

LA CABANE À SUCRE LA BRANCHE CÉLÈBRE AVEC FIERTÉ SES 50 ANS!

La réputation d'excellence de la Cabane à sucre La Branche, à Saint-Isidore, n'est plus à faire! Accueil chaleureux, succulent repas et service hors pair en font un incontournable du temps des sucres. Ses origines remontent aux années 40, alors que Willie Desgroseilliers, le grand-père de Marcel, l'actuel propriétaire, produisait du sirop et du sucre d'érable pour les besoins de sa famille, les surplus étant vendus dans des épicerie de Montréal. Mais c'est véritablement il y a 50 ans que la cabane a été ouverte au public grâce à l'initiative de Victor, le père de Marcel. La première cabane à sucre commerciale a été érigée sur le site actuel, dans le rang Saint-Simon, qui se trouve être une « branche » du rang Saint-Régis, de laquelle la cabane tire son nom.

« Les gens venaient pour voir mon père, se rappelle Marcel. C'était un vrai boute-en-train, qui aimait taquiner et faire un brin de jasette avec eux. C'était l'attraction de la place! » Pendant 20 ans, Victor, aux commandes, et sa femme Marie-Ange, aux fourneaux, ont exploité la Cabane à sucre La Branche, pour ensuite passer le flambeau à Marcel, technologiste agricole de métier, et sa femme, Marie-France Lohé, québécoise d'origine bretonne, diététiste diplômée de l'Université McGill. La Cabane à sucre La Branche tire profit de 1200 érables entaillés, disséminés sur 10 arpents de terrain. Elle peut recevoir jusqu'à 260 convives répartis dans 4 salles de capacité différente.

Marie-France et Marcel Desgroseilliers sont également propriétaires de la ferme maraîchère Bec Sucré qui produit du chou-fleur et du cantaloup. Les fruits de leurs récoltes, transformés, se retrouvent au menu de la cabane à sucre. « Cette année, 20 % de notre production sera certifiée bio », souligne Marie-France.

De la fine cuisine santé au menu de la cabane à sucre!

C'est à Marie-France qu'incombe l'élaboration du menu, la préparation des mets, l'organisation des repas et le contrôle de qualité global. Elle expérimente sans cesse de nouvelles recettes pour vous offrir un menu varié, avec sa touche d'originalité. En qualité de diététiste, elle a su adapter judicieusement les recettes traditionnelles de grand-maman aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui. Il en résulte un menu des plus alléchants : soupe aux pois ou aux légumes et pains chauds, cretons et saucisses maison épicées, salade de chou et céleri rave, carottes et navets glacés au sirop d'érable, jambon fumé à l'érable, omelette soufflée au four, oreilles de crisse, grillades de lard, pommes de terre rôties, fèves au lard maison, petits cornichons et choux-fleurs marinés maison, ketchup aux fruits et au melon, crêpes, tarte au sirop d'érable et les fameux grands-pères au sirop d'érable. Thé, café, lait ou tisane complètent le repas, et vous pouvez apporter votre boisson alcoolisée. Les mets sont servis à volonté, mais gardez-vous une petite place pour savourer la délicieuse tire sur la neige! Le sirop est fait sur place, de façon artisanale, dans un évaporateur chauffé au bois.

« Chez nous, l'accent est mis sur la qualité des produits offerts, précise Marie-France. Tout est fait maison! Les tartes sont confectionnées la journée même. Nos viandes sont maigres et nous utilisons le moins de gras possible et aucun additif alimentaire dans la préparation des mets. Nous pouvons ainsi vous offrir un repas de qualité où la saveur est à l'honneur mais pas nécessairement les calories! », conclut-elle.

Une famille tricotée serrée!

Marie-France et Marcel Desgroseilliers ont six enfants, cinq garçons et une fille : Ghislain, François, Denis, Michel, Lilianne et Louis. « Nos enfants font notre fierté et sont la force de l'entreprise, affirme Marcel. Ils participent tous au succès de la cabane à sucre, selon leurs disponibilités et leurs affinités. Certains travaillent à la billetterie, d'autres au service aux

tables. Quant à Lilianne, c'est le bras droit de Marie-France à la cuisine et elle est dans les petits secrets de sa mère concernant les mets. » « Il y a toujours un Desgroseilliers pas très loin dans la cabane à sucre! », renchérit Marie-France. La belle complicité existant entre les enfants et leur bonne humeur communicative contribuent à recréer l'ambiance festive et conviviale d'une vraie cabane à sucre familiale.

« Nous avons la chance d'avoir des enfants en bonne santé, confie Marcel. Ils sont vigoureux et tous arborent fièrement le chandail avec l'inscription : "Nourris aux *beans* et au jambon!" », ajoute-t-il en souriant.

Un service cinq étoiles!

En plus des enfants, La Cabane à sucre La Branche emploie une quarantaine de personnes qui ont développé un sentiment d'appartenance, un véritable attachement à l'entreprise. « Des clients nous ont même dit : "On dirait que tous vos employés sont propriétaires!", rapporte Marie-France. C'est signe qu'ils sont consciencieux et dévoués, qu'ils ont à cœur de bien les servir. C'est important pour nous qu'ils travaillent dans le plaisir. On rit beaucoup et cela a un effet d'entraînement. L'ambiance de travail est vraiment agréable! »

À la Cabane à sucre La Branche, l'excellente qualité du service commence dès la réservation. « Notre gestion des réservations vous assure qu'il n'y ait pas ou à peu près pas d'attente par rapport à l'heure prévue », explique Marcel.

Des activités divertissantes et éducatives

Après un copieux repas, quoi de mieux que de se dégourdir les jambes! La Cabane à sucre La Branche vous propose différentes activités : une randonnée pédestre dans les sentiers de l'érablière, une promenade en traîneau ou en carriole tirés par des chevaux ou une visite à la mini-ferme, où vous pourrez voir de près des chèvres, des lapins, un veau et des cochons. Un DJ anime les soirées du vendredi et du samedi soir pour vous faire danser sur des musiques variées. Vous pouvez également visiter l'évaporateur et en apprendre davantage sur la fabrication du sirop d'érable et des sous-produits faits sur place, que vous pouvez d'ailleurs acheter.

Marie-France et Marcel ont encore bien des projets, et ce, autant pour leur cabane à sucre que pour leur ferme maraîchère. Mais, après 30 années à la tête de la Cabane à sucre La Branche, ils peuvent légitimement penser à être un peu moins souvent sur la ligne de front pendant les huit semaines d'activité intense que dure le temps des sucres. De toute façon, la relève est déjà bien impliquée dans l'entreprise et se prépare à poursuivre la tradition d'excellence qui a fait sa renommée.

La famille de Marie-France et Marcel Desgroseilliers vous invite à venir partager avec elle une expérience du temps des sucres inoubliable! Pour réserver, il suffit de composer le **450 454-2045** ou le **450 454-4110**.

*Publireportage réalisé par Louise Larivière
Le 7 avril 2009*