

La Sapinière, quatrième partie (1990-2013...)

Nous ne savons pas encore quel titre donner à cette dernière ou quatrième partie. Nous avons tenté « le déclin » ou « la fin », ou encore « l'abandon », mais en fait nous n'en savons rien (en février 2022) et nous avons décidé de nous contenter de « quatrième partie ». La Sapinière est vide et plus ou moins abandonnée depuis 2013. Un projet de renouveau et de bonification (Centre de villégiature santé bien-être ORA au Domaine la Sapinière) est né dans les années 2010 mais a été abandonné en 2021. Malgré les efforts des propriétaires, quelques parties des édifices se sont effondrées depuis deux ou trois ans. Nous ignorons si ce qui reste de La Sapinière ne sera pas démoli dans les mois ou années à venir.

Donc nous ne racontons pas vraiment l'histoire ici de cette dernière période. Nous avons collé quelques pièces qui ont à voir avec ces dernières années et mis ensemble quelques informations. Heureusement, la plupart des acteurs de ces dernières années sont toujours vivants et pourront témoigner le moment voulu.

La période est évidemment marquée par la disparition du tandem Bobbie et Jean-Louis Dufresne (elle en 1995 et lui en 2003) et la vente assez rapide à des intérêts étrangers en 2003. Des chefs et des directeurs s'y sont succédés mais sans le panache de Marcel Kretz ou de Philippe Belleteste.

Une histoire à construire, une mémoire à renouveler...

L'hôtel La Sapinière de Val-David : soixante ans... déjà

MARTIAL DASSYLVA

■ En 1939, si vous aviez décidé de passer la nuit à La Sapinière de Val-David, combien auriez-vous payé en bel argent du Dominion, pour employer une expression d'un voisin, Séraphin Poudrier ? Un dollar pour la chambre et 2 dollars pour la pension (les trois repas), et 10 cents, pour la taxe de vente de 5% alors en vigueur au Québec. Et si vous y aviez séjourné une semaine, vous auriez déboursé 4,50 \$ pour la chambre et 9,50 \$ pour la pension, et 0,48 cents pour la taxe de vente. Une aubaine, quoi.

« Plus les gens restaient longtemps, moins cela coûtait cher », ajoute en riant le propriétaire des lieux, monsieur Jean-Louis Dufresne. Quarante-trois ans, bon pied, bon oeil, vif d'allure et vif d'esprit, monsieur Dufresne se prépare à fêter les soixante ans de son établissement, un joyau de l'hôtellerie des Laurentides.

Cette semaine, quelques moments avant de présider un repas spécial marquant le lancement des célébrations, Jean-Louis Dufresne esquissait à grands traits l'histoire de l'établissement dont il « est toujours le maître », de l'avis même de sa fille unique et collaboratrice Marie-Andrée.

« Tout ça a commencé sur une base temporaire, dira mon interlocuteur. Mon père, Léonidas, marchand général de son état qui a été maire de Val-David, avait décidé de construire une auberge en bois rond. Pour donner de l'ouvrage aux gens de la région. On sortait de la crise et l'ouvrage était rare. On avait 20 chambres.

« Dans l'esprit de mon père, l'auberge, c'était temporaire. On démarrait, puis on revendait avec profit. Quand on est venu pour vendre, il n'y a pas eu d'acheteur. On est resté pris avec. Le temporaire est devenu permanent.

« En 1940, on a agrandi. On est passé à quarante chambres. Puis cinquante, puis soixante-dix. On est même monté à quatre-vingt. Aujourd'hui, nous avons ramené ça soixante-dix. »

Soixante-dix chambres, et tous les services connexes d'hôtellerie et de restauration propres à un centre de villégiature quatre saisons.

Table réputée

Parlant de restauration, disons que la table de La Sapinière est devenue au cours des ans l'une des plus réputées des Laurentides et du Québec. De 1946 à 1958, ses cuisines ont été dirigées par le chef Roger Puvilland. En 1961 lui succédait le chef alsacien Marcel Kretz, qui a été en poste pendant trente ans. Le chef Robert Cholette a pris la relève il y a trois ans.

Et ce qui ne gâte rien : l'établissement possède l'une des caves les plus impressionnantes du Québec. Près de 20 000 bouteilles au total, avec une variété de plus de trois cent cinquante étiquettes. De quoi faire rêver tous les amateurs de bon vin. À l'occasion du soixantième anniversaire, on s'est fait préparer deux grands crus sous étiquette maison, un Macon et un Bourgogne.

Pour mieux souligner cet anniversaire, l'hôtel a procédé également à un programme important de rénovation, « payé sans emprunter, dira fièrement

monsieur Dufresne, avec les revenus d'intérêt générés par les profits ». Un débours de 700 000 \$ au total. Le mobilier des salons et de tous les endroits collectifs a été rajeuni, la décoration des chambres a été refaite sous la direction de la fille du patron, une grande salle de réunion a été aménagée dans une aile.

Selon Jean Primeau, le directeur de l'hôtel, La Sapinière accueille chaque année environ 20 000 clients. L'hôtel emploie présentement quatre-vingts personnes. La saison d'été reste la sai-



PHOTO ROBERT NADON, LA PRESSE

Monsieur Jean-Louis Dufresne devant la pavillon principal de La Sapinière.

son la plus fréquentée, même si on essaie d'augmenter la clientèle d'hiver.

Pas de retraite

Plusieurs événements spéciaux marqueront le soixantième anniversaire de l'hôtel de Val-David. On se propose notamment d'organiser pour le 24 juin 1996 une grande rencontre au cours de laquelle on espère pouvoir réunir tous les anciens employés. Cette manifestation coïncidera avec une partie des fêtes

du soixante-quinzième anniversaire de fondation de la paroisse de Val-David.

Monsieur Dufresne a-t-il des projets d'avenir ? De toute évidence, celui de retarder l'heure de la retraite le plus longtemps possible. Depuis la mort de sa femme, en mars dernier, il a comme qui dirait repris goût à la tâche. Sans doute a-t-il de bonnes raisons d'avoir confiance. On vit vieux dans la famille Dufresne : l'arrière-grand-père Jean-Baptiste est mort à quatre-vingt-sept ans, le

grand-père Dosithé à quatre-vingt-six et son père Léonidas à cent six.

Une chose est sûre : l'hôtel La Sapinière n'est pas à vendre. Dans le cahier-souvenir publié à l'occasion du soixantième anniversaire, monsieur Dufresne termine son mot d'introduction par cette phrase qui en dit long sur sa détermination. Aux futurs clients de La Sapinière il déclare en effet : « Vous pouvez compter sur ma présence pour de nombreuses années. »

La Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage du Canada

Jean-Louis Dufresne

1913 - 2003

J'ai le regret de vous informer du décès de notre cher ami Monsieur Jean-Louis Dufresne survenu au début du mois de mars 2003.

La famille Dufresne est étroitement liée à l'histoire de Val-David. En 1849 trois pionniers s'installèrent au nord de Saint-Jérôme, Jean-Baptiste Dufresne fut l'un d'eux. Au début des années 30, la crise économique persiste et le petit-fils Léonidas, pour donner du travail aux gens du village, décide de construire une auberge de 20 chambres. La Sapinière vit le jour en 1936 au bord du lac qui porte son nom.

C'est en 1940, que monsieur Dufresne entreprend de parfaire la modeste auberge de 20 chambres. Il la transformera graduellement jusqu'à lui donner la stature d'un superbe hôtel de villégiature de 70 chambres, muni de tous les services exigés dans un établissement de luxe. C'est aussi durant cette période qu'il rencontre la compagne de sa vie, " Bobie " Ducharme, qui demeura la précieuse collaboratrice de tous les instants dans l'édification de La Sapinière. Ils ont toujours considéré leur établissement comme une maison privée où le client est un ami en visite et où la priorité est " L'Art de bien recevoir ". Depuis quelques années, Marie-Andrée leur fille, a repris le flambeau de ce bel héritage familial.

Le couple Dufresne choisira la gastronomie comme marque de commerce et n'engagera que des professionnels. Le chef alsacien, Marcel Kretz, contribuera grandement à la réputation d'excellence de sa table par sa tradition d'originalité et mènera la brigade durant 30 ans. Sa cave à vin compte 8 000 bouteilles de 400 étiquettes différentes, très rare de nos jours.

La Sapinière s'est impliqué à part entière dans les initiatives sociales et culturelles de Val-David. En plus de fournir du travail à plusieurs familles, elle a encouragé les associations sportives et culturelles du village.

En 1957, monsieur Dufresne servit à la présidence de l'Association des Hôteliers du Québec et devint un précieux collaborateur de Maître Gérard Delage dans ses démarches pour faire amender la loi des alcools. Il fut également président de Laurentian Association et l'initiateur des salons-dégustation des Laurentides. Avant que l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec soit créé, en 1969, La Sapinière a été le berceau des cours d'hôtellerie donnés à l'intention des hôteliers et hôtelières de la province et ce, pendant une dizaine d'années.

Les mérites et les honneurs accumulés sont innombrables mais parmi tous ceux là on peut mentionner:

- En 2002 il fut le premier à recevoir " Le Prix des Ambassadeurs " décerné par Les Ambassadeurs du vin au Québec
- Grand Chevalier décerné par l'Association des Hôteliers du Québec
- Ordre du Mérite Hôtelier décerné par l'Association des Hôteliers du Québec
- Hôtelier de l'année décerné par l'Association des Hôteliers du Québec
- Grand prix d'Excellence de Tourisme Canada et Tourisme Québec
- Honoris Causa de l'I.T.H.Q.
- Homme du mois de l'Association des diplômés H.E.C. et la revue Commerce
- Grand Prix Association Touristique des Laurentides
- Premier Prix provincial du Mérite de la Restauration

Quelques évènements en lien avec La Sapinière :

- En 1190, afin de « rajeunir » l'image de La Sapinière, sur les conseils d'une firme de consultants engagée par Jean-Louis Dufresne, Marcel Kretz est remplacé par un chef engagé en France.
- Depuis 1992, Robert Cholette est chef à La Sapinière, a repris le flambeau de Kretz en 1992, probablement décembre 1990
- En 1999, Jocelyn Lemieux devient premier chef
- On construit une piste d'atterrissage d'hélicoptère à La Sapinière en 2006
- Katy Normandin est sous-chef pâtisserie en 2005
- En 2000 Kretz est coach du team Canada aux olympiades mondiales de cuisine : il reçoit l'Ordre du Canada. Le Canada avait remporté l'or aux dernières olympiades culinaires en 1996.
- Micheline Gignac est directrice en 1991
- La sapinière reçoit le carrefour des aînés de Boucherville en 2011 et 2010, sortie d'hiver en 2008 aussi
- Mort de Françoise Kayler, critique en matière de gastronomie à La presse en 2010. Article de Kretz sur elle

Notes d'entrevue Marie-Andrée Dufresne par Paul Carle, SHPVD
Entrevue spontanée le 1^{er} février 2017

Elle est née en 1945

En 1952 son père fait installer des gicleurs à la grandeur

Son père était un bon catholique, généreux, honnête, qui ne faisait jamais d'argent avec la Sapinière; il se payait un salaire, il payait un salaire à sa femme et leur voiture était fournie; à son décès il n'a laissé que 60K \$. Tout le monde les pensait riches, ils ne l'étaient pas; ils vivaient sans trop de luxe dans une petite maison.

