



Artisans à l'oeuvre / Artisans at work  
**ÉCONOMUSÉE**<sup>®</sup>  
magazine



**UN RÉSEAU  
FORT ET UNI**

**112 ARTISANS À DÉCOUVRIR**

**A STRONG AND  
UNITED  
NETWORK**

112 ARTISANS TO DISCOVER

**GRATUIT / FREE**

**ÉDITION  
PRINTEMPS / ÉTÉ 2020**

EDITION  
SPRING / SUMMER 2020

# CHARLEVOIX

# Charme moi Be charmed

**FRANCHIR LA PORTE QUI OUVRE SUR UN PATRIMOINE CULTUREL TOUJOURS VIVANT.**

Puis, échanger avec l'artisan du papier, du cidrier, de la huilière, de la meunerie ou du fromage.  
À seulement une heure de Québec, cinq écomusées rayonnent *avec tout le charme de Charlevoix.*

**DOORS THAT OPEN ONTO THE DYNAMIC CULTURAL HERITAGE,** followed by interactions  
with artisans of paper, cider, oil, flour milling or cheese. Only an hour from Quebec,  
the five ecomuseums shine *with all the charm of Charlevoix.*



Réservez votre expérience *dès maintenant !*  
Book your experience *today !*

1 800 667-2276 | [tourisme-charlevoix.com](http://tourisme-charlevoix.com)

**DÉCOUVREZ**  
DISCOVER

L'Isle-aux-Coudres | Charlevoix

# 1 île, 2 économusées...

**À votre portée!**  
Within Reach!

Photos : Gregory Clapperton,  
Louis Laliberté et Annie Boiduc

**ÉCONOMUSÉE® DE LA MEUNERIE | FLOUR MILLING**



**ÉCONOMUSÉE® DU CIDRIER | CIDER MAKER**



**les Moulins**  
DE L'ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE  
PAGE 15



Cidrerie et Vergers  
**PEDNEAULT**  
Produits fins, Pommes & fruits  
CHARLEVOIX, ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE  
PAGE 13

# TABLE DES MATIÈRES

TABLE OF  
CONTENTS

- 3 Mot de la présidente /  
*Word from the President*
- 5 Qui sont nos artisans à l'oeuvre? /  
*Who are our artisans at work?*
- 6 Toute une évolution! /  
*A real evolution!*
- 8 ÉCONOMUSÉE\* - QUÉBEC / QUÉBEC**
- 40 Plus créatifs que jamais /  
*More Creative Than Ever!*
- 43 De nouveaux membres artisans /  
*New artisan members*
- 48 ÉCONOMUSÉE\* - ALBERTA**
- 50 ÉCONOMUSÉE\* - ATLANTIQUE / ATLANTIC**
- 58 ÉCONOMUSÉE\* - BRITISH COLUMBIA /  
COLOMBIE-BRITANNIQUE**
- 64 ÉCONOMUSÉE\* - SASKATCHEWAN**
- 66 De nouveaux membres artisans /  
*New artisan members*
- 68 ÉCONOMUSÉE\* - HAÏTI / HAITI**
- 70 De nouveaux membres artisans /  
*New artisan members*
- 71 La tendance à surveiller en 2020 : le tourisme bienveillant /  
*The trend to watch for in 2020: benevolent tourism*
- 72 ÉCONOMUSÉE\* - GROENLAND / GREENLAND**
- 74 ÉCONOMUSÉE\* - ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS**
- 79 L'homme derrière les économusées /  
*The man behind économusée*
- 80 ÉCONOMUSÉE\* - IRLANDE / IRELAND**
- 87 ÉCONOMUSÉE\* terminologies /  
*ÉCONOMUSÉE\* terminology*
- 88 Des artisans... bienveillants! /  
*Our benevolent artisans!*
- 90 ÉCONOMUSÉE\* - IRLANDE DU NORD /  
NORTHERN IRELAND**
- 101 L'expérience ÉCONOMUSÉE\* toujours tendance /  
*The ÉCONOMUSÉE\* experience: always on-trend*
- 102 ÉCONOMUSÉE\* - ISLANDE / ICELAND**
- 107 Un réseau en croissance / *A growing network*
- 108 ÉCONOMUSÉE\* - NORVÈGE / NORWAY**
- 122 ÉCONOMUSÉE\* - SUÈDE / SWEDEN**
- 130 Secrétariat international et Sociétés partenaires /  
*International office and Partners networks*
- 132 Réseau international / *International network*



**SOCIÉTÉ DU  
RÉSEAU ÉCONOMUSÉE\* (SRÉ)  
ÉCONOMUSÉE\*  
NETWORK SOCIETY (ENS)**

1040, avenue Belvédère,  
Bureau 100  
Québec (Québec) G1S 3G3

Téléphone: 418 694-4466  
info@economusees.com

**CARL-ÉRIC GUERTIN**  
Directeur général  
*Executive director*

**MIREILLE BÉLANGER**  
Chargée de projet  
*Project manager*

**ANDRÉANNE BERNARD  
MICHÈLE JEAN  
JOËLLE-MAXIME RENAUD  
GYNETTE TREMBLAY**  
Collaboratrices au contenu  
*Collaborators to content*

**CAROLE GOSSELIN**  
Responsable des finances  
*Financial officer*

**CLARYS**  
Traducteurs  
*Translators*

**ICÔNES DÉCRIVANT LES SERVICES OFFERTS SUR PLACE  
ICONS DESCRIBING THE SERVICES OFFERED ON SITE**

-  **Café** : boissons et repas légers  
*Coffee: drinks and light meals*
-  **Resto** : repas complets  
*Restaurant: full meals*
-  **Glace** : crème glacée, sorbets et autres douceurs glacées  
*Ice cream: ice cream, sorbets and other ice cream treats*
-  **Autobus** : stationnement pour autobus  
*Bus: bus parking*
-  **Activités ext.** : aires de jeux, sentiers, interprétation  
*Outdoor activities: playgrounds, trails, interpretation*
-  **Proximité** : piste cyclable  
*Nearby: cycle path*
-  **Proximité** : sentier de motoneige  
*Nearby: snowmobile trail*
-  **Pique-nique** : espace avec tables de pique-nique  
*Picnic area: space with picnic tables*
-  **Alcool** : vin, bière et autres boissons alcoolisées  
*Alcohol: wine, beer and other alcoholic beverages*
-  **Wifi** : accès gratuit au réseau WIFI  
*Wifi: free access to the WIFI network*
-  **Point de vue** : paysage, panorama à proximité  
*Viewpoint: landscape, panorama nearby*
-  **Accessibilité avec aide** : partiellement accessible  
*Accessibility with assistance: partially accessible*
-  **Accessibilité complète** : présence de l'ensemble des critères d'accessibilité  
*Complete: presence of all accessibility criteria*

# MOT DE LA PRÉSIDENTE ET DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

## WORD FROM THE PRESIDENT AND THE EXECUTIVE DIRECTOR

Habituellement nous profitons de cette tribune pour inviter les lecteurs à prendre la route et partir à la rencontre de nos membres présents dans différentes régions du Québec, mais également dans les provinces du Canada atlantique, dans l'Ouest canadien, dans plusieurs pays d'Europe du Nord et à Haïti. Cette année, crise sanitaire oblige, le contexte dans lequel se vivra l'expérience ÉCONOMUSÉE® risque d'être différent. Au moment d'écrire ces lignes, les phases de déconfinement dans les différents pays et provinces de l'industrie touristique commencent à être connues. Mais au-delà de ce déconfinement, un fait demeure : la SRÉ et ses artisans-membres s'engagent à offrir une expérience humaine et sécuritaire à tous les visiteurs qui iront à la rencontre des artisans à l'œuvre dans les prochaines saisons touristiques à venir. Ils seront présents et prêts à reconnecter avec leur précieuse clientèle afin de partager à nouveau ce qui les passionne tant : leur savoir-faire.

Les membres-artisans qui font partie de notre réseau sont sélectionnés pour la qualité de leurs produits, pour leur originalité, pour leur passion, pour leur métier, pour leur savoir-faire et surtout pour leur authenticité. Nous ajoutons à cette liste leur détermination et leur sens de l'innovation très aiguisés leur ayant permis de contrecarrer les aléas de la crise sanitaire. Vous serez à même de le constater en découvrant la toute nouvelle section du magazine qui présente les « bons coups » orchestrés par certains de nos membres dans les derniers mois. On peut observer, par exemple, l'idée innovatrice de la Chocolaterie des Pères Trappistes qui a décidé d'implanter un service à l'auto temporaire afin d'écouler ses chocolats de Pâques à l'aube de cette fête, période critique considérant le tout début de la crise sanitaire. S'ajoute également à cette initiative le versement d'une partie des profits de la vente de chocolats à des organismes d'entraide locaux, apportant ainsi une touche d'humanité ayant l'effet d'un baume sur la situation actuelle.

Poursuivez ensuite votre lecture au travers des pages de ce magazine numérique afin de découvrir une foule d'autres idées créatives mises en place chez nos membres-artisans présents au sein du réseau international. Vous serez inspiré et aurez inévitablement envie de partir à la rencontre de ces riches talents qui nous entourent. Reconnecter avec les artisans locaux sera la prémisse de votre prochain voyage qui sera extrêmement enrichissant et dont vous vous souviendrez bien longtemps... Partez à la découverte en adoptant un comportement responsable et sécuritaire et vivez des moments authentiques et mémorables chez nos artisans à l'œuvre.

*Bonne lecture et surtout bon voyage!*

*Usually, we use this forum to invite readers to hit the road and to visit our members located in various regions of Québec, as well as in the provinces of Atlantic Canada, Western Canada, several Northern European countries and Haiti. This year, because of the health crisis, the context in which the ÉCONOMUSÉE® experience will take place may be different. At the time of this writing, the phases of deconfinement in different countries and provinces involved in the tourism industry were just beginning to be announced. But beyond this deconfinement, one fact remains: the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) and its member artisans are committed to providing a safe and humane experience to all visitors who meet the artisans at work during the coming tourism seasons. They will be present and ready to reconnect with their precious clientele in order to once again share what they are so passionate about: their know-how.*

*The member artisans who belong to our network are selected for the quality of their products, for their originality, for their passion, for their craft, for their know-how, and above all for their authenticity. Add to this list their determination and their very keen sense of innovation, which have enabled them to counteract the effects of the health crisis. You will be able to experience this as you read the brand new section of the magazine that showcases the successful efforts made by some of our members in recent months. For example, we can read about Chocolaterie des Pères Trappistes' innovative idea to set up a temporary car service to sell its Easter chocolates to consumers the day before Easter, as the health crisis began at a critical time for this business. In addition to this initiative, part of the profits from the sale of the chocolates have been donated to local aid organizations, thus lending a touch of humanity that has had a healing effect on the current situation.*

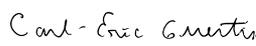
*Continue reading through the pages of this digital magazine to discover a host of other creative ideas implemented by member artisans in our international network. You will be inspired and will inevitably want to meet some of these talented people from around the world. Reconnecting with local artisans will be the beginning of your next trip, which will surely be extremely enriching and unforgettable... Discover the world through responsible and safe behaviour and live authentic and memorable moments with our artisans at work.*

*Happy reading and above all, have a good trip!*



  
ÉMILIE GAUDREULT



  
CARL-ÉRIC GUERTIN

# QUI SONT NOS ARTISANS À L'ŒUVRE?

## WHO ARE OUR ARTISANS AT WORK?

Nos artisans membres du réseau travaillent dans le domaine des métiers d'art ou de l'agroalimentaire. Ils sont l'âme et le cœur de l'entreprise qu'ils ont fondée, souvent à coup d'effort incalculable et en ne craignant pas de marcher hors des sentiers battus pour l'amener encore plus loin. Les produits qu'ils fabriquent reflètent cette créativité, cette détermination et cette audace.

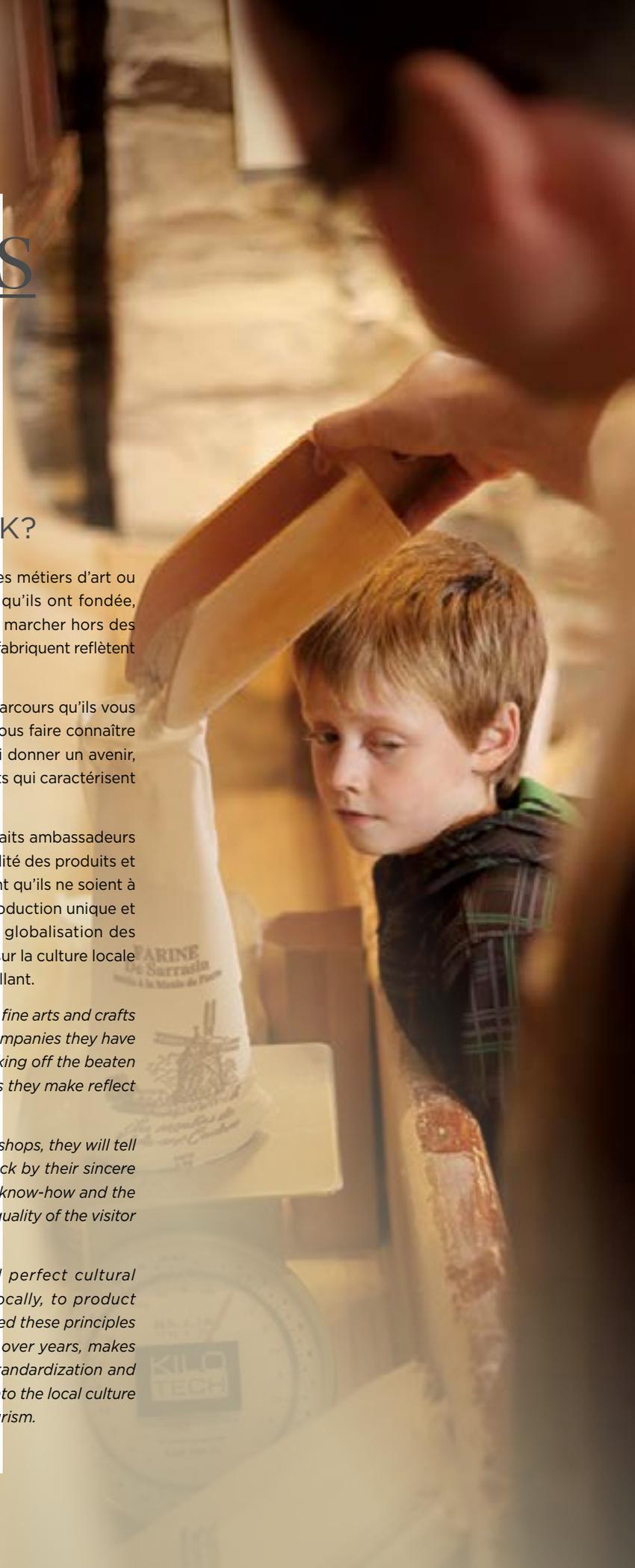
Quand vous franchissez les portes de leur atelier, c'est tout ce parcours qu'ils vous racontent, et plus encore. Vous serez frappé par leur désir de vous faire connaître leur métier. La transmission de leur savoir-faire et le désir de lui donner un avenir, le volet éducatif, la qualité de l'expérience de visite sont des traits qui caractérisent nos membres.

Nos artisans membres sont le reflet de notre identité et de parfaits ambassadeurs culturels. Sensibles depuis longtemps à l'achat local, à la traçabilité des produits et aux circuits de proximité, ils défendaient ces principes bien avant qu'ils ne soient à la mode! Leur savoir-faire, développé au fil des ans, rend leur production unique et authentique et se veut une réponse à l'uniformisation et à la globalisation des marchés. Une visite chez eux, c'est à la fois une fenêtre ouverte sur la culture locale et un appui en faveur d'un tourisme plus responsable et bienveillant.

*Our network member artisans and craftsmen work in the fields of fine arts and crafts or in the agri-food industry. They are the heart and soul of the companies they have founded, often through incalculable effort and by fearlessly walking off the beaten path, in order to take their businesses even further. The products they make reflect their creativity, determination and courage.*

*When you walk through the doors of our member artisans' workshops, they will tell you all about their personal journeys and more. You will be struck by their sincere desire to introduce you to their trades. The conveyance of their know-how and the desire to build a future out of it, the educational stream, and the quality of the visitor experience are all features that characterize our members.*

*Our artisan members are a reflection of our identity and perfect cultural ambassadors. They have long been committed to buying locally, to product traceability and to local distribution channels, and have supported these principles long before they became current! Their know-how, developed over years, makes their products unique and authentic and is a response to the standardization and globalization of markets. A visit to their shop is both a window onto the local culture and support in favour of a more responsible and benevolent tourism.*



# TOUTE UNE ÉVOLUTION!

## A REAL EVOLUTION!

De l'implantation du premier économusée à l'introduction de nouvelles catégories de membres, en passant par son expansion à l'international, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® a connu un parcours tout sauf linéaire.

En voici les principaux jalons.

- 1982 Les premières heures**  
Réflexion sur l'avenir de la Papeterie Saint-Gilles, dans Charlevoix.
- 1986 La phase expérimentale**  
Publication de la thèse de doctorat portant sur le concept ÉCONOMUSÉE®, par Cyril Simard, architecte. La Papeterie Saint-Gilles sert de laboratoire pour appliquer ce concept.
- 1988 La naissance officielle**  
Ouverture du premier ÉCONOMUSÉE® : la Papeterie Saint-Gilles.
- 1989 Une première récompense**  
Grand Prix national de l'innovation touristique du Québec pour la Papeterie Saint-Gilles, ÉCONOMUSÉE® du papier.
- 1990 Un appui de taille**  
Présentation du concept dans la revue ICOM-UNESCO (Conseil international des musées).
- 1991 À l'école des grands**  
Enseignement du concept ÉCONOMUSÉE® à l'école internationale de l'UNESCO à Brno, en République tchèque.
- 1992 Une première structure et un auditoire de prestige**  
- Création de la Société ÉCONOMUSÉE® du Québec  
- Présentation sur l'économuséologie à la XVI<sup>e</sup> Conférence générale d'ICOM à Québec, et lancement de la brochure *Économusée, Economuseo, Economuseum*.
- 1997 Bienvenue dans la famille économusée!**  
Ouverture du premier économusée dans les provinces de l'Atlantique.
- 1999 Des artisans « timbrés » et honorés!**  
- Émission de huit timbres-poste en hommage aux artisans des économusées par Postes Canada. Un an plus tard, l'exposition itinérante *Des mains de maîtres* rend hommage aux métiers illustrés sur les timbres.



*From the implementation of the first Économusée and the international expansion of the network to the introduction of new member categories, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) has made a journey, which is anything but linear.*

*Key milestones are presented below.*

- 1982 The First Few Hours**  
*Reflection on the future of Papeterie Saint-Gilles, in Charlevoix*
- 1986 The Experimental Phase**  
*Publication of the doctoral thesis addressing the ÉCONOMUSÉE® concept, by Cyril Simard, architect. Papeterie Saint-Gilles is used as a testing ground for developing this concept*
- 1988 The Official Birth**  
*Opening of the first ÉCONOMUSÉE®: Papeterie Saint-Gilles*
- 1989 A First Award**  
*The Grand Prix national de l'innovation touristique du Québec for Papeterie Saint-Gilles, the paper making ÉCONOMUSÉE®*
- 1990 A Strong Support**  
*Presentation of the concept in the ICOM-UNESCO journal (International Council of Museums)*
- 1991 A School for Grown-Ups**  
*Teaching the ÉCONOMUSÉE® concept at the Brno UNESCO international school, in Czech Republic*
- 1992 A First Structure and a Prestigious Audience**  
- *Creation of the Québec ÉCONOMUSÉE® Society*  
- *Presentation of economuseology at the ICOM 16<sup>th</sup> General Conference in Québec City, and release of the Économusée, Economuseo, Economuseum brochure*
- 1997 Welcome in the ÉCONOMUSÉE Family!**  
*Opening of the first Économusée in the Atlantic provinces*
- 1999 Honoured and Stamped as Artisans**  
- *Issuance of eight postage stamps in recognition of the Économusée artisans by Canada Post. One year later, the travelling exhibition From the Hands of a Master paid tribute to the trades featured on the stamps*

**2000 Une pluie d'honneurs**

- Remise du prix carrière à Cyril Simard, fondateur du réseau ÉCONOMUSÉE®, par la Société des musées du Québec.
- Remise du Prix international des plus beaux timbres-poste au congrès philatélique à Asagio, en Italie.

**2001 Un renforcement des structures et des droits d'utilisation**

- Création de la Société des ÉCONOMUSÉE® de l'Atlantique (SÉA).
- Protection des droits d'utilisation de la marque de commerce et du logo au Canada, aux États-Unis et en France par l'obtention d'une marque déposée.

**2002-2003 Un nouveau nom**

Le nom Société du réseau ÉCONOMUSÉE® est adopté et fait suite aux appellations Société internationale des entreprises ÉCONOMUSÉE® (SIEÉ) et Société ÉCONOMUSÉE® du Québec (SÉQ).

**2003 Une étude sérieuse**

- Publication d'une anthologie sur l'économuséologie
- Collectif de 60 auteurs de divers horizons.

**2005 Une distinction prestigieuse**

Remise du prix Gérard-Morisset (catégorie Prix du Québec) à Cyril Simard pour sa contribution remarquable à la sauvegarde et au rayonnement du patrimoine québécois.

**2008 Une percée à l'international**

- Remise du Prix Rayonnement hors Québec de la Chambre de commerce de Québec.
- Signature d'une entente pour l'implantation d'économusées dans cinq pays de l'Europe du Nord. Un an plus tard, les deux premiers économusées voient le jour en Norvège.

DES  
MÉTIER.S.  
de la  
tradition  
à la création

Anthologie en faveur d'un  
patrimoine qui gagne sa vie

**2000 A Flurry of Honours**

- Career award given to Cyril Simard, founder of the ÉCONOMUSÉE® network, by the Société des musées du Québec
- International award for the most beautiful stamps at the Asagio Philatelic Congress, in Italy

**2001 Reinforcement of Structures and Use Rights**

- Creation of the Atlantic ÉCONOMUSÉE® Network Society
- Protection of the use of the brand name and logo in Canada, in the United States and in France by use of a registered trademark

**2002-2003 A Brand New Name**

The name "ÉCONOMUSÉE®" Network Society is given to the organization and replaces International ÉCONOMUSÉE® Network Society (IENS) and Québec ÉCONOMUSÉE® Society (QES).

**2003 A Serious Study**

- Edition of an anthology on economuseology
- a collaborative work by 60 writers with various backgrounds

**2005 A Prestigious Distinction**

Prix Gérard-Morisset (part of the Prix du Québec) awarded to Cyril Simard for its outstanding contribution to Québec's heritage conservation and glory

**2008 International Breakthrough**

- Prix Rayonnement hors Québec awarded by the Chambre de Commerce de Québec.
- Signing of an agreement to implement Économusées in five Northern European countries. One year later, the first two Économusées were founded in Norway.



**2009 Des vedettes de l'écran**

Diffusion de la série *L'artisan à l'œuvre* consacrée à 25 économusées produite par TV Cogeco.

**2009 TV Stars**

Release of the series *L'artisan à l'œuvre* dedicated to 25 Économusées and produced by TV Cogeco.



**2011 Une page... d'histoire!**

- Le mot « économusée » entre dans le *Dictionnaire encyclopédique de muséologie*.

**2012 Bonne fête!**

- Premier congrès international à Québec qui coïncide avec le 20<sup>e</sup> anniversaire de la SRÉ. Près de 50 représentants de 7 pays d'Europe du Nord, des 4 provinces de l'Atlantique, de la Colombie-Britannique et du Québec prennent part à l'événement.  
- Ouverture des premiers économusées en Colombie-Britannique.

**2014 Un nouveau magazine**

Lancement de la première édition du magazine *Artisans à l'œuvre*.

**2017 Une tribune élargie**

- Parution de *Histoire des musées au Québec (1534-2016)* coécrite par Cyril Simard et qui relate entre autres l'histoire des économusées.  
- Partenariats avec le Conseil de développement économique de l'Alberta, le Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan pour l'implantation d'économusées. Les premiers économusées ouvriront respectivement en 2018 et 2019.  
- 2<sup>e</sup> Conférence internationale du réseau ÉCONOMUSÉE® à Bergen à Norvège.



**2018 Dans les Caraïbes**

- Projet de collaboration avec le CECI (Centre d'étude et de coopération internationale) pour l'implantation d'économusées à Haïti amorcé en 2011 conduit à l'inauguration du premier économusée sept ans plus tard.

**2019 Bravo les artisans!**

Création des Prix d'excellence Artisans à l'œuvre.

**2020 Diversification du réseau**

Introduction de nouvelles catégories de membres : ESPACE PATRIMOINE, ESPACE CULINAIRE, BOUTIQUE et ATELIER.

**2011 A New Chapter of History!**

- The word *Économusée* is added to the *Dictionnaire encyclopédique de muséologie*

**2012 Happy Birthday!**

- First international convention in Québec City that coincides with the 20<sup>th</sup> anniversary of the ENS. Nearly 50 representatives from 7 Northern European countries, 4 Atlantic provinces, British Columbia and the Province of Québec took part in this event.  
- Opening of the first *Économusées* in British Columbia.

**2014 A New Magazine**

Release of the first edition of the *Artisans à l'œuvre* magazine



**2017 An Expanded Gallery**

- Release of *Histoire des musées au Québec (1534-2016)*, which is co-written by Cyril Simard and chronicles particularly the history of the *Économusées*  
- Partnerships with the *Conseil de développement économique de l'Alberta* and the *Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan* for the implementation of *Économusées*. The first *Économusées* opened respectively in 2018 and 2019  
- 2<sup>nd</sup> International *ÉCONOMUSÉE®* Network Conference held in Bergen, Norway

**2018 The Caribbean**

- Collaborative project with the CECI (Center for International Studies and Cooperation) to implement *Économusées* in Haiti starting in 2011, which led to the grand opening of the first *Économusée* seven years later

**2019 Congrats to the artisans!**

Creation of the *Artisans at work Excellence awards*

**2020 Diversification of the Network**

Introducing new member categories: *HERITAGE SPACE, CULINARY SPACE, WORKSHOP and BOUTIQUE*

Par Cyril Simard, Ph. D., C.M., O.Q., MSRC  
Membre honoraire de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

By Cyril Simard, Ph. D., C.M., O.Q., MSRC  
Honorary member of the *ÉCONOMUSÉE®* Network Society

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

# QUÉBEC

Le Québec a vu naître le concept ÉCONOMUSÉE®. Celui-ci s'exprime dans plusieurs régions touristiques, toutes différentes les unes des autres. Paysages forestiers, maritimes, urbains, ruraux, agricoles sont autant de lieux qui caractérisent l'environnement dans lequel se trouvent les artisans et entreprises membres du réseau. Qu'ils soient artisans en métiers d'art ou en agroalimentaire, ils vous accueilleront à bras ouverts dans leur atelier, avec une passion et un enthousiasme jamais démentis.

La culture locale se découvre et se vit à travers ces artisans, qui ont à cœur de vous initier à leur métier et à leur savoir-faire. Ils sont des ambassadeurs de l'authenticité par la qualité et l'unicité de leurs produits, issus de techniques d'inspiration traditionnelle, mais bien ancrées dans le 21<sup>e</sup> siècle. Oubliez l'image un peu vieillotte de l'artisan isolé et en marge des préoccupations actuelles. Ils sont des entrepreneurs dans l'âme, ouverts aux changements, ingénieux dans leur volonté de combiner tradition et modernité. Si vous recherchez une expérience touristique de qualité, qui en plus contribue à la promotion et à la mise en valeur de la culture et l'économie locales, le Québec des économusées, c'est pour vous!

*Québec is the birthplace of the ÉCONOMUSÉE® concept. It finds expression in many tourism regions, each one different. A variety of landscapes—forest, maritime, urban, rural and agricultural—provide the backdrop for the work of the network member artisans and businesses. Whether they ply their trade in the area of high quality crafts or the agri-food sector, these artisans will welcome you with open arms into their workshops, with unwavering passion and enthusiasm.*

*Discover and experience local culture through these artisans, who are eager to shed light on their trade and know-how. They are ambassadors of authenticity through the quality and uniqueness of their products. These products are inspired by traditional techniques, but which are firmly anchored in the 21<sup>st</sup> century. Forget the rather antiquated image of the artisan who is isolated and disengaged. Économusée artisans are entrepreneurs at heart, open to change, ingenious in their desire to combine tradition and modernity. If you are looking for an outstanding tourism experience, which in addition contributes to promoting and showcasing the local culture and economy, Quebec's économusées are for you!*

## LE BERCEAU DES ÉCONOMUSÉES

## THE CRADLE OF THE ÉCONOMUSÉES

Gaspésie / Gaspésie region

# DE L'ÉRABLE À L'ACER

FROM SAP  
TO BEVERAGE



## DOMAINE ACER

**ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture :**  
**boissons alcoolisées**  
*Maple wines ÉCONOMUSÉE®*

Dès 1990, Vallier Robert développe un savoir-faire unique. Il fait fermenter la sève d'érable en boissons alcoolisées, les acers. Une histoire inspirante racontée lors d'une visite guidée instructive! Des caves de vieillissement des acers à la cabane à sucre, on vous parle de méthodes de production, des vertus de l'érable et des accords possibles en cuisine.

