

Il a un grand esprit de famille

LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE ACHÈTE UNE CABANE À SUCRE

Le chef Louis-François Marcotte se lance dans un grand projet. Il s'est associé aux propriétaires du Vignoble Rivière du Chêne et du Verger Lacroix & Cidrerie pour démarrer une cabane à sucre à Saint-Faustin-Lac-Carré tout près de Tremblant. Pour l'animateur et ses partenaires, c'est une occasion d'avoir un projet familial et de relever un beau défi.

L.D.: Le projet d'avoir une cabane à sucre te trotte-t-il dans la tête depuis un moment?

L.F.M.: «J'ai déjà une cabane au chalet dans les Laurentides. C'est à cet endroit que je fais des essais pour mes recettes.

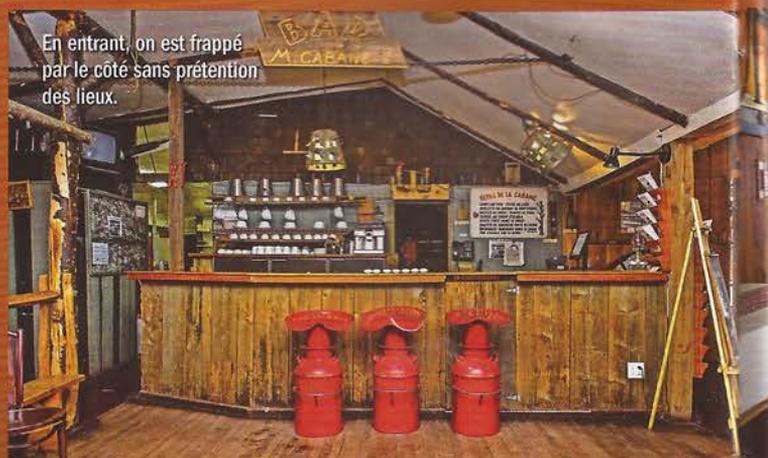
C'est mon petit dada à moi. Cette fois, c'est une occasion d'affaires. Ce sont des gens que je connais un peu qui m'ont parlé de cet endroit, et on a décidé de le faire ensemble.»

Es-tu un gars de bois?

«Beaucoup. Les fins de semaine, j'ai mes jouets, je fais mes cordes de bois. C'est ma vitamine. Je suis plus équilibré si je suis plus souvent dans le bois.»

Es-tu un amateur de VTT ou de motoneige?

«Je suis un peu bébé là-dessus. Je les ai tous: tracteur, motoneige, etc. Je suis épouvantable. On ne fera pas de liste de ce que j'ai, mais j'aime ça.»



En entrant, on est frappé par le côté sans prétention des lieux.



«Je suis un gars de bois»

- Les 10 Commandements de la Cabane à Sucre**
1. A la Cabane tu viendras au moins une fois l'an
 2. En entrant tu salueras tout le monde poliment
 3. Les bouilloires tu visiteras en évitant les accidents
 4. Un petit coup tu prendras avec les amis prudemment
 5. A la table tu mangeras une omelette au lard et au jambon indistinctement
 6. De la tire tu mangeras sur la neige abondamment
 7. Au plaisir tu le livreras tout l'après-midi entièrement
 8. Ton ecot tu paieras au propriétaire généreusement
 9. De la chicane tu ne feras pour éviter les désagréments
 10. Au retour tu diras à les amis qu'à la Cabane à Sucre Gérard Millette on mange copieusement.



Louis-François avoue posséder plusieurs véhicules à moteur.

faire. Je trouve ce projet plaisant parce que ça dure deux mois. Ensuite, on arrête.»

Cette cabane a appartenu à la même famille pendant des années. Le vois-tu toi aussi comme un projet familial?

«Les Millette ont été les propriétaires pendant 57 ans. Il y a une sorte d'esprit ici. Les planchers sont croches, on voit dehors à travers les murs, il y a des craques. C'est ça une cabane à sucre pour moi. On est trois familles. Ma blonde va venir avec les enfants les week-ends. Vous risquez de voir Patricia dans la porte assez souvent. Il y a aussi une ferme en arrière. Les gens pourront aller voir l'endroit où on fait le sirop. Mes associés ont aussi des familles. L'esprit familial reste collé.»

Qu'avez-vous dû mettre comme charge de travail avant l'ouverture?

«On a refait les salles de bain. On a aussi modifié la cuisine, car comme on change de registre, il fallait la réaménager différemment. On ne voulait pas trop transformer la cabane. Les Millette ne seront pas perdus lorsqu'ils viendront.»

Offrirez-vous les plats traditionnels d'une cabane?

«On ne voulait pas trop dénaturer la cabane. Je voulais rester dans des classiques. Il y a plein d'avenues que l'on exploite. Il y aura une soupe aux pois, mais à notre façon. On aura même un fumoir à l'extérieur.»

Combien d'entailles avez-vous?

«500 au total. C'est tout petit, mais c'est assez pour nous fournir ici.»

Tu feras donc beaucoup de route?

«Je suis à 30 minutes du chalet. On va passer beaucoup de temps au chalet, et j'aime bien faire de la route.»

Ton fils Gabriel a maintenant trois ans. As-tu hâte de le voir se promener dans la cabane?

«Je suis chanceux. Gabriel aime beaucoup la cuisine. Il veut essayer plein de choses, il mélange les ingrédients, il aime goûter à plusieurs mets. Je trouve ça amusant qu'il ait de l'intérêt.»

Tu seras à La Tablée des Pionniers chaque fin de semaine. Y as-tu pensé avant de te lancer dans le projet?

«J'y ai pensé. C'est pour ça qu'on est trois dans le projet. Je ne voulais pas m'essouffler.»

Lors de son passage à l'émission En mode Salvail, ta conjointe, Patricia Paquin, a commenté les

rumeurs en disant ceci: «On est tombés, on s'est "enfargés", mais on s'est relevés ensemble. Nous allons continuer notre route. Nous sommes très bien ensemble. Je me vois avec lui pour le reste de ma vie.» Avez-vous discuté du sujet avant son départ pour l'entrevue?

«Elle l'a fait clairement. Ce n'est pas quelque chose que je veux commenter. Je suis plus sauvage là-dessus. J'aime que Patricia s'en occupe, car elle le fait bien. J'endosse ce qu'elle a dit à 100 %. C'est correct de remettre les pendules à l'heure, mais on ne s'éternise pas là-dessus. On avance, on ne recule pas.»

En plus de la télévision et du magazine, as-tu d'autres projets?

«Oui, je prépare un livre qui sortira en septembre. C'est un rythme plus relax, un livre. On prend le temps. Je suis un gros consommateur de livres de cuisine.»

Luc Denoncourt

La Tablée des Pionniers est située au 1357, rue Saint-Faustin à Saint-Faustin-Lac-Carré. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter latableedespionniers.com.

Il y a quelques années, tu étais propriétaire de plusieurs restaurants. As-tu hésité avant de te lancer en affaires?

«Oui, parce que ça fait presque deux ans que j'ai vendu le groupe. Il ne me reste que celui situé à l'aéroport de Montréal. Comme j'ai pris du recul, je me demandais ce que j'avais le goût de faire la prochaine fois. J'ai vécu de super belles années en ville, mais je ne le referais plus maintenant. C'était un choix à



La famille Millette a été propriétaire de la cabane pendant 57 ans. Louis-François a fait peu de rénovation pour garder le même esprit familial chaleureux.