Sa mère, Émérence, est née à Beloeil, la douzième de douze; tous les autres enfants ont eu des prénoms corrects sauf elle; dès l'âge de 7 ans elle savait qu'elle n'aimait pas son nom; à la maison on s'est mis à l'appeler « bébé » puis « baby » puis vers 18 ans « bobie »; son mari a continué à l'appeler ainsi. Elle était autoritaire et contrôlante, maniaque selon certain (on pouvait manger sur le plancher à La Sapinière); elle est morte en 1995.

Une fois par année à l'automne on fermait La Sapinière pour un ménage complet et une repeinture

MA Dufresne a fait refaire toute la décoration de La Sapinière en 1995-1996; elle est arrivée à vendre La Sapinière rapidement, ce qu'elle voulait.

La réputation de La Sapinière était due en bonne partie à Claude Hinton qui a assuré la décoration; Frederic Back a travaillé avec lui; il y a même des dessins sur des poutres de la cave à vin.

Elle a l'impression que son père a fait tout cela pendant ces années pour la gloire; « on donne tout » disait-il tout le temps à la maison. La Sapinière avait une super réputation mais était un des hôtels les moins chers dans les Laurentides.

Reconnaissance de prestige

GASTRONOTES

Françoise Kayler

Les cuisiniers viennent de recevoir une reconnaissance à laquelle ils ne s'attendaient certainement pas : pour la première fois, un des leurs vient d'être nommé membre de l'Ordre du Canada.

« La preuve que nous existons », penseront plus d'un de ceux qui, désespérément, depuis des années, cherchent à obtenir une reconnaissance officielle du métier qu'ils exercent. Une reconnaissance professionnelle.

Marcel Kretz est le premier cuisinier au pays à être nommé, par le gouverneur général, membre de l'Ordre du Canada. Alsacien de naissance et diplômé du Lycée technique hôtelier de Strasbourg, Marcel Kretz est arrivé au Québec en 1953 et, tout de suite, a choisi de s'établir dans les Laurentides.

Tout le monde sait qu'il a dirigé les cuisines et fait la réputation de La Sapinière, de Val-David, pendant 29 ans ! Mais il ne s'est pas contenté de cet engagement. Participant aux concours internationaux, il a contribué à bâtir la réputation de la cuisine d'ici à l'étranger.

Comme membre, capitaine et directeur d'équipes québécoises et canadiennes, il a à son actif trois Olympiades culinaires à Francfort, des concours à Singapour, au Luxembourg, en Autriche, aux États-Unis et en Israël.

Bien avant que l'on mette les produits québécois de l'avant, Marcel Kretz les utilisait. Il a tou-

jours cultivé herbes et salades, il a toujours été... aux champignons. Il a fait la promotion des produits d'ici au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en Malaisie, en Afrique du Sud... Et il continue.

Le cuisinier a toujours été vu comme un individualiste. Mais,



Marcel Kretz

au fond de lui, tout le rattache à une grande famille...

Voilà la réaction de Marcel Kretz à l'annonce de cette nomination : « Est-ce que cet événement peut

rejaillir un peu sur toute la profession ? J'aimerais bien. Je l'espère. Quant à moi, que tous ces amis et collègues, tous ces anciens sachent combien je leur dois. Je peux citer quelques noms, mais la liste est plus longue que cela et je vais en oublier : les Marcel Beaulieu, Raymond Ferry, Albert Schnell, Peter Muller, Carlo del'Olio, Rudi Schneider, Rodolphe Dosseger ; les disparus, Max Rupp, Lucien Barraud, André Bardet, Pierre Demers... Et tous ces autres cuisiniers que j'ai rencontrés à travers le Canada et pendant mes voyages. Mais, surtout, tous ces jeunes qui ont travaillé avec moi, à La Sapinière et pendant les concours. Toutes ces personnes qui m'ont inspiré continuellement, et c'est grâce à eux que j'ai pu garder la foi et continuer à croire en notre existence de cuisinier. »

La Presse 31 janvier 1998

La Sapinière: une nouvelle cuisine pour de vieux habitués

AUBERGES
ET RELAIS DE CAMPAGNE



MICHEL MAROIS

Plus facile pour une auberge de s'adapter sans cesse aux exigences des clients. Surtout quand une tradition plus que cinquantenaire définit ce que vos «vieux habitués» attendent de leur séjour. À La Sapinière, pourtant, une équipe expérimentée et ma foi fort dynamique est en train de relever le défi du mariage de la tradition et de l'invention.

Fondé en 1936, par Léonidas Dufresne, le petit-fils d'un des tout premiers pionniers à s'installer au nord de Saint-Jérôme, La Sapinière est à tout point de vue un monument de l'hôtellerie québécoise. Érigé un peu à l'écart du village de Val-David, au bord d'un lac artificiel, l'hôtel contenait initialement une vingtaine de chambres, toutes regroupées dans un bâtiment de

bois et de pierre. Aujourd'hui, on compte 70 chambres réparties dans l'hôtel proprement dit et dans trois annexes et deux chalets.

Les chambres, qui ont été rénovées il y a quelques années, sont décorées avec simplicité et bon goût. Les salles de bains sont très complètes, aussi bien dans les chambres que dans les suites.

Demandez aux clients ce qui les amène à La Sapinière et ils répondront inmanquablement: la table. Longtemps le domaine du chef réputé Marcel Kretz, la cuisine est aujourd'hui dirigée par Robert Cholette. Celui-ci a repris l'an dernier le flambeau qui avait un peu pâli après le départ de Kretz en 1991.

Cholette, qui a travaillé dans plusieurs auberges des Laurentides et de la Mauricie, s'est vite intégré à la brigade de La Sapinière. Sa cuisine, qui respecte la structure des repas élaborée par Kretz, introduit une touche d'originalité qui étonnera les habitués sans toutefois les dérouter. C'est d'ailleurs sans doute là, dans la cuisine, que le mariage dont on parlait plus haut entre tradition et invention est le mieux réussi.

Deux forfaits sont proposés selon qu'on souhaite prendre

deux ou trois repas par jour dans la grande salle à manger de l'hôtel. En indécisité avec notre *balance*, nous avons opté pour la première solution.

Le petit déjeuner-buffet, copieux à souhait, propose oeufs, bacon, saucisses, crêpes, céréales, fruits, fromages, croissants, rôtis et bien d'autres choses encore. Servi entre 8 h et 10 h, ce repas vous permet pratiquement de vous rendre au diner sans autre sustentation qu'un léger goûter.

Le soir, ce n'est d'ailleurs pas une mauvaise idée de se présenter à table avec un bel appétit. La table d'hôte de La Sapinière compte cinq services (six, si on compte la salade qui accompagne le plat principal) et la variété du menu, chaque jour renouvelé, renversera même les plus gâtés des gourmets.

En entrée, cinq plats froids et un plat chaud sont proposés. À notre passage, le «Pâté de gibier en croûte aux pistaches et fines herbes» nous a ravés et un coup d'œil indiscret aux tables voisines nous a permis de constater que les convives semblaient aussi satisfaits du «Saumon Atlantique à l'écorce d'orange et citron vert» ou du «Suprême de caille laqué à la Thaïlande».

Quatre soupes et potages

sont ensuite offerts. Tant le «Potage champêtre» (une crème de légumes très raffinée) que le «Potage cultivateur» (une délicate soupe aux légumes) nous ont agréablement étonnés.

En plat principal, nous avons le choix entre huit sélections. Tout un dilemme, que nous avons tranché en optant pour des valeurs sûres. La «Côte de boeuf de l'Ouest rôtie au jus légèrement épicé» est justement un peu plus épicée que ce qu'on avait l'habitude de déguster à La Sapinière (un commentaire de deux des «vieux habitués» dont on parlait plus haut), mais la cuisson et la préparation sont parfaites et le résultat délicieux. Le «Carré d'agneau à la moutarde de Dijon et poudre de noisettes» se signale aussi par la perfection de sa préparation: les morceaux d'agneau fondent littéralement dans la bouche.

Avant le dessert, une sélection de fromage permet d'achever ou de découvrir un autre des merveilleux vins que renferme la somptueuse cave de La Sapinière. Plus de 20000 bouteilles de 350 sortes de vins sont conservées à l'hôtel et le choix est on ne peut plus complet. Des petits Côte du Rhône aux grands Bordeaux, tous les vins sont de qualité.

C'est le maître pâtissier Jean-Pierre Mojon qui prend la relève du chef Cholette au dessert. Attaché à La Sapinière depuis plusieurs années, Mojon, qu'on surnomme affectueusement le *pâteux*, s'attache autant au plaisir de la bouche qu'à celui des yeux. Son «Delice au chocolat et crème de sésame» vous surprendra agréablement si vous avez l'audace de le préférer au «Mille-feuille aux fraises», au «Flan au coulis de groillettes» ou au «Gâteau basane aux quatre fruits».

Le déjeuner reprend la formule du diner avec la table d'hôte de cinq services et des choix très variés en entrée, en plat principal et en dessert. Pour les visiteurs, ce repas est proposé à 25\$, alors que le diner revient à 36\$ (avant vins, taxes et service).

On mange tant et si bien à La Sapinière qu'un peu d'air frais et d'exercice ne nuisent jamais. Une foule d'activités sont proposées: baignade dans la piscine extérieure, sports nautiques sur le lac, tennis sur des courts synthétiques, randonnées dans les sentiers boisés de l'hôtel et ceux de la région. Les amateurs de bicyclette ont le choix entre ces sentiers et l'ancien tracé du «P'tit train du nord», en voie

d'aménagement entre Saint-Jérôme et Mont-Laurier.

Cette future piste cyclable pourrait bien attirer une nouvelle clientèle, plus jeune, à La Sapinière, accentuant ainsi l'évolution du vieil hôtel qui est si bien personnalisée à l'heure actuelle par son chef Robert Cholette. Quant aux habitués, ils n'ont rien à craindre: le service exceptionnel sera sans doute toujours là pour leur rappeler où ils sont.

LA SAPINIÈRE,
1244, chemin de La Sapinière,
Val-David, J0T 2N0
Tél: de Montréal, 866-8262;
de l'extérieur, 1-800-567-6635
Forfait deux repas (petit-déjeuner, diner): week-end: 105 \$ par personne par nuit; semaine: 100 \$ par personne par nuit. Pour un troisième repas, ajouter 15 \$ par personne. Taxes en sus.

De Montréal, l'autoroute des Laurentides (15) jusqu'à la sortie 76 pour Val-David. Après quelques kilomètres sur la 117, on tourne à droite aux feux de circulation de Val-David sur la rue de l'Église; après la voie ferrée, on tourne à droite sur le chemin de La Sapinière. De là, on suit les indications.

Commentaire en 2000

La Sapinière: ça vaut toujours le voyage?

« Je suis un ancien client de La Sapinière, écrit J.R. Alarie, et j'aimerais bien avoir votre opinion ou celles de vos collègues sur l'état actuel de cet hôtel. Ma dernière visite m'avait fort déçu, je crois que c'était peu de temps après le départ de leur fameux chef. J'aimerais bien y retourner for old time's sake... »

Françoise Kayler ne peut pas se prononcer puisqu'elle n'y a pas mis les pieds depuis un bon moment. Le dernier d'entre nous à y être allé, c'est Michel Marois. Et voici ce qu'il écrivait dans le cahier Vacances/voyage du 12 février dernier : « Idéalement située, dotée d'une table et d'un personnel de qualité, l'auberge La Sapinière pourrait rivaliser avec tous les établissements des Laurentides si l'aménagement et la décoration des chambres et des aires communes étaient au même niveau. « Des travaux de rénovation ont été réalisés au cours des

années, certes, mais le style général laisse encore à désirer, surtout dans les pavillons qui entourent le pavillon principal. Vastes et bien équipées, d'une grande propreté, les chambres déçoivent quand même un peu par leur mobilier rustique et leur décoration vieillotte. »

Michel Marois n'a par ailleurs que de bons mots à l'endroit de l'actuel chef de la Sapinière, Jocelyn Lemieux.