Le Domaine Acer, érablière biologique, producteur d'alcools, sirop et produits fins, c'est le monde insoupçonné de l'érable, un écrin en bois brut qui met en scène des produits raffinés sous un éclairage résolument contemporain.

*Since 1990, Vallier Robert has been developing unique know-how. He ferments maple sap, creating alcoholic beverages, the acers. An inspiring story told during an informative guided tour! From the cellars where the acers age to the sugar shack, you'll hear about production methods, the virtues of maple, and possible kitchen combinations.*

*The Domaine Acer is an organic maple grove and producer of alcoholic beverages, syrups and fine products - in the incredible world of maple, a raw wood case showcases refined products under a resolutely contemporary style.*



## DOMAINE ACER

**Domaine Acer**  
145, route du Vieux Moulin  
Auclair, QC GOL 1A0  
T. : 418 899-2825  
Fax : 418 899-6620

domaineacer.com  
robert.vallier@domaineacer.com



### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 9 h à 17 h

### Hors saison

**De janvier à mars**  
Sur réservation seulement

### Open year round

Monday to Friday,  
from 9 am to 5 pm

### En saison

**Fin mars à fin avril et  
24 juin à début septembre**  
Tous les jours

### Visites guidées tarifées

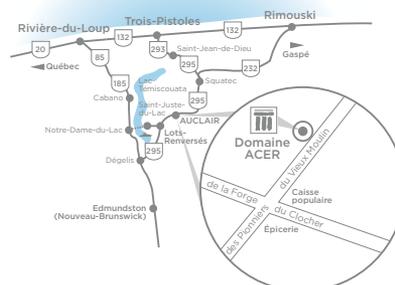
Fin mars au 12 octobre  
Tous les jours : du 20 juin au  
7 septembre

### In season

**Late March to late April  
and June 24 to  
September 7**  
Daily

### Off-season

**From January to March**  
Upon reservation only  
**Priced guided tours**  
Late March to October 12  
Daily from June 20 to  
September 7





orpailleur.ca  
 info@orpailleur.ca 

**Vignoble de l'Orpailleur**  
 1086, route 202 (rue Bruce)  
 C.P. 339, Dunham,  
 QC JOE 1M0

**Vignoble**  
 T.: 450 295-2763

**Restaurant**  
 T.: 450 295-3335

**En saison**  
**Du 1<sup>er</sup> juin au 8 octobre**  
 Tous les jours de 10 h à 17 h

**Activités et visites**  
**guidées tarifées**  
 Du 1<sup>er</sup> juin au 31 octobre

**Restaurant**  
**Le Tire-Bouchon**  
**Du 19 juin au 24 octobre**  
 Mardi au dimanche  
 de 11h30 à 16h  
 Samedi  
 de 11h30 à 20h

**Hors saison**  
**Du 9 octobre au 31 mai**  
 Tous les jours de 10 h à 16 h 30

**In season**  
**From June 1 to October 8**  
 Daily from 10 am to 5 pm

**Priced activities and**  
**guided tours**  
 From June 1 to October 31

**Le Tire-Bouchon**  
**Restaurant**  
**From June 19 to October 24**  
 Tuesday to Sunday  
 from 11:30 a.m. to 4:00 p.m.  
 Saturday  
 from 11:30 am to 8 pm

**Off-season**  
**From October 9 to May 31**  
 Daily from 10 am to 4:30 pm



# HAUT LIEU DE LA VITICULTURE AU QUÉBEC

## VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

**ÉCONOMUSÉE®  
 du vigneron**  
*Vine and wine  
 ÉCONOMUSÉE®*

Un pionnier de la Route des vins du Brome-Missisquoi, enraciné depuis 1982 dans le décor bucolique de la vallée de Dunham, le vignoble de l'Orpailleur est certainement le plus connu des Québécois, qui boivent plus de 200 000 bouteilles de ses vins. Le vignoble de l'Orpailleur doit ce succès à l'audace et au rêve de quatre aventuriers, toujours propriétaires. Haut lieu de la viticulture, l'Orpailleur est une destination prisée par les visiteurs en quête de découvertes locales et de dépaysement. Sur place, les artisans partagent leurs connaissances sur les particularités du travail aux champs au Québec, expliquent en quoi consiste leur approche en culture raisonnée. On y apprend aussi sur la vinification et, au plus grand bonheur des amateurs de vins, on peut y déguster le fruit de leur labeur. Mais surtout, ils convient les visiteurs à goûter à la passion qui les anime.

## A VERITABLE VITICULTURE MECCA IN QUÉBEC

A pioneer of the Brome-Missisquoi Wine Route, rooted since 1982 in the bucolic scenery of the Dunham Valley, this is definitely Québec's flagship winery, as Quebecers who drink more than 200,000 bottles of its wines each and every year will attest. The Orpailleur owes this success to the audacity and the dream of four adventurers, who remain its owners to this day. A veritable viticulture mecca, the Orpailleur is a popular destination for visitors in search of local discoveries and a change of scenery. On site, its artisans will share their knowledge of the peculiarities of working in Québec's fields and explain their approach to sustainable farming. Visitors will also learn about winemaking, and to their delight, wine lovers can enjoy the fruits of the artisans' labour. But above all, guests are invited to sample the passion that makes these enthusiastic artisans tick.



Photo: Anie Harvey

# DANS LE SILLAGE DES « TRAVERSEUX »

## IN THE WAKE OF THE *TRAVERSEUX*

**LES TRAVERSEUX**  
**ESPACE PATRIMOINE - CANOT À GLACE**  
*HERITAGE SPACE - ICE CANOE*



**Les Traverseux**  
1922, chemin des Coudriers  
Isle-aux-Coudres, Québec  
G0A 1X0  
T. : 418 438-2996

grande.traversee@isleauxcoudres.com  
www.grandetraversee.com



**Ouvert à l'année** **Open year round**  
**Du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre** **May 1 to October 31**  
Tous les jours de 9 h à 17 h *Daily from 9 am to 5 pm*

**Du 1<sup>er</sup> novembre au 30 avril** **November 1 to April 30**  
Vendredi, samedi et dimanche *Friday, Saturday and Sunday*  
De 9 h à 17 h *From 9 am to 5 pm*

Cet ESPACE PATRIMOINE met en valeur l'évolution de la pratique du canot à glace, qui est passée d'un simple moyen de transport à un sport de compétition de haut calibre. Canots, photos gigantesques, pièces d'équipements, vidéos et autres éléments d'interprétation vous donneront l'impression d'être à bord de ces embarcations en compagnie de ces valeureux « traverseux », expression typique de L'Isle-aux-Coudres qui désigne ceux qui s'aventuraient sur les eaux glacées du fleuve.

Et si l'envie de canoter sur les eaux du fleuve ou de vous initier aux techniques liées à cette pratique vous intéresse, sachez qu'il vous sera possible de le faire. Une aventure unique à vivre hiver comme été!

*This HERITAGE SPACE, highlights the evolution of ice canoeing, from a simple means of transport to a high-performance competitive sport. Canoes, oversized photos, pieces of equipment, videos and other interpretive elements will give you the impression of being aboard these boats in the company of these brave traverseux, typical expression from L'Isle-aux-Coudres meaning the people who ventured on the icy water of the river.*

*If you want to canoe on the waters of the river or to learn the techniques related to this practice, it will be possible to do so. A unique adventure awaits you, both winter and summer!*



Photo: Pierre Rochette



Photo: Anie Harvey



## CIDRERIE ET VERGERS PEDNEAULT

ÉCONOMUSÉE®  
du cidrier  
Pomiculture  
ÉCONOMUSÉE®



**Cidrerie et Vergers Pedneault**  
3384, chemin des Coudriers  
Isle-aux-Coudres,  
QC, G0A 3J0

T.: 418 438-2365  
1 888 438-2365  
Fax: 418 438-1361

vergerspedneault.com  
pomme@vergerspedneault.com



**En saison**  
**Du 24 juin à la fête du Travail**

Tous les jours, de 8 h à 19 h

- Dégustation de produits alcoolisés
- Autocueillette (en saison)
- Visites commentées non guidées
- Dégustation tarifée sur réservation (10 personnes minimum)

**Hors saison**  
**Du 8 septembre au 23 juin**

Tous les jours de 9 h à 17 h

**In season**  
**From June 24 to Labour Day**  
Daily from 8 am to 7 pm

- Tasting of alcoholic beverages
- Pick your own berries (in season)
- Commented self-guided tours
- Priced tastings, upon reservation (minimum of 10 participants)

**Off-season**  
**From September 8 to June 23**  
Daily from 9 am to 5 pm



# UNE ISLE QUI PORTE FRUIT

## AN ISLAND BEARING FRUIT



La Cidrerie et Vergers Pedneault est issue d'une riche tradition familiale. Les 300 premiers pommiers, plantés en 1918, ont pris racine et ont semé la voie à l'implantation de poiriers, cerisiers, pruniers et amélanchiers dans les vergers. Aujourd'hui, c'est 6 000 pommiers (35 variétés de pommes) et 3 000 arbres fruitiers qui s'épanouissent à L'Isle-aux-Coudres. Visionnaire, la famille Pedneault crée plusieurs produits uniques pour exciter vos papilles : beurre de pomme, confiture de cerises, cidre de glace, mistelles et autres figurent parmi les délices. Du verger au cellier, vous saurez tout. Suivez l'histoire des pommes, comment celles-ci ont traversé le temps et l'océan pour se retrouver sur les rives du Saint-Laurent. Découvrez des recettes audacieuses où les petits fruits sont en vedette. Ne quittez pas les lieux sans avoir emporté quelques gâteries fruitées. De quoi tomber dans les pommes!

*Cidrerie et Vergers Pedneault has a rich family tradition. The first 300 apple trees planted in 1918 have taken roots and paved the way for the planting of cherry trees, pear trees, plum trees, and Saskatoon berries on this land. Today, 6,000 apple trees (35 apple varieties) and 3,000 fruit trees grow on L'Isle-aux-Coudres. The Pedneaults, a family with a visionary plan, have created several unique products for the pleasure of your taste buds, including apple butter, cherry jam, strong cider, ice mistelle, and many more treats. Learn everything you need to know, from the orchards to the cellar. Follow the story of the apple: how the fruit crossed the ocean to reach the shores of the St. Lawrence River. Discover daring recipes where small berries are the main ingredients. And don't leave without taking home some fruit goodies. Apples at their best!!*

Photo: Philippe Cloutier



laiteriecharlevoix.com  
info@laiteriecharlevoix.com



**Laiterie Charlevoix**  
1167, boul. Mgr-de-Laval  
(route 138)  
Baie-Saint-Paul, QC  
G3Z 2W7  
T.: 418 435-2184  
Fax: 418 435-6976

**En saison**  
**Du 24 juin à la fête du Travail**  
Tous les jours de 8 h à 19 h

**Hors saison**  
**Du 8 septembre au 23 juin**  
Lundi au vendredi  
de 8 h à 17 h 30  
Samedi et dimanche  
de 9 h à 17 h

**Activités et visites guidées  
tarifées selon l'horaire**

**In season**  
**From June 24 to Labour Day**  
Daily from 8 am to 7 pm

**Off-season**  
**From September 8 to June 23**  
Monday to Friday,  
from 8 am to 5:30 pm  
Saturday and Sunday,  
from 9 am to 5 pm

**Priced activities and guided  
tours according to schedule**



Photo: Philippe Cloutier



Photo: Frédéric Laroche

# LA CRÈME DES FROMAGES

## THE CREAM OF CHEESES

La Laiterie Charlevoix, fondée en 1948 par les grands-parents Elmina Fortin et Stanislas Labbé, est l'une des rares entreprises laitières québécoises à avoir préservé le caractère artisanal de ses méthodes de fabrication du fromage cheddar, tout en respectant rigoureusement les normes actuelles de transformation. Tous les jours avant 11 heures, observez les artisans et apprenez les rudiments de la fabrication du fromage et son processus de maturation. Procurez-vous à la boutique des produits fabriqués sur place: cheddar en grains frais du jour ainsi que fromages fins tels que l'Origine, Le Fleurmier, L'Hercule, Le 1608, Le Cendré des Grands-Jardins et plusieurs autres. L'entreprise est également impliquée dans le sauvetage d'un trésor national: la vache de race canadienne.

*Laiterie Charlevoix was founded by grandparents Elmina Fortin and Stanislas Labbé in 1948. It is one of the few dairy farms in Quebec to use artisanal methods to make cheddar cheese, yet they comply rigorously with current processing standards. Every day, before 11 a.m., observe the artisans and learn the basics of cheese making and the aging process. In the boutique, you will find products made on site: fresh cheddar cheese curds as well as fine cheeses such as L'Origine, Le Fleurmier, L'Hercule, Le 1608, Le Cendré des Grands-Jardins and many others. The farm is also involved in safeguarding a national treasure, the "Canadienne" breed of cow.*

**LAITERIE  
CHARLEVOIX**  
**ÉCONOMUSÉE\***  
**de la fromagerie**  
Cheese making  
**ÉCONOMUSÉE\***

# MEUNIER AU GRÉ DE L'EAU ET DU VENT



**Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres**  
36, chemin du Moulin  
Isle-aux-Coudres,  
QC G0A 1X0  
T.: 418 760-1065  
Fax: 418 760-1069

lesmoulinsdelisleauxcoudres.com  
info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com



**En saison**  
**Du 16 mai au 12 octobre**  
Tous les jours de 10 h à 17 h

Activités et visites guidées  
tarifiées selon l'horaire

**Hors saison**  
Sur réservation seulement

**In saison**  
**From May 16 to October 12**  
Daily from 10 am to 5 pm

Priced activities and guided  
tours according to schedule

**Off-season**  
Upon reservation only



## MILLING AS THE WATER FLOWS AND THE WIND BLOWS

## LES MOULINS DE L'ISLE-AUX- COUDRES

**ÉCONOMUSÉE®  
de la meunerie**  
Flour milling  
ÉCONOMUSÉE®

Une expérience pour comprendre, sentir, écouter, vibrer et goûter au rythme des moulins dans un site unique au monde! Réunissant un moulin à eau (1825), un moulin à vent (1836) et la maison du meunier, le site des Moulins de l'Isle-aux-Coudres est ouvert au public. Comme autrefois, le meunier moule le grain et on peut assister à la démonstration de mouture de blé, de sarrasin ou de seigle au moulin à eau. Vous comprendrez le fonctionnement de ces deux merveilles architecturales qui ont été nécessaires à la survie en milieu insulaire. Le bâtiment d'accueil propose en plus des salles d'exposition, une boutique souvenir où il est possible de se procurer de la farine fraîchement moulue sur de véritables meules de pierre. Profitez de votre visite pour pique-niquer en famille.

*A learning, feeling, listening, grooving, and tasting extravaganza, experienced to the rhythm of the mills at a site that's simply one-of-a-kind! The Moulins de l'Isle-aux-Coudres site, which includes a water mill (1825), a windmill (1836), and the miller's house, is open to the public. As in the past, the miller will grind the grain, demonstrating wheat, buckwheat, or rye milling at the water mill. You'll come to understand the workings of these two architectural wonders, so necessary for survival in an island environment. In addition to exhibition rooms, the reception building also features a souvenir shop where authentic stone wheel freshly ground flour can be purchased. Take advantage of your visit to enjoy a family picnic.*





Photo: Marianne Fourcaudot

Photo: Marianne Fourcaudot



# LA PLUS BELLE FABRIQUE DE PAPIER DU QUÉBEC

THE MOST  
EXQUISITE PAPER  
MAKING ENTERPRISE  
IN QUEBEC

Premier économusée du Québec; observez l'artisan transformer le coton en créations originales. Apparaîtront sous vos yeux les pétales de fleurs du pays se mêlant à la pâte de papier et le filigrane à l'effigie de Saint-Gilles. Admirez la collection de sérigraphies d'interprétation de grands maîtres québécois et appréciez divers articles vous rappelant que le papier est au coeur de la vie quotidienne. Un lieu enchanteur en Charlevoix, près du Musée maritime de Charlevoix et au bord du fleuve Saint-Laurent.

*At the very first économusée in Québec, watch the artisan transform cotton into original creations. See how the petals of indigenous flowers mix with pulp and the watermark featuring Saint-Gilles. Admire the collection of silkscreens by great Québec masters and appreciate various items, reminders that paper is central to daily life. An enchanting location in Charlevoix, along the St. Lawrence river and near the Charlevoix Maritime Museum.*



**Papeterie Saint-Gilles**  
304, rue  
Félix-Antoine-Savard  
Saint-Joseph-de-la-Rive, QC  
GOA 3Y0  
T.: 418 635-2430  
1 866 635-2430  
Fax: 418 635-2613



## PAPETERIE SAINT-GILLES

[papeteriesaintgilles.com](http://papeteriesaintgilles.com)  
[papier@papeteriesaintgilles.com](mailto:papier@papeteriesaintgilles.com)



**ÉCONOMUSÉE®  
du papier**  
*Paper making*  
**ÉCONOMUSÉE®**

**En saison**  
**De juin à octobre**  
Tous les jours de 9 h à 17 h  
Samedi et dimanche : la  
production est interrompue,  
des démonstrations sont  
offertes

**Hors saison**  
**De novembre à mai**  
Sur réservation seulement

**In season**  
**From June to October**  
Daily from 9 am to 5 pm  
*Saturday and Sunday:  
production is interrupted,  
demonstrations are offered*  
**Off-season**  
**From November to May**  
Upon reservation only



Photo: Marianne Fourcaudot



# LE SECRET EST DANS L'HUILE

## OIL IS THE KEY

### CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX

ÉCONOMUSÉE®  
de la huilière  
Oil making  
ÉCONOMUSÉE®

Le Centre de l'émeu de Charlevoix (CEC) est un lieu de valorisation de l'émeu, animal exotique et surprenant présent à la ferme familiale depuis 1997. Le CEC met en évidence un savoir-faire unique et incomparable à tout autre type de ferme. Cette entreprise se veut un lieu de partage d'expériences multiples, qui vont de l'élevage, à la transformation et à la mise en marché dont le produit phare l'huile pure 100%. La combinaison de tous ces éléments permet d'offrir un produit de qualité bien implanté dans Charlevoix, voire une nouvelle production du terroir. De plus, le CEC vous permettra de déguster, sur place, quelques produits gourmands.

*The Charlevoix Emu Centre (CEC) showcases the emu, an exotic and surprising animal found on the family farm since 1997. The CEC highlights unique know-how and is unlike any other type of farm. This enterprise's mission is to share a vast array of experiences, including breeding, processing and marketing, with particular emphasis on its flagship product: 100% pure oil. The combination of all these elements makes it possible to offer a high-quality product that is well established in the Charlevoix region, as well as a new form of local production. The CEC will also invite you to sample some gourmet products right on site.*



**Centre de l'émeu de Charlevoix**  
710, Saint-Édouard  
Saint-Urbain,  
QC GOA 4K0  
T.: 418 639-2205

emeucharlevoix.com  
info@emeucharlevoix.com



**En saison**  
**Du 23 juin au 8 septembre**  
Tous les jours de 9 h à 17 h 30

**Activités et visites guidées tarifées**

**Du 24 juin au 8 septembre**  
10 h 30 - 12 h - 15 h - 16 h 30

**Hors saison**  
Consultez notre site Web

**In season**  
**From June 23 to September 8**  
Daily from 9 am to 5:30 pm

**Priced activities and guided tours**

**From June 24 to September 8**  
10:30 am - 12 pm - 3 pm - 4:30 pm

**Off-season**  
Visit our website





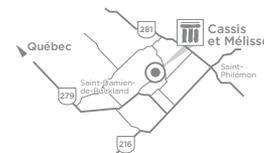
# LE SECRET EST DANS LA LOUCHE!

# THE SECRET IS IN THE LADLE!

Dans les contreforts des Appalaches, venez rencontrer l'artisane fromagère Aagje qui transforme chaque jour le lait biologique de ses 80 chèvres laitières en des fromages uniques, moulés à la louche. Cette technique exige savoir-faire, constance et précision afin d'obtenir des fromages de qualité. Son complice, Gary le chevrier, s'occupe soigneusement des caprins qui fournissent le lait, la matière première indispensable au travail de l'artisane fromagère. Sur place, vous découvrirez une entreprise respectueuse des animaux et de l'environnement. Vous serez initié au cycle de production du fromage et de la vie des chèvres à la ferme et, bien sûr, invité à déguster les produits fabriqués sur place. Découvrez notre nouveau Jovial-Café, une façon originale pour découvrir nos produits tout en piqueniquant à la ferme, dans un décor magnifique!

*In the foothills of the Appalachians, come and meet Aagje the cheesemaker, who transforms the organic milk of 80 dairy goats into unique ladle-molded cheeses each and every day. This technique requires know-how, consistency, and precision in order to obtain quality cheeses. Aagje's accomplice, Gary the goat herdsman, takes care of the goats that supply the milk, the essential raw material for the cheesemaker's work. On site, you'll discover an enterprise that respects animals and the environment. You'll be introduced to the cycle of cheese production and goat life on the farm and, of course, invited to taste the products made on site. Discover our new Jovial-Café where you will find cheese and meat boards and baguette, for a perfect picnic lunch to enjoy under the pine trees, on the farm.*

**LA FERME CASSIS ET MÉLISSE**  
**ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie**  
**fermière : lait de chèvre**  
*Farmstead goat*  
*cheese ÉCONOMUSÉE®*



**La ferme Cassis et Mélisse**  
 212, Rang de la Pointe-Lévis  
 Saint-Damien-de-Buckland, QC GOR 2Y0  
 T.: 418 789-3137

[cassismetmelisse.com](http://cassismetmelisse.com)  
[info@cassismetmelisse.com](mailto:info@cassismetmelisse.com)



**En saison**  
**Du 1<sup>er</sup> mai à l'Action de grâce**  
 Tous les jours de 10 h à 18 h

**Le Jovial-Café**  
 Ouvert tous les jours

**Activités et visites guidées tarifées**  
 Une visite guidée par jour,  
 tous les jours à 11 h, en saison sur réservation  
  
 Moulage de la faisselle,  
 jeudi au dimanche, en saison  
 sur réservation

**Hors saison**  
**Du 13 octobre au 14 novembre et du 16 décembre au 30 avril**  
 Jeudi au dimanche de 10 h à 17 h

**Fermé du 15 novembre au 15 décembre**

**In season**  
**From May 1 to Thanksgiving**  
 Daily from 10 am to 6 pm

**The Jovial-Café**  
 Open daily

**Priced activities and guided tours**  
 One guided tour per day,  
 daily at 11 am - in season, upon reservation  
  
 Cheese hand-ladling,  
 Thursday to Sunday - in season,  
 upon reservation

**Off-season**  
**From October 13 to November 14 and from December 16 to April 30**  
 Thursday to Sunday, from 10 am to 5 pm

**Closed from November 15 to December 15**



# LÀ OÙ LA BIJOUTERIE DEVIENT UN ART!

## WHEN JEWELRY BECOMES AN ART!



*Soyez submergé dans le monde de la bijouterie-joaillerie en découvrant l'ÉCONOMUSÉE® du Forgeron D'or, une entreprise familiale fondée en 1989. Venez observer nos artisans-joailliers forger avec passion des créations uniques et artistiques. Laissez-vous séduire par la gemmologie grâce à des pierres précieuses provenant des quatre coins du monde, sélectionnées minutieusement par Richard et Agnès.*

*En plus d'y découvrir des artefacts vieux de plus de trois siècles, vous y trouverez des bijoux conçus avec des fragments de météorites et des diamants canadiens, des mini sculptures, sans oublier des activités interactives pour petits et grands.*

*Au Forgeron D'or, l'expérience côtoie la jeunesse, la tradition flirte avec l'innovation, un creuset où se forment excellence et créations uniques haut de gamme.*

*Dive into the world of jewelry with the ÉCONOMUSÉE® of Le Forgeron D'or, a family company founded in 1989. Come and see our jewelry, forged by our artisans, unique and artistic created with skill and passion. Discover the charms of gemology - you will see precious stones from all over the world, which have been carefully selected by Richard and Agnès.*

*Not only will you admire artifacts that are more than three hundred years old, you will see mini-sculptures and jewels that have been designed with meteorite fragments and Canadian diamonds. Interactive activities are also available for the young and not-so-young.*

*At the Forgeron D'or, experience meets the youth, tradition flirts with innovation; a melting pot of excellence and unique high-end creations.*

## LE FORGERON D'OR

**ÉCONOMUSÉE® de la bijouterie, joaillerie**  
*Jewellery making ÉCONOMUSÉE®*

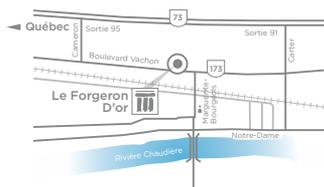


### Le Forgeron d'Or

550, boul. Vachon Nord  
Sainte-Marie de Beauce, QC G6E 1M1  
T.: 418 387-4445

### Boutique

23 ½, rue du Petit-ChAMPLAIN  
Québec, QC G1K 4H5  
T.: 581 981-4445



leforgerondor.com  
info@leforgerondor.com



### Ouvert à l'année

Lundi au mercredi de 9 h à 17 h  
Jeudi de 9 h à 20 h  
Vendredi de 9 h à 17 h  
Samedi et dimanche fermé

### Open year round

Monday to Wednesday, from 9 am to 5 pm  
Thursday, from 9 am to 8 pm  
Friday, from 9 am to 5 pm  
Saturday and Sunday closed

### Activités et visites guidées tarifées

Pour les groupes sur réservation seulement

### Priced activities and guided tours

For groups, upon reservation only





# DU FRUIT AU VERRE!

## FROM THE FRUIT TO YOUR CUP!

LE RICANEUX est producteur de vins et spiritueux de petits fruits depuis plus de 30 ans. À partir de fruits bien connus, la fraise et la framboise, et d'autres indigènes, sureau blanc, aronia noir, nous élaborons toute une gamme de produits. À découvrir : les crèmes de Framboise ou Sureau, le Ricaneux, le Patriarche et le Portageur, vin fortifié de petits fruits et érable. Des produits régionaux et à consommer sur place complètent notre offre gourmande.

En plus de disposer d'une aire de pique-nique et d'une terrasse, le domaine s'avère être un point de départ idéal pour les randonnées à vélo ou pour un temps d'arrêt dans un hamac à l'ombre d'un pommier. Visites libres ou guidées, découverte des fruits en saison, survol des différents procédés de fabrication et dégustation vous attendent, sans oublier un sentier d'interprétation aménagé dans le verger et l'érablière et une visite virtuelle qui vous place au centre du processus de fabrication.

*LE RICANEUX has been producing berry wines and alcoholic beverages for more than 30 years. From well-known berries - like strawberries and raspberries - to indigenous fruit, common elderberries, and black aronia, we develop a wide range of products. Discover the raspberry alcoholic beverage, the elderberry alcoholic beverage, the Ricaneux, the Patriarche, and the Portageur - a maple flavoured fortified berries wine. Local products to be tasted on site complete our gourmet package.*

*Not only is the estate equipped with a picnic area and a terrace, it is the perfect stepping-off point for bicycle rides or the ideal place to enjoy your time off in a hammock, in the shade of an apple tree. Guided or unguided tours, in-season berry discovery, an overview of various processes for the production and the tasting of our products - all these are waiting for you, as well as an interpretation trail across the orchard and the maple grove, and a virtual tour of the production process.*

## LE RICANEUX

**ÉCONOMUSÉE® des vins  
de petits fruits**

*Berry wines ÉCONOMUSÉE®*



### Le Ricaneux

5540, rang Sud-Est  
Saint-Charles-de-  
Bellechasse  
T. : 418 887-3789

info@ricaneux.com  
www.ricaneux.com



### Heures d'ouverture

#### De janvier à avril

Sur rendez-vous seulement

#### Mai, juin, fin septembre et octobre

Lundi au jeudi de 10 h à 17 h

#### Juillet à mi-septembre

Tous les jours de 10 h à 18 h

#### Novembre et décembre

Samedi et dimanche  
de 10 h à 17 h

Visites guidées en saison  
à 11 h et 15 h 30

### Opening hours

#### From January to April

By appointment only.

