



CABANE À SUCRE  
**HANDFIELD**  
1968-2018

## La Cabane à Sucre Handfield célèbre ses 50 ans à vous sucrer le bec

C'est à l'hiver 1968 que Conrad Handfield, dans sa vision d'annexer une érablière à son Auberge afin de créer de l'engouement avant la saison estivale, saisit l'opportunité d'acquérir l'érablière de la famille Pepin de Saint-Marc-sur-Richelieu. Dès lors, Conrad l'aménage pour recevoir les invités de son auberge au printemps 1968. Les espaces sont alors très limités. La table familiale est coincée entre l'évaporateur et la cuisine ne peut recevoir qu'une douzaine de personnes à la fois. On prépare les plats dans l'ancien entrepôt converti en cuisine de fortune.

Découlant de l'enthousiasme des convives et de leur désir de faire découvrir ce site unique à leurs familles et leurs amis, une salle est ajoutée la saison suivante pouvant accueillir 30 personnes et une cuisine fut aussi aménagée. Au cours des années, la popularité est telle que le besoin d'agrandir les espaces est devenu incontournable. Dans un souci de conserver le caractère authentique des lieux, de vieilles granges sont démolies afin de récupérer les vieilles poutres, le bois de grange, les portes et les châssis pour construire de nouvelles annexes. La Cabane Handfield devient si prisée pour son caractère, qu'elle est le site du tournage de l'émission *La soirée canadienne* dans les années 1970 et 1980. Aujourd'hui, la cabane peut accueillir jusqu'à 350 personnes dans quatre espaces distincts tous aussi rustiques et chaleureux que dans les premières années.

À l'époque, la récolte de l'eau se fait avec une tonne tirée par un cheval. Aujourd'hui, la récolte est faite avec un système de tubes qui amasse l'eau d'érable provenant de plus de 2 500 entailles. Encore aujourd'hui, l'alimentation des poêles, des foyers ainsi que de l'évaporateur est toujours faite avec le bois récolté en forêt.

Fidèle à sa mission de faire découvrir le Québec à travers la gastronomie et l'hospitalité typique de la région, Conrad recrée des recettes traditionnelles représentatives de la région en utilisant les produits des producteurs locaux, tout en s'assurant que le sirop servi aux tables soit exclusivement celui produit sur l'érablière même. Sa passion pour l'art de recevoir fait en sorte qu'il insiste pour recevoir ses clients en personne à la porte de la cabane. Aujourd'hui, les frères Handfield sont toujours présents afin de perpétuer cette tradition. Quant aux recettes, elles demeurent représentatives des traditions culinaires de l'époque tout en suivant les tendances alimentaires d'aujourd'hui en réduisant par exemple les apports en sodium et en gras. En plus du menu traditionnel, nous offrons maintenant un menu alternatif pour les végétariens, les demandes sans gluten, sans lactose ou sans porc. Ces options sont disponibles afin de faire profiter pleinement à tous de cette expérience magique qu'est le temps des sucres. Bien évidemment, la tire à volonté demeure au menu pour tous, petits et grands.

La Cabane Handfield : 50 ans à vous sucrer le bec!