- Les vétérans de l'hôtellerie, dont le doyen Jean-Louis Dufresne, 87 ans, qui est depuis 63 ans directeur de la Sapinière de Val David, se réunissent de temps à autre pour des agapes fraternelles et ont profité de leur dernière rencontre pour souligner à leur manière l'Année internationale des personnes âgées. Tous octogénaires (sauf une exception et retraités (sauf leur doyen et hôte) dans les Laurentides, ces hôteliers émérites sont : Paul Hurtubise, 79 ans, hôtelier pendant 51 ans (à L'Estérel surtout) ; Stanley Ferguson, 80 ans, 55 ans d'hôtellerie (du Laurentide Inn de Sainte-Agathe au Château Frontenac) ; et Roland Liboiron, 88 ans, dont le parcours

d'hôtelier l'a mené de Sainte-Thérèse à la Tunisie en 54 ans de métier. À ce quatuor s'ajoute Henri-Paul Garceau, 83 ans, qui a assisté feu Gérard Delage dans le développement hôtelier québécois.

La presse mars 1999

Jean-Louis Dufresne, propriétaire de l'hôtel La Sapinière de Val-David (depuis 62 ans) a accepté la présidence d'honneur du souper bénéfique de la banque alimentaire Moisson des Pays-d'en-Haut. C'est pour le vendredi 9 octobre, au Bistro à Champlain, de Sainte-Marguerite-du-lac-Masson. Coût : 200\$. Renseignements: (819) 324-0009.

La Sapinière changera de mains

LAURIER CLOUTIER

L'auberge La Sapinière, de Val David, changera de mains d'ici les Fêtes, à la suite d'offres d'achat présentées cette semaine.

Le propriétaire, Jean-Louis Dufresne, l'a confirmé lors d'une interview. Il attend au moins « cinq ou six offres » pour l'hostellerie réputée, au cachet rustique.

Pince-sans-rire, M. Dufresne, 82 ans, explique qu'il a « pensé à prendre sa retraite. C'est un peu tôt mais je veux en profiter ».

Les intéressés ne manquent pas, reprend-t-il plus sérieusement, et « je veux vendre. Mais ce n'est pas encore fait. J'attends des offres écrites, cette semaine. Sans doute deux de Manille, capitale des Philippines, deux ou trois du Québec, une de France. Mon problème, c'est de choisir. Ça ne presse pas. D'ici Noël.

« Les intéressés complètent leurs études. À Manille, un Hollandais de la chaîne Hilton, je crois, veut La Sapinière, de même qu'un Égyptien, un certain M. Jay Dee, qui m'intéresse moins. Au Québec, plusieurs manifestent de l'intérêt mais ils ne veulent pas que j'en parle, en raison de leur emploi actuel ».

M. Dufresne qualifie la plupart des approches d'« intéressantes ».

« Mais ce n'est pas tant une question d'argent que de la poursuite des activités et du maintien de la réputation et des 100 emplois », dit-il.

Le fondateur souligne que La Sapinière a compté jusqu'ici des clients prestigieux : « L'OTAN, le roi de Norvège, des personnalités d'Europe, l'ex-gouverneur général Roland Mitchener, l'ex-premier ministre canadien Louis Saint-Laurent » et le club de hockey Canadien de Montréal.

Durant 28 ans (le personnel a toujours manifesté beaucoup de loyauté envers M. Dufresne), La Sapinière a misé sur le chef Marcel Kretz, « un Alsacien qui a pris sa retraite il y a quatre ans. Un Canadien, Robert Cholette, adepte de la nouvelle cuisine, le remplace ». M. Kretz s'était taillé la réputation d'être l'un des meilleurs chefs du Québec.

Toujours alerte après 58 ans de carrière, Jean-Louis Dufresne raconte que son père a construit La Sapinière en 1935. Sortant du Séminaire de Mont-Laurier, il a d'abord travaillé à l'épicerie, à la ferronnerie et au commerce de bois de la famille. Mais comme la nouvelle construction de La Sapinière ne se vendait pas, en pleine crise économique, il a travaillé, « en 1936, temporairement », à lancer ce commerce, avec l'espoir qu'il soit plus facile de trouver preneur ensuite.

« J'y suis toujours », conclut-il.

De nombreux prix ont fait de l'hôtel une véritable légende.

Coup de théâtre: La Sapinière n'est plus à vendre!

LAURIER CLOUTIER

■ Coup de théâtre à La Sapinière! Le propriétaire Jean-Louis Dufresne, 82 ans, ne vend plus et reste à la barre.

Non seulement l'Auberge Handfield ne s'est pas fait dou-

bler par l'acheteur français mais M. Dufresne annule tout et doit annoncer officiellement sa décision cette semaine.

Le propriétaire a lancé un appel d'offres, l'automne dernier, pour l'auberge toujours réputée La Sapinière de Val David, au

cachet vieillot. Après une carrière de 59 ans, il pensait à la retraite... Il a reçu « quatre ou cinq offres sérieuses » et en a retenu deux, pour des négociations finales. « Il y aura un nouveau propriétaire en mars prochain. Je leur ai donné jusqu'au premier mars » pour la signature de la transaction.

Éliminé en toute fin de course, l'acheteur Conrad Handfield croit, dur comme fer, que son concurrent français, « un certain M. Barbeau », l'a devancé au poteau et vient d'acheter La Sapinière.

En interview, le propriétaire de l'Auberge Handfield avoue « être très déçu », en particulier pour l'un de ses deux fils qui se voyait déjà gérer La Sapinière.

« J'ai offert deux millions, tel que demandé par M. Dufresne, et j'ai respecté ses conditions » de poursuite des activités de l'hostellerie de 70 chambres, du maintien de sa renommée et de la centaine d'employés.

« C'était pour moi une question sentimentale et de patrimoine familial. Mon fils y poursuivait sa carrière. J'avais trouvé toute l'équipe nécessaire. Mais La Sapinière s'est transformée en équivalent du train électrique promis qu'on ne trouve pas au pied de l'arbre de Noël. »

M. Dufresne a bien du boulot ces jours-ci. Sa femme n'est pas bien et il doit faire la navette entre l'auberge, l'hôpital et la maison.

Son adjointe depuis 10 ans, Micheline Gignac, assure toutefois que la transaction n'est pas signée. Jean-Louis Dufresne « est toujours propriétaire et il va le



Au fil des décennies, La Sapinière a su garder le cachet d'antan.

rester un petit bout de temps encore. Ce n'est pas vendu et il y a de fortes chances que ça ne se fasse pas. Le propriétaire veut continuer jusqu'au sixième anniversaire de l'auberge. C'est un beau défi ».

Pendant le processus de l'appel d'offres, M. Dufresne s'est retiré un peu à la maison et a

trouvé le temps long, raconte Micheline Gignac. Il opterait pour la poursuite de sa carrière.

« Il doit annoncer sa décision finale cette semaine et en faire part à ses clients », déclare son adjointe, qui suggère la patience et le rappel de M. Dufresne.

Mais Jean-Louis Dufresne n'a pas rappelé.

Sa fille par contre, Marie-André Dufresne, a confirmé sans ambages que « tout est annulé ».

M. Dufresne a fondé La Sapinière en 1936, en sortant du Séminaire de Mont-Laurier, dans une bâtisse construite en 1935 par son père qui ne se vendait pas, en raison de la crise économique.



Ordre de commerce
du Montréal métropolitain
Board of Trade
of Metropolitan Montreal



LAUBERGE
HANDFIELD

Déjeuners-causeries 1994-1995

Mardi, 28 mars, à midi
Le Centre Sheraton

Mardi, 4 avril, à midi
Le Méridien Montréal

Conférenciers

Monsieur André LeBel
Président et chef de la direction
Télélobe Canada inc.

Madame Michèle Fortin
Vice-présidente,
Télévision française
Société Radio-Canada



Réervations: Ghislaine Larose (871-4001)

Billet: 45 \$ membre Carnet: 390 \$ membre
52 \$ non-membre 450 \$ non-membre

TPS (7%) et TVQ (6,5%) en sus

Bell

La presse 14 mars 1995

LA PRESSE, MONTRÉAL, MARDI 17 JANVIER 1995

Cinq offres pour La Sapinière mais aucune pour le Chanteclerc

Malgré la pluie, les villégiateurs sont plus nombreux cette année

LAURIER CLOUTIER

■ Jusqu'à maintenant, La Sapinière a reçu cinq offres d'achat mais le Chanteclerc n'en a aucune. Les deux hôtels des Laurentides ont été mis en vente, à la fin de l'an dernier, mais pour des raisons fort différentes.

M. Jean-Louis Dufresne, le propriétaire de 82 ans de La Sapinière, raconte en interview avoir obtenu « quatre ou cinq offres, très sérieuses » plus « quelques autres », pour l'institution de Val David.

Il en a retenu deux, pour des négociations finales. « Il y aura un nouveau propriétaire en mars prochain. Je leur ai donné jusqu'au premier mars. Je ne suis pas pressé ». M. Dufresne veut que les acheteurs s'engagent à poursuivre les activités de l'auberge de 70 chambres et 100 employés.

Un Hollandais du Hilton de Manille a proposé de prendre la relève. Un Français avec un pied-à-terre à Montréal depuis un an a présenté une proposition à l'avant, déclare celui qui tient la barre depuis 59 ans.

Dans le cas de l'hôtel Chanteclerc, le groupe de Jacques Giasson l'a mis sur le marché à la suite de difficultés financières. Ses Dauphins sur le parc — un immeuble de condos, en partie loués, donnant sur le parc Lafontaine — ont été saisis par les banquiers et sont

maintenant gérés par le courtier Thibault Messier Savard.

À la fin de 94, Jacques Giasson a confié l'administration du Chanteclerc au groupe Lows, mais sans en adopter l'enseigne. Hier, Ted Lennon, directeur du Chanteclerc, n'avait pas conclu d'entente de principe mais les négociations se poursuivent.

Villégiature et pluie

Par ailleurs, l'industrie de l'hôtellerie des centres de villégiature se porte généralement mieux cette année, malgré la pluie.

Le Château Montebello, du Canadien Pacifique, se tire bien d'affaires malgré en outre quelques cas d'intoxication alimentaire, en décembre, dont les experts ne trouvent pas la cause.

Le directeur général, Alvard Petton, assure que « la saison s'annonce un peu meilleure que celle de l'an dernier mais on espère beaucoup de neige ». La température a fait se tarir le flot de réservations de dernière minute.

Robert Désourdy déclaré de son côté que la station Bromont affiche une avance de 28 p. cent sur l'an dernier. Son groupe possède la bâtisse de l'Auberge Bromont dont le directeur général, Charles Marin, reconnaît que la pluie provoque « une petite catastrophe. Des clients ont annulé des réservations mais d'autres ont opté pour nos forfaits romantiques ».

À l'hôtel Estérel, le propriétaire Donald Zarbatany et le vice-président, Gérald Lafontaine, ne trouvent pas à se plaindre.