#### May, June, end of September and October

Monday to Thursday,  
from 10 am to 5 pm

#### July to mid-September

Daily from 10 am to 6 pm

#### November and December

Saturday and Sunday,  
from 10 am to 5 pm

In-season guided tours,  
at 11 am and 3:30 pm





Photo: Jérôme Landry



# CHOCOLATE WITH GASPESIAN COLOURS!



# CHOCOLAT AUX COULEURS... GASPÉSIENNES!

## COULEUR CHOCOLAT

ÉCONOMUSÉE® du chocolatier  
Chocolate maker ÉCONOMUSÉE®

### Couleur Chocolat

36, 2<sup>e</sup> Rue Ouest  
Sainte-Anne-des-Monts, QC  
G4V 2H1  
T.: 418 763-7535



couleurchocolat.ca  
info@couleurchocolat.ca



### En saison

Lundi au mercredi,  
de 10 h à 17 h 30  
Jeudi au dimanche,  
de 10 h à 20 h  
Fermé le samedi

Date en septembre à déterminer

### Hors saison

Mardi au samedi,  
de 10 h à 17 h 30

Date en septembre à déterminer

**L'activité de visite guidée en réalité virtuelle est suspendue jusqu'à nouvel ordre**

### In season

Monday to Wednesday,  
from 10 am to 5:30 pm  
Thursday to Sunday,  
from 10 am to 8 pm  
Closed on Saturdays

Date in September to be determined

### Off-season

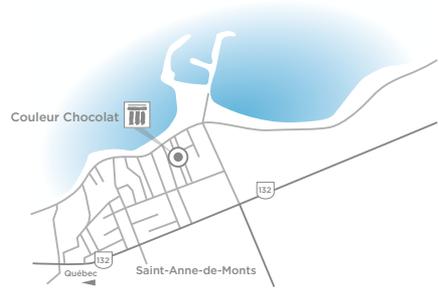
Tuesday to Saturday,  
from 10 am to 5:30 pm

Date in September to be determined

**The virtual reality guided tour activity is suspended until further notice.**

À Sainte-Anne-des-Monts en Gaspésie vit un artisan chocolatier qui aime s'inspirer de sa belle péninsule pour créer des chocolats fins et uniques. Cet artiste se nomme Carl Pelletier. Sa fille Paule l'accompagne dans la gestion de l'entreprise. En entrant dans la boutique Couleur Chocolat, vous serez tout de suite charmé par les odeurs de cacao, de caramel, de noix grillées et de fruits qui agrémentent la pièce. Vous découvrirez les chocolats forestiers, qui font la renommée de l'entreprise, huit expériences aromatiques qui rappellent une balade en forêt gaspésienne. Carl Pelletier est créatif: il élabore des accords étonnants et sait faire des mariages heureux avec les saveurs. Il travaille avec du chocolat de grande qualité provenant de différentes régions du monde. La qualité, l'originalité et la fraîcheur sont ses mots d'ordre. La visite de l'atelier se déroule en réalité virtuelle, premier ÉCONOMUSÉE® à utiliser cette technologie pour rendre l'arrière boutique accessible. Plongez dans le monde de Carl Pelletier et accompagnez-le virtuellement dans la conception de ses douceurs sucrées.

*In the Gaspesian town of Sainte-Anne-des-Monts lives a chocolate maker who loves to take inspiration from his beautiful peninsula to create fine and unique chocolates. This artist is Carl Pelletier. His daughter Paule shares management duties with him. When you enter the Couleur Chocolat boutique, you'll immediately be charmed by the scents of cocoa, caramel, toasted nuts, and fruits that spice up the room. You'll also discover the forest chocolates, which are the company's trademark product: eight aromatic experiences that will remind you of a stroll in the Gaspé forest. Carl Pelletier is a creative fellow who concocts surprising combinations and knows just how to forge felicitous flavour combinations. He works with high quality chocolate from different parts of the world. Quality, originality, and freshness are his watchwords. The workshop visit is a virtual reality tour. Couleur Chocolat is the first ÉCONOMUSÉE® to use this technology to reveal a shop's inner workings. Immerse yourself in Carl Pelletier's world and virtually accompany him in the design of his sweet treats.*



# LA DOUCEUR À L'ÉTAT PUR

PURE  
SOFTNESS

## LA SAVONNERIE DU VILLAGE

ÉCONOMUSÉE® de la savonnerie  
Soap making ÉCONOMUSÉE®

D'une simple chèvrerie en bordure de mer en Gaspésie est né un grand rêve : offrir des produits gaspésiens de haute qualité à base de lait frais de chèvre alpine. La traite du matin terminée, la savonnière entreprend la transformation du lait selon une recette connue depuis des siècles. Mais celle de Danielle Vallée se démarque par une inventivité, la qualité de ses ingrédients de base, la patience, la prudence et la constance dans son exécution. Rendez-vous sur place pour partager la passion de la maîtresse savonnière, vous procurer un savon ou une crème qui vous fera du bien, vivre une expérience unique en milieu agricole ou simplement prendre le temps d'admirer le paysage et de nourrir les bêtes qui viendront à votre rencontre.

*From a small goat shed along the seaside in Gaspésie a great dream was born: to offer high-end products from Gaspésie made from fresh alpine goat's milk. Once morning milking is done, the soap maker begins transforming milk using a centuries-old recipe. But Danielle Vallée's inventiveness knows no bounds and her work is characterized by quality ingredients, great patience, attention to detail and consistent execution. Come and meet her to share in the passion of soap making, purchase a soap or cream that's sure to do you good, enjoy a unique experience in a rural setting or simply take the time to admire the scenery and feed the friendly animals.*



Photo: La Savonnerie du Village



Photo: Emmanuelle Bois - Lumiphoto



Michel Duquenne - Photographie Artistique



**La Savonnerie du Village**  
36, route d'Escuminac Flats  
Escuminac, QC G0C 1N0  
T.: 418 788-0199

lasavonnerieduvillage.com  
artdv@globetrotter.net



**En saison**  
**Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre**

Tous les jours, de 9 h à 17 h

**Activités et visites guidées tarifées**

Pour les groupes, sur réservation seulement  
Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre

**Hors saison**  
**Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 juin**  
Mercredi au samedi  
de 9 h à 17 h

**In season**  
**From July 1 to September 30**  
Daily from 9 am to 5 pm

**Priced activities and guided tours**

For groups, upon reservation only  
From July 1 to September 30

**Off-season**  
**From October 1 to June 30**  
Thursday to Saturday,  
from 9 am to 5 pm

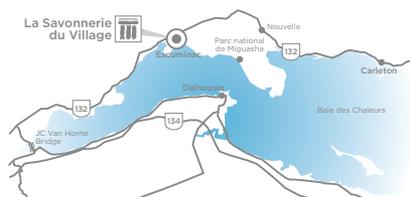




Photo: Création Triango

RASPBERRIES GALORE  
IN ALL SHAPES AND SIZES!

## LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

**ÉCONOMUSÉE\***  
des liquoristes: framboise  
Liquor-maker ÉCONOMUSÉE\*:  
raspberries

# LA FRAMBOISE DANS TOUS SES ÉTATS!



**La Vallée de la Framboise**  
34, Route Lauzier  
Val-Brillant, QC GOJ 3L0  
T.: 418 742-3787  
Fax: 418 742-3481

valleedelaframboise.com  
passion@valleedelaframboise.com



Amants de la terre et passionnés du travail qui les amène à la faire fructifier, les artisans Jean-Paul Lebel et Chantal Paradis ont planté petit à petit des framboisiers et autres petits fruits. C'est ainsi qu'est née en 1994 La Vallée de la Framboise. Cette entreprise familiale à laquelle collaborent également leurs trois filles se démarque par son savoir-faire: elle cultive, transforme et vend tous ses produits directement à la ferme. Du champ à la dégustation, venez découvrir toute une gamme de produits 100% locaux en compagnie d'artisans heureux de vous partager leur façon d'être.

*The artisans Jean-Paul Lebel and Chantal Paradis are lovers of the earth and their enthusiasm for what they do has helped them make their land bear fruit. They planted raspberry bushes and other small fruits, slowly, over time, leading to the birth of La Vallée de la Framboise in 1994. Featuring their three daughters as partners, this family business stands out for its know-how: La Vallée de la Framboise cultivates, processes, and sells all its products directly on the farm. Come, taste, and discover a whole range of 100% local products that come right from the field, in the company of artisans who are happy to share their modus operandi.*

### En saison

**Mai**  
Lundi au samedi  
de 8 h à 18 h

### De juin à l'Action de grâce

Tous les jours de 8 h à 18 h  
Activités et visites  
guidées tarifées

### Hors saison

**De janvier à avril**  
Sur réservation

**Novembre et décembre**  
Lundi au samedi de 8 h à 18 h

### In season

**May**  
Monday to Saturday,  
from 8 am to 6 pm

### From June to Thanksgiving

Daily from 8 am to 6 pm  
Priced activities and  
guided tours

### Off-season

**From January to April**  
Upon reservation

### November and December

Monday to Saturday,  
from 8 am to 6 pm



# GARDIEN D'UNE ÉPOQUE

GUARDIAN  
OF AN ERA

*Dans le décor exceptionnel des boucaneries, remontez aux origines d'un savoir-faire traditionnel : le fumage et le boucanage des produits de la mer tels que faits au Fumoir d'Antan depuis les années 1940. Quatre générations d'Arseneau ont animé ces fumoirs qui demeurent les seuls encore en activité aux Îles. Faites la visite du propriétaire et rencontrez Dan et Ben à Ben. Vous découvrirez des bâtiments témoins de l'époque florissante du hareng fumé aux Îles-de-la-Madeleine. Témoignages, dégustations, photographies et objets vous permettront de suivre le processus de transformation du hareng et l'évolution de cette industrie. Les produits maison et le fumet des lieux ont de quoi chatouiller le nez de tous les gourmets.*

*Amid the exceptional decor of the smokers, learn about the origins of traditional trades: curing and smoking seafood produced at Fumoir d'Antan since the 1940s. Four generations of the Arseneau family have run these smokers, the only ones in service on the islands. Tour the premises and meet Dan and Ben to Ben. Explore buildings that bear witness to the flourishing era of smoked herring on the Magdalene Islands. Testimonials, tastings, photos and objects allow visitors to follow the herring processing and the evolution of this industry. Homemade products and the wafting smoke are sure to tantalize the gourmet in you.*



Photo: Martin Fiset

Photo: Martin Fiset



## FUMOIR D'ANTAN

ÉCONOMUSÉE®  
de la boucanerie

Hard smoked herring  
ÉCONOMUSÉE®



fumoirdantan.com  
fume@fumoirdantan.com



**Le Fumoir d'Antan**  
27, chemin du Quai  
Havre-aux-Maisons  
Îles-de-la-Madeleine, QC  
G4T 5M1  
T.: 418 969-4907  
Fax: 418 969-4909



**En saison**  
**Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre**  
Lundi au vendredi  
de 9 h à 17 h

Activités et visites guidées  
tarifiées à chaque heure  
Du 24 juin au 31 août

**Hors saison**  
**Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars**  
Sur réservation

**In season**  
**From April 1 to October 31**  
Monday to Friday,  
from 9 am to 5 pm

Priced activities and guided  
tours every hour  
From June 24 to August 31

**Off-season**  
**From November 1 to  
March 31**  
Upon reservation

**En saison**

**Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre**

Tous les jours de 8 h à 18 h

**Activités et visites guidées tarifées**

Pour les groupes sur réservation seulement

**Hors saison**

**Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai**

Tous les jours de 11 h à 17 h

**Fromagerie du Pied-de-Vent**

149, chemin de  
la Pointe-Basse  
Havre-aux-Maisons  
Îles-de-la-Madeleine, QC  
G4T 5H7  
T.: 418 969-9292  
Fax: 418 969-9307



**In season**

**From June 1 to September 30**

Daily from 8 am to 6 pm

**Priced activities and guided tours**

For groups, upon reservation only

**Off-season**

**From October 1 to May 31**

Daily from 11 am to 5 pm



Photo : FromagesduQuébec



# AFFINEZ VOS CONNAISSANCES

## REFINE YOUR KNOWLEDGE

### FROMAGERIE PIED-DE-VENT

**ÉCONOMUSÉE®  
de la fromagerie**

*Cheese making  
ÉCONOMUSÉE®*

La Fromagerie Pied-de-Vent, située dans le cadre enchanteur de Havre-aux-Maisons, est la troisième économusée à ouvrir ses portes aux Îles-de-la-Madeleine. Ses artisans instigateurs, Jérémie et Lucie Arseneau, ainsi que leur relève composée de Dominique Arseneau, Jean-Philip Arseneau et Renée Landry, et toute leur équipe vous proposent, outre leur célèbre fromage Pied-de-Vent, la Tomme des Demoiselles, Jeune Cœur, Cheddar ArtSenau et le cheddar en grains. Ces fromages sont faits sans additif chimique, du lait d'un seul troupeau laitier nourri à même la diversité des fourrages du terroir des Îles. En effet, les vaches de race canadienne font figure de véritables vedettes à cet économusée. Une visite s'impose pour apprendre les secrets de fabrication de ces produits authentiques. Venez vous délecter de saveurs nouvelles et vivre une expérience gustative unique. Il est également possible de participer à une visite guidée de la Ferme laitière Pointe-Basse.

*Pied-de-Vent, the cheese making ÉCONOMUSÉE® located in the enchanting decor of Havre-aux-Maisons, is the third économusée to have opened its doors on the Magdalene Islands. Its founding artisans, Jérémie and Lucie Arseneau, as well as their successors, Dominique Arseneau, Jean-Philip Arseneau, and Renée Landry, and their entire team, offer delectable Tomme des Demoiselles, Jeune Cœur, ArtSenau cheddar, and cheddar curds, in addition to their famous Pied-de-Vent cheese. These cheeses contain no chemical additives and are made with the milk from one dairy herd fed only hay and feed available on the islands. Indeed, the stars of this économusée are the "Canadienne" cows. A visit to this économusée is a must for visitors wishing to learn the secrets behind the production of these authentic, totally organic products. Come savour new flavours and enjoy a unique gourmet experience. A guided tour of the Pointe-Basse Dairy Farm is also available.*



Photo: Meggy Turbide



# TOURNER L'ARGILE AU QUOTIDIEN

TURNING CLAY  
EVERY DAY

Géraldine Cyr fonde la Maison du potier, en 1990, à Old Harry, aux Îles-de-la-Madeleine. Depuis plus de 35 ans, cette potière s'investit dans la fabrication d'une vaste gamme de pièces tournées reconnaissables par son design exclusif caractérisé par la fleur de trèfle, le foin des dunes, la fleur bermudienne et la corde à linge.

Géraldine Cyr s'inscrit dans une lignée de potiers qui tout en donnant une touche contemporaine à sa production produit des articles utilitaires et esthétiques. Son atout majeur réside, sans contredit, dans son amour et sa passion du métier, sans oublier sa disponibilité ainsi que l'attention qu'elle porte à répondre aux nouvelles tendances.

*Géraldine Cyr founded La Maison du potier in 1990 in Old Harry on the Magdalen Islands. For the past 35 years, this potter has been creating a wide range of hand-turned pottery with its exclusive design characterized by clover blossoms, hay dunes and clotheslines.*

*Géraldine Cyr's work is in line with a long tradition of pottery and she also gives her work a contemporary touch while producing utilitarian articles with an aesthetic appeal. Without a doubt, her major strength lies in her love and passion for her craft! Her availability and the attention she pays to new trends are remarkable as well.*

## MAISON DU POTIER

**ÉCONOMUSÉE\***  
**de la potière**  
*Potter ÉCONOMUSÉE\**

**Maison du potier**  
806, chemin Principal  
Grosse-Île (Old Harry)  
Îles-de-la-Madeleine,  
QC G4T 6B6  
T.: 418 985-2777

[g.cyr-poterie@hotmail.com](mailto:g.cyr-poterie@hotmail.com)

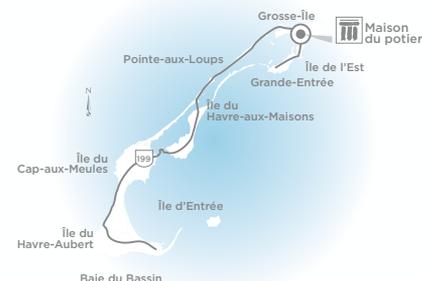
**En saison**  
**De juin à septembre**  
Tous les jours de 9 h à 18 h

**Hors saison**  
**D'octobre à mai**  
Sur réservation

**In season**  
**From June to September**  
Daily from 9 am to 6 pm

**Off-season**  
**From October to May**  
Upon reservation

Photo: Catherine Gallichand



# L'ART DE FAIRE CHANTER LE BOIS

## THE ART OF MAKING WOOD SING

### JULES SAINT-MICHEL, LUTHIER

**ÉCONOMUSÉE® de la lutherie**  
Instrument making: violins ÉCONOMUSÉE®

L'Atelier de lutherie Jules Saint-Michel, situé en plein cœur du Quartier des spectacles de Montréal, existe depuis 1970. Trois générations de la famille Saint-Michel s'y sont succédé dans la fabrication de violon, alto, violoncelle et contrebasse ainsi que dans la réparation et restauration d'instruments à cordes anciens et modernes. Utilisez l'expertise de la lutherie Saint-Michel dans l'évaluation d'instruments pour les assurances. Admirez la collection d'instruments de musique, arrêtez-vous devant des violons anciens fabriqués au Québec, découvrez les grands luthiers d'autrefois et renseignez-vous sur l'origine et l'histoire de la lutherie. Voyez comment on fait un violon, les bois utilisés, les pièces qui entrent dans sa fabrication et les accessoires à ajouter avant que le violoniste puisse jouer de cet instrument. Observez l'artisan réparer ou fabriquer un violon, cet instrument dont la forme n'a pas changé depuis 450 ans!

*Atelier de lutherie Jules Saint-Michel, located right in the heart of Montréal's Quartier des spectacles (entertainment district), has been in business since 1970. It has seen three generations of the Saint-Michel family ply their trade. They make violins, violas, cellos and double basses and repair and restore period and modern stringed instruments. They also import violins, guitars, mandolins and harps and offer expertise and appraisals for insurance purposes. Come admire the musical instrument collection, stop and take a closer look at Québec-made antique violins, get acquainted with great luthiers of the past and learn about the origin and history of stringed instrument making. See how a violin is built, what woods are used, which parts compose the violin and what accessories are added before a violinist can play the instrument. Watch the artisan repair or craft a violin—an instrument whose shape hasn't changed in the last 450 years!*

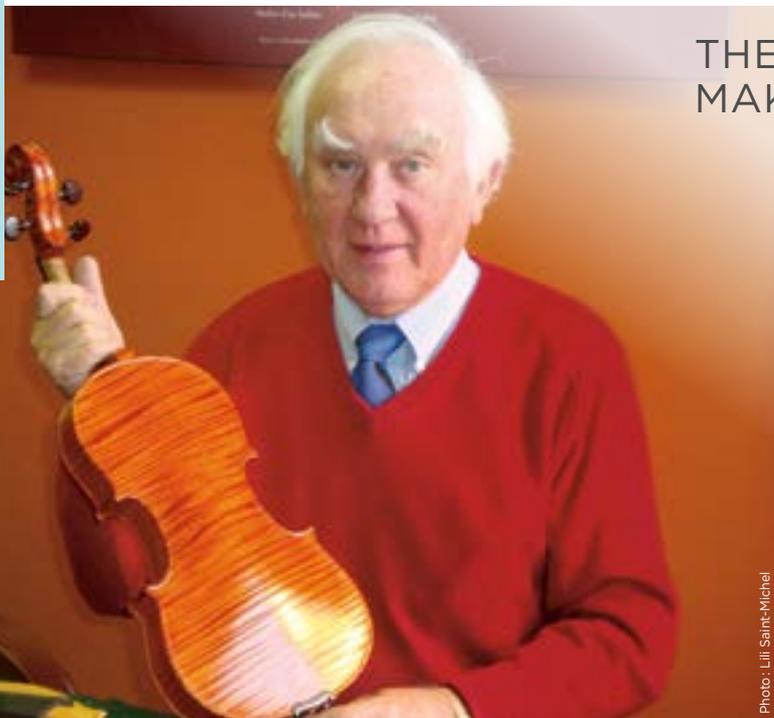


Photo: Lili Saint-Michel



Jules Saint-Michel, Luthier

#### Jules Saint-Michel, Luthier

57, rue Ontario Ouest  
Montréal, QC H2X 1Y8  
T.: 514 288-4343  
Fax: 514 288-9296

[luthiersaintmichel.com](http://luthiersaintmichel.com)  
[info@luthiersaintmichel.com](mailto:info@luthiersaintmichel.com)

#### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 14 h à 17 h

#### Open year round

Monday to Friday,  
from 2 pm to 5 pm

#### Boutique

Lundi au vendredi  
de 10 h à 18 h  
Samedi  
de 10 h à 15 h

#### Boutique

Monday to Friday,  
from 10 am to 6 pm  
Saturday,  
from 10 am to 3 pm

#### Visites guidées tarifées sur réservation

#### Priced guided tours upon reservation

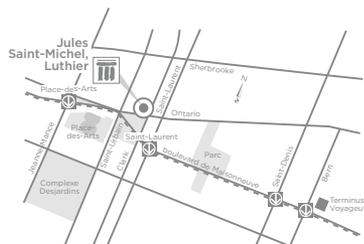




Photo: Luc Gielen



Photo: Luc Gielen



Photo: Luc Gielen



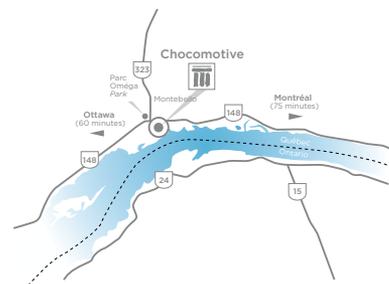
# SAVOUREZ L'AUTHENTICITÉ DE CHOCOMOTIVE

ENJOY THE RICHNESS OF CHOCOMOTIVE

**CHOCOMOTIVE**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**de la chocolaterie**  
*Chocolate making*  
**ECONOMUSÉE®**

À la recherche d'un délice authentiquement sucré et savoureux? Mettez le cap vers Montebello et arrêtez-vous à la chocolaterie ChocoMotive, qui a pris racine dans l'ancienne gare de Montebello dont le bâtiment, à lui seul, vaut le détour. Vous pourrez y déguster, à n'importe quel moment de l'année, le travail de ses artisans : un chocolat onctueux fait à partir de cacao biologique et équitable en provenance du Pérou. On peut y observer les chocolatiers à l'œuvre grâce à l'atelier ouvert à la vue de tous, où se préparent annuellement huit tonnes de chocolat. De quoi en faire saliver plus d'un!

*Looking for a uniquely sweet and tasty treat? Head for Montebello and stop by the ChocoMotive chocolate factory, which was established in the former Montebello railway station – the building alone is worth the journey. At any time of the year, you can taste the work of the artisans: a creamy chocolate made from fairtrade and organic cacao in Peru. You can see the chocolate makers at work in the workshop, wide open for everyone to see, where eight tons of chocolate are made each year. Here's something that whets the appetite of many!*



chocomotive.ca  
info@chocomotive.ca



**ChocoMotive**  
Gare de Montebello  
502, rue Notre Dame,  
Route 148  
Montebello, QC  
J0V 1L0  
T.: 819 423-5737

**Ouvert à l'année**  
Tous les jours de 9 h à 18 h  
**Visites guidées tarifées pour les groupes**  
Sur réservation  
(12 personnes minimum)

**Open year round**  
Daily from 9 am to 6 pm  
**Priced guided tours for groups**  
Upon reservation  
(minimum of 12 participants)



# SUR LE MÊME LOPIN DE TERRE DEPUIS 1667

WORKING THE SAME  
LAND SINCE 1667

## FERME LANGLOIS ET FILS (CHEZ MÉDÉ)

ÉCONOMUSÉE\*  
de la conserverie  
Cannery  
ÉCONOMUSÉE\*

Qui dit Neuville dit blé d'Inde! La famille Langlois transforme et met en conserve sur place ce qu'elle récolte dans ses champs. Les visiteurs seront accueillis avec bonne humeur par des membres de la douzième génération d'une ferme ayant plus de 350 ans d'histoire. Vous trouverez chez Médé ce que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Vous apprendrez qui a inventé la conserverie. Est-ce que le maïs est un fruit ou un légume? Si vous croisez Médé, n'hésitez pas à lui demander quelques trucs et recettes. À coup sûr, vous repartirez avec de beaux légumes bien mûrs ou des conserves succulentes!

*Neuville and corn go hand in hand! Langlois family members process and can what they harvest from their fields. Visitors will be welcomed with a smile by 12th-generation members of a farming enterprise with more than 350 years of history. At Médé's you will find what can be found nowhere else. You will learn who invented canning. Is corn a fruit or a vegetable? If you see Médé, do not hesitate to ask him for tips and recipes. You are sure to leave with ripe garden vegetables and delicious canned goods!*

### En saison

#### Juillet à octobre

Tous les jours  
de 8 h 30 à 18 h

#### Activités et visites guidées tarifées

Pour les groupes, sur  
réservation seulement

### Hors saison

#### Novembre à juin

Mercredi à dimanche  
de 8 h 30 à 17 h 30

### Open year round

#### July to October

Daily from 8:30 am to 6 pm

#### Priced activities and guided tours

For groups, upon  
reservation only

### Off-season

#### November to June

Wednesday to Sunday,  
from 8:30 am to 5:30 pm

fermelanglois@outlook.fr



**Ferme Langlois**  
1087, Route 138  
Neuville, QC G0A 2R0  
T.: 418 876-2816  
418 909-0729 (kiosque)  
Fax: 418 909-0530

*Chez  
Médé*



Photo: Jean-François Michaud



Photo: Jean-François Michaud

# LIQUORISTES DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

LIQUEUR MAKERS  
FOR FIVE GENERATIONS

## CASSIS MONNA & FILLES

ÉCONOMUSÉE® de la liquoristerie  
Liqueur making ÉCONOMUSÉE®

Du champ à la bouteille, la famille Monna cultive l'art de la gourmandise. C'est sur un site extraordinaire, à l'entrée de l'Île d'Orléans, que cette entreprise familiale dynamique élabore des alcools de cassis renommés et autres produits fins. Vous serez captivé par l'histoire du père Monna, charmé par l'accueil de ses filles et conquis par l'originalité et la qualité des produits. Venez découvrir d'autres facettes de ce petit fruit fascinant. Coup de cœur assuré pour le restaurant-terrasse du domaine, avec sa vue imprenable sur le fleuve et le pont de l'Île, mais surtout pour son menu savoureux qui fait découvrir les mille et une façons d'apprêter le cassis. Vous serez aussi séduit par les saveurs uniques de la crèmerie artisanale qui propose un sorbet maison et des glaces à l'italienne (gelatos) remarquables qui sauront ravir petits et grands.

*From field to bottle, the Monna family cultivates artful and tasty delights. This dynamic family business specializing in the production of renowned alcoholic blackcurrant beverages and other delicacies is located on extraordinary premises at the entrance to Île d'Orléans. You'll be captivated by the story of the Monna patriarch, charmed by the hospitality of his daughters, and impressed by the originality and quality of the products. Come and learn about other facets of this fascinating small fruit. You're sure to love the domain's restaurant, with its breathtaking view from the terrace over the river and bridge. Choose from a delicious menu showcasing the thousand and one ways to prepare blackcurrant fruit. You will also be seduced by the unique flavors of the artisanal dairy bar which offers a homemade sorbet and outstanding Italian ice cream (gelatos) that will delight young and old alike.*



Photo: Francis Fontaine



Photo: Virginie Gosselin



Photo: Francis Fontaine

cassisonna.com  
info@cassisonna.com



**Cassis Monna & filles**  
1225, chemin Royal,  
St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans,  
QC, GOA 4E0  
T.: 418 828-2525  
Fax: 418 828-1940

**CASSIS  
MONNA  
& FILLES**

**Ouvert à l'année**  
Consultez notre site Web  
pour en savoir plus sur nos  
heures d'ouverture

**Activités et visites  
guidées tarifées**  
Pour les groupes, sur  
réservation seulement

**Open year round**  
Visit our website to find out  
more about our business  
hours

**Priced activities and  
guided tours**  
For groups, upon  
reservation only





# SCULPTEUR DE LÉGENDES

SCULPTOR  
OF LEGENDS

## ATELIER PARÉ

ÉCONOMUSÉE\* de la sculpture sur bois  
Wood sculpture ÉCONOMUSÉE\*

L'Atelier Paré est unique et original par son concept. Vivez dans cet économusée une expérience fascinante: l'interprétation des légendes traditionnelles québécoises au moyen de sculptures sur bois. Les œuvres d'artistes d'hier et d'aujourd'hui vous font découvrir les histoires de lutins, feux follets, loups-garous, fantômes, sorciers et diables qui peuplent les légendes. Des pièces de pin, de tilleul et de noyer cendré sont transformées sous vos yeux en objets attrayants et utiles. Vous aurez l'occasion unique de rencontrer et d'échanger avec les sculpteurs Françoise Lavoie et Scott Kingsland qui depuis 25 ans sont les gardiens de la mémoire d'une légende québécoise de la sculpture, Alphonse Paré. Visitez le jardin de sculptures en plein air.

