

Aaamen...

Par Annie Florent le 7 octobre 2009 pour [L'actualité médicale](#)

Ah, l'automne, ses couleurs splendides et son parfum envoûtant ! Ce serait pécher que de ne pas profiter de la symphonie des feuilles séchées qui se froissent sous nos pieds. Par exemple, dans un parc aussi majestueux que celui de la Mauricie, avec sa chaîne de montagnes qui longe la rive nord du fleuve Saint-Laurent et ses nombreux lacs et ruisseaux.

Mais avant de partir, pour peu que l'on ait de la route à faire, il importe de déterminer où dormir. Gîte situé en plein cœur du village de Charette, La Tempérance est un ancien presbytère dont la construction date de 1913. La demeure possède un charme ancien, une beauté préservée du passage du temps, tout en offrant un confort moderne. Et elle est située à quelque 20 minutes du parc national de la Mauricie, ce qui constitue une excellente raison d'aller se ressourcer dans la région en cette période de l'année qui nous en met plein la vue.



La maison est entourée d'un balcon d'où l'on peut observer, dans les arbres alentour, colibris, geais bleus, mésanges et chardonnerets.

Anciens résidents de la banlieue de Montréal, les propriétaires du gîte œuvraient depuis déjà longtemps dans l'hôtellerie, dans la métropole. Mais il y a quelques années, le stress et la vie à cent à l'heure ont fini par peser à Daniel Brunet et à Johanne Raymond. « On aimait beaucoup ce qu'on faisait, nous confie cette dernière. Mais on avait le goût d'autre chose, d'avoir une vie de famille un peu plus unie. De pouvoir être plus près des clients, parler avec eux. » Il faut dire qu'en plus, la famille comptait depuis peu une petite nouvelle.

Paix, confort et plaisir des yeux

Quand on arrive à l'ancien presbytère de Charette, la première chose qu'on ne manque pas de remarquer, c'est le calme qui entoure l'ancien lieu de prières. Le charme n'est assurément pas rompu lorsqu'on pénètre dans le bâtiment quasi centenaire et qu'on rencontre ses hôtes. Daniel et Johanne sont tout ce qu'il y a de sympathique et de chaleureux. Tout comme ce lieu dans lequel il fait bon s'arrêter pour regarder le temps passer.

La maison est entourée d'un balcon où nos regards s'abîment – surtout en automne ! – dans la contemplation des arbres qui entourent la propriété, mais aussi des colibris, geais bleus, mésanges et chardonnerets qui y sont nichés. L'intérieur est décoré avec goût et dans le souci de préserver l'âme de l'ancien presbytère. Les cinq chambres au décor champêtre sont jolies et douillettes. Les peignoirs, pantoufles et parapluies qu'on y trouve ajoutent au confort. Enfin, le gîte offre aussi l'Internet sans fil à haute vitesse et tient à la disposition des visiteurs un poste où il est possible de naviguer sur le Web.

En fait, si l'établissement affiche presque toujours complet, c'est justement



Vos hôtes : Johanne,
Daniel, Mélodie et leur
chien, Filou

grâce à ces petites attentions dont il comble ses visiteurs. « Pour moi, dit Johanne, il est important d'offrir un service personnalisé. On s'organise pour planifier les vacances de nos invités. On les aide, par exemple, à faire des réservations dans les restaurants ou pour des pièces de théâtre. Parfois, si des gens veulent un séjour romantique, je commande des fleurs; on peut aussi leur faire préparer des fraises trempées dans le chocolat. Il est également possible de faire venir une massothérapeute dans certaines de nos chambres. »

Chose intéressante pour les amateurs de vélo, La Tempérance est un gîte certifié « Bienvenue cyclistes », ce qui veut dire qu'il y a sur place un abri verrouillé pour ranger leur monture, de l'outillage de base ainsi que de l'information cyclotouristique sur la région, si le voyage consiste plutôt en une découverte sportive

Ateliers culinaires et scrapbooking

D'octobre à avril, le gîte organise, environ une fois par mois, des ateliers culinaires. Les personnes qui réservent pour ce forfait d'une nuitée viennent concocter un menu avec un chef, puis le dégustent au repas du soir.

« C'est un genre de cours de cuisine, dit Johanne. On prépare deux entrées, un plat principal et un dessert. C'est très convivial. » Le type de cuisine varie toujours. L'invité, la plupart du temps un chef montréalais, peut être spécialisé en cuisine française, portugaise, italienne, ou autre. « Parfois, c'est moi qui suis le chef », dit Johanne en souriant. Car le choix des hôtes peut s'arrêter sur un professionnel ou sur un passionné de cuisine.

Ces forfaits sont populaires; il importe donc de réserver assez à l'avance si cette formule vous intéresse. Ils incluent, en plus de l'atelier, le souper préparé en groupe, l'hébergement pour la nuit, le petit-déjeuner du lendemain et un cadeau souvenir. Avis aux intéressés : les cuisines italienne et végétarienne seront abordées les 14 et 28 novembre, respectivement, et il se pourrait qu'il y ait un atelier de sushis le 17 octobre. Le gîte propose également des week-ends de collimage (montage d'album-souvenir, ou *scrapbooking*). Les prochaines séances auront lieu du 9 au 11 et du 23 au 25 octobre.

Panse comblée

En ce qui concerne la table, ici, la cuisine maison et les spécialités du terroir dominant. Cretons, confitures et *dulce de leche* (confiture de lait) sont concoctés par Johanne, et les plats offerts varient de jour en jour. « Par exemple, ce matin, j'ai préparé un velouté de fraises, oranges et lait de soya. Après, il y a eu une entrée de yogourt avec muesli, couronné d'une bourrache (fleur comestible). Ensuite, on a servi une belle brochette de fruits. Puis, comme repas principal, une omelette roulée (spécialité de Johanne; vous n'en trouverez pas ailleurs, a-t-elle assuré) aux champignons, oignons, bacon et fromage. Et pour dessert, des crêpes fines arrosées de sirop d'érable. » Après un tel petit-déjeuner, inutile d'apporter un lunch pour le midi !

Et pour le souper ?

Habituellement, une nuit à La Tempérance ne comprend que le petit-déjeuner. Mais, sur demande, on peut obtenir le souper. Comme pour les petits-déjeuners, on met l'accent sur les saveurs du terroir : pâté de foie de pintade au porto et à l'érable servi avec confiture d'oignons au vinaigre balsamique, poulet de Cornouailles, de Yamachiche, à la bière, filet de porc sirop d'érable et bleuets, saucisses de truite, de wapiti et de bison, et renversé aux framboises avec crème chantilly de nos grands-mères sont des exemples de plats qu'on peut obtenir si on désire souper au gîte.

Bon automne !



Automne dans le parc national de la Mauricie

La Tempérance

441, rue de l'Église,

Charette

819 221-3462 ou 1 866 921-3462

www.latemperance.com

Coût par nuit pour deux personnes : de 85 \$ à 115 \$ (taxes en sus)

Animaux acceptés (l'indiquer à l'avance)

Parc national de la Mauricie

www.pc.gc.ca/pn-np/qc/mauricie

Mots clés : Gîte, La tempérance