L'Auberge Le Petit Bonheur, de Ste-Agathe, a déjà accueilli des écologues pour la semaine. Le week-end dernier, il n'y a pas eu d'annulations mais des clients ont été déçus, reconnaît la directrice Monique Clément.

Les sports d'intérieur étaient à l'honneur, à l'hôtel du lac Carling, de Brownsburg, mais certains n'ont pas hésité à louer des motoneiges, indique Ann Hecking.

« Sauf dimanche », les gens ont pu pratiquer leur sport d'hiver, assure Bernard Chenevert, directeur général de Far Hills. « Des téméraires se sont lancés en ski de randonnée ».

« C'est complet », affichait l'hôtel L'eau à la bouche, le week-end dernier. « Certains sont revenus trempés du ski de fond », raconte Rachel Viain. « Complet aussi à compter de mercredi. On a beaucoup de groupes et une très bonne saison ».

La Sapinière a misé sur un congrès du Conference Board plutôt que sur les skieurs, ce week-end. Au Chanteclerc, Ted Lennon anticipe une hausse de 15 à 20 p. cent cette saison.

Même la pluie n'arrête pas les villégiateurs cette année.

Le meilleur !
Presse Canadienne

Le restaurant L'Eau à la Bouche, de Sainte-Adèle, a été choisi meilleur restaurant par les lecteurs du magazine américain Gourmet, qui a fait connaître à New York la liste de ses 20 meilleures tables à Montréal (et sa grande région) , Toronto et Vancouver. À l'aide d'un sondage, le magazine a « visité » plus de 2200 restaurants dans 23 grandes villes américaines et canadiennes. Le palmarès complet sera publié dans la livraison d'octobre du magazine Gourmet.

Les Top Table Awards vont aux restaurants qui récoltent le plus haut total au chapitre de la qualité de la cuisine, de la présentation, du service, de l'ambiance et de la carte des vins. Des prix sont aussi accordés aux restaurants qui ont obtenu la meilleure note dans chacune de ces catégories prises individuellement. De plus, les lecteurs du magazine étaient invités à désigner leur meilleur petit resto de quartier, leur premier choix pour une occasion spéciale, un dîner d'affaires, un tête-à-tête amoureux, un repas de famille, pour prendre un verre ou pour s'amuser.

L'Eau à la bouche a raflé les prix du meilleur restaurant et s'est classé premier dans les catégories meilleure cuisine, meilleure ambiance et « romantisme ». Le restaurant Toqué, à Montréal a été primé pour la présentation de ses plats et comme meilleur endroit pour souligner une occasion spéciale. Le restaurant Le Paris, à Montréal, a été retenu comme meilleur petit resto de quartier. Le Saint- Amable et le Mediterraneo comme « petits nouveaux » les plus remarquables. Ailleurs au Canada, les grands gagnants sont le Star Anise, à Vancouver, et le Truffles, à Toronto. C'est la première fois que le magazine Gourmet confie à ses lecteurs le soin de dresser le palmarès des

restaurants, qu'il publie depuis 1941.

Voici la liste des 20 choix des lecteurs du Gourmet pour la grande région de Montréal :

1. L'Eau à la bouche (Sainte-Adèle)
2. Auberge Hatley (North Hatley)
3. Toqué
4. Restaurant Les Halles
5. Claude Postel
6. Hôtel La Sapinière (Val David)
7. Les Chenets
8. Le Piémontais
9. Le Beaver Club
10. Laloux
11. Chez La Mère Michel
12. Chez Delmo
13. Le Latini
14. Restaurant La Marée
15. Le Castillon
16. L'Orchidée de Chine
17. La Sila
18. Da Marcello
19. Le Paris
20. Le Caveau

La presse 28 septembre 1996

HÔTELLERIE CHAMPÊTRE

LE RÉSEAU

nature ~ confort



Un réseau d'hôteliers pour qui l'accueil est une véritable vocation. Une gamme de choix vous permettant de planifier vos séjours à votre mesure : golf, détente, théâtre d'été, spa, excursion, gastronomie... Et toujours, l'ambiance unique et chaleureuse d'un véritable cadre champêtre.

Le réseau des meilleurs auberges et hôtels champêtres du Québec

CHARLEVOIX
Auberge des Falaises
Hôtel-Motel La Roche Pleureuse

CHAUDIÈRE-APPALACHES
Auberge du Faubourg
Manoir des Érables
Manoir Lac Etchemin

ESTRIE
Auberge Estrimont
Auberge Lakeview
Chéribourg
Manoir des Sables, Hôtel & Golf
Manoir Hovey

GASPÉSIE
Hostellerie Baie Bleue

LANAUDIÈRE
Auberge de la Montagne Coupée

LAURENTIDES
Hôtel du Lac Carling
Hôtel La Sapinière
Hôtel Le Chanteclair
Hôtel L'Estérel

MAURICIE-BOIS-FRANCS
Auberge du Lac Saint-Pierre
Auberge Godefroy

MONTÉRÉGIE
Auberge des Gallant
Manoir Rouville-Campbell

RÉGION DE QUÉBEC
Auberge La Camarine
Manoir St-Castin

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN
Auberge des 21



QUI PEUT M'OFFRIR... AUTANT ?
Doublez vos points bonis « Or » en réglant vos frais de séjour avec votre carte Or Master Card de la Banque Nationale à l'un des 23 établissements du réseau Hôtellerie Champêtre.



Demandez notre nouvelle brochure dans une des succursales de la S.A.Q.

Réservez dès maintenant en appelant au :
1.800.714.1214
RÉSERVATIONS

**Hôtellerie
Champêtre**
Auberges et Hôtels du Québec

GASTRONOMIE

• Tiens, tiens, tiens... Notre chroniqueuse Françoise Kayler donnera vendredi soir une conférence à l'hôtel La Sapinière sur «La céramique et la gastronomie»! C'est pas bête ça, alors que 63 céramistes exposent leurs « 1001 Pots » à Val David. La presse août 1991

H 16

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 12 FÉVRIER 2000

La Sapinière : tradition chaleureuse et décor vieillot

AUBERGES ET GÎTES DU QUÉBEC

Michel Marois

Peu d'établissements au Québec peuvent s'enorgueillir d'une tradition aussi riche que celle de La Sapinière, à Val-David. Depuis 1936, cette auberge des Laurentides s'est bâtie une solide réputation grâce au travail acharné de Jean-Louis Dufresne, de sa famille et d'un personnel exceptionnellement dévoué.

Si, 64 ans plus tard, l'auberge est toujours l'une des plus populaires du Québec, c'est beaucoup grâce à ce facteur humain. Nous connaissons des clients qui s'y rendent année après année depuis fort longtemps et qui préfèrent le charme vieillot de La Sapinière à des hôtels plus luxueux ou à des tables plus sophistiquées, parce qu'ils y ont développé leurs habitudes et qu'ils savent que celles-ci seront respectées.

À l'heure du développement d'un tourisme haut de gamme « de masse » dans les Laurentides, l'existence d'un établissement comme La Sapinière a quelque chose de rassurant. Même les plus jeunes découvriront avec un brin de nostalgie la petite exposition consacrée à l'histoire de l'auberge dans un de ses salons.

Cela dit, il ne faut pas confondre tradition et immobilisme. À côté de solides points forts, la direction de l'auberge a laissé apparaître au cours des dernières années quelques lacunes non négligeables.

Mais parlons d'abord des qualités, en commençant par ce site mer-

veilleux qui fait de l'endroit une destination de choix en toute saison. Construite sur les rives du lac de la Sapinière, dans le pittoresque village de Val-David, l'auberge dispose d'un vaste terrain qui permet de multiplier les activités de plein air, hiver comme été. Lors de notre visite, début janvier, nous avons profité du forfait « ski de fond » pour explorer le vaste réseau de pistes de la région. On peut aussi accéder directement de l'auberge à la piste du parc linéaire du P'tit train du Nord. Quant aux amateurs de ski alpin, ils ne sont qu'à quelques minutes de nombreuses stations.

L'été, une piscine est réservée à la clientèle de l'auberge, qui dispose également de petites embarcations pour naviguer sur le lac. Les skis de fond laissent alors les sentiers aux vélos de montagne, et les skieurs sont remplacés par les golfeurs.

L'autre grande qualité de La Sapinière est sa table, qui a sans doute contribué plus que tout autre ingrédient à sa réputation. La cave à vin est l'une des plus riches au Québec en ce qui concerne les produits du vignoble français. Quant aux cuisines, longtemps le royaume d'un chef de légende, Marcel Kretz, elles ont toujours été dirigées par des chefs intéressants.

Confiée il y a un peu plus d'un an à un jeune chef, Jocelyn Lemieux, la table de La Sapinière offre un heureux mélange de valeurs sûres et de plats originaux. « Depuis mon arrivée, je me suis appliqué à étudier les goûts de la clientèle, tout en introduisant de nouvelles recettes qui mettent en valeur les produits de la région, expliquait Lemieux lors d'une discussion impromptue. J'aimerais continuer dans la même direction en gardant comme préoccupation de



PHOTO MICHEL MAROIS, La Presse ©

La Sapinière occupe un site merveilleux qui en fait une destination de choix en toute saison.

respecter la tradition sans sacrifier la créativité.»

Avidé de saveurs, habile dans les mariages sucré-salé, Lemieux n'a eu besoin que de quelques mois pour faire du menu de La Sapinière un joyeux casse-tête pour les gastronomes.

Il y a quelques semaines, au terme de deux belles journées de ski de randonnée, nous avons découvert les recettes du jeune chef. Accueilli par le maître d'hôtel Gilles Godbout, qui dirige avec discrétion et efficacité l'équipe de la salle à manger depuis de nombreuses années, nous avons hérité d'une table tranquille avec une vue sur les maisons et les chalets situés autour du lac.

Des plats comme la « poêlée de foie gras sur banique, pois du Cap aux airelles et porto », le « consommé de gibier et ses quenelles

plat principal et dessert), tandis que les skieurs peuvent prendre un repas léger.

Idéalement situé, doté d'une table et d'un personnel de qualité, l'auberge La Sapinière pourrait rivaliser avec tous les établissements des Laurentides si l'aménagement et la décoration des chambres et des aires communes étaient au même niveau. Des travaux de rénovation ont été réalisés au cours des dernières années, certes, mais le style général laisse encore à désirer, surtout dans les pavillons qui entourent le bâtiment principal. Vastes et bien équipées, d'une grande propreté, les chambres décroivent quand même un peu par leur mobilier rustique et leur décoration vieillotte.

En fait, il suffirait de relativement peu de choses — un peu de couleur, des meubles et des tissus plus chaleureux — pour que l'auberge rattrape cet handicap que lui a légué le passage des années, sans sacrifier évidemment ce charme qu'on ne retrouve que dans les établissements qui ont une histoire. Alors qu'une clientèle de plus en plus jeune fréquente les meilleures auberges de la province, La Sapinière saisira sans doute l'occasion de l'intégrer à sa longue liste de fidèles « habitués ».

La Sapinière
1244, chemin de La Sapinière
Val-David, Qc J0T 2N0

Téléphone : (819) 322-2020 ; ligne sans frais : (800) 567-6635 ; télécopieur : (819) 322-6510 ; courriel : sapiniere@polyinter.com

Parmi plusieurs forfaits, il faut tenir le forfait « ski de fond » : deux nuits d'hébergement, deux dîners gastronomiques, deux petits déjeuners, l'équipement de ski de fond et l'accès aux pistes pour 260 \$ par personne.

Du McDo aux J.O.