*Atelier Paré is based on a unique and original concept. Enjoy a fascinating experience in this économusée: the interpretation of traditional legends in Québec through wood sculptures. Learn about stories of elves, will-o'-the-wisps, werewolves, ghosts, witches and devils in the many legends depicted in the work of modern artists and artists of yesteryear. Pieces of pine basswood and butternut are transformed before your eyes into attractive and useful objects. Take advantage of the unique opportunity to meet and exchange with sculptors Françoise Lavoie and Scott Kingsland who have been the guardians of the memory of legendary Québec sculptor Alphonse Paré for 25 years. Visit the outdoor garden of sculptures.*

**Atelier Paré**  
9269, avenue Royale  
Sainte-Anne-de-Beaupré,  
QC G0A 3C0  
T.: 418 827-3992

atelierpare.com  
info@atelierpare.com



**En saison**  
**Mai à octobre**  
Tous les jours  
de 9 h à 17 h

**Activités et visites**  
**guidées tarifées**  
Pour les groupes sur  
réservation seulement

**Conte en français**  
10 h - 14 h

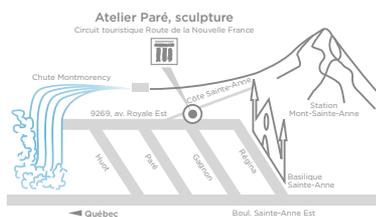
**Hors saison**  
**Novembre à avril**  
Mercredi à dimanche  
de 13 h à 16 h

**Open year round**  
**May to October**  
Daily from 9 am to 5 pm

**Priced activities and**  
**guided tours**  
For groups, upon  
reservation only

**Storytelling in English**  
11 am - 3 pm

**Off-season**  
**November to April**  
Wednesday to Sunday, from  
1 pm to 4 pm





TRANSPARENT  
AND COLOURED

# EN TRANSPARENCE ET EN COULEUR

## LES ARTISANS DU VITRAIL

**ÉCONOMUSÉE®  
du vitrail**

*Glass working  
ÉCONOMUSÉE®*

Depuis 1984, les Artisans du vitrail vous accueillent dans leur atelier du quartier Limoilou à Québec. Leur renommée couronne un travail acharné et une passion pour ce métier dont la tradition remonte au Moyen Âge. En visitant cet économusée, vous découvrirez l'histoire fascinante du vitrail à travers les âges. Vous en saurez un peu plus sur les techniques qu'ils utilisent pour restaurer un vitrail ancien ou pour produire des objets contemporains tels qu'abat-jours, portes et éléments décoratifs aux couleurs chatoyantes. Dans cet atelier, les artisans maîtrisent à la fois la technique Tiffany et celle à la baguette de plomb, en plus d'y offrir des cours.

*Since 1984, the Artisans du vitrail have welcomed visitors to their workshop in Limoilou. Their reputation is based on hard work and a passion for a trade that goes back to the Middle Ages. While visiting this économusée, learn about the fascinating history of glasswork through the ages. Find out more about the techniques used to restore an old stained glass window or craft contemporary objects such as lamp shades, doors and decorative items in glowing colours. In this workshop, the artisans master both the Tiffany and stick welding techniques, in addition to offering courses.*

[artisansduvitrail.com](http://artisansduvitrail.com)  
[info@artisansduvitrail.com](mailto:info@artisansduvitrail.com)

### Les Artisans du vitrail

1017, 3<sup>e</sup> Avenue  
Québec, QC G1L 2X3  
T.: 418 648-0969  
1 877 918-0969  
Fax: 418 648-6100

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 10 h à 17 h

### Open year round

Monday to Friday,  
from 10 am to 5 pm



# AVOIR LA PIQÛRE

A PASSION  
FOR BEES



Photo: Sophie Gagnon-Bergeon

## MIEL DES RUISSEAUX ÉCONOMUSÉE® de l'apiculteur Beekeeper ÉCONOMUSÉE®



**Miel des Ruisseaux**  
2920, route du Lac Ouest,  
Alma, QC G8B 5V2  
T.: 418 668-7734

mieldesruisseaux.com  
fortier.patrick@cgocable.ca



**En saison**  
**Juin à août**  
Tous les jours de 9 h à 18 h

**Activités et visites guidées  
tarifiées**  
10 h  
Pour les groupes sur réservation  
seulement

**Hors saison**  
**Septembre à mai**  
Lundi au samedi  
de 9 h à 16 h 30

**Open year round**  
**June to August**  
Daily from 9 am to 6 pm

**Priced activities and guided  
tours**  
2 pm  
For groups, upon reservation  
only

**Off-season**  
**September to May**  
Monday to Saturday  
from 9 am to 4:30 pm

Jeune, Patrick Fortier accompagne son grand-père Marcel dans la tournée de ses ruches. Devenu producteur agricole, il développe un intérêt pour l'apiculture qui l'amène à fonder Miel des Ruisseaux avec le soutien inconditionnel de sa conjointe, Shirley Tremblay. L'entreprise propose différentes variétés de miel, liquide ou crémeux : trèfle, sarrasin et bleuets. Miel des Ruisseaux se spécialise aussi dans les hydromels, dont le populaire Rêve bleu fait avec des bleuets. Bonbons, tartinades et autres sucreries complètent la gamme de produits. Sur place, vous pourrez même observer une ruche vivante en pleine activité et vivre une expérience de réalité virtuelle qui vous donnera l'impression d'être au cœur de la ruche!

*As a young man, Patrick Fortier used to accompany his grandfather Marcel as he made the rounds checking his beehives. Once Patrick became a farm producer, his interest for beekeeping led him to start Miel des Ruisseaux with the unconditional support of his spouse Shirley Tremblay. The enterprise offers different varieties of liquid and creamy honey: clover, buckwheat and blueberry. Miel des Ruisseaux also specializes in mead, featuring the popular Le Rêve bleu made from blueberries. Candy, spreads and other sweets complement the product line. During a visit to Miel des Ruisseaux, you can even observe a fully active hive or live a virtual reality experience that will make you feel like you are part of the beehive!*

# TRANCHE DE BONHEUR ET DE SAVEUR!

FRESH AND  
FLAVOURFUL  
BREAD!

## BOULANGERIE PERRON

ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie  
Bread making ÉCONOMUSÉE®

Entrez dans la boulangerie Perron de Roberval et humez l'odeur du pain frais fabriqué à la manière d'autrefois. Au-delà de cet incomparable arôme, suivez l'histoire de l'une des plus vieilles boulangeries de Roberval. Percez les secrets du métier de boulanger et ceux du pain, nourriture de base de l'humanité, mais aussi source de troubles sociaux. Faites une visite pour en apprendre sur les étapes de fabrication du pain. Voyez Clément Perron à l'œuvre, du choix des matières premières jusqu'au produit final. Ne manquez pas les délices de la boutique! Profitez de votre passage pour vous procurer une bonne miche de pain frais! Des pains sans levain aux exquis pâisseries, la boulangerie Perron vous offre un parcours gourmand à saveur artisanale.

*Enter Boulangerie Perron in Roberval and revel in the smell of fresh bread made the old-fashioned way. In addition to the unmistakable aroma, follow the story about one of the oldest bakeries in Roberval. Learn the secrets of the trade and of bread, a staple food for mankind, but also a source of social unrest. Tour the premises to discover the steps in bread making. Observe Clément Perron at work, from his choice of raw ingredients to the final product. And don't miss out on the shop's delights! Take advantage of your visit to purchase a loaf of fresh bread. From unleavened bread to exquisite pastries, Boulangerie Perron offers a gourmet experience with an artisanal flavour.*



boulangerie.perron@hotmail.com



### Boulangerie Perron de Roberval

637, boul. Saint-Joseph  
Roberval, QC G8H 2L1  
T.: 418 275-1234  
Fax: 418-275-3235

#### Ouvert à l'année

Mardi et mercredi  
de 8 h à 17 h 30  
Jeudi et vendredi  
de 8 h à 18 h  
Samedi  
de 9 h à 12 h

#### Visites guidées tarifées

Du 1<sup>er</sup> juillet au  
1<sup>er</sup> septembre

Pour les groupes, sur  
réservation seulement

#### Open year round

Tuesday and Wednesday,  
from 8 am to 5:30 pm  
Thursday and Friday,  
from 8 am to 6 pm  
Saturday,  
from 9 am to 12 pm

#### Priced guided tours

From July 1 to  
September 1

For groups, upon  
reservation only





## DÉLICES DU LAC-SAINTE-JEAN

**ÉCONOMUSÉE\* de la confiturière:**

**bleuet sauvage**

*Jam maker: wild blueberry*

**ÉCONOMUSÉE\***

delicesdulac.com  
emilie@delicesdulac.com



**Délices du Lac-Saint-Jean**

170-A, rue Principale  
Albanel, QC G8M 3J8  
T.: 418 515-0359



### En saison

**Mi-juin à mi-septembre**

Lundi au vendredi  
de 8 h à 17 h  
Samedi et dimanche  
de 10 h à 16 h

### Activités et visites guidées tarifées

Pour les groupes sur réservation seulement

### Hors saison

**Mi-septembre à mi-juin**

Lundi au vendredi  
de 8 h à 17 h

### Open year round

**Mid-June to Mid-September**

Monday to Friday,  
from 8 am to 5 pm  
Saturday and Sunday,  
from 10 am to 4 pm

### Priced activities and guided tours

For groups, upon reservation only

### Off-season

**Mid-September to Mid-June**

Monday to Friday,  
from 8 am to 5 pm



# SAVEUR BLEUET SAUVAGE

## THE SWEET TASTE OF WILD BLUEBERRIES

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean, spécialisée dans la transformation du bleuet sauvage, poursuit l'objectif d'offrir des produits faits à partir de ce petit fruit emblématique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les confiturières — Émilie et Marie-Soleil Gaudreault et leur mère Lisette Paré — réservent à ce fruit raffiné un traitement délicat afin de préserver ses propriétés gustatives et bénéfiques à la santé. Ces artisanes, qui cumulent plusieurs années d'expérience, vivent de leur passion et nous la transmettent à travers leurs créations. Lors d'un arrêt à cette entreprise, située en plein cœur de la municipalité d'Albanel, vous pourrez rapporter des produits qui ajouteront une belle touche de fraîcheur dans votre assiette.

*The family business Délices du Lac-Saint-Jean, specializing in wild blueberries, is committed to offering products made with these wonderful small berries, emblematic of the Saguenay-Lac-Saint-Jean region. Jam makers Émilie and Marie-Soleil Gaudreault, along with their mother Lisette Paré, gently handle the fruit to make sure they preserve its wonderful flavour and excellent health properties. These artisans, who combine many years of experience, make a living from their passion, a passion that is embodied in their delicious creations. When you stop by the blueberry enterprise, located right in the heart of the municipality of Albanel, get some delightful products to bring home and put a touch of freshness on your plate!*





# MOHAIR, LA SOIE DU NORD

MOHAIR, THE  
NORTHERN SILK

LE CHEVRIER DU NORD

ÉCONOMUSÉE® de la lainerie

Animal fibre craft: mohair ÉCONOMUSÉE®

Le Chevrier du Nord est une entreprise agricole qui élève la chèvre angora, sur le site de la terre familiale, pour satisfaire un besoin de matière textile. Le mohair, toison que produisent ces chèvres, sert d'abord à la création de fils, d'étoffes diverses qui au terme des étapes de fabrication prendront la forme de vêtements griffés Annie Pilote. En 2000, en compagnie de leurs parents, Annie et Régis, son frère agronome, fondent l'entreprise qui transformera cette fibre animale soyeuse, lustrée, résistante et trois fois plus chaude que la laine. Les artisans innovent dans la production d'étoffes feutrées, tissées, tricotées, crochetées et plus encore. Sur place, caressez les chèvres espiègles et curieuses et suivez les étapes de fabrication de ces pièces vestimentaires au style unique. De la tuque aux bas, en passant par le manteau, adoptez de quoi vous tenir au chaud en hiver comme en été durant les nuits fraîches!

*Chevrier du Nord is an agricultural business raising Angora goats on family land to meet a growing demand for textile fabric. Mohair, the fleece produced by these goats, is used firstly for the creation of yarns, various fabrics which at the end of the manufacturing stages will become clothes designed by Annie Pilote. In 2000, with their parents, Annie and her brother Régis, an agronomist, founded the company, which today processes an animal fibre that is silky, glossy, resistant, and three times warmer than wool. The artisans innovate in the production of fabrics that are velvety, woven, knitted, crocheted, and more. On site you can pet the mischievous and curious goats and follow the manufacturing stages of these unique pieces of clothing. From toques to socks, right through to coats, there are all sorts of products at your disposal to keep you warm both in winter and during summer's cool nights!*



**Le Chevrier du Nord**  
71, rang Saint-Joseph  
Saint-Fulgence, QC G0V 1S0  
T.: 418 590-2755

chevrierdunord.com  
info@chevrierdunord.com



**En saison**  
**Mi-juin à mi-octobre**  
Lundi au samedi de 9 h à 16 h

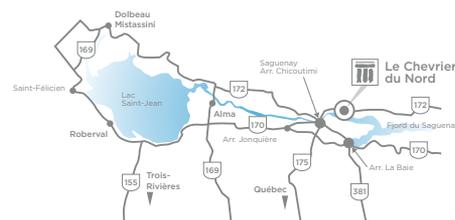
**Activités et visites**  
**guidées tarifées**  
Pour les groupes sur réservation  
seulement

**Hors saison**  
**Mi-octobre à mi-juin**  
Sur réservation

**In season**  
**Mid-June to Mid-October**  
Monday to Saturday,  
from 9 am to 4 pm

**Priced activities and**  
**guided tours**  
For groups, upon reservation only

**Off-season**  
**Mid-October to Mid-June**  
Upon reservation





# DE LA CHALEUR PLEIN LES BOTTES

WARMTH TO  
BRAG ABOUT

**BILODEAU  
CANADA**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**du pelletier-bottier**  
*Fur dealer - bootmaker*  
**ÉCONOMUSÉE®**

Que fait un pelletier-bottier? Si le métier de bottier nous est familier, celui de pelletier soulève des questions. Pourtant il est associé à une ressource naturelle indissociable de l'histoire du pays: la fourrure. Mario Bilodeau vous invite à découvrir le métier de pelletier-bottier. Il lève le voile sur le produit vedette issu de ce savoir-faire: la botte Bilodeau. Lors de votre passage, vous serez invité à observer et à questionner les artisans et l'équipe de travail. Une incursion dans l'atelier vous permettra de démystifier ce métier intrigant et de répondre à des questions telles que: comment l'artisan choisit-il ses fourrures? Y a-t-il des fourrures meilleures que d'autres pour fabriquer des bottes?

*What does a fur dealer-bootmaker do? Although you may be familiar with the trade of bootmaker, a fur dealer may be more of a mystery. Yet the trade is associated with fur, a natural resource inseparable from this country's history. Mario Bilodeau invite you to discover the trade of fur dealer-bootmaker and present the star product of their skill and knowledge, the Bilodeau boot. While on the premises, you will be invited to observe and question the artisans and their work team. A tour of their workshop will demystify this intriguing trade and answer questions such as How does the artisan choose his furs? Are some furs better than others to make boots?*

bilodeaucanada.com  
info@bilodeauinc.com



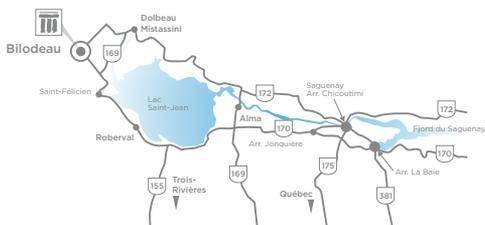
**Bilodeau Canada**  
943, rue Saint-Cyrille  
Normandin, QC G8M 4H9  
T.: 418 274-2511  
Fax: 418 274-4759

**Ouvert à l'année**  
Lundi au vendredi  
de 9 h à 16 h  
Samedi sur réservation

**Open year round**  
Monday to Friday,  
from 9 am to 4 pm  
Saturday, upon reservation

**Visites guidées et  
activités tarifées**  
Pour les groupes, sur  
réservation seulement

**Priced activities and  
guided tours**  
For groups, upon  
reservation only





# PLUS VRAI QUE NATURE

TRUE TO LIFE

## BILODEAU CANADA

ÉCONOMUSÉE® de la taxidermie

Taxidermy ÉCONOMUSÉE®

Pour Mario Bilodeau et son équipe de taxidermistes, la naturalisation relève de la fascination pour la nature sauvage. La connaissance de l'anatomie animale, acquise au fil des ans, leur permet de reconstituer avec minutie des animaux destinés au monde de la science, de l'éducation, de l'ornementation et du cinéma. Tout au long du parcours interactif, aménagé dans un environnement où la nature est la vedette, vous êtes invité à toucher différentes fourrures, à identifier des animaux plus vrais que nature et à entrevoir le travail du centre d'apprêtage. Découvrez un métier fascinant qui recrée les postures naturelles d'animaux indigènes et exotiques, prolongeant l'apparence du vivant et qui vous surprendront par leur réalisme.

*For Mario Bilodeau and his team of taxidermists, naturalization comes from a fascination with wildlife. Knowledge of animal anatomy acquired over the years allows them to carefully restore an animal intended for the scientific world, education, ornamentation and movie making. During the interactive tour in an environment where nature is the star of the show, you will be invited to touch different furs, identify true-to-life animals, and take a peek at work in the fur dressing department. Discover a fascinating trade that recreates the natural positions of indigenous wild animals and exotic species that look alive and will surprise you with their realism.*

bilodeaucanada.com  
info@bilodeauinc.com



### Bilodeau Canada

943, rue Saint-Cyrille  
Normandin, QC G8M 4H9  
T. : 418 274-2511  
Fax: 418 274-4759

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 9 h à 16 h  
Samedi sur réservation

### Open year round

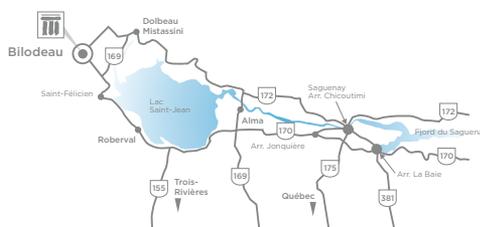
Monday to Friday,  
from 9 am to 4 pm  
Saturday, upon reservation

### Visites guidées et activités tarifées

Pour les groupes, sur  
réservation seulement

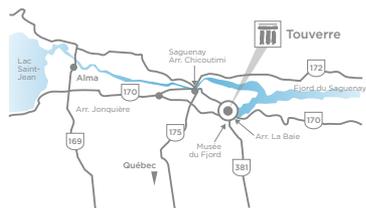
### Priced activities and guided tours

For groups, upon  
reservation only





touverre.com  
verresou@royaume.com



**Verrerie d'art Touverre**

3205, boul. Grande-Baie Sud  
Saguenay, arr. La Baie,  
QC G7B 1G1  
T.: 418 544-1660  
Fax: 418 544-0557

**Ouvert à l'année**

Lundi au samedi  
de 9 h 30 à 17 h  
Dimanche sur réservation

**Activités et visites  
guidées tarifées**

**Démonstration de  
verre soufflé**

**Du 8 juillet au 22 août**  
Mercredi au samedi

**Open year round**

Monday to Saturday,  
from 9:30 am to 5 pm  
Sunday, upon reservation

**Priced activities and  
guided tours**

**Glass blowing  
demonstration**

**From July 8 to August 22**  
Wednesday to Saturday



# CRÉATION AVEC LE VERRE EN MOUVEMENT

CREATING WITH MOVING GLASS

**VERRERIE  
D'ART  
TOUVERRE**

**ÉCONOMUSÉE®  
du soufflage de verre**

*Glass blowing  
ÉCONOMUSÉE®*

Vivez des émotions fortes en regardant Giuseppe Benedetto jongler avec sa canne qui lui permet de donner vie à la matière en fusion. À chaud, le verre est devenu vases, assiettes décoratives ou sculptures uniques et originales empreintes de l'influence régionale. Ce maître-verrier répondra à vos questions: qu'est-ce que le verre? Comment travaille-t-on cette substance en fusion? Quels sont les outils utilisés? Vous percerez les secrets liés à ce fascinant métier de souffleur de verre. Assistez à la création d'une œuvre, remontez aux origines du verre, découvrez les techniques de fabrication et de coloration de la verrerie. Vous pourrez repartir avec l'une de ses pièces aux formes et aux couleurs exceptionnellement variées.

*Live a unique experience watching Giuseppe Benedetto juggle with blowing iron and fire to breathe life into molten glass. In his skilled hands, glass becomes vases, decorative plates and ornamental sculptures mirroring regional influence. This master glassblower will answer all your questions: What is glass? How does one work with molten glass? What tools are used? Learn the secrets of the fascinating trade of glassblower. Watch a work of art in the making. Learn about the origins of glass, manufacturing techniques and glass colouring. Leave the premises with one of his beautifully crafted and many-coloured creations.*

# FAIRE RESSORTIR LA BEAUTÉ DES PIERRES FINES

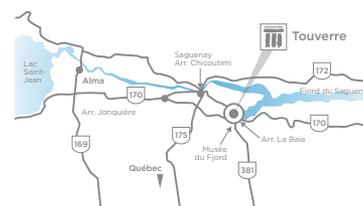
BRINGING OUT  
THE BEAUTY OF  
GEMSTONES

## TOUVERRE

**ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines**  
Fine stone cutting ÉCONOMUSÉE®

Devant un fjord majestueux, Giuseppe Benedetto, Italien d'origine, mais bien ancré au Québec, pratique son métier depuis 40 ans. Dans son atelier, cet infatigable artisan transforme devant vous plusieurs pierres fines du Québec et d'ailleurs en bijoux, objets décoratifs ou utilitaires, ainsi qu'en œuvres originales. Venez l'observer lorsqu'il taille, polit et grave des pierres, dont l'amazonite, l'hypersthène et la labradorite. Il vous invite même à participer à certaines étapes de transformation et à vous confronter avec la matière. Toujours en quête de nouvelles formes, le sculpteur taille des bijoux à partir de pierres tirées de l'univers minéral. Venez admirer dans la boutique ses œuvres qui associent l'argent, l'or, le granit, le verre, l'aluminium, le bronze et l'acier.

*With the majestic fjord as a backdrop, Italian-born Giuseppe Benedetto—now firmly anchored in Québec—has practised his craft for 40 ans. In his workshop, this tireless artisan will transform fine stones from Québec and elsewhere before your very eyes, crafting them into jewellery, decorative or utilitarian objects and even original works of art. Watch him as he cuts, polishes and engraves stones such as amazonite, hypersthene and labradorite. Take part in some steps in the transformation and see the raw material close at hand. The sculptor is always seeking new shapes, creating gems from stones of the mineral world. Come admire, in the shop, works of art that combine sterling silver, gold, granite, glass, aluminum, bronze and steel.*



### Touverre

3291, boul. Grande-Baie Sud,  
Saguenay, arr. La Baie, QC  
G7B 1G1  
T.: 418 544-1660  
Fax: 418 544-0557

touverre.com  
verresou@royaume.com



**Ouvert à l'année**  
**À partir de juillet 2020**  
Lundi au samedi  
de 9 h 30 à 17 h  
Dimanche sur réservation

**Activités et visites**  
**guidées tarifées**

**Atelier d'initiation**  
Lundi et mardi sur  
réservation

**Open year round**  
**From July 20**  
Monday to Saturday,  
from 9:30 am to 5 pm  
Sunday, upon reservation

**Priced activities and**  
**guided tours**

**Workshop**  
Monday and Tuesday, upon  
reservation



# PLUS CRÉATIFS QUE JAMAIS!

MORE CREATIVE  
THAN EVER!

Nous avons lancé un appel à nos membres pour qu'il nous partage les initiatives mises de l'avant face à la crise de la COVID-19. Voilà quelques-uns des « bons coups » qu'ils ont accepté de nous livrer. Solidarité, collaboration, entraide, résilience et désir de s'impliquer caractérisent la plupart des projets présentés. Et surtout, la volonté de miser sur les forces locales!

*We called on our members to share with us the initiatives that they have put forward in response to the COVID-19 crisis. These are some of the "good things" that they have agreed to share with us. Solidarity, collaboration, mutual aid, resilience, and the desire to get involved characterize most of the projects described. One thing that stands out is the willingness to build on local strengths!*

## DES MASQUES FAITS MAIN HANDMADE MASKS

**Atikuss, Côte-Nord, Québec**

Atikuss a fait appel au talent de ses artisanes autochtones pour fabriquer des masques avec des matériaux naturels.

*Atikuss called upon the talent of native craftswomen to make masks using natural materials.*

## DE LA SOLIDARITÉ EN LIGNE SOLIDARITY ONLINE

**Cidrie et Vergers Pedneault, Charlevoix, Québec**

L'entreprise a créé une boutique en ligne qui offre à la fois les produits de la Cidrie, mais également ceux d'une vingtaine de producteurs de la région. Attrayant et avec une navigation simple et efficace, le site permet aux consommateurs de continuer à s'approvisionner auprès de leurs producteurs chouchous.

**[www.charlevoixenligne.com](http://www.charlevoixenligne.com)**

*This orchard and cidery has created an online shop that offers both the cidery's products and those of some twenty local artisans. Attractive and featuring a simple and efficient navigation, the cidery site allows consumers to continue to buy from their favourite producers.*

**[www.charlevoixenligne.com](http://www.charlevoixenligne.com)**

## UN SERVICE À L'AUTO ORIGINAL AN ORIGINAL DRIVE-THROUGH SERVICE

### Chocolaterie des Pères Trappistes, Saguenay, Québec

La Chocolaterie a mis sur pied un service à l'auto le samedi de Pâques. Les clients avaient eu accès aux produits offerts pour l'occasion via les médias sociaux. Pour simplifier l'opération, les prix affichaient un chiffre rond. Les achats étaient payables en argent comptant, déposé dans une chaudière à la cueillette des chocolats. Un circuit automobile avait été établi et les clients demeuraient dans leur véhicule. L'initiative a connu un franc succès, qui ne fut pas que commercial. En effet, 50 % des ventes ont été remis à deux organismes de la région choisis à la suite d'un sondage mené auprès de la population

*The chocolate factory set up a car pick-up service on Easter Saturday. Customers had access to the products it offered for the occasion via social media. To simplify transactions, prices were displayed in round numbers. Purchases were payable in cash, which was deposited in a bucket at the time the chocolates were picked up. A circuit had been set up where customers stayed in their vehicles. The initiative was a great success, and not only commercially speaking. In fact, 50% of the sales were donated to two regional organizations that had been selected following a survey of the locals.*



## VIRAGE NUMÉRIQUE RAPIDE FAST DIGITAL SHIFT

### Fromagerie Pied-de-Vent, Îles-de-la-Madeleine, Québec

La Fromagerie s'est retroussé les manches et a mis sur pied une boutique en ligne en un temps record. Des ensembles de Pâques ont été préparés et ont tous trouvé preneur. Ramassage à la boutique et livraison sont venus compléter la boucle.

*This cheese dairy rolled up its sleeves and set up an online shop in record time. Easter assortments were prepared, and each found a taker. In-shop pick-up and delivery service completed the loop.*



## DISTILLER POUR LA BONNE CAUSE DISTILLING FOR A GOOD CAUSE!

### Black Fox Farm & Distillery, Saskatchewan et Distillerie Grand Dérangement, Lanaudière, Québec

Qu'ont en commun ces deux distilleries à part le fait d'œuvrer dans le même secteur d'activité? Tout d'abord, ces entreprises viennent tout juste de se joindre au réseau et sont en processus de transformation en économusée. Et les deux, face à la pandémie, ont adapté leur recette et leur méthode de travail afin de répondre à la demande en alcool utilisé dans la fabrication de désinfectant.

What do these two distilleries have in common, apart from the fact that they operate in the same sector? First, they have just joined this network and are in the process of transforming themselves into an Économusée. Both have adapted their formulas and working methods in response to the pandemic to meet the demand for alcohol used in the manufacture of sanitizers.



## FAIRE SON MARCHÉ EN AUTO-! SHOP FROM YOUR CAR!

### Domaine Acer, Bas-Saint-Laurent, Québec

Le Marché public de Rimouski a fait sienne la consigne de l'approvisionnement local et du soutien aux entreprises d'ici. Par son site Internet, l'organisme invitait les consommateurs à passer et à payer leurs commandes auprès des producteurs bas-laurentiens, dont le Domaine Acer, qui s'y affichaient. Puis, lors de la journée de la récupération des produits achetés, les clients se présentaient dans une ruelle où étaient alignés les artisans avec leurs commandes. Ces derniers les déposaient dans le coffre d'auto ouvert. L'initiative a connu un vif succès et s'est répétée tout le mois de mai.

*The Rimouski public market decided to promote the "shop locally" movement and to support local businesses. Through its website, the organization invited consumers to place and pay for their orders from the many Lower Laurentian producers listed, including Domaine Acer. Then, on the day that the products purchased were to be picked up, customers would drive into an alleyway where the artisans are lined up with their orders. The artisans then loaded them directly into the open trunks of the customers' cars. This initiative has been very successful and repeated throughout the month of May.*

## FOURNISSEUR DE LA PLUS GROSSE ÉPICERIE EN LIGNE SUPPLIER OF THE LARGEST ONLINE GROCERY STORE

### Délices du Lac-Saint-Jean, Lac-Saint-Jean, Québec

Les fermes Lufa livrent plus de 20 000 paniers de légumes à domicile chaque semaine et peinent à répondre à la demande. Les Délices du Lac-Saint-Jean ont réussi à s'insérer sur la liste de fournisseurs de cette épicerie virtuelle. Ce contrat a permis à l'entreprise jeannoise de garder 50 % de son équipe de production en place. Preuve de l'importance d'un tel accord, les fermes Lufa ont commandé l'équivalent de la production annuelle pour les bleuets déshydratés et ceux enrobés de chocolat et 1,5 fois celle des pâtes de bleuets, a souligné Émilie Gaudreault, copropriétaire des Délices du Lac-Saint-Jean. Rappelons également que les Délices du Lac-Saint-Jean, qui était en compétition avec deux autres entreprises pour la même catégorie de produits, a été choisie par les fermes Lufa en raison de ses emballages compostables et sa politique en développement durable.

