



Agneau sur les hauteurs des Éboulements, porc et poulet bio à Saint-Urbain, fromages de Maurice Dufour ou de la Laiterie Charlevoix, à Baie Saint-Paul, fabuleux légumes du Jardin des Chefs (dont le créateur, le tout aussi fabuleux jardinier Jean Leblond, a passé sa bêche et son râteau à sa fille l'an dernier) : Charlevoix a toute une tradition et tout un [terroir](#) à offrir à ses visiteurs.



De magnifiques rappels, également, de ce qui permettait aux anciens de se nourrir, comme ce majestueux bâtiment – j'allais écrire « monument » – qu'est [le Moulin de la Rémy](#), tout près de Baie-Saint-Paul. Construit au début du 19

e

## Mon été gourmand – 3 Escale dans Charlevoix

Écrit par Yanick Villedieu

Vendredi, 05 Juillet 2013 17:38 -

---

, il a fourni leur farine à des générations d'habitants de l'endroit. Roue de 24 pieds (7,3 m) de diamètre incluse, il a été récemment restauré. Il fonctionne tout l'été. On y achète sa farine ou les pains qu'on y pétrit et cuit.

Charlevoix, bien sûr, c'est aussi beaucoup de [bonnes tables](#) . Des classiques comme celles de La Pinsonnière ou de l'Auberge des Trois Canards, à La Malbaie, ou de l'Auberge de nos Aïeux, aux Éboulements. Ou encore, à Baie Saint-Paul, celle du restaurant bistro le Mouton Noir avec sa si jolie la terrasse qui donne sur la rivière du Gouffre.

Ou encore, la table du tout nouvel [hôtel La Ferme](#) , à Baie-Saint-Paul. C'est là que j'ai commencé mon été un peu avant l'été, pour préparer mes « Plaisirs gourmands » publiés dans le numéro de *L'actualité* qui sort ce matin dans les kiosques. Vous y apprendrez, entre autres, ce qu'est la *bigoune* à la petite truite... je ne vous en dis que ça ici.

***Photos Yanick Villedieu***

Cet article [Mon été gourmand – 3. Escale dans Charlevoix](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

**Consultez la source sur Lactualite.com:** [Mon été gourmand – 3 Escale dans Charlevoix](#)