



PUBLICITÉ

NOUVEAUTÉ

MILLEFEUILLE AUX FRAISES


[Menu](#)
HRImag
HOTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS

Auberge Saint-Antoine : Le prêt-à-cuisiner virtuel et éducatif

30 octobre 2020 | Par Laurence-Michèle Dufour



L'*Auberge Saint-Antoine*, musée-hôtel de 95 chambres situé dans le Vieux-Port de Québec, est réputée pour mettre en valeur tant les joyaux de notre patrimoine que ceux de son potager. Avec son concept "de la ferme à l'assiette", son restaurant *Chez Muffy* s'approvisionne ainsi de légumes biologiques à même la ferme familiale des propriétaires, située quelques kilomètres plus loin, sur l'Île-d'Orléans.

« Au printemps, on a repoussé les plantations de la ferme pour avoir nos produits au bon moment après le confinement, raconte la directrice générale de l'*Auberge*, **Dagmar Lombard**. Mais on n'avait pas prévu ce deuxième confinement et on s'est retrouvé avec des surplus, car la ferme fournit uniquement le restaurant. » Même si les paniers de légumes connaissent un grand succès, l'établissement décidait également de conserver, transformer et congeler une bonne partie des légumes de garde.

Mais l'*Auberge Saint-Antoine* a voulu aller plus loin et s'est lancée dans le prêt-à-cuisiner, en formule revue et améliorée : dans le cadre de la série culinaire virtuelle [Zoom en Cuisine](#), les consommateurs sont invités à participer à un atelier interactif animé, depuis une cuisine privée, par le duo de chefs du *Chez Muffy* qui leur délivreront trucs et astuces pour préparer leur repas.

« L'idée des ateliers virtuels est venue d'une de nos propriétaires, Lucy Price, explique la directrice. Elle adore cuisiner. Comme elle habite au Canada et aux États-Unis, elle a dû, dans les derniers mois, guider son conjoint à distance pour les repas. » Développer ce

PUBLICITÉ

Bazinet Taylor
Depuis 1954
Fier partenaire de votre succès

À la recherche d'un cuisinier?

CONTACTEZ-NOUS



concept permet ainsi à l'*Auberge* de partager le savoir et la passion de ses deux chefs, Alex Bouchard et Arthur Muller, tout en utilisant les produits de la ferme et en gardant contact avec sa clientèle. Les deux cuisiniers animeront en alternance les ateliers pour permettre au projet de survivre au-delà de la pandémie ; lorsque le restaurant sera rouvert, ils pourront se partager les tâches.

« On part toujours sur l'idée que la recette va prendre maximum une heure, avec le minimum d'équipement possible, rassure **Alex Bouchard**. On utilise des choses que tout le monde possède à la maison : une poêle, une plaque à biscuit, un chaudron. On n'est pas obligé de salir une tonne de vaisselle pour faire un bon plat ! »

Bien que les cours s'adressent plutôt à des cuisiniers amateurs, chaque séance contient quelques astuces de pros. « On essaie d'utiliser des produits qu'on ne trouve pas nécessairement à l'épicerie, précise le chef. Par exemple, le ris de veau : peu de gens le cuisinent à la maison. Ça prend quelqu'un qui te le montre une première fois et ça devient une belle base que tu as acquise. »

Si les ateliers sont programmés pour les quatre prochains samedis, les dirigeants ont déjà reçu des demandes pour le temps des fêtes. L'équipe prévoit même élaborer des cocktails pour accompagner des canapés qui seront créés pour cette période. Les possibilités sont infinies...

Contrairement à la formule des plats à emporter, cette offre permet d'avoir un contact (virtuel, certes) avec les clients. « On peut voir la réaction des gens, se réjouit Alex, puis échanger avec eux aussi. Ça nous ramène à quelque chose de plus "normal". »

(Crédit photo : Dagmar Lombard)

Pour suivre l'Auberge Saint-Antoine :

- Sur le Web : saint-antoine.com
- Sur Facebook : [Auberge Saint-Antoine](https://www.facebook.com/AubergeSaintAntoine)
- Sur Twitter : [@aubsaintantoine](https://twitter.com/aubsaintantoine)
- Sur LinkedIn : [Auberge Saint-Antoine](https://www.linkedin.com/company/auberge-saint-antoine)
- Sur Instagram : [aubergesaintantoine](https://www.instagram.com/aubergesaintantoine)

MOTS-CLÉS:

03 CAPITALE NATIONALE (QUÉBEC)

CHEFS

FORMATION

PRODUITS DU TERROIR

RESTAURATION

PUBLICITÉ

HRI
BALADOS
& ARO

S'INFORMER POUR
MIEUX PERFORMER

Présenté par **SKIP**
DU RESTO
JUSQU'À VOUS

Une série de 3 balados offerts gratuitement :
savoir s'approvisionner, s'entourer
et se positionner!

→ Débutez l'écoute maintenant