*Lufa Farms deliver more than 20,000 baskets of vegetables to homes every week and is struggling to keep up with demand. Les Délices du Lac-Saint-Jean has managed to get on the list of suppliers for this virtual grocery store. This contract has enabled the company to keep 50% of its production team employed during this crisis. Proof of the importance of such a contract is that Lufa Farms ordered the equivalent of the company's annual production of dehydrated and chocolate-coated blueberries, and 1.5 times that of its blueberry paste candy, explained Émilie Gaudreault, co-owner of Les Délices du Lac-Saint-Jean. The Company, which was competing with two other companies in the same product category, was chosen by Lufa Farms because of its compostable packaging and sustainable development policy.*



## DES BOTTES AUX JAQUETTES FROM BOOTS TO PROTECTIVE GOWNS

### Bilodeau Canada, Lac-Saint-Jean, Québec

Bilodeau Canada a mis à profit les compétences de son équipe de couturières et s'est lancé dans la fabrication de jaquettes réutilisables pour protéger les ambulanciers. Ceux-ci devaient se départir de leurs équipements de sécurité jetables à la fin de chaque jour de travail pour éviter toute contamination, augmentant ainsi la crainte d'une pénurie. Pour pallier un éventuel manque, Bilodeau Canada a été appelé en renfort par le propriétaire d'Ambulances Médinord pour fabriquer des jaquettes réutilisables. Plusieurs prototypes ont été testés avant d'arriver au produit final. Bilodeau Canada fabriquera au moins 10 000 jaquettes destinées aux ambulanciers de toute la province. Et le rôle de Bilodeau ne s'arrête pas là, puisqu'il fabrique également d'autres équipements de protection.

*Clothing and footwear manufacturer, Bilodeau Canada, harnessed the skills of its team of seamstresses and began manufacturing reusable protective gowns for paramedics. They had to discard their disposable personal safety equipment at the end of each workday to avoid contamination, raising fears of a shortage. To compensate for a possible lack of supply, Bilodeau Canada was called in as a backup by the owner of Ambulances Médinord to manufacture reusable gowns. Several prototypes were tested before arriving at the final product. Bilodeau Canada will manufacture at least 10,000 gowns for use by ambulance personnel across the province. And Bilodeau's role doesn't end there, as the company also manufactures other protective equipment.*



# DE NOUVEAUX MEMBRES ARTISANS

## NEW ARTISAN MEMBERS

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® aide de nombreux artisans-entrepreneurs afin qu'ils retirent de nombreux bénéfices de notre concept ÉCONOMUSÉE® sur les plans culturel, touristique et économique en orchestrant dans un premier temps la transformation d'ateliers en économusées. Par la suite, nos actions soutiennent et accompagnent les artisans membres dans leur parcours entrepreneurial.

*The ÉCONOMUSÉE® Network Society provides support to numerous artisans-entrepreneurs in order to reap numerous benefits from our ÉCONOMUSÉE® concept on the cultural, tourism and economic fronts, first of all by orchestrating the transformation of workshops into économusées. Secondly, we provide member-artisans with guidance and support in their entrepreneurial process.*



### ÉCONOMUSÉES EN DEVENIR

Ces entreprises ont été sélectionnées puisqu'elles ont tout le potentiel pour devenir ÉCONOMUSÉE® tant en matière de touristicité, de savoir-faire, de la qualité de leurs produits que de la volonté à accueillir les touristes. Ce sont des entreprises que l'on peut déjà visiter et avec lesquelles nous travaillons à implanter les six composantes d'un ÉCONOMUSÉE®.

### ÉCONOMUSÉES IN THE MAKING

*These enterprises have been chosen since they have everything it takes to become an ÉCONOMUSÉE® in terms of their inherent tourist interest, know-how, high-quality products, and desire to receive tourists. The enterprises are already open to visitors, and we work with them to introduce the six components of an ÉCONOMUSÉE®.*

#### BAS ST-LAURENT



**QUAI DES BULLES**  
SAVONNERIE / SOAP MAKING  
66, avenue Morel  
Kamouraska, QC GOL 1M0  
info@quaidesbulles.ca  
quaidesbulles.ca

#### CANTONS-DE-L'EST



**FROMAGERIE LA STATION**  
FROMAGERIE / CHEESE MAKING  
440, chemin de Hatley  
Compton, QC JOB 1L0  
info@fromagerielastation.com  
fromagerielastation.com

#### CHAUDIÈRE-APPALACHES



**FRAMPTON BRASSE**  
BRASSERIE / BEER BREWING  
430, rang 5 et 6  
Frampton, QC GOR 1M0  
info.framptonbrasse@gmail.com  
framptonbrasse.com

#### CÔTE-NORD



**ATIKUSS**  
ARTISANES DU MOCASSIN /  
MOCASSIN ARTISAN  
136, boulevard des Montagnais  
Uashat, QC G4R 5R2  
info@atikuss.com  
atikuss.com

## OUTAOUAIS

---



**DOOZY CANDLE**  
CHANDELLES / CANDLE MAKERS  
181, Old Chelsea Road  
Chelsea, QC J9B 1J3  
sales@doozycandle.com  
doozycandle.com

## LANAUDIÈRE

---



**GRAND DÉRANGEMENT**  
DISTILLERIE / DISTILLERY  
44, rue Marcel-Lépine  
Saint-Jacques, QC J0K 2R0  
info@grandderangement.ca  
grandderangement.ca



**L'ARBRE ET LA RIVIÈRE**  
POTERIE / POTTERY  
6757, rue Principale  
Saint-Damien, QC J0K 2E0  
larbreetlariviere@gmail.com  
larbreetlariviere.com

## MONTÉRÉGIE

---



**CIDRERIE DU MINOT**  
CIDRICULTEUR / CIDER MAKING  
376, chemin Covey Hill  
Hemmingford, QC J0L 1H0  
info@duminot.com  
duminot.com

## QUÉBEC

---



**RICHARD ROBITAILLE  
FOURRURES**  
TAILLEUR DE FOURRURES / FUR TAILOR  
19, rue Saint-Pierre, Place Royale  
Québec, QC G1K 3Z3  
info@richardrobitaille.ca  
richardrobitaillefourrures.com

## SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

---



**CRISTAL DU LAC**  
PROSPECTEUR - CRISTALLIER /  
PROSPECTOR  
1840, route 169  
Métabetchouan, QC G8G 1B3  
info@cristaldulac.com  
cristaldulac.com



**CHOCOLATERIE  
DES PÈRES TRAPPISTES  
DE MISTASSINI**  
CHOCOLATERIE DES PÈRES /  
HOLY FATHERS CHOCOLATE FACTORY  
100, route des Trappistes  
Dolbeau-Mistassini, QC G8L 5E5  
info@chocolateriedesperes.com  
chocolateriedesperes.com



### ESPACE PATRIMOINE EN DEVENIR

Ces entreprises ou organisations ont été sélectionnées puisqu'elles permettent de faire perdurer des pratiques culturelles traditionnelles du patrimoine immatériel. Ces lieux qui se veulent des vecteurs de promotion d'une pratique culturelle saisonnière et calendaire. Certains font l'objet d'une reconnaissance gouvernementale.

#### HERITAGE SPACE IN THE MAKING

*These enterprises or organisations have been chosen since they maintain traditional cultural practices of the intangible heritage. These places aim to promote a seasonal and calendar cultural practice. Some are recognized by the government.*

## MONTRÉAL



### LES FORGES DE MONTRÉAL

FORGE TRADITIONNELLE/ TRADITIONAL FORGE  
227, rue Riverside  
Montréal, QC H3C 2H9  
info@lesforgesdemontreal.org  
lesforgesdemontreal.org



### ESPACE CULINAIRE EN DEVENIR

Ces entreprises ou organisations ont été sélectionnées puisqu'elles permettent de mettre en valeur des plats, mets ou produits qui forgent l'identité culinaire en tant qu'élément marqueur du patrimoine immatériel. Certains font l'objet d'une reconnaissance gouvernementale.

#### CULINARY SPACE IN THE MAKING

*These enterprises or organisations have been chosen since they highlight dishes, meals, or products that shape culinary identity, as a marker of the intangible heritage. Some are recognized by the government.*

## CHAUDIÈRE-APPALACHES



### LE BISTREAU D'ÉRABLE

51, 6<sup>e</sup> Rang O,  
Sainte-Lucie-de-Beauregard  
QC GOR 3L0  
bistreauderable@hotmail.com  
bistreauderable.com

## ÎLES DE LA MADELEINE / MAGDALEN ISLANDS



### GRANDMA'S BAKERY

787 chemin Principal,  
Grosse-Ile,  
QC G4T 6B5  
info@micami.ca  
micami.ca



### BOUTIQUE EN DEVENIR

Lieu de vente qui n'est pas le site principal de production ou de transformation de l'entreprise. Propriété d'un(e) artisan(e) qui utilise une technique ou un savoir-faire traditionnel pour confectionner ses produits.

#### BOUTIQUE IN THE MAKING

*Place of sale which is not the main site of production or transformation of the enterprise. Property of a craftsman who uses a traditional technique or know-how to manufacture his products.*

## QUÉBEC



### ATELIER-BOUTIQUE ATIKUSS

52, rue Saint-Louis  
Québec, QC G1R 3Z3  
info@atikuss.com  
atikuss.com

# L'ENDROIT PARFAIT POUR PARTIR À L'AVENTURE

LE NORD-EST DE L'ALBERTA

*Alberta*  
Canada 

Contactez-nous  
[info@tourismealberta.ca](mailto:info@tourismealberta.ca)  
1.888.414.6123 poste 114  
[tourismeAlberta.ca](http://tourismeAlberta.ca)





# BILODEAU

*Économusée du Pelletier-Bottier et de la Taxidermie*

Découvrez l'univers Unique de la transformation de la fourrure sauvage et de la taxidermie



*Artisans à l'œuvre*  
ÉCONOMUSÉE® | QUÉBEC

*Une visite plus  
Vraie que Nature!*



943 rue Saint-Cyrille,  
Normandin, Qc, G8M4H9  
T: 418-274-2002  
info@bilodeauinc.com  
www.bilodeaucanada.com



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économes. Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économes. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

## RICH, DIVERSIFIED AND GOURMET

## RICHE, DIVERSIFIÉE ET GOURMANDE

Northeastern Alberta is rich in all kinds of wealth: from myriad of lakes and streams to fields and skies as far as one can see or to varieties of birds, plants and well-stocked herds.

This is undoubtedly a privileged place for visitors fond of history, great food and contact with different nationalities. The region, by its composition, offers a beautiful range of cultures: Métis, Native, French, Ukrainian, Russian, Lebanese, German and Polish. In recent years, there also have been newcomers to Canada from Mexico, Colombia or Philippines.

The vast open spaces in the Northeastern area are certainly a source of inspiration for artists and craftsmen as well as for workers on the land, devoted to agriculture, beekeeping or processing of small fruits.

# ALBERTA

*Le nord-est de l'Alberta est un sol fertile en richesses de toutes sortes: que ce soit ses nombreux lacs et cours d'eau, ses champs et ciels à perte de vue, ou encore ses variétés d'oiseaux, de végétation et de cheptels bien garnis.*

*C'est assurément l'endroit privilégié pour le visiteur friand d'histoire, de bonne nourriture et de contact avec différentes nationalités. Par sa composition, la région offre une belle brochette de cultures: métisse, autochtone, francophone, ukrainienne, russe, libanaise, allemande et polonaise. Depuis les dernières années, on observe également des nouveaux arrivants canadiens d'origine mexicaine, colombienne ou philippine.*

*Les grands espaces du nord-est sont certainement une source d'inspiration autant pour les artistes et les artisans que pour les travailleurs de la terre, dévoués à l'agriculture, à l'apiculture ou à la transformation de petits fruits.*



# CHEESE WITH AN ALBERTAN TOUCH

## FROMAGE À L'ACCENT ALBERTAIN

### OLD SCHOOL CHEESERY LTD.

**Cheese making**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
*ÉCONOMUSÉE®*  
*de la fromagerie*

A cheese lover, Patrick Dupuis has been operating Old School Cheesery with his two daughters since 2015. This born-and-bred Quebecer has developed recipes that bring together elements of his roots and local tastes, such as cheddar cheese (curds or block) with chipotle, dill, garlic, pepper, smoked, and mild flavours. A visit of the premises in the company of passionate artisans and cheese lovers will enable you to discover fresh products made on site and follow the journey of milk until its transformation into cheese.

*Amoureux du fromage, Patrick Dupuis exploite avec ses deux filles la fromagerie Old School Cheesery depuis 2015. Ce Québécois d'origine a développé des recettes qui allient à la fois ses racines et les goûts locaux, tels du cheddar (en grains ou en bloc) au chipotlé, à l'aneth, à l'ail, au poivre, fumé et doux. Une visite des lieux vous permettra de découvrir des produits frais fabriqués sur place et de suivre la route du lait jusqu'à sa transformation en fromage en compagnie d'artisans passionnés et fous de fromage.*



[oldschoolcheesery.com](http://oldschoolcheesery.com)  
[theoldschoolcheesery@gmail.com](mailto:theoldschoolcheesery@gmail.com)



**The Old School Cheesery Ltd.**  
R.R. 2  
Vermilion, AB T9X 1Y7

**Ouvert à l'année**  
Mercredi au samedi  
de 10 h à 17 h

Visites guidées tarifées sur réservation seulement

**Open year round**  
Wednesday to Saturday,  
from 10 am to 5 pm

Priced guided tours, upon reservation only

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs écomusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several écomusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

ON COURSE FOR  
ATLANTIC CANADA

CAP SUR LE  
CANADA ATLANTIQUE

# ATLANTIC

# ATLANTIQUE

Atlantic Canada's four provinces have been shaped by the sea and our artisans take their inspiration from that same sea. Culture and heritage live hand in hand with nature—visit our artisans, peek into the small communities where they live and work, and then, sample the nature that they are surrounded by every day. A little bit of everything awaits you here, from iceberg or whale watching in Newfoundland and Labrador, to sea kayaking in the Bay of Fundy off New Brunswick where the world's highest tides occur twice daily. You can frolic on the sandy beaches of Prince Edward Island, swimming in the warmest water north of the Carolinas, or you can hike a breathtaking trail on Nova Scotia's Cabot Trail on Cape Breton Island. The food of this region will also amaze, from lobsters to oysters, mussels and clams, to apples picked fresh from our orchards, to Acadian delights such as Rapure (a potato pie also known as Rappie Pie). We invite you to come and enjoy our landscapes and our people. Meet our artisans, try your hand at a craft, and stay for a while to get to know Atlantic Canada.

*C'est la mer qui a façonné les quatre provinces atlantiques et c'est également elle qui sert d'inspiration aux artisans. La culture et le patrimoine vivent au même rythme que la nature — visitez nos artisans, jetez un coup d'œil dans les petites localités où ils vivent et travaillent, et prenez contact avec la nature qui les entoure quotidiennement. Vous y découvrirez un peu de tout, des icebergs à l'observation des baleines à Terre-Neuve-et-Labrador, au kayak de mer dans la Baie de Fundy au Nouveau-Brunswick, là où l'on observe les plus hautes marées au monde, et ce, deux fois par jour. Vous pourrez vous relaxer et gambader sur les magnifiques plages de sable de l'Île-du-Prince-Édouard, nager dans les eaux les plus chaudes que l'on retrouve au nord des Carolines, ou vous pourrez tout simplement faire une randonnée pédestre au Cabot Trail sur l'île du Cap-Breton en Nouvelle-Écosse, là où le paysage est à couper le souffle. Nous vous invitons à découvrir nos merveilleux paysages et à connaître ses chaleureux habitants. Venez rencontrer nos artisans, testez vos talents d'artisan et séjournez chez nous quelque temps afin de découvrir le Canada atlantique.*

# REAL FAMILY

REAL VILLAGE,  
REAL PASSION  
FOR CHOCOLATE!

UNE VRAIE FAMILLE,  
UN VRAI VILLAGE,  
UNE VRAIE PASSION  
POUR LE CHOCOLAT !

## ISLAND CHOCOLATES COMPANY

Chocolate making **ÉCONOMUSÉE\***  
ÉCONOMUSÉE\* de la chocolaterie

Started in 1987, Island Chocolates has become a “must visit” place in Victoria-by-the-Sea. All our chocolates are made in our small factory (formerly the Wright Brothers General Store) by the Gilbert family—Linda, Eric and Emma—the old fashioned way, one at a time. Our “bean-to-bar” chocolate is uniquely our own made from cacao that Eric brings from Ecuador and then is ground and sweetened in Victoria. Enjoy chocolates, desserts, and locally roasted coffee on our deck. Our Sunday brunch is the perfect indulgence: chocolate waffles, fresh fruit, warm chocolate sauce and real whipped cream. You can also experience hands-on chocolate making workshops, wine and chocolate pairings, choc-tails.

*Fondé en 1987, Island Chocolates est devenu un lieu incontournable à Victoria-by-the-Sea. Tous nos chocolats sont fabriqués dans notre petit atelier (anciennement le magasin général Wright Brothers) par la famille Gilbert – Linda, Eric et Emma – à l’ancienne, un à la fois. Notre chocolat «de la fève à la tablette» (bean-to-bar) est fabriqué à partir de cacao qu’Eric rapporte de l’Équateur, puis moulu et transformé à Victoria. Savourez des chocolats, des desserts et du café torréfié localement sur notre terrasse. Notre brunch du dimanche est du pur bonheur : gaufres au chocolat, fruits frais, sauce au chocolat chaude et véritable crème fouettée. Participez aussi à des ateliers de fabrication de chocolat, à des accords vin et chocolat, et à des « choc-tails ».*



islandchocolates.ca  
islandchocolates@rogers.com



**Island Chocolates  
Company**  
7 Main Street,  
Victoria-by-the-Sea, PEI  
COA 2G0  
T.: 902 658-2320

For info, visit the website or  
phone

*Voir le site Web ou  
téléphoner pour plus  
d'information*



# FROM MILESTONES TO MEMORIES

## DES JALONS AUX SOUVENIRS

### AMOS PEWTER

**Pewterer ÉCONOMUSÉE®**

ÉCONOMUSÉE® du potier d'étain

Amos Pewter's artisans are proud to be keepers of time-honoured practices while at the same time offering innovative designs. We invite you to step into our open studio in Mahone Bay to learn about the process from design to finished product. Our artisans will show you moulds made using carved wax sculptures that mirror the original hand-drawn designs. They will then carefully ladle molten pewter into a spinning mould. Once the piece is removed from the mould, it will be hand-finished in a process that ensures excellence in craftsmanship. While visiting us, finish and personalize your own pewter sand dollar, a hands-on experience that is uniquely Amos. Browse our stores, also located at the Halifax Waterfront, Peggy's Cove and Charlottetown (Prince Edward Island), for designs inspired by nature and our beautiful coastal surroundings.

*Les artisans d'Amos Pewter sont fiers d'être les gardiens de pratiques traditionnelles, tout en proposant des designs innovants. Nous vous invitons dans notre atelier de Mahone Bay, où vous pourrez découvrir tout notre processus de fabrication, de la conception à la finition. Nos artisans vous montreront les moules faits à partir de sculptures de cire qui reproduisent les conceptions d'origine, dessinées à la main. Vous pourrez voir comment ils versent avec précaution de l'étain fondu dans un moule rotatif. Une fois la pièce retirée du moule, elle est finie à la main, gage d'un travail soigné. Venez peaufiner et personnaliser votre propre dollar des sables, une expérience pratique unique à Amos! Visitez nos boutiques situées sur le littoral d'Halifax, à Peggy's Cove et à Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard) pour y découvrir nos œuvres inspirées de la nature et de notre région côtière.*

Photos: Amos Pewter

#### Amos Pewter

589 Main Street Mahone  
Bay, NS B0J 2E0  
T.: 1 800 565-3369  
Fax: 1 888 430-0337

amospewter.com  
info@amospewter.com



#### Open year round

##### January and February

Monday to Saturday,  
from 9 am to 5 pm  
Sunday, from 10 am to 5 pm

##### March to June and October to December

Monday to Saturday,  
from 9 am to 5.30 pm  
Sunday,  
from 10 am to 5.30 pm

##### July and August

Monday to Saturday,  
from 9 am to 7 pm  
Sunday, from 10 am to 7 pm

##### September

Monday to Saturday,  
from 9 am to 6 pm  
Sunday, from 10 am to 6 pm

Free guided tours  
Priced workshops, upon  
reservation only

#### Ouvert à l'année

##### Janvier et février

Lundi au samedi  
de 9 h à 17 h  
Dimanche de 10 h à 17 h

##### Mars à juin et octobre à décembre

Lundi au samedi  
de 9 h à 17 h 30  
Dimanche de 10 h à 17 h 30

##### Juillet et août

Lundi au samedi  
de 9 h à 19 h  
Dimanche de 10 h à 19 h

##### Septembre

Lundi au samedi  
de 9 h à 18 h  
Dimanche de 10 h à 18 h

Visites guidées gratuites  
Ateliers payants, sur  
réservation seulement



# WILD BERRIES FOR EVERY OCCASION



## FRUITS DES CHAMPS À TOUTES LES SAUCES

### THE DARK TICKLE COMPANY

**Jam maker:  
wild berry  
ÉCONOMUSÉE®  
ÉCONOMUSÉE®  
du confiturier:  
fruit des champs**

The Dark Tickle Company produces jams, sauces, vinegars, teas, coffee, drinks, relishes, and chocolates from unique wild berries. Visitors can watch the transformation into our various products via a windowed production area. A boardwalk leads to a typical Newfoundland bog where wild berries thrive in their native habitat. Over 30 plants are interpreted on the guided tour. Products can be sampled in our café. Our art & gift gallery is considered one of the best in the province where we house a wide variety of Newfoundland arts, crafts, and berry products. Through showcases, interpretive panels, and a growing collection of books, learn about the ecology of wild berries, their past and present uses, and how to identify them in their natural environment.

*Dark Tickle Company fabrique des sauces, des vinaigres, des thés, des cafés, des boissons, des condiments et des chocolats à partir de baies sauvages. Dans l'aire de production, les visiteurs peuvent observer par une fenêtre le procédé de transformation de nos divers produits. Une promenade de bois mène à une de ces tourbières typiques de Terre-Neuve où des baies sauvages poussent abondamment dans leur habitat indigène. Plus d'une trentaine de plantes sont interprétées au cours de la visite guidée. On peut déguster nos produits dans notre café. Notre galerie d'art et de cadeaux est considérée comme une des plus belles de la province. Nous y proposons une grande variété d'œuvres d'art, d'objets artisanaux et de produits à base de baies originaires de Terre-Neuve. Dans nos présentoirs, nos panneaux interprétatifs et notre collection de livres sans cesse croissante, vous trouverez de quoi vous informer sur l'écologie des baies sauvages ainsi que sur leurs utilisations passées et présentes, et vous apprendrez comment les identifier dans leur environnement naturel.*



**The Dark Tickle Company**  
75 Main Street,  
St. Lunaire - Griquet,  
NL A0K 2X0  
T.: 709 623-2354  
709 623-2405

darktickle.com  
info@darktickle.com



**In season**  
**June to September**  
Daily from 9 am to 6 pm

Priced guided tours  
For groups, upon  
reservation only

**Off-season**  
**October to May**  
Monday to Friday,  
from 9 am to 5 pm

**En saison**  
**Juin à septembre**  
Tous les jours de 9 h à 18 h

Visites guidées tarifées  
Pour les groupes, sur  
réservation seulement

**Hors saison**  
**Octobre à mai**  
Lundi au vendredi  
de 9 h à 17 h



# WHERE OLD TRADITIONS FIND NEW LIFE

OÙ LES  
TRADITIONS  
D'ANTAN  
REPRENNENT  
VIE

## LIVYERS LOT

**Rug Hooking**  
**ÉCONOMUSÉE\***  
**ÉCONOMUSÉE\***  
*du crochetage de tapis*

The Livyers' Lot is a welcoming place where both tourists and locals can enjoy the unique experience of watching our artisans create traditional and modern pieces while chatting with them about their products. This économusée was established to provide a venue so local craftspeople would have a place to make and sell their crafts. The name comes from a set of Newfoundland words which classified fishermen as either "livyers"—those who lived in the places where they fished and "stationers"—those who migrated with the fishery. So the Livyers' Lot shows the lot in life of the fishermen who lived here.

Our knitters will give visitors a deeper understanding of the culture and history associated with Newfoundland fishing villages and the knitwear that has kept fishermen warm in inclement weather for hundreds of years. Our matmakers, quilters and other craftspeople demonstrate how their inventiveness and curiosity combine to create beautiful quilts, hooked and poked rugs, and other crafts.

*L'économusée Livyers' Lot est un endroit accueillant où les touristes comme les résidents locaux peuvent apprécier l'unique expérience de regarder les artisans en pleine création de pièces traditionnelles et modernes, tout en discutant avec eux de leurs produits. L'économusée a été fondé dans le but d'offrir aux artisans locaux un espace pour créer et vendre leur artisanat. Le nom « Livyer's Lot » provient de mots anciens employés à Terre-Neuve pour désigner les pêcheurs: on appelait « livyers » les personnes qui habitaient les lieux de pêche, et « stationers », celles qui se déplaçaient en fonction de la disponibilité des ressources de pêche. Chez Livyer's Lot, on découvre donc la vie des pêcheurs qui habitaient le lieu.*

*Les tricoteurs permettent aux visiteurs de découvrir la culture et l'histoire des villages côtiers de Terre-Neuve, ainsi que le tricot que pendant des centaines d'années les pêcheurs ont porté pour se tenir au chaud par mauvais temps. Nos artisans font preuve d'une ingéniosité et d'une curiosité étonnantes dans la création de courtepointes, de tapis crochetés ou poinçonnés et d'autres formes d'artisanat superbe.*



### Livyers Lot

Route 210, Boat Harbour,  
Burin Peninsula, NL  
T.: 709 443-2619  
709 443-2580

[pwhc123@gmail.com](mailto:pwhc123@gmail.com)



**In season**  
**Mid-May to Mid-September**  
Daily from 12 pm to 7 pm

**Off-season**  
**Mid-September to Mid-May**  
Upon reservation only

**En saison**  
**Mi-mai à mi-septembre**  
Tous les jours de 12 h à 19 h

**Hors saison**  
**Mi-septembre à mi-mai**  
Sur réservation seulement



MAGNIFIQUES  
PIÈCES TISSÉES

## BEAUTIFUL WEAVED ITEMS

### NEWFOUNDLAND FIBER MILL CO.

Weaving  
**ÉCONOMUSÉE®**  
ÉCONOMUSÉE®  
du tissage

Newfoundland Fiber Mill Co. is a weaving studio and fine craft shop located in beautiful Bonavista, Newfoundland. Carefully curated, the shop hosts a selection of fine craft from other Newfoundland artisans to its visitors. When visiting Newfoundland Fiber Mill Co. you will often find Morgaine creating in her studio; weaving one of a kind specialty items. She creates cushions and throws for the home as well as scarves and shawls to keep you cozy and warm especially needed in the harsh Newfoundland elements. Her colours are inspired by the local surroundings.

With the chance to buy local and to view her creative process and gain insight in a traditional craft practice, it is a perfect stop during your Bonavista adventure.

*Newfoundland Fiber Mill Co. est à la fois un atelier de tissage et une boutique d'artisanat situé dans la belle ville de Bonavista, à Terre-Neuve. Soigneusement aménagée, la boutique propose à ses visiteurs une sélection d'objets d'artisans de Terre-Neuve. Sur place, l'artisane Morgaine Parnham crée des produits uniques tels des coussins et jetés, ou encore des accessoires comme des écharpes et des châles, aux couleurs inspirées par l'environnement local, qui sauront vous garder au chaud et vous aider à affronter les conditions difficiles de Terre-Neuve.*

*Newfoundland Fiber Mill Co. c'est l'endroit idéal pour découvrir un processus créatif ainsi qu'une pratique artisanale traditionnelle.*

treelinefinecraft@gmail.com  
newfoundlandfibremill@gmail.com



**Tree Line Fine Craft**  
102 Church St,  
Bonavista, NL  
AOC 1B0  
T.: 709 218-7956

**Open seasonally**  
June - October, or by  
appointment

**Ouverture saisonnière**  
de juin à octobre, ou sur  
réservation





# KOMBUCHA WITH LOCAL FLAVOURS



## KOMBUCHA AUX SAVEURS LOCALES

## BONABOOCH KOMBUCHA CO.

Harvesting **ÉCONOMUSÉE®**  
ÉCONOMUSÉE® de la cueillette

**Bonabooch Kombucha Co.**  
43 Church Street  
Bonavista, NL A0C 1B0

bonabooch.com  
hello@bonabooch.com



For opening hours, visit the  
website

*Pour les heures d'ouverture,  
visitez notre site Web*

Bonabooch Kombucha Co. is a small-batch kombuchary producing raw kombucha. From the fields and forests of Newfoundland to a refreshing bottle of kombucha, at Bonabooch Kombucha the flavor possibilities are endless. This kombuchary combines the millennia old fermentation process of making kombucha with local foods to craft some truly unique flavors.

