



Passions Gourmandes de Sainte-Marie

En 2018, la fine cuisine du terroir est vraiment tendance et c'est maintenant cette recherche de nouvelles saveurs qui guident les voyageurs. La Beauce ne fait pas exception à la règle! La production impressionnante de sirop d'érable est l'une des caractéristiques qui fait notre renommée et notre expertise en la matière motive des visiteurs à venir découvrir la région.

Michel Doyon, chef cuisinier et propriétaire depuis 2003 du **restaurant et cabane à sucre Passions Gourmandes de Sainte-Marie**, a su s'adapter au fil des ans à cet engouement pour l'agrotourisme mais aussi pour la redécouverte des classiques culinaires du traditionnel temps de sucres.

Polyvalent et curieux, il a étudié en architecture et en psychologie. (Et, il faut le dire, Michel est un passionné alors il s'investi à fond!) Le déclic pour la cuisine aura eu lieu pour lui lors de ses études alors que ses colocataires lui servaient de cobayes. Plutôt satisfaits de leur chef privé, le mot se passa dans le cercle d'amis et bientôt « le Chef Doyon » se retrouva à cuisiner pour une douzaine de personnes quotidiennement!

Ayant fait ses classes de maître au Cercle de la Garnison de Québec, véritable institution de plus de 135 ans d'histoire et réputé restaurant de style club privé, il eut la chance d'apprendre auprès de chefs passionnés et d'expérimenter plusieurs aspects de ce métier. Ce passage teinte encore d'ailleurs sa cuisine: techniques irréprochables, audace et recherche créative constante. En 2002, après plus de 3 ans dans ces cuisines et possédant un nom de plus en plus connu dans le monde de la restauration, Michel Doyon décide de lancer un service de chef à domicile avec le rêve de posséder, un jour, son propre restaurant. En 2003, ce rêve voit le jour à Sainte-Marie sous forme de cabane à sucre gastronomique! Construite de ses propres mains avec l'aide de son beau-père, peu de temps s'écoule avant que la nouvelle entreprise offre des

PASSIONS GOURMANDES EN BREF :

4 fins de semaine de repas des sucres | Une dizaine de mariages par année |
2 à 4 événements corporatifs par semaine | Plus de 10 000 repas servis par année

GRANDES INFLUENCES DU CHEF MICHEL DOYON : la cuisine traditionnelle française et italienne

cours de cuisine privés. Michel se lance à l'époque dans ce projet avec le désir bien humble d'aider les gens à démystifier la relation entre la cuisine et les saines habitudes de vie.

Lorsqu'on lui demande ce qu'il faut pour devenir un chef et bien réussir dans ce métier, il est formel : foncer, oser et être ouvert à l'enseignement des autres! Il est aussi de ces cuisiniers qui planifient dans les moindres détails les tâches en cuisine et pour qui l'organisation de l'espace de travail est primordiale. Michel est « un gars de la Beauce » comme on dit et discuter avec lui permet de réaliser qu'il est très attaché et reconnaissant envers son milieu. Savoir s'entourer compte parmi les valeurs entrepreneuriales de Michel et prendre soin de son entourage est pour lui essentiel afin que son entreprise soit florissante.

En 2018, Passions Gourmandes est un restaurant fine cuisine bien établi, une salle de réception qui s'adapte à tous les événements, une cabane à sucre authentique et raffinée et une école culinaire - dont la demande ne cesse de croître.

« Le service à la clientèle est très important ici, notre but est que le client se sente comme chez lui, qu'il soit à l'aise et qu'il ressente la proximité de l'équipe qui se dévoue pour lui. La qualité de la nourriture ne serait pas aussi appréciable sans l'accueil chaleureux que l'on réserve à nos visiteurs. L'art de recevoir est distinctif dans la Beauce, c'est d'ailleurs notre force régionale! »



DES COURS DE CUISINE PRIVÉS SONT OFFERTS



MICHEL DOYON, CHEF CUISINIER ET PROPRIÉTAIRE



COUREZ LA CHANCE
DE GAGNER

100\$

en CERTIFICAT CADEAU
chez PASSIONS GOURMANDES

en vous rendant sur la
page Facebook de
DESTINATION BEAUCE!



901, boulevard Vachon Nord
Sainte-Marie (Québec) G6E 1M3
418 386-4499 | 1877 923-2823
DESTINATIONBEAUCE.COM