L'Équipe culinaire du Canada s'en va aux Olympiades de la cuisine

MARIE ALLARD

Yves Lowe, 22 ans, a étudié en informatique au cégep, tout en travaillant chez McDonald's. Parcours banal pour un jeune homme... Sauf si l'on sait qu'il se rendra aux Olympiades mondiales de cuisine, du 22 au 25 octobre, en Allemagne. C'est qu'après les ordinateurs et les McCroquettes, Yves Lowe a décidé d'étudier la cuisine – la vraie – et de bosser dans un restaurant plus sérieux que celui du clown Ronald...

Yves Lowe a alors pu établir différents contacts et entendre parler des concours de cuisine. « Le chef du restaurant où je travaillais pendant mes études m'a initié au monde des compétitions », se rappelle le jeune cuisinier. Une deuxième place lors d'une compétition nationale junior, à Winnipeg, en juin dernier, lui a ensuite valu un poste de membre de soutien de l'Équipe culinaire du Canada. Et des billets d'avion pour se rendre sur les lieux de la compétition, c'est-à-dire à Elfurt, en Allemagne.

M. Lowe est l'un des deux Québécois qui font partie de l'Équipe culinaire du Canada, l'autre étant Marcel Kretz. Premier cuisinier à avoir reçu l'Ordre du Canada, ce chef se décrit comme « un créateur, un artiste, un marchand de bonheur... » Il est surtout connu pour les 29 années qu'il a passées à la tête du restaurant de La Sapinière, à Val-David.

Les J.O. des restos

« Les Olympiades mondiales de cuisine existent depuis 1896, explique le coach de l'équipe du Canada. C'est l'événement culinaire le plus prestigieux au monde ! » À tous les quatre ans, de 30 à 40 équipes nationales s'affrontent en deux manches. Et c'est le Canada qui a remporté l'or, lors des dernières Olympiades, en 1996.



Yves Lowe, grillardin au resto Mediterraneo, participe aux Olympiades de la cuisine. « J'ai hâte d'être là-bas ! » s'exclame le jeune cuisinier, qui s'attend à couper bien des légumes.

Au cours de la compétition, la première étape consiste à servir un repas chaud, comprenant trois services, à une centaine de convives, parmi lesquels sont cachés des juges. La seconde étape prend par la suite la forme d'un repas froid. Tous les ingrédients utilisés au fil du concours doivent provenir du pays d'origine des participants, ce qui nécessite beaucoup d'organisation et de permis spéciaux...

Pourquoi se donner tant de peine ? « C'est pour le désir de l'effort, réplique Marcel Kretz. Nous souhaitons toujours faire mieux, cela fait partie de l'être humain. »

Yves Lowe fait pour sa part valoir que les Olympiades accompagnent une foire alimentaire et un salon de fournisseurs, à l'intérieur desquels il peut être intéressant de flâner... Les retombées commerciales, dont bénéficient à la fois les chefs gagnants et les établissements pour lesquels ils travaillent, seraient peu importantes. « Un chef cuisinier ne se fera pas offrir de commandites comme Bruny Surin, souligne en riant M. Kretz. Nous retrouvons plutôt notre train-train après avoir participé à l'événement. »

Mais les grands chefs trouvent-ils le temps de quitter couteaux et

fourchettes pour aller s'illustrer dans une compétition ? « C'est LA grande question, reconnaît Marcel Kretz. Les chefs réputés sont fort occupés, alors ils doivent amputer leurs vacances pour se déplacer. » Actuellement grillardin au Mediterraneo, resto branché du boulevard Saint-Laurent, à Montréal, Yves Lowe a eu la bénédiction de son chef pour prendre part à la compétition.

Il peut ainsi aller affronter les rivaux du Canada en paix. La Suisse, l'Allemagne, les États-Unis et Singapour comptent habituellement parmi les pays à surveiller... « No-



photo PIERRE McCANN, La Presse ©

Marcel Kretz est le premier chef cuisinier à avoir reçu l'Ordre du Canada.

tre équipe est très forte, étant composée de personnes aux origines multiples qui s'entendent très bien, assure cependant l'entraîneur Kretz. Il n'y a pas de prima donna ! » Le Canada peut aussi compter sur ses forces intrinsèques, soit la diversité de ses produits et son absence de longue tradition culinaire, qui peut, eh oui, devenir un handicap.

Et les points faibles ? « Nous n'en avons pas ! » s'exclame Marcel Kretz, qui va inspecter les plats concoctés par les autres participants une fois sur place. Histoire de faire les ajustements nécessaires pour éblouir les palais. « On aimerait bien finir premiers », avoue le chef, qui ne peut dévoiler le menu qui sera présenté. Peut-être au retour ?

TOURISME

Le mois du Maroc gastronomique à la Sapinière

Une fois de plus, un voyage virtuel fut organisé, entre le Québec et le Maroc, sur les ailes de la gastronomie marocaine. Comandant de bord confirmé, la Royal Air Maroc (RAM). Copilotes, non moins confirmés: L'Office National Marocain du Tourisme (ONMT) et les hôtels La Sapinière (Val David, Québec) et la Palmeraie Golf Palace (PGP) (Marrakech, Maroc)

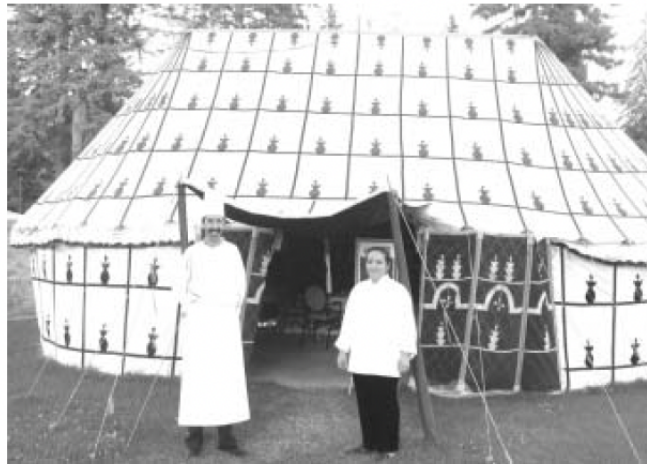
La Sapinière a décidé de fêter son soixante-dixième anniversaire durant toute l'année 2006, et ce, en servant à sa clientèle tout au long de chaque mois, les plats d'un pays déterminé.

Le mois de juillet est consacré au Maroc, pays du Soleil et des saveurs culinaires de mille et une nuits.

Il faudrait souligner que la clientèle de la Sapinière est une « clientèle sélecte ». Pour la petite histoire Cette institution hôtelière avait hébergé une conférence de l'OTAN et une autre du G7.

Quant à sa villa Royale, située sur une petite presqu'île, possédant son propre héliport, elle a vu défilé un grand monde de la haute sphère politique et de la finance.

Tant de potentialités n'ont pas échappé au directeur de la RAM (M. Farid Zamakhchari) et à celui de l'ONMT au Canada (M. Ragala) qui ont vu dans ce mois gastronomique une occasion pour séduire une clientèle touristique hors paire pour



Youcef et Rachida devant la tente de la RAM dressée dans le jardin de la Sapinière

le Maroc.

Les deux hommes ont contacté un partenaire de longue date (M. Addine, directeur Pôle général du PGP qui a dépêché au Québec deux de ses meilleurs cordons bleus : M. Youcef Ben Hadda (Chef exécutif) et

Mme Rachida El Hadni (Chef de cuisine).

Youcef avait déjà visité Montréal dans le cadre d'une opération similaire organisée par la RAM et l'ONMT il y a quelques années. Il avait en outre porté le flambeau de la

cuisine marocaine dans plusieurs pays européens, notamment en France et en Suisse où il avait émerveillé ses pairs par la finesse de son goût.

Rachida n'est pas du reste et avait aussi fait partie de cette caravane du bon goût qu'organise de temps en temps le PGP à l'étranger pour faire épandre les saveurs de la cuisine marocaine hors des frontières nationales.

Lors de leur séjour à la Sapinière, Youcef et Rachida ont servi des centaines de plats marocains à des québécois et québécoises agréablement surpris de faire un voyage exotique à travers le parfum et le goût des Tagines, des couscous, de la pastilla, des gâteaux et du thé à la menthe.

Plusieurs parmi ces personnes qui ont été servis sous la tente caïdale (érigée par la RAM dans les jardins de la Sapinière), ne rêvent plus que d'une chose: Aller goûter à ces délices directement au Maroc.

A. El Fouladi

**Cuisine de distinction renommée
Service Professionnel**

Une Escapade en Pleine Nature

- 70 chambres et suites champêtres
- Prestigieuse cave à vin
- Sentier pour raquetteur
- Patinoire extérieure

Séjour FORFAIT Parfait

- 2 nuits d'hébergement
- 2 soupers (5 services)
- 2 petits déjeuners
- Accès GRATUIT aux pistes et activités de l'hôtel
- Service INCLUS sur tous les repas

Du site, accès à plus de **200 km** de pistes de ski de fond

Informez-vous sur nos **CERTIFICATS-CADEAUX**

A partir de **225\$**

TARIF PAR PERSONNE OCCUPATION DOUBLE TAXES INCLUS

Autres FORFAITS disponibles

Hôtel La Sapinière

Val-David, Québec

1244, Chemin de La Sapinière, Val-David, J0T 2N0
Ligne sans frais (800) 567-6635 Courriel: info@sapiniere.com

Visitez notre site internet www.sapiniere.com

LA SAPINIÈRE : *Nouveau chef, nouveau départ*

Par Diane Seguin

Comme ça fait du bien de rencontrer des gens heureux et enthousiastes de leur travail ! Remarquez que parlez cuisine, petits plats, produits, vins et desserts est peut-être la conversation la plus joyeuse et la plus conviviale qui soit. Pour moi, en tout cas !

J'ai donc rencontré dans leurs quartiers de La Sapinière le nouveau chef **Jean-Yves Salou**, la sommelière **Lydia Castonguay**, et la pâtissière **Katy Normandin**. Une équipe enthousiaste, qui a le goût de déplacer les montagnes.

Le chef a refait toutes les cartes : la carte du midi, qui offre vraiment une belle variété d'entrées, de plats et de desserts, que l'on peut choisir à la carte ou en table d'hôte, pour des prix très abordables : entre 19\$ et 25\$.

Pour le soir, laissez-moi vous mettre l'eau à la bouche : voici le menu que je me composerais. En entrée, allez! on se gâte : soit une tranche de saumon du fumoir, sa pyramide de pain autrichien et sa rosée d'huile d'avocat ou encore un pressé de caille au foie gras, croquant de noix au sel rouge d'Hawaï. Tout un dilemme! En plat : je savoure déjà en pensée ce croustillant de longe d'agneau au basilic, réduction de fleur de thym et

pour le dessert, certain, certain, je ne résisterai pas au fondant au chocolat, cœur de fruits sauvages et feuille à feuille chocolatée. Qu'en dites-vous ?

Une parenthèse ici, mais de première importance: Lydia a monté la carte des vins à 250 appellations (vins de chez nous et du monde entier). Elle

cuite et prête à manger. Elle aura été traitée aux petits oignons, tout comme le saumon fumé sur place. Si vous faites ce choix, il y a des chances pour que votre famille se souvienne de vos (!) talents de cuisinière après avoir dégusté votre(!) dindel!

À la boutique on peut aussi commander des



Le chef Jean-Yves Salou, la sommelière Lydia Castonguay et la chef pâtissière Katy Normandin, de l'Hôtel La Sapinière.

vous conseille avec tout son savoir et sa passion. Impossible de ne pas en avoir les joues roses!!!!