Discover a range of seasonal kombucha on tap and learn about the process of fermentation used to produce this gut friendly functional beverage.

*Bonabooch Kombucha est une petite entreprise qui produit du kombucha. De la forêt et des champs de Terre-Neuve jusqu'à une bouteille de kombucha rafraîchissante, les possibilités de saveurs sont infinies. Cette entreprise utilise un processus de fermentation millénaire pour fabriquer son kombucha qu'elle combine avec des produits locaux pour créer des saveurs uniques.*

*Découvrez toute une gamme de kombucha et apprenez-en plus sur le mode de fabrication de cette boisson qui gagne en popularité.*





# INTO THE WORLD OF SHAKERS

## THE BARN IN BLOOMFIELD

Woodworker **ÉCONOMUSÉE®**  
ÉCONOMUSÉE® de l'ébénisterie

## INCURSION DANS L'ART DES SHAKERS

When you visit the Barn in Bloomfield, you'll experience craftsmanship from days gone by. In our historic barn, now showroom and workshop, you can peek into the shop and see workers crafting our beautiful wooden creations. Watch as our beautiful bespoke items take form before your very eyes. Our showroom is filled with our creations ranging from historic Shaker wooden boxes in a variety of sizes, to sturdy cutting and serving boards, unique utensils, fine furniture, and also displays of fine cabinetry to help you design that bespoke kitchen and unique furniture pieces that you have been looking for. We are always happy to take time to discuss and plan for an heirloom that you have been dreaming of.

*Lors de votre visite à The Barn in Bloomfield, vous découvrirez le savoir-faire d'une autre époque. Dans notre ancienne grange, désormais salle d'exposition et atelier, vous pourrez observer les artisans fabriquer de magnifiques créations en bois. Nos produits faits sur mesure prendront forme sous vos yeux! Notre salle d'exposition est remplie de nos créations, allant des anciennes boîtes Shaker en bois de dimensions variées aux plateaux de service, en passant par des planches à découper robustes, des ustensiles uniques, des meubles raffinés et des armoires sophistiquées pour vous aider à concevoir une cuisine sur mesure. Vous y dénicherez également des meubles hors du commun que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Nous serons ravis de converser avec vous et de confectionner cet héritage dont vous avez toujours rêvé.*

### The Barn in Bloomfield

569 Route 121  
Bloomfield,  
NB E5N 4T9  
T.: 506 832-3716  
1 877 503-4440

thebarninbloomfield.com  
info@thebarninbloomfield.com



### Open year round May 1 to December 24

Monday to Saturday,  
from 10 am to 4 pm  
Upon reservation only

### Christmas to late April

Monday to Thursday and Saturday,  
from 10 am to 4 pm  
Upon reservation only

### Ouvert à l'année

**1<sup>er</sup> mai au 24 décembre**  
Lundi au samedi de 10 h à 16 h  
Sur réservation seulement

### Noël à fin avril

Lundi au jeudi et samedi  
de 10 h à 16 h  
Sur réservation seulement



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs écomusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several écomusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

BRITISH COLUMBIA,  
A WORLD OF POSSIBILITIES

LA COLOMBIE-BRITANNIQUE,  
UN MONDE DE POSSIBILITÉS

# BRITISH COLUMBIA

There is a world of possibilities to experience in beautiful British Columbia. With some of the world's most diverse ecosystems, from ocean waves, to steep mountains, to vineyards and ranches, it has long been a Mecca for travelers off the beaten path. On the Pacific West Coast, the rugged environment attracts wilderness adventurers. The natural beauty and the abundance of wild forages inspire creativity and the crafting of a wide array of distinctive and unique products. The region is blessed with a rich cultural heritage including unique First Nations traditions. It is a paradise for artists, farmers, fishermen, vintners, and chefs.

*Bienvenue dans la province la plus occidentale du Canada, une terre grandeur nature qui vous offre un magnifique éventail de paysages contrastés dévalant des Rocheuses vers ses 6 000 îles spectaculaires le long de la Côte Pacifique. La Colombie-Britannique possède des écosystèmes parmi les plus variés au monde et se veut un paradis pour les amateurs d'aventures. L'Île de Vancouver est un condensé de tous les attraits naturels de la Colombie-Britannique: paysages montagneux, forêts d'arbres centenaires, faune et flore abondantes, plages, climat doux. Cette diversité vaut également pour la vie culturelle dynamique, fortement imprégnée des traditions uniques des Premières Nations. Une richesse qui s'exprime en produits artistiques et agroalimentaires en communion avec la culture locale environnante.*

# COLOMBIE- BRITANNIQUE

Parc national Yoho, Kootenays  
Yoho Nationa Park, Kootenays

# WHERE THE HAT TAKES SHAPE

LÀ OÙ LE  
CHAPEAU  
PREND FORME

Behind the showroom of the Lillie & Cohoe studio, a dedicated team of talented women collaborate on the design and production of next season's hats using the finest fabrics and notions gathered from around the world. But don't expect a frenetic atmosphere; here these professionals have many years of production behind them and their calm demeanor and quiet determination reflects a long tradition of excellence. It's a tradition that feels quite at home in beautiful and historic Nelson, BC. Experience it for yourself in our boutique, where you can find your style in our winter or summer collections.

*Dans l'arrière-boutique du studio Lillie & Cohoe, une équipe dévouée de femmes talentueuses travaille à la conception et à la production des chapeaux de la prochaine saison en ayant recours aux meilleurs tissus et notions provenant du monde entier. Ne vous attendez pas à une atmosphère frénétique, mais à des professionnelles possédant une grande expérience en production et affichant une détermination calme et sereine issue d'une longue tradition d'excellence. Une tradition qui fait la renommée de la belle ville historique de Nelson. Découvrez-le par vous-même dans la boutique, où vous pourrez trouver votre style dans les collections hiver ou été de Lillie & Cohoe.*



Photos: David R Gluns



Photos: Kathryn Gardner

Photos: Kathryn Gardner

## LILLIE & COHOE

Hat making ÉCONOMUSÉE\*  
ÉCONOMUSÉE\* de la chapelière

[lillieandcohoe.com](http://lillieandcohoe.com)  
[hats@lillieandcohoe.com](mailto:hats@lillieandcohoe.com)



### Lillie & Cohoe

4-320 Vernon St  
Nelson, BC V1L 4E4  
T: 250 352-6398  
1 800 603-5882

### Open year round

**January to April**  
Wednesday to Friday,  
from 12 pm to 4 pm

**May to December**  
Tuesday to Saturday,  
from 12 pm to 5 pm

**Guided tours**  
upon reservation only  
Saturday, from 12 pm to 3 pm

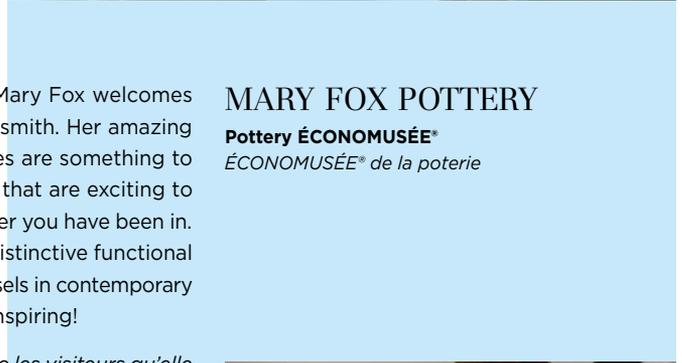
### Ouvert à l'année

**Janvier à avril**  
Mercredi au vendredi de 12 h à 16 h

**Mai à décembre**  
Mardi au samedi de 12 h à 17 h

**Visites guidées**  
sur réservation seulement  
Samedi de 12 h à 15 h





# INSPIRED BY BEAUTY

INSPIRÉE PAR LA BEAUTÉ

MARY FOX  
*beautiful vessels to enrich and inspire*  
POTTERY

**Mary Fox Pottery**  
321 3<sup>rd</sup> Avenue  
Ladysmith, BC V9G 1A1  
T.: 250 245-3778

maryfoxpottery.ca  
mary@maryfoxpottery.ca



**Open year-round**  
Tuesday to Saturday,  
from 11 am to 5 pm

**Ouvert à l'année**  
Mardi au samedi  
de 11 h à 17 h

Passionate about sharing her creative energy, Mary Fox welcomes visitors to her studio in historic downtown Ladysmith. Her amazing throwing skills and innovative glazing techniques are something to behold. There are all sorts of works in progress that are exciting to see and then there is her Gallery! One like no other you have been in. Internationally acclaimed, it is full of treasures; distinctive functional ware, beautiful decorative chalices, vases and vessels in contemporary shapes that emerge like unearthed antiquities. Inspiring!

*Mary Fox aime partager son énergie créatrice avec les visiteurs qu'elle accueille dans son studio du centre-ville historique de Ladysmith. C'est un plaisir de contempler son extraordinaire habileté au tour et ses techniques innovantes d'émaillage. Il y a plein d'œuvres intéressantes en cours de réalisation à admirer dans sa galerie de réputation internationale unique en son genre! Elle déborde de trésors: objets fonctionnels uniques, belles coupes décoratives, vases et récipients aux formes contemporaines et à l'allure de trouvailles antiques. Passionnant!*

MARY FOX POTTERY

**Pottery ÉCONOMUSÉE®**  
ÉCONOMUSÉE® de la poterie

Photos: Abigail Eveline



# DISCOVERING ALLER À WHAT'S ESSENTIAL L'ESSENTIEL

## OKANAGAN LAVENDER & HERB FARM

**Essential Oil Distillation**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
de la distillation  
d'huiles essentielles

At Okanagan Lavender & Herb Farm, everything we do is rooted in the land beneath our feet. Located in the heart of the Okanagan Valley, our family farm has been transformed over four generations from an orchard to a vineyard to a sustainable and biodiverse herb farm where today we cultivate over 20 aromatic plants. From start to finish, our process is a reflection of tradition - harvesting by hand, distilling in small batches and transforming these ingredients into our handcrafted botanical products.

*À l'Okanagan Lavender & Herb Farm, notre terre est à la source de tous nos produits. Située au cœur de la vallée de l'Okanagan, notre ferme familiale s'est transformée au fil du temps, depuis maintenant quatre générations. De verger à vignoble, elle sert également à la culture durable et biodiversifiée de plus de 20 espèces de plantes aromatiques. Toutes les étapes de notre processus évoquent le savoir-faire traditionnel : la récolte à la main, l'extraction des ingrédients en petites quantités, et la transformation des essences pour la fabrication à la main de nos produits botaniques.*



**Okanagan Lavender & Herb Farm**  
4380 Takla Road  
Kelowna, BC V1W 3C4  
T: 250 764-7795

okanaganlavender.com  
info@okanaganlavender.com



Please visit our website for  
the most up-to-date  
information

*Visitez notre site Web pour  
les informations les plus à  
jour*

# BOLD AND CREATIVE

## AUDACE ET CRÉATIVITÉ

### WAYWARD DISTILLATION HOUSE

Distillery **ÉCONOMUSÉE\***  
*ÉCONOMUSÉE\**  
*de la distillerie*

At Wayward, distilling started with an innovative vision to craft spirits that bring out the subtle and complex character of BC wild clover honey. Distilled onsite in the Comox Valley on Vancouver Island, you can enjoy a tour and taste the audacious results. Unruly Gin, Unruly Vodka, Krupnik and Depth Charge are their signature honey based spirits that blend tradition with creativity.

*Partie d'une vision innovante, l'entreprise Wayward Distillation House distille des alcools mettant en valeur le caractère subtil et complexe du miel de trèfle sauvage de la Colombie-Britannique. Fabriqués sur place dans la vallée de Comox, sur l'île de Vancouver, Unruly Vodka, Unruly Gin, Krupnik et Depth Charge sont les alcools vedettes à base de miel de Wayward, dans lesquels la tradition se marie à la créativité. Venez déguster les produits de ces artisans audacieux.*

waywarddistillationhouse.com  
info@waywarddistillationhouse.com



**Wayward  
Distillation House**  
2931 Moray Avenue  
Courtenay, BC V9A 7S7  
T.: 250 871-0424



**Open year round**  
Daily from 12 pm to 6 pm

**Guided tours available**

**Ouvert à l'année**  
Tous les jours de 12 h à 18 h

**Visites guidées offertes**





INFLUENCES  
BELGES SUR  
LA SUNSHINE  
COAST

# BELGIAN FLAIR ON THE SUNSHINE COAST

## TOWNSITE BREWING INC.

**Beer Brewing  
ÉCONOMUSÉE®  
ÉCONOMUSÉE®  
de la brasserie**

Townsite Brewing Inc. is a small, award winning craft brewery located in the Historic Townsite of Powell River, on the tip of the Sunshine Coast. With B.C.'s only Belgian Brewmaster at the helm, they have been making things happen since 2012. Swing in for a tour and a glimpse into what their "head down, boots on" work ethic brings to your glass. Through their labels and artwork you will learn about the local landmarks that have inspired each carefully crafted brew.

*Townsite Brewing inc. est une petite brasserie artisanale située au cœur du centre historique Powell River Townsite, à la pointe de la Sunshine Coast. Cette microbrasserie, dirigée par le seul maître brasseur belge en Colombie-Britannique, a été couronnée de prix pour les succès qu'elle a récoltés depuis 2012. Venez faire un tour et déguster le fruit du travail acharné de ces brasseurs. À travers les noms et les dessins d'étiquettes, vous en apprendrez également sur les traits locaux qui ont inspiré la création de chaque bière.*

[townsitebrewing.com](http://townsitebrewing.com)  
[info@townsitebrewing.com](mailto:info@townsitebrewing.com)



### **Townsite Brewing Inc.**

5824 Ash Avenue  
Powell River, BC V8A 4R4  
T.: 604 483-2111

### **Open year round**

Daily from 11 am to 9 pm

### **Guided tours available**

Saturday at 3 pm

### **Ouvert à l'année**

Tous les jours de 11 h à 21 h

### **Visites guidées offertes**

Samedi à 15 h



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économes. Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économes. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

THE SOFTNESS OF THE  
PLAINS IN THE MIDST  
OF AN OMNIPRESENT SKY!

LA DOUCEUR DES  
PLAINES AU MILIEU  
D'UN CIEL OMNIPRÉSENT!

# SASKATCHEWAN

Saskatchewan is a country of gentle contours carved by glaciers over hundreds of thousands of years. Exploring this part of the country is like strolling on a golf course designed by giants... especially in the south of the province.

The sky is like a gigantic ever-changing living canvas that will take on a vast array of breathtaking colours depending on the time of day. Seamlessly bound with its terrain, you'll be drawn into the fullness of the moment, enveloped by earth and sky.

To the north, Saskatchewan is gradually changing its look to become a hunting and fishing paradise. The province is covered with lakes and forests and opens its arms to nature lovers. Indigenous and mixed-race populations are still very present and continue to shape the region through their colours and customs.

*La Saskatchewan est un pays au relief tout en douceur sculpté par les glaciers depuis des centaines de milliers d'années. Parcourir ce coin de pays, c'est comme déambuler sur un terrain de golf dessiné par des géants... surtout au sud de la province.*

*Le ciel y est comme une gigantesque toile vivante, en changement permanent qui, selon les heures de la journée, prendra des couleurs qui vous couperont le souffle. Mélangés à son relief, le ciel et la terre vous donneront l'impression de vous draper dans la plénitude de l'instant.*

*Vers le nord, la Saskatchewan change progressivement de visage pour devenir le paradis de la chasse et de la pêche. Elle se couvre de lacs et de forêts, et ouvre ses bras aux amoureux de la nature. Les populations autochtones et métisses y sont encore très présentes et continuent à façonner la région par leurs couleurs et leurs coutumes.*



Photo: Daniel Paquet



Photo: Daniel Paquet

# FLAVOURFUL ORCHARD WINES!

VINS DU VERGER  
TOUT EN SAVEUR!



Photos: Daniel Paquet

## OVER THE HILL ORCHARDS

Wines and  
alcohols fruit  
**ÉCONOMUSÉE®**  
ÉCONOMUSÉE®  
Vins et alcools  
de fruits

Located 20 minutes northwest of Regina, Saskatchewan's first ever écomusée was opened in October 2019. Artisans Sylvia and Dean Kreutzer will welcome you to their little corner of paradise overlooking Qu'Appelle valley. On site, you can taste the unique local wines produced by Dean and discover artisanal know-how at its best. Don't miss the "Supper in the Orchard" event hosted in collaboration with the Regina chapter of the Canadian Chef Association; you'll be able to pair their wine with courses prepared by Saskatchewan's finest chefs.

*Situé à 20 minutes au nord de Regina, le tout premier écomusée de la Saskatchewan a été inauguré en octobre 2019. Les artisans Sylvia et Dean Kreutzer vous accueilleront avec plaisir dans leur petit paradis surplombant la vallée Qu'Appelle. Sur place, vous pourrez déguster les vins uniques du terroir produits par Dean et découvrir le savoir-faire des artisans. Ne manquez surtout pas l'événement Supper in the Orchard organisé en collaboration avec la section Regina de la Canadian Chef Association qui vous permet de jumeler les vins de l'entreprise avec des repas réalisés par les meilleurs chefs de la Saskatchewan.*



Photo: Daniel Paquet

**Over the Hill Orchards**  
C.P. 618, Lumsden  
SK S0G 3C0  
T.: 306 535-1278

From Autoroute 11, turn at the junction of Route 734 West. Before veering north on Route 734, continue briefly on the small dirt road to Over the Hill Orchards.

*À partir de l'autoroute 11, prendre la jonction de la route 734 Ouest. Avant de tourner vers le nord en suivant la 734, continuez plutôt brièvement sur la petite route en terre.*

overthehillorchards.ca  
info@overthehillorchards.ca



**May 14 to Thanksgiving**  
Thursday to Sunday,  
from 11 am to 5 pm

Special events, guided  
tours, and other events  
Upon reservation only

**Du 14 mai à l'Action de  
grâce**

*Du jeudi au dimanche  
de 11 h à 17 h*

*Événements spéciaux,  
visites guidées et autres  
occasions  
Sur réservation seulement*

# NEW ARTISAN MEMBERS

## DE NOUVEAUX MEMBRES ARTISANS

The various partner organizations in Alberta, Atlantic Canada, British Columbia and Saskatchewan provide support to numerous artisans-entrepreneurs in order to reap numerous benefits from our ÉCONOMUSÉE® concept on the cultural, tourism and economic fronts. Here are the ongoing projects.



### ÉCONOMUSÉES IN THE MAKING

These enterprises have been chosen since they have everything it takes to become an ÉCONOMUSÉE® in terms of their inherent tourist interest, know-how, high-quality products, and desire to receive tourists. The enterprises are already open to visitors, and we work with them to introduce the six components of an ÉCONOMUSÉE®.

Les organisations partenaires présentes en Alberta, au Canada atlantique, en Colombie-Britannique et en Saskatchewan aident de nombreux artisans-entrepreneurs afin qu'ils retirent de nombreux bénéfices de notre concept ÉCONOMUSÉE® sur les plans culturel, touristique et économique. Voici les projets en cours.



### ÉCONOMUSÉES EN DEVENIR

Ces entreprises ont été sélectionnées puisqu'elles ont tout le potentiel pour devenir ÉCONOMUSÉE® tant en matière de touristicité, de savoir-faire, de la qualité de leurs produits que de la volonté à accueillir les touristes. Ce sont des entreprises que l'on peut déjà visiter et avec lesquelles nous travaillons à implanter les six composantes d'un ÉCONOMUSÉE®.

## ALBERTA



**HEALING À LA SOURCE**  
STAINED GLASS / VITRAIL  
healingalasource@gmail.com  
www.facebook.com/healingalasource/

## BRITISH COLUMBIA / COLOMBIE-BRITANIQUE



**THE KOOTENAY BAKERY CAFÉ**  
BAKERY / BOULANGERIE  
377 Baker St.  
Nelson, BC V1L 4H6  
kbcc@netidea.com  
thekootenaybakerycafe.com

## SASKATCHEWAN



**BLACK FOX FARM & DISTILLERY**  
DISTILLERY / DISTILLERIE  
245 Valley Road  
Saskatoon, SK S7K 3J6  
hello@blackfoxfarmanddistillery.com  
blackfoxfarmanddistillery.com



### ESPACE CULINAIRE EN DEVENIR

Ces entreprises ou organisations ont été sélectionnées puisqu'elles permettent de mettre en valeur des plats, mets ou produits qui forgent l'identité culinaire en tant qu'élément marqueur du patrimoine immatériel. Certains font l'objet d'une reconnaissance gouvernementale.



### CULINARY SPACE IN THE MAKING

These enterprises or organisations have been chosen since they highlight dishes, meals, or products that shape culinary identity, as a marker of the intangible heritage. Some are recognized by the government.

## ATLANTIC / ATLANTIQUE



**BATTLE HARBOUR HISTORIC TRUST**  
Division No. 10, Subdivision B  
NL A0K 4W0  
battleharbour.com  
information@battleharbour.com

# LE QUÉBEC FOR ALL QUÉBEC POUR TOUS

Photos prises chez  
Cassis Monna & Filles. /  
Photos taken at  
Cassis Monna & Filles.



Vous aimez vous divertir, visiter et voyager? Vous avez des limitations physiques et vous êtes à la recherche d'une destination inspirante, authentique et accessible?

Alors, sortez, et emmenez les vôtres avec vous! Au Québec, beaucoup d'efforts sont déployés pour que les sites et les services touristiques soient davantage accessibles aux personnes en situation de handicap. Le territoire a beau être grand, il n'y a aucune raison pour limiter les déplacements des voyageurs handicapés et les priver des splendides atouts naturels et culturels dont regorgent les diverses régions.

Le Québec pour tous, c'est une base de données de plus de 1 700 entreprises touristiques évaluées par Kéroul et certifiées « totalement ou partiellement accessibles » et réparties dans 21 régions du Québec. Interlocuteur privilégié du ministère du Tourisme du Québec en matière d'accessibilité, Kéroul est un organisme à but non lucratif dont les actions visent à rendre le tourisme et la culture accessibles aux personnes à capacité physique restreinte.

*Do you like to have fun, tour and travel? You have physical limitations and you are looking for an inspiring, authentic and accessible destination?*

*Well then: pack your bags and bring your loved ones along! Québec has put a great deal of effort into making tourist sites and services accessible to visitors with special needs. The province may be vast, but that's no reason for its numerous natural and cultural attractions to be off limits to someone with a disability.*

*Québec for all is a database of over 1,700 tourism and cultural organizations and businesses assessed by Kéroul and certified fully or partially accessible, spread across 21 regions of Québec. Key consultant for Tourisme Québec regarding accessibility, Kéroul is a non-profit organization which, through information and lobbying, promotes and develops accessible tourism and culture.*

LEQUEBECPOURTOUS.COM  
QUEBECFORALL.COM



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économusées. Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

## NATURE ET CULTURE : DES TRACES TANGIBLES

## TANGIBLE TRACES OF NATURE AND CULTURE

La région du nord d'Haïti offre au regard des visiteurs et des croisiéristes des plages et des paysages de montagne et de bord de mer à couper le souffle. Aux curieux avides de connaissances, elle offre de nombreux lieux témoins de l'histoire et de la culture: le Parc national historique, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO: la Citadelle La Ferrière et le Palais Sans Souci, le fort Picolet; des visites des plus étonnantes dans des guildiveries, cassaveries, caféières ou cacaoyères, sans oublier les sites de pratiques vaudous.

Cap-Haïtien, ou simplement Le Cap, seconde ville du pays, renferme une architecture coloniale française unique à préserver. Il faut emprunter des routes souvent chaotiques, parcourir la zone rurale et aller à la rencontre des gens qui, dès midi, vous saluent d'un « Bonsoir! ».

# HAÏTI

*The northern region of Haiti presents visitors and cruise passengers with a breathtaking array of beaches and mountain and seaside landscapes. For curious knowledge seekers, it offers many places to witness history and culture: the Parc national historique, a UNESCO World Heritage Site, including Citadelle La Ferrière, Palais Sans Souci, and Fort Picolet; amazing visits to guildiveries (artisanal clairin distilleries) and cassaveries (artisanal manioc cake producers); and coffee or cocoa farms, not to mention to sites where voodoo is still practiced to this day.*

*Cap-Haïtien, or simply Le Cap, the second largest city in the country, features unique French colonial architecture that needs to be preserved. No trip to this nation is complete without exploring its often-chaotic roads, crossing the rural sector, and reaching out to meet the local people who greet you with a cheery "Good evening!" as of high noon.*



## HAÏTI

Cathédrale Notre Dame —  
Cap Haïtien



Photos: Wladimir W. Louis-SEJOUR



# COME AND TASTE OUR CLAIRIN!

# VENEZ GOÛTER À NOTRE CLAIRIN!



## GUILDIVERIE DE PATRICK

**ÉCONOMUSÉE®**  
du **guildivier**  
Guildivier  
**ÉCONOMUSÉE®**

### Guildiverie de Patrick / Patrick's Distillery

Carrefour-des-Pères  
3<sup>e</sup> section, Milot - Haïti  
T.: 509 42 05 6514

De Cap-Haïtien / From Cap-Haïtien  
12,5 km - 32 minutes

### Ouvert à l'année

Lundi, jeudi et vendredi  
de 9 h à 14 h

Activités et visites guidées  
tarifiées

Sur réservation seulement

### Open year round

Monday, Thursday and Friday,  
from 9 am to 2 pm

Priced activities and guided  
tours

Upon reservation only

## VIN GOUTÉ TI GWOG

Dès que vous franchirez les portes de la guildiverie de Patrick St-Surin, nul doute que vous serez invité à goûter à son clairin, longtemps appelé « guildive ». Cette eau-de-vie, produite à partir de la canne à sucre, est un véritable emblème du patrimoine national haïtien. Ce petit-fils de guildivier décide de relancer la guildiverie familiale en 2012. Relevant le défi avec brio, il poursuit la façon traditionnelle de transformer le jus de la canne à sucre, du visou au clairin.

Une visite qui vous amènera à rencontrer un artisan déterminé, parcourir les champs, voir en action le processus de fabrication dans la cabane à sucre et la distillerie et compléter la découverte par une initiation à cet alcool au goût surprenant.

*If you walk through the doors of Patrick St-Surin's Guildiverie, you'll undoubtedly be invited to taste the clairin, long known as guildive. This distilled spirit, produced in a traditional way from sugar cane, is a true emblem of Haitian national heritage. This grandson of a guildivier decided to relaunch the family guildiverie in 2012. Meeting the challenge with brio, he continues the traditional way of processing sugar cane juice, from visou to clairin.*

*During your visit, meet with this determined artisan, walk through the fields, check out the manufacturing process in the sugar shack and distillery, and complete your journey with an introduction to this surprisingly tasty alcohol.*

# DE NOUVEAUX MEMBRES ARTISANS

## NEW ARTISAN MEMBERS

Les organisations partenaires à l'international aident de nombreux artisans-entrepreneurs afin qu'ils retirent de nombreux bénéfices de notre concept ÉCONOMUSÉE® sur les plans culturel, touristique et économique. Voici les projets en cours.



### ÉCONOMUSÉES EN DEVENIR

Ces entreprises ont été sélectionnées puisqu'elles ont tout le potentiel pour devenir ÉCONOMUSÉE® tant en matière de touristicité, de savoir-faire, de la qualité de leurs produits que de la volonté à accueillir les touristes. Ce sont des entreprises que l'on peut déjà visiter et avec lesquelles nous travaillons à implanter les six composantes d'un ÉCONOMUSÉE®.

The various international partner organizations provide support to numerous artisans-entrepreneurs in order to reap numerous benefits from our ÉCONOMUSÉE® concept on the cultural, tourism and economic fronts. Here are the ongoing projects.



### ÉCONOMUSÉES IN THE MAKING

These enterprises have been chosen since they have everything it takes to become an ÉCONOMUSÉE® in terms of their inherent tourist interest, know-how, high-quality products, and desire to receive tourists. The enterprises are already open to visitors, and we work with them to introduce the six components of an ÉCONOMUSÉE®.

