olivier se rendront maintenant à Montréal, le vendredi 9 mai, pour la finale provinciale des Grands Prix du Tourisme Québécois.

# L'Auberge des Glacis



*L'Auberge des Glacis* est un trésor niché au creux d'un vaste domaine, entre le fleuve et la montagne, à une heure de Québec, dans la région de Chaudière-Appalaches.

Une page d'histoire de la Côte-du-Sud est gravée sur les murs de pierre de cet ancien moulin seigneurial, datant de 1840. La salle à manger chaleureuse de 45 places permet de découvrir les saveurs uniques de la table gourmande, concoctée avec les produits d'ici. L'établissement offre 10 chambres au décor enchanteur avec salle de bain privée, un parc de 5 hectares, un belvédère avec vue sur le fleuve, des sentiers pédestres et une verrière quatre-saisons...sur le bord de la rivière Tortue. Ce bâtiment ancestral a été transformé en une magnifique auberge en 1989.

---

À noter que la table gourmande de l'Auberge des Glacis met en valeur plusieurs produits de **Chaudière-Appalaches**:

- lapin de St-Pamphile
- chevreau de l'Islet et de St-Gervais de Bellechasse
- porc naturel de Laurier-Station
- tisane, boeuf Charolais et faisan de Cap-St-Ignace
- fromages de l'Isle-aux-Grues et de La Pocatière
- esturgeon de Montmagny
- pain, bison et foie gras de St-Jean-Port-Joli
- farine de St-Roch-des-Aulnaies
- chocolat de Lévis
- pleurotes et endives de St-Gilles-de-Lotbinière

*...et bien d'autres!*

De plus, chaque saison, le Chef Olivier choisit toujours un produit de **l'Abitibi-Témiscamingue** sur sa carte... un clin d'œil aux proprios!

- brochet de l'Abitibi (toute l'année)
- fromage de Lorrainville (Cru du Clocher) et de La Sarre (Allégretto)
- caviar d'esturgeon du Témiscamingue

---

**L'Auberge des Glacis : une aventure gastronomique  
inoubliable au moulin... à une heure de Québec!**

**Source :**

Nancy Lemieux et André Anglehart  
(418) 247-7486 sans frais : 1-877-245-2247  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) / [info@aubergedesglacis.com](mailto:info@aubergedesglacis.com)