Enfin, le chef et ses deux complices me parlent de leur brunch du dimanche, renouvelé, préparé avec les meilleurs produits et avec ... amour ! Un prix très correct pour ce repas somptueux : 25,50\$ (De 11h30 à 14h, le dimanche).

Le chef a aussi innové en créant une boutique de produits maison: les plus jeunes ici à Val-David ne le savent pas, mais la Sapinière a toujours été réputée pour sa tarte au sucre! Et voilà que Katy la remet sur nos tables...avec, dans leurs élégantes présentations, des truffes et des chocolats aux mille parfums originaux et très fins. On peut aussi commander sa dinde de Noël pour 12 à 15 personnes, farcie, préparée par le chef,

gâteaux, des pains, du sucre à la crème et ô vice suprême, emporter un pot de caramel fait maison!!!

Enfin je vous révèle deux nouvelles en primeur :

- Le chef, Lydia et Katy organisent pour le 9 décembre une soirée « Dégustation d'huîtres » (Malpèque et Caraquet à volonté, ainsi qu'un buffet complet et les vins d'accompagnement). Tous les détails sur demande.

- Jean-Yves Salou et son équipe seront présents au *Marché de Noël de Val-David* pour vous offrir les produits maison de leur boutique.

Venez donc les rencontrer à leur kiosque au *Marché de Noël*, consulter leurs menus des Fêtes

Pour mieux les connaître

Jean-Yves Salou, chef exécutif

Il est né à St-Malo, en Bretagne. Son parcours de globe trotter et son expérience en cuisine : La Sapinière, Val-David · L'Estérel, Centre de villégiature · Hôtel Far Hill Inn's, Val-Morin · Grand Rotana Hotel (Sharm el Sheikh) · Hôtel Savoy (Sharm el Sheikh) · Hôtel Intercontinental (Sharm el Sheikh), Dubai Crick (Dubai) · Le Rabelais (Abhu-Dhabi) · Al Casar (Jeddha) · Hôtel Intercontinental, Montréal · Hôtel Intercontinental, Los Angeles · Hôtel Loews Vogue, Montréal · Le Doyen, Paris · Le Pavillon Élysée Lenôtre, Paris

Lydia Castonguay, sommelière

Ouvrant dans le domaine depuis 20 ans, diplômée en gestion hôtelière ainsi qu'en somellerie, Lydia est passionnée de voyages vinicoles. Avec un parcours varié : Clubs de golf privés, hôtels 5 étoiles, restaurants gastronomiques ainsi que la S.A.Q.

Katy Normandin, pâtissière

Originaire de la Montérégie, elle a découvert les Laurentides et l'Hôtel La Sapinière depuis maintenant presque 7 ans. En 2004 et 2005, elle remporte successivement la médaille d'argent, puis d'or, au concours des apprentis pâtisseries par la SCCPQ. En 2006, elle est élue *Chef Pâtissière de l'année* par la CCFC. Et en 2008, elle remporte la médaille d'argent aux *Olympiades Culinaires Internationales d'Erfut*, en Allemagne, avec l'Équipe du Québec. Ces expériences l'ont préparée à prendre la relève en tant que *Chef Pâtissière* de la Sapinière à l'été 2008. Passionnée par son métier et par les Laurentides, elle vous donne rendez-vous au *Marché de Noël* les 5, 6 et 12 décembre prochain.

(25 et 31 décembre) et saliver en les écoutant parler de la joie qu'ils éprouvent à faire leur métier.

Cette petite équipe serait-elle en train de retisser des liens entre La Sapinière et nous les résidents de Val-David ?

7^e année

L'UNIQUE ET AUTHENTIQUE

Le Marché de Noël de Val-David

Les samedi et dimanche



FORFAIT
**Séjour
Parfait**

Un choix bien NATUREL!

- 70 chambres champêtres
- Cuisine distinction
- Prestigieuse cave à vin
- Piscine extérieure chauffée
- Tennis, pédalos, canots

A PARTIR DE
235\$

TARIF PAR
PERSONNE
OCCUPATION
DOUBLE
TAXES EN SUS

- Comprenant :
- 2 nuits d'hébergement
 - 2 soupers (5 services)
 - 2 petits déjeuners
 - Accès GRATUIT aux activités
 - Service INCLUS sur tous les repas

SUR LE SITE:

- Vert de pratique
- Champ de pratique
- Accès direct à plus de 200 km de pistes cyclables



**Fine Cuisine et
Service Professionnel**

Hôtel
La Sapinière
Val-David (Québec)



Plusieurs AUTRES FORFAITS disponibles
Consultez notre SITE INTERNET
<http://www.sapiniere.com>

1244, Chemin de La Sapinière, Val-David, (Québec)
(800) 567-6635 SANS FRAIS
Courriel: info@sapiniere.com

LA
PRESSE

GOURMAND



PHOTOS OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

MARCEL KRETZ

PETITE LEÇON
DE GASTRONOMIE

Le hasard fait parfois bien les choses. Ainsi, un chef français venu d'Alsace dans les années 50 a été en quelque sorte, et sans vraiment le vouloir, précurseur de la vague de l'alimentation bio et locale. Du coup, il a participé à l'éveil de la gastronomie québécoise. Pourtant, Marcel Kretz n'avait jamais pensé s'installer au Québec...

MÉLANIE ROY
COLLABORATION SPÉCIALE
VAL-DAVID

Derrière sa maison en briques rose, à Val-David, dans les Laurentides, Marcel Kretz cultive quelques plants de tomates, des fleurs comestibles, de la ciboulette, de la sauge, du cerfeuil, du thym serpolet – son préféré, qui fait de délicates fleurs pourpres – et de la bourrache, dont le goût des feuilles, apprêtées crues en salade, s'apparente à celui du concombre. Pourtant, de cette plante aux vertus médicinales, la famille de M. Kretz n'est pas friande. « Mais j'en replante chaque printemps, avec une pensée pour ma mère, qui en faisait pousser elle aussi, dans son jardin. »

Au commencement, donc, était le jardin maternel, à Strasbourg. C'est là, quelques années avant que l'Alsace soit de nouveau occupée par

longtemps, il veut parfaire son expérience, voir du pays, puis rentrer en France.

Soixante ans plus tard, il est toujours ancré dans ses Laurentides d'adoption, qu'il a aimées sur-le-champ, parce qu'elles lui rappellent ses Vosges natales. Ce début de parcours professionnel ponctué de courbes et de déplacements lui semble aujourd'hui parfaitement cohérent : « Pourquoi ne suis-je pas retourné en Europe? Ma place était ici. »

Sa place, Marcel Kretz l'a trouvée en 1961, quand il a pris la barre des cuisines de l'hôtel La Sapinière, à Val-David. À l'époque, les Laurentides sont déjà le royaume des sportifs, une région de villégiature. Mais une destination gastronomique, moins. Les salles à manger prestigieuses, souvent dirigées par des chefs venus d'Europe, on les trouve surtout dans les grands hôtels de Québec et de Montréal. On y sert les plats les plus raffinés, à savoir les classiques de la gastronomie française: grillade de bœuf à la Chateaubriand, canard à l'orange, homard Thermidor.

Mais à la campagne, la distribution de fruits et légumes est moins évidente. Certains produits plus rares, les « petits trucs spéciaux », M. Kretz doit les commander à Montréal, dans des commerces spécialisés ou au marché Jean-Talon. Le printemps revenu, toutefois, le chef s'approvisionne directement chez quelques agriculteurs locaux, qui deviennent les complices de sa cuisine, qualifiée d'« évolutive ». Chez M. Verdier de Saint-Adolphe, cueilleur de champignons sauvages; chez cette dame de Rawdon, qui cultivait des légumes miniatures, pâtisseries, haricots; chez M. Larose, maraîcher de Saint-Eustache, avec son camion rouge et son chapeau de paille.

On dit de Marcel Kretz qu'il a été l'un des premiers chefs à favoriser des liens avec ses producteurs. À indiquer la

provenance des ingrédients sur le menu. Cette réputation, il la commente avec un sourire en coin : « On parle beaucoup aujourd'hui de l'importance de valoriser les produits régionaux... Enfant, j'ai mangé frais, on peut presque dire bio, tous les jours. On se nourrissait des récoltes du jardin. Il n'y avait ni transport, ni réfrigération. Je suis arrivé au Québec avec l'idée que manger local, c'était la norme! »

Norme ou pas, le grand souci d'accréditer le travail des producteurs transparait lorsqu'on survole les anciens menus que M. Kretz archive avec soin dans sa bibliothèque: sorbet de chicouté et pimbinia des sous-bois de Val-David, suprême de pigeonneau de la ferme d'élevage Lauzières, située « face au fleuve », l'avenue Royale, dans l'île d'Orléans, feuilles de thé du Labrador cueillies à Waskaganish, chez Les Cris... Chaque plat raconte ses origines.

À La Sapinière, il relève un défi de taille: convaincre les gens d'oser, de sortir de leurs habitudes alimentaires. Une petite révolution. Si le plaisir de manger a toujours été inhérent à la culture québécoise, comme le soutient M. Kretz, cette transition s'est opérée progressivement. Car il a fallu innover avec l'accord des clients. « Et ce fut un travail de longue haleine », se souvient-il.

Le chef peut ainsi se targuer d'avoir contribué à l'introduction de certains aliments méconnus sur les tables de la province. La mâche, le pourpier, l'artichaut, certaines variétés de champignons. Des viandes sauvages, la caille ou la pintade. Et aussi des abats: cervelle, rognons et ris de veau, éternelles bêtes noires. « Dès qu'un client montrait des signes d'hésitation, le personnel de la salle à manger lui apportait une assiette de dégustation. Juste pour qu'il y goûte. La technique



« Enfant, j'ai mangé frais, on peut presque dire bio, tous les jours. On se nourrissait des récoltes du jardin. Il n'y avait ni transport ni réfrigération. Je suis arrivé au Québec avec l'idée que manger local, c'était la norme! »

fonctionnait assez bien. Au final, qu'il aime ou qu'il n'aime pas, on avait réussi à éveiller sa curiosité. Et c'est ça, le travail du cuisinier », poursuit M. Kretz.

Officiellement, le chef a pris sa retraite de La Sapinière en 1990. Depuis, il a enseigné, siégé à différents comités et jurys de concours culinaires, reçu de nombreux prix et hommages, agi à titre de consultant pour différentes entreprises et de mentor auprès de jeunes cuisiniers. Il a aussi beaucoup voyagé. Bref, à 81 ans, il n'a jamais vraiment arrêté.

« Je suis content, conclut-il, qu'on s'intéresse à un cuisinier d'un autre temps ». Je suis content d'être encore sollicité. De montrer qu'à mon âge, on peut encore être impliqué dans le milieu, être actuel. J'ai encore le cœur à ça. Une passion, ça n'a pas de fin. »

Concours St-Valentin




Courez la chance de gagner
un forfait pour 2 personnes
au magnifique
Hôtel LA SAPINIÈRE,
à Val-David (valeur de 690\$).



Le forfait comprend

- 2 nuitées en occupation double
- 2 petits-déjeuners
- 2 soupers gastronomiques
- Activités de saison sans frais sur le site
- Taxes et frais de service inclus pour les repas



POUR PARTICIPER : Avec tout achat de produit  (excluant les médicaments en vente libre), obtenez un bulletin de participation. Remplissez-le et déposez-le dans la boîte prévue à cet effet en magasin. Un bulletin par client, par transaction.