#### HAÏTI / HAITI



**ALKO**  
CONFITURIÈRE / JAM MAKER  
CAP-HAÏTIEN, HAÏTI  
PRODUITALKO@GMAIL.COM

#### ÎLES FÉROË / FAROES ISLANDS



**SPINNING MILL MONA**  
FILAGE DE LA LAINE / SPINNING  
Klingrugarður 1  
FO-700 Klaksvík  
Faroe Islands  
Facebook: Spinnariid Mona

#### NORVÈGE / NORWAY



**SKAUGUM BESTIKK**  
ARTICLES DE TABLE / TABLEWARE  
Furusetveien 5  
3580 Geilo, Norway  
post@skaugum.info  
skaugum.info



**HOL YSTERI**  
FROMAGERIE / CHEESE FACTORY  
Nerolsgutu 7  
3576 Hol, Norway  
post@holysteri.no  
holysteri.no

# LA TENDANCE À SURVEILLER EN 2020 : LE TOURISME BIENVEILLANT

La COVID-19 aura des impacts significatifs pendant plusieurs années. La réouverture des frontières n'ayant pas encore été annoncée, le tourisme, allié de l'économie locale, ne pourra pas engendrer l'achalandage habituel de la saison estivale. Or, une nouvelle tendance est récemment apparue, celle du tourisme bienveillant.

Tout d'abord, il faut savoir que le tourisme bienveillant a été lancé par le directeur général d'Auvergne-Rhône-Alpes tourisme dans l'optique que les voyageurs voudront plus que jamais limiter leur impact sur l'environnement, mais aussi se déplacer de façon sécuritaire et responsable. Le tourisme bienveillant englobe plusieurs formes de tourisme, dont l'écotourisme, le tourisme culturel et le « slow tourisme ». Selon la Chaire de tourisme Transat, cette tendance comporte trois objectifs de voyage, soit le respect de l'environnement, l'intérêt envers la culture et le bien-être des sociétés visitées et, enfin, la participation au développement de l'économie locale. Ainsi, les voyageurs cherchent à mieux comprendre et à redonner à une communauté.

## Pourquoi les « Artisans à l'œuvre » sont-ils des modèles de bienveillance?

D'une part, tout artisan faisant partie du réseau accorde une large part à l'humain, qui est placé au cœur de l'expérience de visite. Faisant preuve de grande générosité, les artisans partagent leur passion qu'ils entretiennent pour leur métier. En plus de favoriser les échanges lors des visites guidées, les artisans permettent aux visiteurs de vivre une expérience polysensorielle. Ceux-ci sont donc invités à participer à des ateliers, à assister aux démonstrations, à goûter aux produits, etc.

D'autre part, tout visiteur qui se rend chez un « Artisans à l'œuvre » fait un achat équitable et écoresponsable. Le produit est fait selon des normes professionnelles, mais a une faible empreinte écologique. Produisant à petite échelle, les artisans garantissent un produit de qualité supérieure. Non seulement les visiteurs repartent avec un produit durable, mais ils se procurent également un produit unique.

Planifier une visite dans un écomusée permet de vivre une rencontre privilégiée avec un artisan, une apaisante douceur en ces temps de crise.

## THE TREND TO WATCH FOR IN 2020: BENEVOLENT TOURISM

*COVID-19 will have a significant impact for several years. Since the reopening of the borders has not yet been announced, tourism - which is a major contributor to the local economy - will not be able to generate the usual summer traffic. However, a new trend has recently emerged: benevolent tourism.*

*First of all, it is important to note that benevolent tourism was first introduced by the general manager of the Auvergne-Rhône-Alpes tourism board with the idea that more than ever travellers want to limit their impact on the environment, but they also want to travel in a safe and responsible manner. Benevolent tourism encompasses several forms of tourism, including ecotourism, cultural tourism, and "slow tourism." According to the Tourism Chair at Transat, this trend has three travel objectives: respecting the environment, showing interest in the culture and the well-being of the visited communities, and contributing to the development of the local economy. This way, travellers seek to better understand and give back to a community.*

### Why are "Artisans at Work" Models of Benevolence?

*On the one hand, for all artisans who are part of the network, the human element is of the utmost important and is at the heart of the visiting experience. Showing great generosity, the craftsmen share their passion for their trades. In addition to encouraging discussion during guided tours, the artisans allow visitors to live a multi-sensory experience. As such, guests are invited to take part in workshops, attend demonstrations, taste products, etc.*

*In addition, by visiting an Artisans at Work, visitors are supporting fair and eco-friendly purchasing. These products are made in accordance with professional standards but leave a small ecological footprint. By producing on a small scale, the artisans ensure superior quality products. Not only do visitors leave with a sustainable product, but they also purchase something unique.*

*Plan a visit to an Écomusée where you will enjoy a privileged experience with an artisan or craftsman, a soothing comfort in these times of crisis.*

1- Le « slow tourisme », ou *slow travel*, implique de découvrir une destination en suivant ses envies et surtout en respectant son propre rythme hors des sentiers battus. Il s'agit de l'une des meilleures façons de s'imprégner d'un pays, de ses coutumes et de rencontrer ses habitants. (Définition tirée de <https://fr.april-international.com/fr/idees-de-voyages/le-tourisme-durable-associer-vacances-et-respect-de-l-environnement>)

*Slow tourism, or slow travel, involves discovering a destination by following our feelings and our own pace out of the beaten path. This is one of the best ways to permeate a country and its traditions, and to meet its inhabitants. (Free translation of the excerpt from <https://fr.april-international.com/fr/idees-de-voyages/le-tourisme-durable-associer-vacances-et-respect-de-l-environnement>)*

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économusées.

Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

### UNE TERRE DE CONTRASTES

### A LAND OF CONTRASTS

# GROENLAND

# GREENLAND

L'image classique du Groenland en est une d'icebergs, de fjords, de champs de neige, de toundra, de pêche aux phoques, de traîneaux à chiens et de soleil de minuit. Au-delà de ces clichés se trouve une réalité bien différente où se profilent toutes les caractéristiques d'une vie urbaine bien moderne: entreprises, ports de pêche, édifices en hauteur, établissements d'enseignement, haute technologie et télécommunications, cafés et cinémas.

Cette île de 57 000 habitants, regroupés principalement dans des villes et villages le long des côtes ouest et est, a comme proches voisins le Canada, l'Islande et la Norvège. Si le rythme de vie des villages se distingue de celui des trois grandes villes que sont Nuuk, Ilulissat et Sisimiut, les racines de la tradition y sont manifestes partout: danse inuite du tambour, costumes nationaux multicolores et bien d'autres. Bref, un heureux mélange de modernité et de traditions locales encore bien vif attend le visiteur qui débarque sur cette terre du cercle polaire arctique.

*The classic image of Greenland includes icebergs, fjords, fields of snow, tundra, seal hunting, dogsleds and the midnight sun. But beyond these clichés lies a very different reality exhibiting every dimension of a thoroughly modern urban life: companies, fishing ports, high-rise buildings, educational institutions, advanced technologies and telecommunications, coffee shops and cinemas.*

*The island, whose population of 57,000 is mostly concentrated in the towns and villages along its east and west coasts, has Canada, Iceland and Norway as its closest neighbours. Although the faster pace of life in the three large towns, Nuuk, Ilulissat and Sisimiut, sets them apart from the villages, the roots of tradition are evident everywhere in many different ways: Inuit drum dancing, colourful traditional costumes, and more. One thing is sure: visitors to this land of the Arctic Circle can expect to encounter a delightful blend of modernity and of local traditions that is very much alive.*

# CONFECTIONNER LA TRADITION

HANDCRAFTING  
TRADITION



## KITTAT

**ÉCONOMUSÉE® de la création du costume traditionnel**  
*Traditional costume making ÉCONOMUSÉE®*

### Kittat

Hans Egedep Aqq. 29  
3900 Nuuk  
T. : +299 366399

[sermersooq.gl/da/borger/systemen-kittat/](http://sermersooq.gl/da/borger/systemen-kittat/)  
[kittat@sermersooq.gl](mailto:kittat@sermersooq.gl)

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 10 h à 15 h

### Visites guidées

Contactez Kittat pour obtenir  
plus d'information

### Open year round

Monday to Friday,  
from 10 am to 3 pm

### Guided tours

Please contact Kittat for more  
information

Kittat se trouve dans le secteur du vieux port colonial de Nuuk: un cadre idéal pour donner aux visiteurs un aperçu de l'histoire du Groenland. Cet atelier offre une vision unique du métier traditionnel de création du costume national groenlandais. Kittat contribue de manière importante à la préservation de ce savoir, qui suscite de plus en plus d'intérêt. Au-delà de son rôle dans le maintien de la coutume, Kittat entretient des collaborations diverses visant à lier la tradition à la modernité.

Tout comme Kittat, la capitale du Groenland, Nuuk, où l'atelier est situé, est un mélange du mode de vie ancien et du développement novateur qui caractérise le Groenland moderne.

*Located in the old colonial harbour area in Nuuk, Kittat has the perfect location for giving visitors an insight in the greenlandic history. Kittat is a workshop that offers an unique insight in the traditional craft of making the greenlandic national costume. There is a growing interest in the making of the national costume and Kittat is an important participant in the preservation of the knowledge. But Kittat is much more than preservation. Kittat is participating in different kinds of collaborations with the purpose of bringing the traditional and the modern together.*

*Nuuk, the capital of Greenland, is the town where Kittat is located in—and just like Kittat, the city is a blend of the old traditional way of life and the new innovative development taking place in the modern Greenland.*



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs ékonomusées. Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several ékonomusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

### LA NATURE À L'ÉTAT PUR

### NATURE AT ITS PUREST

Si vous ne savez pas où se trouvent les Îles Féroé, cela se comprend. Pour être honnête, ce n'est pas étonnant compte tenu du fait que la superficie des 18 îles qui composent les Îles Féroé est environ 6 500 fois inférieure à celle des États-Unis, et que leur population est 28 000 fois moins nombreuse que celle de la Chine. Ne pas être capable de situer les Îles Féroé montrerait du moins que s'il n'y a plus de territoires inconnus sur la planète, on peut encore faire des découvertes. Si en revanche vous savez bien où ces îles se trouvent (bravo!), il y a de fortes chances que vous n'ayez pas fait le tour de tout ce qu'il y a à connaître de ce lieu.

La population d'environ 50 000 habitants des Îles Féroé est répartie sur les 17 îles habitées. Ces dernières sont reliées par une excellente infrastructure de routes, de tunnels et de traversiers. Le réseau de transport, de même que celui des télécommunications de premier rang et celui de l'Internet haute vitesse créent une base solide pour le maintien de la durabilité économique, sociale et culturelle des collectivités à travers le pays.

# ÎLES FÉROÉ

*If you don't know where the Faroe Islands are, that's OK. To be honest, it's not all that strange, considering the total land mass of the 18 islands that make up the Faroe Islands is about 6,500 smaller than the USA, and their population 28,000 times smaller than China's. The fact you don't know where the Faroe Islands are located just goes to show, perhaps, that even though the planet has been well charted and documented, there are still new discoveries to be made.*

*Even if you do know where they're located (thumbs up!), there is a chance you don't know all there is to know about them.*

*The islands' population of nearly 50,000 is spread out across the 17 inhabited islands. These islands are connected by excellent infrastructure linked by together by a comprehensive road network and tunnel and ferry connections.*

*The transportation network, as well as first-tier telecommunications and high-speed Internet networks, create a solid foundation for economic, social and cultural communities across the country.*

# FAROE ISLANDS

Iceland  
of Eysturoy



# FRAPPER LE PASSÉ

## HAMMERING THE PAST

### KALLSGARÐUR ÉCONOMUSÉE\* de la forge Blacksmithing ÉCONOMUSÉE\*

Mikkjal Kallsgarð Joensen et son fils Jóhannus accueillent les visiteurs dans ce site d'une ancienne forge. Mikkjal s'installe et rallume la flamme pour ce métier, pour lui-même et plusieurs jeunes des alentours. La forge de Mikkjal a pour objectif d'offrir aux jeunes générations l'occasion d'apprendre le métier de forgeron selon les anciens procédés traditionnels. Des objets témoignent d'ailleurs d'un passé où ces créations faisaient partie du quotidien. Dans toutes les Îles Féroé, on fait maintenant appel aux compétences reconnues de Mikkjal et Jóhannus en tant que forgerons.

*Mikkjal Kallsgarð Joensen and his son Jóhannus welcome visitors to this site of an old abandoned smithy. Mikkjal sets up and re-lights the flame for this trade—for himself and many young people in the region. The goal with Mikkjal's smithy is to give a younger generation an opportunity to learn the blacksmith profession in the old tradition. In addition, various objects testify to a past where these creations were a part of daily life. With their skills, Mikkjal and Jóhannus are now in demand as blacksmiths throughout the Faroe Islands.*

**Kallsgarður**  
FO - 798 Trøllanes  
T.: +298 270255

[johannuskallsgard@gmail.com](mailto:johannuskallsgard@gmail.com)

**Ouvert à l'année**  
Tous les jours  
Sur réservation seulement

**Open year round**  
Daily  
Upon reservation only

**Visites guidées**  
Sur réservation seulement

**Guided tours**  
Upon reservation only



# LES ÎLES QUI CHANTENT

SINGING  
ISLANDS



Lors d'une visite à TUTL, le carrefour musical, vous entendrez la musique authentique des Îles Féroé, en plus de découvrir la place qu'elle occupe dans l'histoire et la culture des îles. TUTL a joué un rôle très important dans la collection, la préservation et la distribution de cette musique. Sans le travail effectué par TUTL, une bonne partie des connaissances au sujet de la musique traditionnelle unique des Îles Féroé se seraient perdues. De nos jours, on trouve tout un éventail de styles musicaux aux Îles Féroé, allant de la musique traditionnelle à la musique de compositeurs contemporains en passant par les expérimentations artistiques.

*When you visit TUTL, the music hub of the Faroe Islands, you will hear authentic Faroese music and learn about its place in the culture and its history. TUTL has played a very important role in the collection, preservation and dissemination of this music. Without the work of TUTL, a great deal of the knowledge about the truly unique Faroese music tradition would have disappeared. Today's Faroese music ranges from traditional folk music to modern composers and artistic experimentation.*

**TUTL**  
Niels Finsensgøta 9 C  
FO -100 Tórshavn  
T.: + 298 314504

tutl.com  
info@tutl.com

**TUTL**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**de la musique**  
**traditionnelle**  
*Traditional music*  
**ÉCONOMUSÉE®**

Pour les heures  
d'ouverture, consultez  
le site Web

*For opening hours,  
visit the website*

# DONNER UN CŒUR À LA PIERRE

GIVING A HEART  
TO STONE



## THE NORTH ATLANTIC BASALT

ÉCONOMUSÉE®  
de la taille de pierre  
Stone sculpture  
ÉCONOMUSÉE®



### The North Atlantic Basalt

Tormansvegur 36  
FO-240 Skopun  
Faroe Islands

T.: + 298 331100

fgv.fo  
fgv@fgv.fo

#### Ouvert à l'année

Tous les jours  
Sur réservation  
seulement

#### Visites guidées

Sur réservation  
seulement

#### Open year round

Daily  
Upon reservation only

#### Guided tours

Upon reservation only

En décembre 2013, les frères Heini et Høgni Tausen ont acquis la firme Grótvirkið í Skopun, exploitante d'une carrière de pierre et d'une maçonnerie. Ils y transforment les roches immenses en pierres tombales, en tables et en une multitude d'objets d'usage quotidien.

Le paysage féroïen est peu boisé. La pierre a depuis toujours été le principal matériau de construction pour les maisons, les clôtures, les escaliers, les ponts, mais aussi pour créer des pierres commémoratives et tombales, des sculptures et d'autres œuvres d'art. On en fabrique même des outils.

Cette culture féroïenne de la pierre demeure toutefois méconnue et l'économusée — Basalte de l'Atlantique Nord s'est donné pour mission de changer cela.

Les artisans sont de charmants jeunes hommes qui non seulement maîtrisent leur art, mais qui s'investissent également dans la transmission de leur histoire et de leur savoir. Ils aiment accueillir les visiteurs et ils débordent d'idées, de nouveaux concepts et produits à mettre en œuvre.

L'histoire de la géologie de cette région de l'Atlantique Nord est aussi à découvrir. C'est un élément de plus qui valorise les liens entre artisanat, histoire, culture et tourisme.

*In December of 2013, brothers Heini and Høgni Tausen bought the firm Grótvirkið í Skopun. It is a stone quarry and stonemasonry, where huge rocks are converted into tombstones, tables and small objects for everyday use.*

*The Faroese landscape does not offer a lot of tree growth, therefore stone has been the most basic building material. In addition to materials for houses, fences, stairs, bridges O.A. stone is also used in memorial and tomb stones, sculptures and other works of art. Stone has also been used to make tools.*

*The story of the Faroese "stone culture" has not been told yet, and this économusée—North Atlantic Basalt can help change that.*

*The artisans are charming young men who know their craft and are interested in communicating their history and knowledge. They enjoy receiving visitors and have many ideas about developing concepts and products.*

*But there is also another interesting story to be told, one about the geological history of the area in North Atlantic. This is another element that enhances the network between craft, history, culture and tourism.*

# LE BOIS POUR VANTER LA BEAUTÉ DES ÎLES

WOOD SHOWCASING  
THE BEAUTY OF  
THE ISLANDS

## THE WOOD ARTISAN

### ÉCONOMUSÉE\*

#### de la sculpture sur bois

Wood carving ÉCONOMUSÉE\*

#### The Wood Artisan

Mjørkadalur Barak 28

FO- 100 Tórshavn

Faroe Islands

T.: + 298 580169

joelcole.gallery

Jcole0091@aol.com

#### Ouvert à l'année

Tous les jours

Sur réservation seulement

#### Visites guidées

Sur réservation seulement

#### Open year round

Daily

Upon reservation only

#### Guided tours

Upon reservation only

Disons pour commencer que Joel Cole est un artisan hors pair, débordant de qualités, et qu'il a une histoire à raconter dans l'espoir de perpétuer la tradition du travail du bois aux Îles Féroé. Son atelier est équipé de tours et d'outils de tournage de première qualité, ainsi que d'outils qu'il fabrique lui-même à la main.

En tant qu'économusée, Joel participe de manière créative à la tradition féroïenne de l'artisanat du bois — une contribution appréciée, car du fait de la forte spécialisation dans le métier, les artisans tourneurs et menuisiers se font rares aux Îles Féroé.

*We can begin with the fact that Joel Cole has a story to tell, as well as being a very skilled craftsman. He brings an artisan approach to his craft and wants to carry on the tradition of woodworking on the Faroe Islands. He has also stocked his workshop with high quality woods and manufactured lathes and turning tools, including some custom handmade tools he's fashioned himself.*

*As an économusée, Joel will be a creative element in the Faroese tradition of woodcraft. Woodturning and carpentry craftsmanship is not very prevalent in the Faroe Islands today, mostly because this profession has become so specialized.*



THE MAN BEHIND  
ÉCONOMUSÉE

# L'HOMME DERRIÈRE LES ÉCONOMUSÉES

À l'origine du concept et du mot même ÉCONOMUSÉE®, il y a un homme, Cyril Simard, architecte, designer et ethnologue. Son pari? Allier culture et économie pour faire en sorte que les petites entreprises artisanales soient rentables. La Papeterie Saint-Gilles, située à Saint-Joseph-de-la-Rive, dans Charlevoix, lui sert de laboratoire expérimental à la fin des années 1980. C'est là qu'il applique son modèle basé sur six composantes : accueil, atelier, savoir-faire traditionnel, savoir-faire contemporain, documentation et boutique. Grâce à elles, le visiteur apprend à connaître toutes les facettes de l'entreprise et à développer un sentiment d'attachement envers l'artisan et ses produits.

Visionnaire, Cyril Simard a toujours eu à cœur le sort des artisans menacés par la production industrielle de masse. Il a constamment défendu avec passion leur contribution à l'identité culturelle de leur coin de pays. Et surtout, il a voulu assurer leur survie économique et culturelle. Une phrase exprime bien toute sa pensée : LE PATRIMOINE QUI GAGNE SA VIE!

## «LE PATRIMOINE QUI GAGNE SA VIE»

– Cyril Simard,  
fondateur des ÉCONOMUSÉE®

*At the origin of the concept and the very word ÉCONOMUSÉE®, there is a man - Cyril Simard - architect, designer and ethnologist. His idea? To combine culture and economics to make small craft businesses profitable. Papeterie Saint-Gilles, which produces handmade paper and paper products in Saint-Joseph-de-la-Rive (Charlevoix) served as his experimental laboratory in the late 1980s. It is where he applied his model, which is based on six components: reception, workshop, traditional know-how, contemporary know-how, documentation, and storefront. Through these components, visitors learn about all aspects of the company and develop a sense of attachment to the craftsmen and their products.*

*A visionary, Cyril Simard has always felt concerned about the fate of craftsmen threatened by industrial mass production. He is a constant and passionate advocate of their contributions to their regions' cultural identity. Above all, he wanted to ensure their economic and cultural survival. One sentence communicates his philosophy: THE HERITAGE THAT EARNS A LIVING!*

## “HERITAGE THAT EARNS ITS KEEP”

– Cyril Simard, ÉCONOMUSÉE® founder

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

BELLE ET  
INSPIRANTE

BEAUTIFUL  
AND INSPIRING

# IRLANDE

---

# IRELAND

Vous serez instantanément conquis par le romantisme de l'Irlande et par son énergie belle et sauvage, inspirante et passionnante. Vous y retournerez à coup sûr, car cette île, de taille parfaite, est exceptionnellement riche et ses habitants comptent parmi les plus chaleureux au monde.

Entre la beauté troublante de ses paysages sauvages, son littoral spectaculaire et l'effervescence de ses villes dynamiques, en passant par la magie d'une histoire et d'une culture millénaires, l'Irlande est un pays qui ne cesse de surprendre.

À cela s'ajoutent les festivals flamboyants, le charme de la littérature, les musées de renommée mondiale, les galeries d'art et les ateliers d'artisanat, qui composent la riche mosaïque des activités artistiques et culturelles que l'Irlande peut offrir.

*Wild and beautiful, inspiring and exciting, Ireland's energy and romance will win you over in an instant. With some of the friendliest people in the world, this perfectly-sized and surprisingly-diverse island will keep you coming back for more.*

*From the haunting beauty of the pure, unspoiled landscapes and the drama of the coastline, to the urban buzz of the country's dynamic towns mixed with the magic of thousands of years' worth of culture and history, Ireland is a country that never fails to surprise.*

*From the fire of the festival to the lure of the literature, Ireland boasts a rich tapestry of arts and cultural activities including world renowned museums, art galleries and craft studios.*

---

Ben Bulbin, Sligo



# LES DEUX MAINS DANS L'ARGILE

## STEEPED IN CLAY

L'atelier-galerie Breeogue Pottery est niché dans un paysage magnifique, entre Knocknarea Mountain et les rives de Ballisodare Bay. Dans un bâtiment de pierre du 18<sup>e</sup> siècle reconverti, vous pourrez voir la talentueuse artisane Gráinne Mac-Loughlin à l'œuvre. Elle produit des services de table en céramique et des luminaires de style contemporain. Sur ses récipients simples et dépouillés, elle applique plusieurs couches de glaçure colorées. On peut aussi admirer une collection de pièces en céramique exquises qui sont l'œuvre du mari de Gráinne, Tom Callery. Il exécute des croquis et des photos de berges de rivières, de tourbières et de paysages qu'il incise ensuite dans des formes d'argile. Il emploie l'ancienne technique de glaçure japonaise appelée « raku », qui produit toute une gamme de couleurs et de teintes irisées somptueuses.

*Breeogue Pottery studio and gallery are nestled in beautiful landscape, between Knocknarea Mountain and the shores of Ballisodare Bay. In a converted 18<sup>th</sup> century stone building, you will see the very talented craftmaker, Gráinne Mac-Loughlin, at work. Gráinne produces a high-fired stoneware table-top range and contemporary lighting. She applies various layers of different coloured glazes over her simple and uncomplicated vessels. Also on display is a collection of exquisite ceramic pieces by Gráinne's husband, Tom Callery. He works from sketches and photographs of river banks, bogs and landscapes and then incises these images onto clay forms. He uses the ancient Japanese glazing technique called "raku", which produces an array of rich iridescent colours and hues.*



## BREEOGUE POTTERY

ÉCONOMUSÉE®  
de la poterie  
Pottery  
ÉCONOMUSÉE®

breeoguepottery.ie  
breeoguepottery@gmail.com



**Breeogue Pottery**  
Knocknahun, Sligo  
T.: +353 (0) 86 3782580

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 10 h à 17 h  
Samedi  
de 14 h à 17 h  
Dimanche  
sur réservation seulement

### Visites guidées

Pour les groupes sur  
réservation seulement

### Open year round

Monday to Friday,  
from 10 am to 5 pm  
Saturday,  
from 2 pm to 5 pm  
Sunday,  
upon reservation only

### Guided tours

For groups, upon  
reservation only



# CHEZ NOUS, LA BARRE EST HAUTE – POUR LA QUALITÉ, PAS POUR LE PRIX!

WE MAKE UP  
TO A STANDARD,  
NOT DOWN  
TO A PRICE

## KELLY'S OF NEWPORT ARTISAN BUTCHERS

ÉCONOMUSÉE®  
du boucher  
Butcher  
ÉCONOMUSÉE®

Rencontrez Seán Kelly, le boucher aux yeux étincelants, dont le père a fondé Kelly's Butchers il y a plus de 80 ans. Seán s'occupe de la boutique avec son frère Seamus et ses deux fils, Kenneth et Cormac.

Plusieurs médailles et récompenses locales et internationales ont été remportées grâce à leurs recettes familiales de boudins blanc et noir et de saucisses. Seán a été le premier Chevalier Irlandais du Goûte-Boudin. Kelly's, une boucherie fortement ancrée dans la communauté, offre un service complet.

Shauna, la fille de Seán, accueille les visiteurs au Kelly's Kitchen, un sympathique café voisin de la boucherie sur la rue principale de Newport, cette belle ville de la Wild Atlantic Way.

*Meet Seán Kelly, the twinkly eyed butcher whose father founded Kelly's Butchers more than 80 years ago. Seán runs the shop with his brother Seamus and his two sons Kenneth and Cormac.*

*Their traditional family recipes for black and white puddings, and sausages have now won multiple awards and medals at home and abroad. Seán was the first Irish Knight of the Black Pudding. Kelly's are full service butchers firmly rooted in the local community.*

*Daughter Shauna welcomes visitors to Kelly's Kitchen, the cheerful café next door to the butcher's shop on the main street of pretty Newport on the Wild Atlantic Way.*

kellysbutchers.com  
info@kellysbutchers.com

**Kelly's of Newport  
Artisan Butchers**  
Main Street, Newport,  
Co. Mayo. F28 F953.  
T.: +353 98 41149



**Ouvert à l'année**  
Boutique

Lundi au samedi  
de 9 h à 19 h

**Économusée**  
Jeudi et vendredi matin  
Activités et visites guidées  
tarifées offertes le jeudi et  
le vendredi matin sur  
réservation seulement

**Open year round**  
Boutique

Monday to Saturday, from 9  
am to 7 pm

**Économusée**  
Thursday and Friday  
morning  
Activities and guided tours  
offered on Thursday and  
Friday mornings, upon  
reservation only



# FAIRE FEU DE TOUT BOIS... DE TOURBIÈRE!

NATURE'S GIFT  
OF WOOD...  
FROM THE BOG!



## CELTIC ROOTS STUDIO

ÉCONOMUSÉE®  
de la sculpture sur bois  
Wood carving ÉCONOMUSÉE®

Le Celtic Roots Studio, situé dans le village de Ballinahown, Athlone du comté de Westmeath, est un espace qui accueille un atelier, avec un centre d'interprétation, et une exposition d'artéfacts historiques en bois de tourbière. Ce matériau naturel provient d'arbres enlisés dans les tourbières irlandaises par un processus qui date d'il y a quelques milliers d'années et qui fait en sorte que le bois est conservé dans ce milieu tourbeux à faible teneur en oxygène. Le Celtic Roots Studio récupère ce bois abandonné et le fait lentement sécher pendant deux ans avant de le travailler et de le polir pour en faire des sculptures et des bijoux modernes. Les œuvres sont conçues par Helen Conneely et les autres artisans du studio. Helen fabrique également des bijoux en bois de tourbière, dans lesquels elle grave des inscriptions qui relient le propriétaire du bijou à l'histoire millénaire du bois. Le studio offre un service spécial de gravure et des cours de sculpture sur bois à petite échelle; dont les participants gardent une petite œuvre et un bout du savoir-faire lié au ponçage et au polissage du bois.

