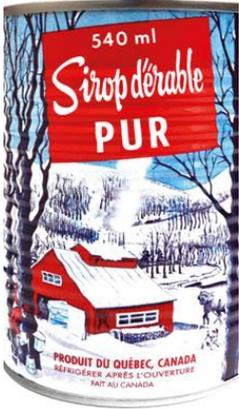


La cabane à sucre est une véritable institution au Québec.



Traditionnellement, elle est construite au milieu d'une érablière et sert à recueillir la sève d'érable qui, bouillie, est transformée en sirop, tire ou sucre d'érable.

Au printemps, lorsque la sève remonte vers les branches de l'arbre, il est temps de faire la récolte. Les amérindiens récupéraient déjà l'eau d'érable et ont initié les colons européens à ces techniques.

Au bon moment, un trou est réalisé dans le tronc puis un chalumeau est enfoncée dans ce trou. On "ramasse" une partie de la sève produite par l'arbre dans un seau ou "chaudière". L'eau d'érable est ensuite transvasée dans un grand réservoir sur traineau tiré par un cheval puis, au fil du temps, remplacé par un tracteur.



Plus récemment, on installe les tubulures (ou la tuyauterie d'érablière) : cette méthode relie les arbres directement à la cabane à sucre à l'aide d'un réseau de tubes.

Le repas qui accompagne ce travail est partagé en famille, entre amis venus aider à la récolte. La cuisine est traditionnelle, généreuse et savoureuse. Aujourd'hui, on retrouve la cabane à sucre sous toutes sortes de formes : rustique et traditionnelle en bois rond et tôle colorée ou plus moderne, voire gastronomique ou urbaine le temps d'un festival et même végétarienne!

Mais le menu traditionnel y est souvent copieux : à base de jambon et autres spécialités comme "les oreilles de crisse" (couenne de porc frite), d'œufs, de pain, de brioches, de bines (haricots blancs cuits en sauce), de fromage cheddar et surtout bien arrosé de sirop d'érable.

Vous trouverez, en cliquant sur cette image, toutes les informations détaillées du processus de récolte et de transformation de l'eau d'érable à sucre.



EVENEMENT "BRUNCH QUEBECOIS"

Coupon Réponse à retourner avant le 4 MARS 2024

A: contact@grandfossecafe.fr

ou par courrier : Grande Fosse café, 14 Le Centre 88490 La Grande Fosse

NOM..... PRENOM.....

RESERVATION POUR CONVIVES

dont ENFANTS

N° de téléphone.....

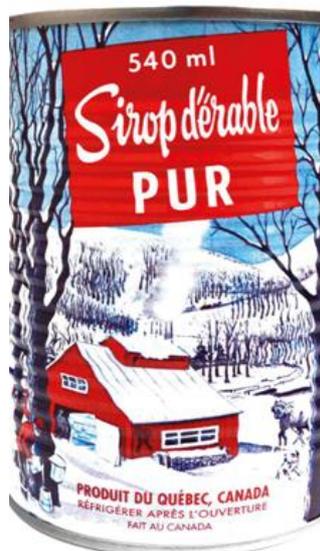
email.....@.....

J'autorise Grande Fosse Café à utiliser mon adresse mail et / ou m'appeler à des fins de planification de cet événement
: OUI / NON

Je viendrai à (choisir une heure) : 11H30 ou 12H30

Prix du brunch : 14 euros par personne et 8 euros par enfant de - de 12 ans*.

*Prix hors boisson



Au menu de notre "brunch québécois"

Chef Bernard a choisi avec attention les produits qui vont vous régaler lors de ce moment festif proposé par Grande Fosse Café. Ils sont, dans la mesure du possible, issus de la production locale.

Au prix de 14 euros/personne
8 euros/enfant de moins de 12 ans
Prix hors boisson

Jambon à l'os cuit « façon Bernard »

Gravlax de saumon

Œufs brouillés

Pain perdu

Pain de mie

Pancakes

Fèves au lard « façon Isa »

Salade de chou

Pommes de terre rissolées

Cheddar

Sirop d'érable,

Beurre et confitures

Beurre de cacahouètes

Compote de pommes