TIRAGE
le 14 février 2005 à 16h
Date limite de participation:
14 février 2005 à 15h
Ce concours s'adresse aux 18 ans et plus.
Détails et règlements complets en magasin.

UNIPRIX

GINETTE POISSANT
61, rue de Montbrun, Boucherville • 655-1321

PARIS 5003311

743121-5-2N

18 | LA SEIGNEURIE • Samedi 5 février 2005

La Seigneurie, 5 février 2005



**FORFAIT COUETTE
ET PETIT-DÉJEUNER
POUR 2 À L'HÔTEL
LA SAPINIÈRE**

ÉCONOMISEZ

50%

82\$

VALEUR DE 164\$



**COMMENT LERENARD.CA PEUT VOUS FAIRE
ÉCONOMISER JUSQU'À 75%**

VISITEZ www.lerenard.ca

DÉCOUVREZ nos offres

ACHETEZ en toute sécurité

LERENARD.CA
LE SITE DES ACHATS FUTÉS

une exclusivité cyberpresse.ca



OBTENEZ CETTE OFFRE
DÈS MAINTENANT SUR WWW.LERENARD.CA
QUANTITÉ ET DURÉE LIMITÉES

La Sapinière: ça vaut toujours le voyage?

« Je suis un ancien client de La Sapinière, écrit J.R. Alarie, et j'aimerais bien avoir votre opinion ou celles de vos collègues sur l'état actuel de cet hôtel. Ma dernière visite m'avait fort déçu, je crois que c'était peu de temps après le départ de leur fameux chef. J'aimerais bien y retourner *for old time's sake...* »

Françoise Kayler ne peut pas se prononcer puisqu'elle n'y a pas mis les pieds depuis un bon moment. Le dernier d'entre nous à y être allé, c'est Michel Marois. Et voici ce qu'il écrivait dans le cahier Vacances/voyage du 12 février dernier: « Idéalement située, dotée d'une table et d'un personnel de qualité, l'auberge La Sapinière pourrait rivaliser avec tous les établissements des Laurentides si l'aménagement et la décoration des chambres et des aires communes étaient au même niveau.

« Des travaux de rénovation ont été réalisés au cours des dernières années, certes, mais le style général laisse encore à désirer, surtout dans les pavillons qui entourent le pavillon principal. Vastes et bien équipés, d'une grande propreté, les chambres déçoivent quand même un peu par leur mobilier rustique et leur décoration vieillotte. »

Michel Marois n'a par ailleurs que de bons mots à l'endroit de l'actuel chef de la Sapinière, Jocelyn Lemieux.

Fermeture de La Sapinière à Val David

Nous apprenions ce week-end la fermeture soudaine d'un établissement phare de l'hôtellerie Laurentienne, l'hôtel La Sapinière de Val David.



La Sapinière remercie ses employés, sa fidèle clientèle et ses fournisseurs dans une note affichée à la porte principale et qui annonce sa fermeture. Photo GT.

Après 77 ans d'existence l'auberge créée par Leonidas Dufresne en 1936 annonçait sur son répondeur téléphonique ainsi que dans une brève note sur la porte principale : « chers loyaux clients, c'est avec une grande tristesse que nous vous informons qu'après 77 ans l'hôtel La Sapinière doit cesser ses activités... ».

Impossible d'en connaître plus pour l'instant même à la mairie. Chose certaine la vénérable institution de Val David qui s'est mise sous la protection de la loi sur les créanciers n'ouvrira pas cet hiver. Pour la suite des choses il est certain que le domaine trouvera preneur puisqu'il s'agit d'un emplacement hautement convoité au cœur des Laurentides, dans un attrayant village et situé en bordure d'un plan d'eau.

Disparition progressive des grands hôtels historiques des Laurentides

La Sapinière connaît donc le même sort que plusieurs autres grandes auberges qui ont contribué à la réputation des Laurentides comme destination touristique. Pensons à Gray Rocks, la première station touristique des Laurentides fondée en 1905 par George Wheeler et fermée en 2009; à l'Auberge Far Hills de Val Morin première station nordique des Laurentides fermée aussi en 2009; à l'Alpine Inn et au Chalet Cochand qui ont fait les belles années du ski à Ste-Marguerite; à Villa Bellevue de Mont Tremblant et à l'hôtel Suisse de Sun Valley, véritables « écoles de vies » pour nombreux skieurs d'ici et d'ailleurs qui les ont fréquentés.

Des structures impossibles à rénover

Toutes ces grandes propriétés en bois qui ont fait l'histoire des Laurentides se sont butées à un même problème, celui de mettre au goût du jour des structures beaucoup trop vieilles. Malgré une certaine rusticité encore appréciable, il y a dorénavant certains standards incontournables pour attirer la clientèle du troisième millénaire. Il est souvent impossible pour ces institutions de rentabiliser une transformation aussi radicale.

Hôtel d'une grande réputation

Rappelons qu'au cours de ses 77 ans La Sapinière a accueilli les sommets du G7 et de l'OTAN ainsi que de notables personnalités telles que le comédien Omar Sharif, le roi Olaf de Norvège ainsi que le Canadien de Montréal qui s'y réfugiait durant les éliminatoires de la Coupe Stanley... il y a de ça un moment!

Reconnue pour sa cuisine gastronomique, La Sapinière a aussi reçu de nombreuses reconnaissances dont, le «Grand prix d'Excellence de Tourisme Canada et Tourisme Québec», le premier «Prix provincial du Mérite de la Restauration», «l'Hôtelier de l'année» et «l'Ordre du Mérite Hôtelier». En 2002 la Société des Alcools du Québec créait le «Prix des Ambassadeurs du vin au Québec» et Monsieur Dufresne fût le premier à recevoir cet honneur.

Avez-vous des souvenirs de La Sapinière à partager avec nous?

Vous désirez commenter cet article? [Ouvrez une session](#) | [Inscrivez-vous](#)

Publié dans la catégorie [Général](#) |  [8 commentaires](#) | [Permalien](#)

Vous désirez signaler des abus sur ce blogue? [Écrivez-nous](#)

-
- **ouate_de_phoque**
2 décembre 2013
- 14h02

C'est vraiment dommage. Mes parents y ont passé leur lune de miel il y aura bientôt 50 ans. Je voulais justement contacter La Sapinière cette semaine pour organiser le 50e de mes parents à cet endroit. Mes parents y retournaient presque à chaque année pour leur week-end d'anniversaire de mariage.

-
- **triman**
2 décembre 2013
- 15h02

Nous sommes tous un peu coupables par nos exigences de voir disparaître ces grandes institutions d'une autre époque. Fini les chambres modestes sans télé grand format, Wi-Fi, bains tourbillon, cafetière et autres exigences telles qu'une salle d'exercice, une piscine et un spa...! Les temps ont changé comme nos exigences. Les hôtels d'antan n'ont malheureusement pas survécus. Dommage.

-
- **isacyb**
2 décembre 2013
- 15h03

C'est vrai qu'il aurait fallu des rénos et refaire la déco des chambres. Il me semble que le restaurant était moins "gastronomique" aussi dernièrement. Bref, je suis plus ou moins surprise... mais j'appréciais beaucoup La Sapinière. Juste à côté des pistes de ski de fond, abordable, confortable, un bon service, et très bien situé. Nous aimions bien y passer un weekend chaque hiver. C'est bien dommage...

•
•
• **chris ski**

2 décembre 2013

16h36

Autres Hôtels disparues: Nymarks à Saint Sauveur, Bellevue et Carriage House à Morin-Heights, une demie douzaine à Sainte adèle et une douzaine à Saint Agathe. Le temps de voyage pour aller en ville à Montréal a diminué et on est plus exigeant.

•
• **supermike17**

2 décembre 2013

20h07

Malheureusement plusieurs institutions nous ont quittées cette année dans les Laurentides ou La Sapinière une grande institution mais n'oublions pas L'Eau à La Bouche et à la Rive Sud Auberge des Seigneurs et que dire de Québec leLoews Le Concorde et le Manoir de Tilley. Que faut il au Québec pour arrêter et se poser la question pourquoi sommes-nous plus la destination prisée par tous. Pourquoi les USA nous nous trouve plus sexy ou in?

• On se pose la question et on trouve les réponses et on trouve les solutions pour notre économie, la troisième industrie la plus importantes au Québec

•
• **voeckler**

3 décembre 2013

16h21

Véritablement dommage. Mais il s'en trouvera, parmi nos ti-counes québécois, pour proclamer haut et fort : "Good riddance!" Ceux-la même qui, hier encore, réclamaient un nouveau pont Champlain illico, mais qui, dès l'annonce faite, s'écrient "Wo les moteurs, pas si vite !" Pour revenir à La Sapinière, cette fermeture s'ajoute aux mauvaises nouvelles qui font que Montréal est détrônée comme destination touristique par Toronto et Vancouver. Ça et la charte de Pauline et Bernard Le Pen.

•
• **felixc**

3 décembre 2013

20h02

Nous y sommes allés il y a 25 ans, et déjà l'état des chambres nous faisait dire qu'elles avaient dû être à la mode durant la jeunesse de nos parents. Ma soeur y est allée récemment, et elles étaient encore pareilles. Mais c'était pour le restaurant qu'il fallait y aller. Grand, aéré, de la classe! Et le site est superbe!

• Hélas l'auteur de l'article a bien raison. Refaire cet hôtel au goût du jour coûterait très cher, ce qui forcerait à la hausse le prix des chambres et réduirait sa base de clientèle qui s'était déjà

drôlement étiolée. Comment sortir de cette spirale? Seuls quelques-uns pourront survivre. La compétition pour les auberges/hôtels haut de gamme, ce sont les croisières et voyages dans le sud à bas prix.

@voeckler vos commentaires ressemblent à du trollisme.

•

• **micheldallaire**

4 décembre 2013

05h11

Je connaissais de réputation cet établissement mais je n'y suis jamais allé. Quant aux causes de la fermeture, je laisse ça aux banquiers. Mais c'est platte pour le personnel, perdre son emploi aussi brutalement, sans préavis ou quoi que ce soit, lorsque la saison est déjà entamée. J'espère qu'ils pourront se replacer ailleurs, si cet ailleurs existe...77 ans en "business", c'est pas rien!

J'ai fréquenté La Sapinière de la fin des années 60 jusqu'à sa fermeture en 2013. J'y allais une, deux, trois fois par année, parfois l'été, parfois l'hiver. J'appréciais la tranquillité, mais aussi les repas qu'on y prenait autour du foyer; nous y étions très bien reçus, comme des membres de la famille.

J'ai aussi particulièrement apprécié le beau lac, ses chaloupes en été, lac qui devenait une patinoire en hiver.

J'ai été président de la section Laval de l'Association des Marchands d'huile du Québec et nous avons tenu l'un de nos congrès annuel à la Sapinière. Cela fut apprécié de tous. Plusieurs de mes employés ont aussi fréquenté la Sapinière, dont ma secrétaire et un de mes chauffeurs qui y ont fait leur voyage de noces.

J'y ai développé plusieurs amitiés, notamment avec Monsieur Jean Cournoyer, avocat, ancien ministre du travail et chroniqueur à la télé et à la radio. Il fréquentait régulièrement La Sapinière lui aussi.

Marcel Bigras (recueilli par Paul Carle, novembre 2016)

APPEL D'OFFRE

9297-8246 Québec inc.,

Rénovation de l'hôtel La Sapinière situé au 1244 chemin de La Sapinière à Val-David.

Des soumissions sont demandées pour la rénovation complète de la bâtisse principale de l'hôtel, les 9 bâtisses attenantes ainsi que la grange. Les travaux requis consistent entre autre à effectuer une réfection complète des éléments suivants sur toutes les bâtisses : toiture, soffites, fascias, gouttières, isolation des plafonds et des murs, remplacer les revêtements muraux intérieurs et extérieurs avec éléments de finition, réparation de tous les éléments de maçonnerie, remplacer tous les revêtements de plancher, remplacer toutes les portes et fenêtres, transformer tous les espaces intérieurs selon le plan d'architecte fournis, rénovation complète et mise au norme du système de plomberie, de chauffage, de ventilation et climatisation, électrique et alarme, gicleurs, installation d'un ascenseur, construction de sortie de secours, reconstruire à neuf 60 salles de bain complètes ainsi que refaire l'asphalte de tous les stationnements.

De plus le soumissionnaire devra fournir des prix pour la décontamination de certain endroit, l'excavation, la démolition et la gestion des rebus. Le soumissionnaire devra aussi fournir des prix pour la gestion du projet et la supervision des travaux ainsi qu'assurer la sécurité des lieux tout au cours des travaux. Le soumissionnaire devra fournir un échéancier précis respectant un délai maximum de dix mois à partir du début des travaux qui eux sont prévus pour 1^{er} décembre 2018.

Le soumissionnaire devra fournir son attestation valide de Revenu Québec.

Le soumissionnaire devra fournir le nom du chargé de projet et ses coordonnées.

Les soumissions devront être reçues dans une enveloppe cachetée au plus tard le 21 novembre et seront ouvertes le 23 novembre 2018.

La méthode de sélection du soumissionnaire retenu sera la qualité minimale et le plus bas prix tel que décrit :

Les critères de qualité retenus seront par exemple :

- L'expérience et la capacité financière du soumissionnaire.
- Sa capacité à gérer les contraintes.
- L'assurance de la qualité du service rendu.
- Capacité de respecter l'échéancier.
- La proximité du soumissionnaire.

Personne à Contacter : Mme Diane Beaudry : dianebeaudry.gcp@videotron.ca

ORA À LA SAPINIÈRE : Le pari du Phoenix

Michel-Pierre Sarrazin

Aujourd'hui, en juillet 2019, Diane Beaudry a toujours au fond du regard ce feu qui est la marque des gens portés par l'enthousiasme de leur projet. Depuis 2003, son rêve a été de créer Ora, un centre de villégiature unique en son genre, axé sur la santé et le bien-être. La Sapinière, acquise en 2014, répondait à cette volonté d'installer Ora dans un environnement paisible et offrant de nombreuses ressources naturelles. Jusqu'ici, le cheminement du projet à Val-David ressemble davantage à un chemin de Damas qu'à la marche régulière d'un projet de grande envergure, tel qu'il sera à l'échéance. Il faut dire que choisir d'être entrepreneur indépendant aujourd'hui, au Québec, ce n'est pas une sinécure.

En discutant de son projet avec Diane Beaudry, j'ai réalisé que nous faisons tous deux le constat que depuis quelques années, nous avons affaire à un phénomène de société qui interagit dans le développement durable des projets à haut rendement humain et financier. Alors que les commissions d'enquête de tout poil ont pris quelques truands la main dans le sac, l'impact en retour de cet effet de justice est que la pusillanimité est devenue une règle tacite. On regarde avec inquiétude l'entrepreneur qui présente un projet audacieux, voire une idée originale, ou qui s'investit dans le développement à long terme. C'est pourtant une règle du commerce, lequel se nourrit du risque nécessaire. Mais cela dérange. Alors on hésite. Retarder une décision s'appelle bien souvent consulter; il faut remplir des formulaires *ad nauseam*. On exige études sur études. Et sur le terrain, ces retards ont forcément un impact sur les délais, même si dans le cas du projet Ora, les fonds sont acquis et les ententes signées. Il reste que le temps et l'argent consacrés aux hésitations sont



coûteux. L'argent est encore et toujours le nerf de la guerre et construire, c'est toujours se battre contre l'entropie. *Give us the tools and we will finish de job*, disait Churchill...

Pourtant, en dépit de ce climat délétère, Diane Beaudry, dont la carrière publique passe par de grandes administrations¹, fait partie de ces femmes qui ne reculent pas devant les difficultés d'un projet. Les promoteurs solitaires qui s'aventurent sur le terrain de La Sapinière aujourd'hui ont beau se désoler de l'aspect décrépit des lieux, de la lenteur que le projet met à démarrer, Diane et son conjoint n'en sont pas moins déterminés à tenir debout ce gigantesque éléphant blessé, dont la chirurgie curative exige des investissements onéreux. En attendant que cette battante réussisse à accorder les violons de la finance, et ce n'est pas faute de répéter l'exercice de prouver la valeur de son projet, le couple doit courageusement, seul, sauver les meubles : chauffer un immense édifice pour le maintenir sous respiration artificielle, le temps que la machine-construction démarre. Entretenir le lac,

dont les riverains sont trop heureux de profiter, sans aide extérieure et sans partage. Voir cette propriété privée utilisée sans vergogne par certains comme une place publique. Subir les regards perplexes des gens qui, de loin, trouvent que ça ne va pas assez vite, assez loin, assez bien.

Il faut pourtant du courage pour ne pas baisser les bras quand il suffirait de céder au plus offrant. Car ce site de 110 acres aux portes du village est magnifique, et vendre au premier promoteur venu ne serait pas un problème, sans se soucier de ce qu'il en adviendrait. Mais tel n'est pas le projet de Madame Beaudry. Bâtir pierre par pierre une entreprise dont la valeur nominale s'appuie sur le développement durable et la santé demeure l'objectif premier, le rêve à réaliser.

Cette approche n'est pas sans rappeler celle de Jean-Louis Dufresne qui, dans les années 1930, était déterminé à faire d'un camp de bûcheron un hôtel dont la réputation ferait le tour du monde. Beaucoup de gens pensaient qu'il rêvait en couleur

au milieu des épinettes. Et finalement, La Sapinière est née et elle a vécu ses heures de gloire. Aujourd'hui, tous les espoirs restent permis de voir renaître un grand projet au pied du mont Césaire. C'est le pari que fait Diane Beaudry. Et personne n'est mieux préparé qu'elle à relever un tel défi.

Dans un prochain article, nous reviendrons sur Ora, centre de villégiature santé et bien-être, et ce qu'il représente pour Val-David au plan du développement durable.

¹ Administratrice de la Chambre de l'assurance de dommages, dont elle a été la présidente du conseil pendant sept ans, diplômée de l'école supérieure de régie d'entreprises de l'Institut des administrateurs de sociétés (IAS), comptable agréée et bachelière en sciences comptables, Diane Beaudry a siégé sur une douzaine de conseils d'administration d'universités, d'entreprises, de fondations et d'organismes d'aide dans plusieurs domaines, dont celui de la santé. Elle est présentement membre du conseil d'administration de Fondation ainsi que présidente du comité d'audit.

LA PRESSE MONTRÉAL LUNDI 26 AVRIL 2010

A 9

ACTUALITÉS

MORT DE LA CRITIQUE CULINAIRE FRANÇOISE KAYLER

« Elle était l'alliée des chefs »

DAPHNÉ CAMERON

La communauté culinaire québécoise vient de perdre l'une de ses grandes dames. La critique gastronomique Françoise Kayler est morte lundi dernier dans son sommeil à l'âge de 80 ans. Elle laisse dans le deuil les amoureux des plaisirs de la table, ses confrères journalistes, mais également les chefs qu'elle a été appelée à critiquer dans les pages de *La Presse* durant 30 ans.

« Son départ va être regretté parmi les cuisiniers. Elle était comme notre marraine, notre conscience professionnelle », raconte le chef à la retraite Marcel Kretz, qui a côtoyé la journaliste durant près de 40 ans. « Si la critique culinaire est acceptée aujourd'hui au Québec, c'est grâce à elle. Elle était précise, tolérante, mais jamais méchante. »

Le chef, qui a passé près de 30 ans à l'hôtel La Sapinière, à Val-David, dans les Laurentides, se

souvent encore de l'article dans lequel M^{me} Kayler a sévèrement évalué son escalope de veau cordon bleu. « Mais elle avait parfaitement raison! Grâce à elle, j'ai modifié le plat pour l'amener à des normes plus acceptables. Sa plus grande force était qu'elle était capable de dire la vérité sans blesser. »

« Active jusqu'à la fin, elle aura été une figure marquante d'une spécialité à laquelle elle aura fourni ses lettres de noblesse. » — Philippe Cantin, vice-président à l'information et éditeur adjoint de *La Presse*

Françoise Kayler est née à Bois-Colombes, près de Paris. Elle s'est installée à Montréal en 1951 pour épouser un Québécois, Jean Vaillancourt. Celui-ci est mort, 10 ans plus tard, alors qu'il était journaliste à *La Presse*.

« Après sa mort, je suis entré à *La Presse*, aux pages féminines

et au carnet social. Comme mon mari a été embauché par ce journal en 1954, j'ai vécu avec *La Presse* pendant plus de 50 ans! » confie-t-elle dans l'ouvrage *François de Montréal*, des auteurs Eric Clément et Bertrand Lemeunier.

« Quelques années plus tard, M^{me} Kayler est passée au sec-

teur agroalimentaire, où elle a fait sa marque. Selon le vice-président à l'information et éditeur adjoint de *La Presse*, Philippe Cantin, sa contribution a été exceptionnelle.

« Passionnée d'alimentation, elle a été une pionnière à de nombreux égards. Avant tous les autres journalistes, elle a

saisi les fulgurants progrès de l'industrie agroalimentaire et deviné le désir des Québécois de mieux comprendre les multiples rouages de ce secteur, a-t-il expliqué. Critique respectée, son opinion faisait autorité. Active jusqu'à la fin, elle aura été une figure marquante d'une spécialité à laquelle elle aura fourni ses lettres de noblesse. »

Le critique de musique classique Claude Gingras, entré à *La Presse* en 1953, parle de sa collègue comme d'une femme élégante à la réputation sans tache. « Elle était d'une rigueur absolue et d'une honnêteté exemplaire, ce qui est admirable dans un milieu où bien des influences se jouent. »

Françoise Kayler a pratiqué son métier librement sans accepter de passe-droits. En plus de son sens de l'éthique, Denis Paquin, qui siège au conseil d'administration de la Société des chefs cuisiniers

et pâtisseries de la province de Québec, se souviendra de l'engagement de la femme qui avait à cœur la promotion des talents culinaires d'ici, mais également le travail des agriculteurs.

« Elle était de tous les dossiers. Elle était membre d'un nombre impressionnant de comités pour promouvoir les restaurateurs d'ici, la relève ou les produits régionaux. Elle était l'alliée des chefs. Elle savait que le succès d'un restaurant passait par eux. »

Tout en se consacrant à des causes liées à la saine alimentation, Françoise Kayler tenait depuis 2007 un blogue, le *Gastronote*, dans lequel elle partageait sa passion.

Son décès a pris plusieurs de ses proches de court. Ce soir, elle devait présider la soirée récompensant les lauréats de la bourse Françoise Kayler, de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). À la demande de ses enfants, la soirée aura lieu comme prévu. La directrice de l'ITHQ, Lucille Daoust, lui rendra hommage.

À lire en A16, un extrait actualisé du livre *François de Montréal* sur Françoise Kayler.