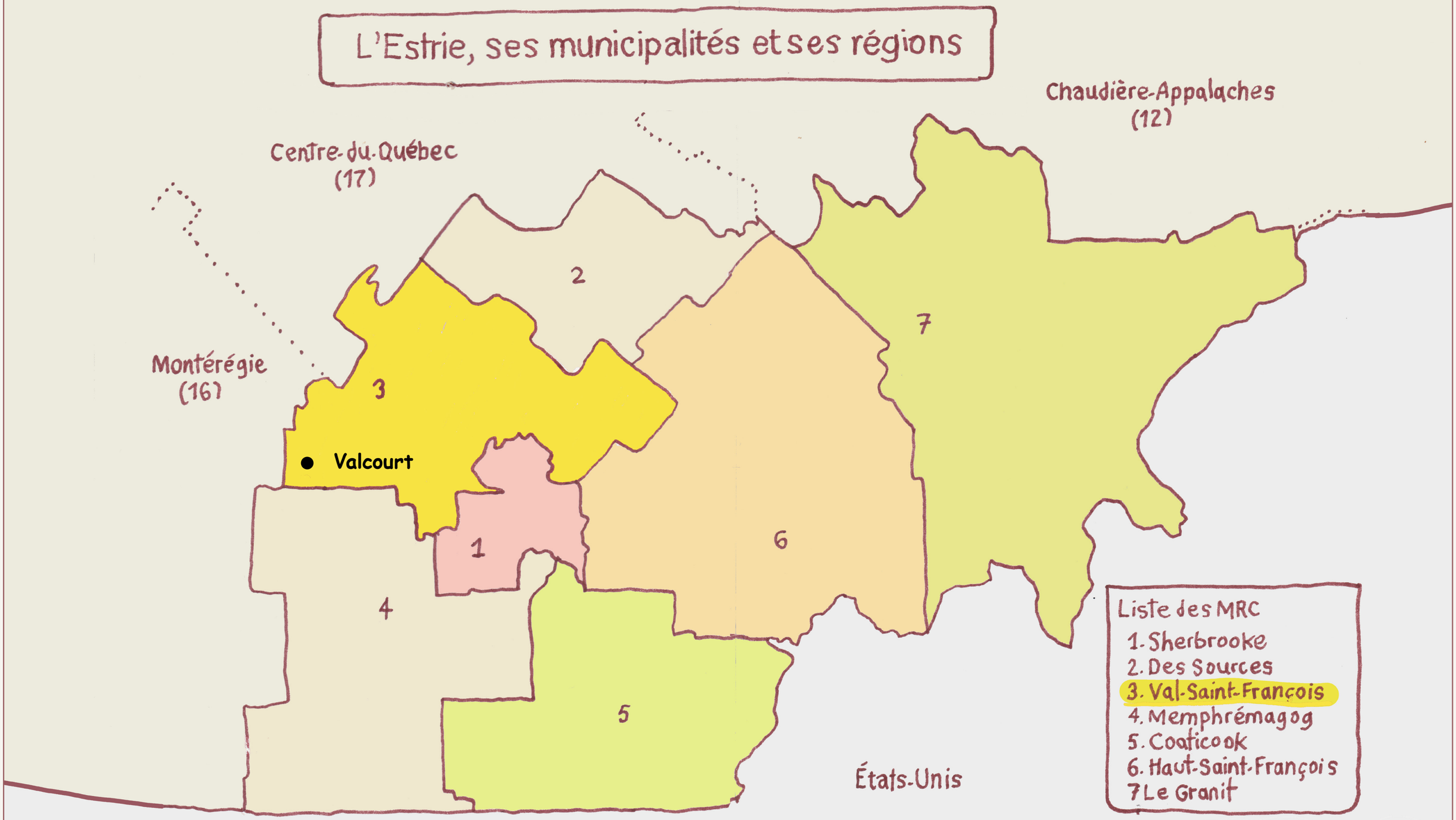


Cabane à sucre — Au Bec Sucré

Valcourt

L'Estrie, ses municipalités et ses régions



lumière

Les joies printanières



Marie-Claude Laverdière

« Au Bec Sucré » à Valcourt perpétue la tradition des sucres en combinant production artisanale de sirop d'érable et repas familiaux, offrant une expérience chaleureuse et authentique, transmise de génération en génération et reconnue parmi les meilleures cabanes du Québec.





Depuis 1944, Au bec sucré à Valcourt perpétue la tradition des sucres. Jean-Paul Desautels acquiert l'érablière, reprise en 1976 par son fils Roger et sa conjointe Madeleine. Ensemble, ils transforment la cabane en lieu de rencontre chaleureux.

—

Quand l'érable rassemble

Installée à la lisière du chemin, la cabane captait le regard des passants intrigués par les chaudières suspendues aux érables. Certains, séduits par l'ambiance conviviale, s'arrêtaient pour participer à la récolte avant de partager un repas improvisé.





Ces instants, d'abord simples et spontanés, ont fini par devenir une tradition familiale et amicale. Devant l'enthousiasme, l'initiative a pris son élan en 1985 avec l'ajout officiel des repas traditionnels les fins de semaine. À ses débuts, la cabane s'inspirait de la simplicité des érablières d'antan.

Roger construit un premier bâtiment en planches de grange et en bois cordé. Un agrandissement est réalisé en 1984, puis un second étage est ajouté, bâti avec du pin provenant de sa forêt. La cabane accueille aujourd'hui 150 places, réparties dans trois salles ornées d'outils agricoles anciens.





Honorer la tradition

L'érablière s'étend sur 20 acres et compte 2 400 entailles, récoltées encore à la main. Roger et son fils Mathieu transforment la sève avec un évaporateur au bois, produisant chaque saison près de 400 gallons de sirop d'érable de qualité, ensuite mis en conserve sur place. Les visiteurs profitent aussi des incontournables, notamment la tire sur la neige.



Madeleine coordonne la cuisine et la comptabilité. Entourée des femmes de la famille, elle prépare un menu inspiré des recettes traditionnelles et des ouvrages de Jehane Benoît : fèves au lard, soupe aux pois, jambon cuit sur place, crêpes, grands-pères au sirop, etc. Un menu qui porte la chaleur des maisons d'autrefois et où l'on retrouve quelque chose de vrai.



Les repas sont servis tout au long de la saison des sucres à raison de trois fois par jours. La cabane accueille généralement près de 2 000 personnes par semaine !

À chaque service, les salles s’animent : voix qui se mêlent, éclats de rire et odeur sucrée donnent au lieu son caractère familial.





Assurer une continuité

La relève s'incarne dans le couple formé par Mathieu et sa conjointe Marie-Claude, qui participent depuis plusieurs années aux opérations de l'érablière. L'an prochain, le transfert commence sous la forme d'une société en nom collectif.

Roger et Madeleine leur loueront les installations. Les futurs repreneurs veulent préserver l'esprit familial et authentique de la cabane. Plutôt que d'agrandir ou d'augmenter la capacité, ils choisissent de garder la taille actuelle afin de conserver son charme unique.



La cabane occupe une place qui dépasse largement son rang. Leur savoir-faire d'exception a été reconnu dans le milieu, nommé parmi les meilleures cabanes du Québec, l'entreprise est également apparue dans des livres, des banques d'images ou des reportages télévisés affirmant ainsi une position de référence dans la tradition. Cette reconnaissance s'enracine également dans le plaisir de travailler en famille et entre amis, et dans l'énergie festive qui circule entre les membres de l'équipe.

Pour dire le pays de sucre.

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon