

ART CULINAIRE

Maîtriser les secrets de la cuisine est un art... conjuguer sport et bonne table un défi. Proposant un environnement qui préconise le bien-être sous toutes ses formes, Le Massif a réinventé la restauration en station de ski. Adaptée aux besoins des sportifs soucieux de bien s'alimenter, la diversité et la qualité des produits y prévalent, sans pour autant laisser pour compte les notions de goût et de plaisir, qui passent tant par l'œil que les papilles.

Cuisine sans friture et breuvages à faible teneur en sucre !

Ayant comme préoccupation de réduire la malbouffe en milieu sportif, le chef Guy Bessone propose une cuisine sans aucune friture et sélectionne des aliments bénéficiant de méthodes d'élevage et de culture saines. Qu'ils soient situés à la base ou au sommet de la montagne, chacun des quatre points de restauration de la station propose des repas composés de 3 à 4 groupes alimentaires qui combinent les différents besoins des gourmands et gourmets. De plus, depuis 2007, les boissons à haute teneur en sucre ont été éliminées au profit de produits maximisant la performance des sportifs.

Wapiti, escargots et choux de Bruxelles... dans une station de ski ?

Restaurant panoramique, crêperie et cafétéria bistro proposent, en période de pointe, plusieurs menus équilibrés et savoureux. Des menus du jour complets combinant potages fumants à de copieux plats de viandes, poissons, fruits de mer, pizzas, pâtes, paninis et assiettes végétariennes sont minutieusement préparés sous les yeux des skieurs pour en garantir la fraîcheur.

Au premier rang des services de restauration en montagne à l'Est du Canada.

Pour les plus fins palais appréciant un service rapide à tarif abordable, le menu à l'ardoise du restaurant Mer et Monts propose une variété de tables d'hôte trois services qui met en valeur une cuisine du marché composée de gibier, volaille, poisson, pâtes, salade-repas, fins fromages et autres gourmandises – selon les arrivages. Pas étonnant que Le Massif ait été nommé « Best On-Mountain Eating East of Canada » par la revue Ski Canada en 2007.

Les pentes en toile de fond d'une dégustation du terroir.

Rendre les produits de la terre charlevoisienne accessibles aux skieurs et planchistes, voilà l'audacieux défi que relève Guy Bessone et ses artisans complices depuis plus de 10 ans à l'occasion de la *Fête du Grand Duc*. La passion des producteurs guidant ses créations culinaires, c'est à l'extérieur – au sommet de la montagne – que les amateurs de glisse savourent, tous les ans à la mi-mars, un repas gastronomique composé de copieuses bouchées qui représentent bien la tradition d'excellence agro-touristique dont jouit Charlevoix.

Le chef Bessone et sa brigade : une équipe passionnée.

Guy Bessone s'inspire des pentes enneigées pour développer, avec sa brigade d'une centaine d'employés, des plats équilibrés convenant à la réalité des skieurs. Originaire de Paris et diplômé d'école hôtelière en France, il a traversé l'Atlantique au début des années '80 et s'est dès lors établi en Charlevoix, une région qu'il a choisie pour la qualité de vie et des gens qu'on y retrouve. Ouvrant au Massif depuis 1995, chef Bessone a complètement redessiné la gastronomie en milieu sportif pour la mener aux plus hauts sommets. Pour lui, ce qu'il qualifie d'art de bien manger passe par la simplicité des produits à l'état brut : un poisson qu'on a soi-même tiré de la rivière, des champignons amassés en forêt agrémentés de petits légumes du potager. Voilà l'essence même de la célébration gustative qu'il souhaite partager.

Partenaires de notre vallée gourmande...

Collaborateurs de l'aventure culinaire de la station, de nombreux producteurs régionaux contribuent à la qualité des produits offerts aux sportifs, dont notamment les Viandes biologiques de Charlevoix, la Ferme Basque, la Pisciculture Smith, les Vergers Pedneault, la Maison d'affinage Maurice Dufour et la Laiterie Charlevoix. Tous font partie de la *Route des saveurs*, un circuit touristique regroupant plus de 35 restaurants, fermes d'élevage, économusées, fromageries, serres, jardins, cidreries, chocolateries et boutiques, permettant la découverte des lieux et acteurs qui font de Charlevoix la région gastronomique par excellence au Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet des services de restauration de la station, ses événements gastronomiques et artisans, visitez www.lemassif.com ou communiquez avec nous en composant le 1 877 Le Massif (536-2774).

Saviez-vous que ?

- *Les services de restauration du Massif ont été proclamés « Best On-Mountain Eating East of Canada » par la revue Ski Canada en 2007.*
- *Chef Guy Bessone et sa brigade d'une centaine d'employés servent près de 120 000 repas aux skieurs et planchistes entre décembre et avril.*
- *La cuisine transforme plus de 15 tonnes de légumes sur une période de 4 mois.*
- *En 2008, 1 500 bouchées du terroir ont été servies lors de la Fête du Grand Duc.*
- *Le Massif minimise les impacts de ses opérations sur l'environnement en utilisant des ustensiles lavables, de la vaisselle biodégradable et des contenants à usages multiples.*
- *Un projet de compostage a permis de détourner 1,5 tonne de matières des sites d'enfouissement en 2007-2008 grâce aux seules actions du personnel de cuisine.*