

Publication
2024-06-20

Notre développement, notre vision, notre renommée

D'hier à aujourd'hui,

*Une vision, un
cheminement, de
grands succès*

Soucieux et respectueux de la région qui les a accueillis, le développement des opérations de l'Auberge La Daïna et de ses produits proposés est appuyé sur l'apport considérable des agriculteurs et des producteurs locaux, dans la diversification de leur culture et de leurs produits. Route des Gerbes d'Angelica s'est donnée comme mission depuis plus de 15 ans maintenant de collaborer et d'encourager les agriculteurs et les producteurs locaux, les priorisant en tout temps dans leur production des produits de la table et de ceux transformés.

Historique

Route des Gerbes d'Angelica (RGA), grand partenaire de l'Auberge La Daïna, est dans le domaine agrotouristique depuis plus de 15 ans déjà. Restauration, agrotourisme, jardins potagers et jardins horticoles ont fait leur renommée et plusieurs prix prestigieux leur ont été attribués au fil des années. Leur grand projet de jardins ouverts au public a été développé dans la belle région de Mirabel, où la directrice générale, madame Lucilia Albernaz a créé, avec plusieurs autres membres, un plan d'aménagement magnifique et colossal ainsi que divers produits savoureux issus de leur propre production agricole et vendus dans leur boutique.

Au cours des années, à la tête de Route des Gerbes d'Angelica et de Route Gourmande d'Angelica, elle a siégé sur différents comités et conseils d'administration et a contribué au développement de Tourisme Mirabel et à la tenue de plusieurs événements tels que le Marché public, faisant en sorte d'attirer les touristes et d'aider les agriculteurs et producteurs locaux. Possédant plusieurs années dans le domaine de la gestion, de la vente, de la communication et du service à la clientèle, elle a acquis plusieurs connaissances et développé un réseau de contacts très enviable.

Avec l'Auberge, elle montre encore une fois son désir de bâtir et son grand savoir-faire et compte bien rendre à cet endroit le succès espéré, à la même hauteur qu'a été leur grand projet à Mirabel. Passionnée, visionnaire et respectueuse de la vie et de ses clients, tout ce qui compte pour elle est chaque détail dans tous les secteurs des opérations, dans tous les recoins de l'Auberge et surtout en ce qui a trait à la nourriture déposée sur la table. Partager et faire plaisir à ses clients, les chouchouter, une priorité absolue. À n'en pas douter, tout ce qu'elle touche est gage de succès et elle saura bien, à sa façon, vous le prouver encore...

Démonstration du travail accompli



AVANT
À leur arrivée



APRÈS
Une grande réalisation

Cette démonstration parle d'elle-même. IMPRESSIONNANT, n'est-ce pas? Elle donne le ton à tout ce qui attend les visiteurs et les clients de l'Auberge. Pour toute l'équipe qui suit la directrice générale, le travail ne leur fait pas peur. Ce sont de vraies petites abeilles. Tout est organisé au quart de tour. Alors, si on se fie au projet de Mirabel, ils n'ont pas fini de vous en mettre plein la vue.

Suivez-nous sur Facebook

Offre de produits de qualité

Produits du terroir

Dans la même continuité de tous leurs projets et en respect de leur environnement, au resto l'ARGA et au bistro La Lyofolie de l'Auberge, tous les menus sont pensés principalement en fonction de ce qui est produit dans la région. Ils sont composés de différents fruits, légumes, épices, viandes, poissons, fromages, etc., cultivés ou transformés avec la passion, la vision et un savoir-faire remarquable. Charlevoix a tant à offrir du côté des produits du terroir! Faire vibrer vos papilles, une intention partagée. Encourager les agriculteurs, les producteurs et les transformateurs de la région, leur volonté.

Qualifier la cuisine de chez nous

Cuisine de chez nous

La cuisine à l'Auberge est dite « sympathique ». Ce qui fait sa particularité, c'est dans le choix de tous les produits de grande qualité et d'exception qui la composent. La création est au cœur des menus proposés. Cuisine « Gastronomique », « Raffinée », « d'Exception » s'appliquent également à certains plats et ont fait leur place dans les menus proposés. Vous pourrez les découvrir en parcourant la liste des plats du resto et du bistro dès juillet 2024.

Plaire à plus de gens possibles s'inscrit dans leurs objectifs. Certes, certains plats sont traditionnels, comme quelques-uns pour les déjeuners, mais leur saveur est tout aussi savoureuse et tout autant appréciée. Souhaitant plus que tout répondre aux besoins et aux exigences de leurs clients, ils visent à œuvrer en perpétuel développement et avec le souci d'une constante amélioration.

Faire sa marque et sa renommée

Approche client

La renommée de Route des Gerbes d'Angelica et de Route Gourmande d'Angelica n'est plus à faire. Elle s'unit maintenant à l'Auberge La Daïna et réside dans la façon de se différencier en ce qui a trait à l'accueil personnalisé des clients, à l'intercommunication facilitante, à la qualité et la diversification des services offerts et à une excellente et savoureuse gamme de produits créés de A à Z qui suscitent beaucoup d'intérêt en raison de leurs particularités, dont entre autres les produits bios, vegan et lyophilisés.

Pour maintenir ce statut d'auberge accueillante, chaleureuse où il fait bon vivre, se reposer, se changer les idées et profiter des plaisirs des installations, des lieux extérieurs aménagés et de la table, il faut absolument mentionner la présence du personnel de l'Auberge et d'une concierge grandement disponible qui contribuent chacun à leur manière à faire toute la différence auprès de tous leurs clients.

Qui sont ces agriculteurs et producteurs?

Liste des producteurs

- Pisciculture Charlevoix (Smith) - Grossiste spécialisé en fruits de mer, Les Éboulements – produits : omble chevalier
- Rose et Lion – culture de champignons, Les Éboulements
- Gravel et Tremblay inc. – production de fruits et de légumes, Les Éboulements
- Viandes biologiques de Charlevoix, Saint-Urbain
- Charcuterie Charlevoisienne
- Explora-Fruits, Baie-Saint-Paul
- Fromage Saint-Fidèle inc.
- Laiterie Charlevoix
- Lupin Fruit – arbres fruitiers du potager, Les Éboulements

Référence

Auberge La Daïna

Route Gourmande d'Angelica

24, chemin du Cap-aux-Corbeaux Nord

Baie-Saint-Paul Québec G3Z 1A7

info@aubergeladaina.com

aubergeladaina.com