



## AIR DU TEMPS

# ESCAPADE VIVRE EN AUTARCIE

À deux heures de Montréal se niche un vrai petit bijou: l'Auberge du lac Taureau et son immense lac-réservoir au beau milieu d'une forêt vierge.

VALÉRIE MARTIN

### UN LIEU ENCORE SAUVAGE

L'endroit, situé en pleine nature, est à couper le souffle: entouré de la chaîne laurentienne au loin et bordé par l'immense lac Taureau. Nous sommes dans la partie nord de Lanaudière, dans la région de la Haute-Matawinie, contrée reconnue pour la chasse et la pêche. Avec son complexe hôtelier, son restaurant, son spa et ses nombreuses activités extérieures praticables en toute saison sur le lac ou en forêt, il est tout à fait possible de vivre à l'Auberge en vase clos!

Le bassin d'eau d'une superficie de 95 km<sup>2</sup> est un réservoir qui se vide chaque hiver pour ensuite se remplir à la fonte des neiges au printemps. C'est le plus grand lac à proximité de Montréal, doublé d'une plage de sable fin qui le longe et peuplé de plus d'une cinquantaine de petits îlots. On le nomme ainsi en raison de sa forme rappelant l'animal cornu, mais aussi selon la légende amérindienne voulant que le lac rugisse, en raison de son fort débit. On peut y pratiquer une foule de sports aquatiques (kayak, canot rabaska ou voile, dont on peut louer l'équipement). Plusieurs activités telles la randonnée ou l'équitation sont également au programme, suffit de s'informer auprès de la réception.

Quant au complexe hôtelier de 4 étoiles doté de 158 chambres, il est construit tout en bois rond, ce qui lui donne un aspect rustique. Des passerelles assurent la connexion entre les pavillons des chambres, le restaurant, le spa et la piscine intérieure. Parfait pour les jours de pluie ou de froid. Côté hébergement, il y en a pour toutes les bourses: de simples cottages aux luxueuses suites

sur deux étages, bâtis récemment, avec cuisine tout équipée, salle à manger, salon et foyer.

Hébergement à partir de 147\$ la nuit en occ. double durant la haute saison (jusqu'au 31 août). Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

1200 chemin Baie du milieu  
Saint-Michel-des-Saints  
Lactaureau.com, 1 877 822-2623





## DANS LE TIPI



L'Auberge compte également un spa où sont dispensés plusieurs soins tels massages (dorsal, sous la pluie, réflexologie...), enveloppement, exfoliation et quelques soins esthétiques (beauté des pieds, soin des mains...). Lors de notre passage, nous avons essayé le forfait amérindien, un délicieux trio (massage, enveloppement et exfoliation corporelle à l'argile et cayenne) qui vise à désintoxiquer le corps et à le re-minéraliser. Tous les produits utilisés pour cette gamme

spécifique de soins (huile, exfoliant, etc.) sont faits maison, à base de baie de genièvre. Le massage d'une heure se déroule à l'extérieur, en pleine nature, sous un tipi, au beau milieu d'un quai. Une expérience unique: quel bonheur de se faire masser aux sons des oiseaux et du clapotis de l'eau!

Plusieurs forfaits disponibles avec ou sans hébergement (comptez 240\$ pour le forfait amérindien) et soins à la carte (à partir de 45\$ pour 30 minutes).



## SPÉCIALITÉ: GIBIER

La table dirigée par le chef Yan Grégoire propose tous les soirs un menu à 4, 5, ou 7 services, selon votre appétit. Le menu se spécialise dans le gibier (surtout de la région de Lanaudière, mais aussi en provenance d'autres régions du Québec et du monde), la liste en témoignant: foie de cerf de Boileau poêlé, longe de bison de Rawdon et, pour les intrépides, du kangourou poêlé. Des pâtes, du poisson et un plat végétarien figurent également au menu. La carte des vins, outre quelques classiques français et italiens, présente plusieurs bouteilles de la région de l'Okanagan. À découvrir!

En entrée, nous avons droit à une crème de légumes au poivre rose agréablement persillée, puis à un taboulé de petits légumes au cari et ciboulette près duquel on a déposé quelques belles tranches d'agneau fumé de la Montérégie; une charcuterie rosée, fine, raffinée, au goût doux. Délicieux. Quant au plat principal, nous optons pour le sauté de légumes grillés à l'asiatique (bok choy, chou-fleur, courgettes, poivrons...) agrémenté d'une sauce légère au tamari et oignons caramélisés. En lieu et place des nouilles croustillantes auxquelles nous ont habitués les restaurants asiatiques bon marché (!), le chef a eu la brillante

idée de proposer de délicates tranches de crêpes frites. Bon et roboratif, quoique un peu trop sucré. Un meilleur dosage salé/sucré aurait été souhaitable... On nous avait dit beaucoup de bien des desserts de la pâtissière Anne France Dumas, reconnue pour ses savants alliages amer-poivré-sucré, présentant légumes, fines herbes et épices sous un aspect sucré (légumes tiges semi-confits, mousse au maïs sucré, caramel de poivrons...). L'entremets intitulé «Douceur poivrée» nous a comblés: une mousse au chocolat blanc sur croustillant de riz relevé d'un caramel de canneberges au poivre rose bien piquant. Envôûtant!