*The Celtic Roots Studio, situated in the village of Ballinahown, Athlone County Westmeath, combines a small workshop with an interpretative centre and display of historic artefacts made from bogwood. This natural material was formed from trees that became engulfed in Irish bogs thousands of years ago and preserved in the low oxygen atmosphere of the peat. Now, discarded bogwood is reclaimed by Celtic Roots Studio and slowly dried out over two years before it is carved and polished into contemporary sculpture and jewellery. The pieces are designed by Helen Conneely and the artists in the studio. Helen also makes bog oak jewellery engraved with a message that connects the wearer with the 5,000 year history of the wood. The studio offers a special engraving service, classes on small-scale wood carving that give the person a small piece to take home and an understanding what it takes to sand and polish wood.*

celtic-roots.com  
helen@celticroots.ie



**Celtic Roots Studio**  
Ballinahown, Athlone,  
Co Westmeath  
T.: +353 (0) 90 64 30404

**Ouvert à l'année**  
Mardi au vendredi  
de 10 h à 17 h  
Samedi de 11 h à 17 h

Visites guidées tarifées sur  
réservation seulement  
(10 personnes minimum)

**Open year round**  
Tuesday to Friday,  
from 10 am to 5 pm  
Saturday, from 11 am to 5 pm

Priced guided tours upon  
reservation only (minimum  
of 10 participants)





# ÎLE UNIQUE – FROMAGE UNIQUE

## A SINGULAR ISLAND – A SINGULAR CHEESE

Pêcheur devenu fermier-producteur de fromage, Gabriel Faherty habite sur la splendide île d'Inis Mór, la plus grande île d'expression gaélique de l'archipel des Îles d'Aran, sur la côte ouest de l'Irlande. Cet archipel se trouve le long de la Wild Atlantic Way, la côte sauvage d'Irlande. Accompagné de son épouse Orla et de ses quatre enfants, Gabriel a fondé la compagnie Aran Islands Goats Cheese en 2010 qui désormais fait partie intégrante de la communauté de l'île.

Les fromages primés de Gabriel sont de types variés, dont le Aran Soft Goat's Cheese, un fromage de chèvre à pâte molle, le Gouda vieilli, le Gouda infusé au *dillisk* (une algue locale) et le «Goat's Summer Cheese». De la crème glacée est également produite en saison. Gabriel exploite également une petite ferme, une ferme pédagogique, un salon de thé et il offre des tours de l'île en autobus.

*Fisherman turned farmer-cheesemaker Gabriel Faherty lives on beautiful Inis Mór, the largest of the Gaelic speaking Aran Islands of the west coast of Ireland, along the Wild Atlantic Way. With his wife Orla and four children, Gabriel founded Aran Islands Goats Cheese in 2010 which is now an integral part of the island community.*

*Gabriel's award winning cheese comes in a variety of styles including Aran Soft Goats Cheese, Mature Gouda, Gouda infused with Dillisk (native seaweed) and Goats Summer cheese. He also produces his own icecream in season. Gabriel also runs a small farm, a petting farm, a tearoom and offers island bus tours.*

**Aran Islands  
Goats Cheese**  
Cáis Gabhair Árann, Oughill,  
Aran Islands, Co. Galway.

T.: 087 22 26776  
087 86 35327

arangoatscheese.com  
biaarann@gmail.com

## ARAN ISLANDS GOATS CHEESE

**ÉCONOMUSÉE\***  
**du fromager**  
Cheese maker  
**ÉCONOMUSÉE\***

### Ouvert tous les jours

En saison  
de 10 h à 18 h

Visites guidées à l'année,  
sur réservation seulement

### Open year round

In season  
from 10 am to 6 pm

Guided tours year round,  
upon reservation only

# L'ART DU SAUMON FUMÉ

## THE ART OF SMOKED SALMON

La famille Roberts est propriétaire et gérante de Connemara Smokehouse depuis 1979. Ce fumoir, parmi l'un des plus anciens de l'ouest de l'Irlande, est un des rares à se spécialiser encore en fumage du saumon atlantique. Graham et Saoirse Roberts se chargent personnellement de chaque aspect de l'entreprise, allant de la sélection et de l'achat des meilleurs saumons et poissons irlandais à leur préparation, fumage, emballage et livraison. Pendant la visite guidée du fumoir, vous pourrez observer Graham ou Nicholas en train de préparer les filets de saumon à la main et les apprêter de manière traditionnelle tout en expliquant les techniques de salage et de fumage. Puis, ils démontreront comment découper à la main et emballer le produit fini. Vous prendrez plaisir à déguster ce délicieux produit biologique et découvrirez combien le saumon fumé peut être succulent lorsqu'il est préparé avec savoir-faire.

*The Connemara Smokehouse, owned and run by the Roberts Family since 1979, is one of the oldest in Western Ireland. It is one of the few remaining smokehouses still specializing in smoking wild Atlantic salmon. Graham and Saoirse Roberts personally manage every aspect of the business from selecting and obtaining the best quality Irish salmon and seafood, to preparing, smoking, packaging, and delivery. During the smokehouse tour, you will watch Graham or Nicholas hand-tillet and traditionally prepare the salmon, explain the salting and smoking techniques, then show the hand slicing and packing of the finished product. You will then enjoy tasting the fantastic organic smoked salmon, and learn just how delicious smoked salmon can and should be.*

### CONNEMARA SMOKEHOUSE

#### ÉCONOMUSÉE® du fumage de poisson

*Smoking fish*  
ÉCONOMUSÉE®

smokehouse.ie  
info@smokehouse.ie



#### The Connemara Smokehouse

Bunnowen Pier,  
Ballyconnelly,  
Connemara, Co Galway  
T.: +353 95 23739  
+353 95 23001

#### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 9 h à 13 h  
et de 14 h à 17 h

Visites guidées sur  
réservation seulement

#### Open year round

Monday to Friday  
from 9 am to 1 pm and  
from 2 pm to 5 pm

Guided tours upon  
reservation only

TAKING GOAT CHEESE  
TO A NEW LEVEL OF REFINEMENT

# RAFFINÉ FROMAGE DE CHÈVRE



## ST TOLA IRIS GOAT CHEESE

ÉCONOMUSÉE®  
du fromager  
Cheese maker  
ÉCONOMUSÉE®

Le fromage de chèvre St Tola est l'un des meilleurs fromages artisanaux d'Irlande. Il est fabriqué à Inagh, juste au sud de Burren, depuis la fin des années 1970 et 2019 a marqué les 20 ans de Siobhán Ni Gháirbhith à la tête de l'entreprise. St Tola fabrique une gamme de fromages au lait de chèvre faits à la main, du jeune crottin frais au gouda affiné. La saveur distincte de ses fromages doit beaucoup à la qualité de son environnement. Les visiteurs de la ferme pourront voir le magnifique troupeau de chèvres, en apprendre davantage sur l'agriculture durable et assister à une démonstration de fabrication de fromage. St Tola a remporté de nombreux prix au fil des ans, dont le World Cheese Awards, l'or et l'argent à Blas na hEireann, 2 étoiles aux Great Taste Awards et l'Irish Environmental Writers' Guild Environmental Award 2018. St Tola est membre du réseau d'écotourisme et du circuit gourmand de Burren.

st-tola.ie  
info@st-tola.ie

### St Tola Cheese

Inagh Farmhouse Cheese,  
Gortbofearna,  
Maurice Mills,  
Ennistymon, Co Clare  
T.: +353 (0) 65 68 36633

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi de 10 h à 15 h  
Économusée et visites guidées,  
sur réservation seulement

*St Tola Goat Cheese is one of the finest artisan cheeses in Ireland. It has been made in Inagh, just south of the Burren since the late 1970's & 2019 marked Siobhán Ni Gháirbhith's 20<sup>th</sup> year at the helm. We make a range of handmade goat milk cheeses from young fresh crottin to mature hard Gouda. St Tola Cheese distinct flavour owes much to the clean fresh environment in which it is made. Visitors to the farm will get to see our beautiful herd of goats, learn about sustainable farming and see a cheesemaking demonstration. St Tola has won a number of awards over the years including World Cheese Awards, Gold & Silver at Blas na hEireann, 2 Stars at The Great Taste Awards, and Irish Food Writers' Guild Environmental Award 2018. St Tola is a member of the Burren Ecotourism Network and the Burren Food Trail.*



### Open year round

Monday to Friday, from 10 am to  
3 pm

Économusée and guided tours,  
upon reservation only





# ÉCONOMUSÉE TERMINOLOGIES

## ÉCONOMUSÉE TERMINOLOGY

### D'OÙ VIENT LE MOT ?

ÉCONOMUSÉE® est une marque déposée qui rassemble des artisans de métiers traditionnels en un vaste réseau. Étymologiquement, le mot comporte les deux préoccupations de nos interventions. D'abord, « écono » pour souligner l'importance de la rentabilité et du rendement de l'entreprise, et ensuite, « muséologie » pour conférer à l'ensemble les dimensions culturelles et pédagogiques recherchées qui apposent leur originalité et leur spécificité.

### COMMENT L'ÉCRIRE ?

Le nom ÉCONOMUSÉE® s'utilise uniquement dans sa version française. Il est écrit en MAJUSCULE avec le symbole ® en exposant pour identifier un ÉCONOMUSÉE®. Il est écrit en minuscule sans le symbole ® et il s'accorde en nombre lorsqu'il est utilisé comme nom commun. Exemple: Les économusées sont des lieux touristiques.

### ACRONYMES

Lorsque l'on parle de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®, l'acronyme peut-être utilisé. Il s'écrit de la manière suivante: SRÉ. Il en est de même pour sa version anglaise ÉCONOMUSÉE® Network Society: ENS.

### WHERE DOES THE WORD COME FROM?

ÉCONOMUSÉE® is a registered trademark that brings artisans of all the traditional crafts together in an extensive network. From an etymological point of view, the word points to the two concerns of our initiatives. First of all, "econo" highlights the importance of the profitability and efficiency of an enterprise, and "museology" provides the whole with the cultural and pedagogical dimensions sought for their originality and uniqueness.

### HOW TO WRITE IT?

The French name ÉCONOMUSÉE® is used at all times. It is written in UPPER CASE with the symbol ® in superscript to identify an ÉCONOMUSÉE®. When used as a common noun, it is written in lower case without the ® symbol. Example: Local économusées are tourist attractions.

### ACRONYMS

The acronym ENS can be used when speaking of the ÉCONOMUSÉE® Network Society. The same applies for the French version (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®: SRÉ)



# DES ARTISANS... BIENVEILLANTS!

OUR BENEVOLENT ARTISANS!

Un coup d'œil au dictionnaire nous décrit le mot bienveillance comme « un sentiment par lequel on veut du bien à quelqu'un ». En ces périodes difficiles, certains membres ont eu envie de remettre ce sentiment à l'honneur.

*A glance at the dictionary will reveal to us that the word benevolence is the quality of being good, kind and generous. In these difficult times, some of our members have been eager to bring this feeling back to the forefront.*

## À LA MÉMOIRE DE... IN MEMORIAM...

### **Amos Pewter, Nouvelle-Écosse (Nova Scotia)**

Personne n'est resté insensible à la fusillade meurtrière, la pire de toute l'histoire du Canada, qui a frappé la Nouvelle-Écosse en avril dernier. Amos Pewter a fabriqué pour l'occasion un collier arborant les armoiries de la province. Toutes les recettes des ventes de ce produit seront versées aux familles touchées par cette tragédie.

*No one has remained unaffected by the deadly shooting, the worst in Canadian history, which occurred in Nova Scotia last April. The Amos Pewter company has made a necklace featuring the Province's coat of arms to commemorate this terrible event. All proceeds from the sale of the necklace will go to the families affected by this tragedy.*

## UN BAUME SPÉCIAL A SPECIAL BALM

### **Okanagan Lavender & Herb Farm, Colombie-Britannique (British Columbia)**

Approchée par l'hôpital général de Kelowna pour un don à ses employés de la santé, la Okanagan Lavender & Herb Farm n'a pas hésité à répondre par l'affirmative à cette requête. Avec l'annulation de tous ses ateliers d'aromathérapie en raison de la COVID-19, l'entreprise se retrouvait avec un surplus d'huiles. C'est donc à partir de son huile d'avocat infusée à l'églantier, de son huile de tournesol infusée aux herbes et de son huile de jojoba biologique que l'entreprise a créé un baume sur mesure pour les mains, exceptionnellement cicatrisant.

*Approached by Kelowna General Hospital for a donation to its health care employees, the Okanagan Lavender & Herb Farm did not hesitate to say yes to this request. With the cancellation of all of its aromatherapy workshops due to COVID-19, the company was left with a surplus of oils. So, a custom-made product was blended, combining rosehip infused avocado oil, herbal infused sunflower oil and organic jojoba oil to create an exceptionally healing hand balm.*



## UNE GÂTERIE POUR LES ENFANTS A TREAT FOR CHILDREN

### **Chocolaterie des Pères Trappistes, Saguenay, Québec**

La Chocolaterie a fait don de 800 figurines de chocolat à la Direction de la protection de la jeunesse de Montréal, organisme qui vient en aide aux enfants. Ces petites douceurs sucrées ont été distribuées durant la période de Pâques, permettant ainsi à ces jeunes en période mouvementée de recevoir une surprise chocolatée.

*This chocolate confectionery donated 800 chocolate figurines to the Montreal Youth Protection Branch, an organization dedicated to helping children. These sweet little treats were distributed over Easter, providing these youngsters with a chocolate surprise that was surely welcomed during these tumultuous times.*

## BON POUR LE MORAL GOOD FOR MORALE

### **Couleur Chocolat, Gaspésie, Québec**

Couleur Chocolat a mis en ligne une boîte cadeau pour souligner la Semaine nationale des soins infirmiers, qui se déroule du 11 au 17 mai. Cette douceur est un témoignage d'appréciation du travail acharné et du dévouement du personnel infirmier. Sous le mot-clic #Merciinfimement chers anges-gardiens, une sélection bien pensée de différents types de chocolat a été réalisée et le tout était accompagné d'un dessin d'une artiste locale.

*Couleur Chocolat's online store features a gift box to mark National Nursing Week, which runs from May 11 to 17. This sweet gift was meant as a token of recognition for the hard work and dedication of nursing staffers. Under the hashtag #Merciinfimement chers anges-gardiens [#Thank you, dear guardian angels] a thoughtful selection of different types of chocolate was assembled, and each box is complemented with a drawing by a local artist.*

## LA PLUS JOLIE BOUTEILLE DE DÉSINFECTANT!

## THE PRETTIEST BOTTLE OF DISINFECTANT!

### **Wayward Distillation House, Colombie-Britannique (British Columbia)**

La « rebelle » distillerie Wayward n'a pas tardé à faire sa part dans cette crise sanitaire. À l'instar d'autres distilleries, elle a converti une partie de sa production en désinfectant pour les mains. Là où l'entreprise se distingue, c'est que les premières centaines de litres ont été données à des travailleurs de première ligne, à des organisations à but non lucratif, à la GRC, aux services d'incendie et à des personnes dans le besoin.

Wayward vend aussi une partie de sa production aux particuliers et entreprises qui en ont besoin.

*The "unruly" Wayward distillery has been quick to lend a hand during the current health crisis. Like other distilleries, it has converted part of its production to making hand sanitizer. Where the company stands out is that the first few hundreds of litres were donated to front-line workers, non-profit organizations, the RCMP, fire departments and people in need.*

*Wayward also sells a portion of what they produce to individuals and business that need it.*



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs écomusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several écomusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

### ÉPOUSTOUFLANT PAYSAGE CÔTIER

### BREATHTAKING COASTAL LANDSCAPE

La Causeway Coastal Route est considérée comme l'un des cinq meilleurs itinéraires routiers du monde et lorsque vous y serez, vous saurez pourquoi. Le décor et les couleurs changent au cœur d'un paysage côtier époustouflant : c'est un endroit idéal pour se détendre.

En admirant le panorama bucolique, vous ne serez pas surpris d'apprendre que la région de Causeway Coast & Glens abonde en excellents producteurs locaux.

La région de Causeway Coast & Glens compte trois zones de beauté naturelle exceptionnelle (Areas of Outstanding Natural Beauty) : la Causeway Coast, la Antrim Coast & Glens, qui comprend Rathlin, la seule île habitée au large des côtes de l'Irlande du Nord, et Binevenagh, doté de falaises impressionnantes.

En partant de Belfast, vous traverserez les neuf Glens d'Antrim par la route côtière, qui serpente entre villages pittoresques et lieux d'une beauté inoubliable. Passé le Giant's Causeway sur la côte nord d'Antrim, la route bifurque vers l'ouest jusqu'à la ville fortifiée de Derry (Londonderry).

*The Causeway Coastal Route has been rated one of the Top Five Road Trips worldwide and when you drive it, you'll see why. It's an ever changing tapestry of scenery and colours, set against a dramatic coastal backdrop that will take your breath away—the perfect place for a leisurely tour.*

*When you look around our phenomenal landscapes, you will not be surprised that the Causeway Coast and Glens area is bursting at the seams with wonderful local producers.*

*The three designated Areas of Outstanding Natural Beauty (AONBs) found within the Causeway Coast and Glens area are testament to the beauty of the area—The Causeway Coast, the Antrim Coast & Glens which includes Rathlin, Northern Ireland's only inhabited off-shore island, and Binevenagh with its dramatic cliffs. The ever-changing tapestry of scenery and colours, set against a dramatic coastal backdrop will take your breath away—making it the perfect place for a leisurely tour.*

*Start your journey in Belfast, and follow the coast road through the nine Glens of Antrim, winding between various picturesque villages and unforgettable scenic locations. The route peaks at the Giant's Causeway on the North Antrim coast, before continuing west toward the walled city of Derry-Londonderry.*

# IRLANDE DU NORD

# NORTHERN IRELAND

Binevenagh



# DES CHAMPS DORÉS JUSQU'AU VÉRITABLE OR LIQUIDE

FROM FIELDS OF  
GOLD TO THE REAL  
LIQUID GOLD



## BROIGHTER GOLD RAPESEED OIL

ÉCONOMUSÉE®  
de l'huilerie  
Oilmill ÉCONOMUSÉE®

Broighter Gold Rapeseed Oil a rejoint le réseau ÉCONOMUSÉE® en 2013. Les visiteurs peuvent rencontrer les artisans, les observer au travail, en apprendre davantage sur les processus utilisés, découvrir l'histoire de leur métier et des savoir-faire traditionnels. La famille Kane pratique l'agriculture depuis plus de 100 ans à Myroe, Limavady, Irlande du Nord. Richard (sixième génération) travaille maintenant la terre à la ferme Broglasco, tandis que son épouse Leona est responsable du volet commercial de Broighter Gold Rapeseed Oil. Sous leur direction, l'entreprise est devenue l'un des fournisseurs d'huile de colza les plus connus et appréciés du Royaume-Uni. Depuis, Broighter Gold Rapeseed Oil a mis au point une gamme infusée d'huiles de colza et de coffrets cadeaux qui ont remporté de nombreux prix et distinctions de la part de grands chefs cuisiniers. Le site Web regorge de recettes à base d'huile de colza, d'idées, d'histoires, sans oublier la possibilité d'acheter en ligne.

*Broighter Gold Rapeseed Oil joined the ÉCONOMUSÉE® network in 2013. Visitors to the Économusée workshop can meet the artisan, watch them at work, learn about the processes used and discover the history of their craft and the heritage of traditional skills. The Kane family has been farming in Myroe, Limavady, Northern Ireland for over 100 years. Richard (a sixth-generation farmer) now works the land at Broglasco Farm, whilst his wife Leona is responsible for the business side of Broighter Gold Rapeseed Oil. Under their joint leadership the business has grown into one of the UK's best known and loved rapeseed oil suppliers. Broighter Gold have since developed an infused range of rapeseed oils and gift packs that have won numerous awards and accolades from leading chefs in the industry. The Broighter Gold website is packed full of rapeseed oil recipes, ideas, stories about the "Broighter Hoard" and the added opportunity for people to purchase online.*

broightergold.co.uk  
info@broightergold.com

**Broighter Gold  
Rapeseed Oil**  
80 Broighter Road,  
Limavady, BT49 9DY  
T.: +44 79 1207 6607



### Ouvert à l'année

Boutique/Bureau :  
Lundi au vendredi  
de 9 h à 13 h  
(Prendre en note que  
l'entreprise est en production  
les après-midis et pourrait ne  
pas être disponible)

Samedi : fermé (sauf pour les  
visites déjà réservées)

### Visites guidées tarifées

### Open year round

Shop/Office: Monday to Friday,  
from 9 am to 1 pm  
(Please note that the  
afternoons we are in production  
and may not be available)

Saturday, closed (except for  
pre-arranged tours)

### Priced guided tours



**Broughgammon Farm**  
50 Straid Rd, Ballycastle BT54 6NP  
T.: +44 79 7627 0465

broughgammon.com  
info@broughgammon.com



**Ferme et Café - Ouverts à l'année**

Vendredi au dimanche  
de 11 h à 16 h

**Visites guidées tarifées**  
sur réservation seulement

**Open year round Farm & Farm Cafe Open:**

Friday to Sunday,  
from 11 am to 4 pm

**Priced guided tours**  
upon reservation only



# DE L'ÉTABLE À LA TABLE

FROM FARM  
TO FORK

## BROUGHGAMMON FARM

**ÉCONOMUSÉE®**  
de la boucherie : chèvre  
*Goat butchery*  
ÉCONOMUSÉE®

Broughgammon Farm a rejoint le réseau ÉCONOMUSÉE® en 2017. La famille Cole a créé Broughgammon Farm en 2011, lorsqu'elle a constaté que la majorité des chèvres de l'industrie laitière étaient abattues à la naissance. Devant un tel gaspillage, ils ont décidé de prendre ces mâles et de les élever pour une viande de chevreau délicieuse et saine. Depuis, la ferme de Broughgammon s'est diversifiée dans l'élevage en liberté de veau et de gibier sauvage. Elle a remporté de nombreux prix et reçu des éloges pour ses produits. Les visiteurs de la Broughgammon Farm trouveront sur place une boucherie artisanale, des cours de cuisine, de boucherie et de gibier, ainsi qu'un petit café/magasin à la ferme vendant les meilleurs produits d'Irlande du Nord et d'Irlande.

*Broughgammon Farm joined the ÉCONOMUSÉE® network in 2017. The Cole family set up Broughgammon Farm back in 2011, when they saw that a majority of male kid goats born to the dairy industry were being put down at birth. This seemed such an unnecessary waste, so they set out to take those males and rear them for delicious and healthy cabrito kid goat meat. Since then Broughgammon Farm have branched out into rearing free-range rose veal and seasonal wild game, they have won various awards and received accolades for their produce. Visitors to Broughgammon Farm will find an artisan on-site butchery, seasonal cookery, butchery and wild game classes and a little farm shop/cafe selling the best of Northern Irish and Irish produce.*



# UNE BONNE MOYENNE AU BÂTON!

## HIGH SCORING WITH HURLING!

### SCULLION HURLS

**ÉCONOMUSÉE®  
du fabricant  
de hurley**  
*Hurley maker*  
**ÉCONOMUSÉE®**

Lors de sa création en 1979 par Joe Scullion, l'entreprise familiale est d'abord considérée comme un passe-temps. Joe fabriquait des bâtons pour lui-même et les autres joueurs de l'équipe locale, les Loughgiel Shamrocks, chez lui dans son petit atelier. Dans les années 1990, l'entreprise a continué à produire des bâtons jusqu'à la retraite de Joe. En 2003, son fils Michéal prend les rênes et la production bat son plein.

En 2013, Scullion Hurls inaugure son atelier en devenant économusée. Depuis, l'entreprise accueille des visiteurs du monde entier pour en apprendre davantage sur l'ancien jeu irlandais qu'est le hurling, le métier de fabricant de bâtons de hurling et l'histoire de famille derrière l'une des plus célèbres marques de bâton de hurling irlandaises!

*Scullion Hurls is a family run business which was started as a hobby in 1979 by Joe Scullion. Joe would fashion hurls for himself and other players on the local club team Loughgiel Shamrocks in his small workshop at his home. Throughout the nineties, the business continued to produce hurls until Joe decided to retire. In 2003 his son Michéal took the reigns and full production recommenced.*

*In 2013 Scullion Hurls relaunched their workshop as an économusée and since then have welcomed visitors from all corners of the world to learn all about the ancient Irish game of Hurling, the craft of Hurley Making and the family story behind one of Ireland's best known hurling brands!*



Photo: Jayne Lindsay



Photo: Jayne Lindsay



Photo: Jayne Lindsay

scullionhurls.com  
info@scullionhurls.com



**Scullion Hurls**  
16 Lough Road,  
Loughguile,  
Ballymena, Co.  
Antrim, BT44 9JN  
T.: +44 28 2764 1308  
+44 77 3664 8115

Pour les heures  
d'ouverture, consultez  
notre site Web

**Visites guidées  
tarifées**  
sur réservation  
seulement

*For opening hours,  
visit our website*

**Priced guided tours**  
*upon reservation only*





URSA  
MINOR  
ÉCONOMUSÉE®  
de la boulangerie  
Bakery  
ÉCONOMUSÉE®

# VRAIE ET INDÉPENDANTE BOULANGERIE

INDEPENDENT  
REAL BREAD  
BAKERY

La boulangerie Ursa Minor est dirigée par les époux Dara et Ciara O'hArtghaile. Les deux boulangers autodidactes ont rejoint le réseau ÉCONOMUSÉE® en 2017. La boulangerie accueille les visiteurs dans son atelier où ils pourront en apprendre un peu plus sur le métier et les méthodes de fabrication. Il est également possible de réserver une visite guidée/atelier pour en savoir plus sur l'histoire de cette boulangerie, les processus et les techniques de cuisson, en plus d'avoir la chance de fabriquer leurs propres miches de pain à emporter chez eux.

*Ursa Minor Bakehouse is run by husband and wife team Dara & Ciara O'hArtghaile; both self taught bakers they joined the ÉCONOMUSÉE® Network in 2017. Ursa Minor Bakehouse welcome visitors to their bakehouse to learn a little about what they do, how they do it and why. Visitors can also book a tour/workshop to learn more about the Ursa Minor Bakehouse story, baking processes and techniques involved and even get the chance to make their own loaves of bread to take home.*

ursaminorbakehouse.com  
ursaminorbakehouse@gmail.com



**Ursa Minor**  
45 Ann Street, Ballycastle  
BT54 6AA  
T.: +44 07955 192389

**Ouvert à l'année**  
Mardi au samedi de 9 h à 16 h  
**Activités et visites guidées  
tarifées**  
sur réservation seulement

**Open year round**  
Tuesday to Saturday, from 9 am to  
4 pm

**Priced activities and guided  
tours**  
upon reservation only





BEER AND BEEF:  
A WINNING COMBINATION

# BIÈRE ET BŒUF: UN HEUREUX MARIAGE

## HILLSTOWN BREWERY

ÉCONOMUSÉE®  
de la brasserie  
Brewing  
ÉCONOMUSÉE®

Sur la ferme du comté d'Antrim, la Hillstown Brewery produit une véritable bière artisanale nord-irlandaise. Les ingrédients les plus fins sont utilisés. Des malts irlandais locaux soigneusement sélectionnés sont combinés aux meilleurs malts européens. Le houblon provient directement du producteur de houblon. La brasserie Hillstown s'est jointe au réseau ÉCONOMUSÉE® en 2017.

Le commerce de la bière artisanale de Hillstown a commencé grâce au bétail japonais. Ayant diversifié sa production de viande pour inclure un aliment de qualité supérieure, le bœuf à la wagyu, Hillstown fabrique maintenant deux produits artisanaux : le bœuf et la bière artisanale. Les visiteurs de la brasserie auront l'occasion de rencontrer les artisans, de les regarder travailler et de s'essayer à la production de leur propre bière artisanale.

*Brewed on their County Antrim farm, Hillstown Brewery produce true Northern Irish Craft Beer. The finest ingredients are used, with carefully selected local Irish base malts combined with the best European speciality malts. The freshest hops are sourced direct from the hop farmer. Hillstown Brewery joined the ÉCONOMUSÉE® Network in 2017.*

*Hillstown's craft beer business began with Japanese cattle. Having diversified meat production to include one premium food, wagyu-style beef, Hillstown now produce two artisan products—beef and craft beer. Visitors to the Brewery will have the opportunity to meet the artisan, watch them at work and have a go at producing their own craft beer to take home.*

hillstownbrewery.com  
Info@hillstownbrewery.com



### Hillstown Brewery

128 Glebe Road  
Randalstown  
BT41 3DT

T.: +44 (0)28 9447 8662

### Ouvert à l'année

Lundi au samedi de 9 h à  
17 h 30

### Visites guidées tarifées

sur réservation seulement

### Open year round

Monday to Saturday, from  
9 am to 5:30 pm

### Priced guided tours

upon reservation only



# UN PETIT BIJOU D'ÉLÉGANCE ET DE SAVOIR-FAIRE



## A GEM OF ELEGANCE AND KNOW-HOW

### STEENSONS JEWELLERS

ÉCONOMUSÉE® de la  
bijouterie, joaillerie  
Jewellery ÉCONOMUSÉE®

La bijouterie Steensons est dirigée par une famille de deuxième génération qui, depuis plus de 40 ans, a acquis une réputation en Irlande dont elle est extrêmement fière: un design contemporain de qualité issu d'un très grand savoir-faire. La bijouterie Steensons a rejoint le réseau ÉCONOMUSÉE® en 2013 et a depuis remporté un vif succès en créant des couronnes, des broches et des pendentifs pour la série télévisée dramatique américaine *Game of Thrones*.

Toutes les collections et bagues sont conçues et fabriquées à la main dans l'atelier de Glenarm, le long de la célèbre route Causeway Coast. Les Steensons sont ravis d'accueillir les visiteurs dans leur atelier et leur boutique. Une occasion fascinante et rare d'observer des artisans hautement qualifiés au travail. Ceux-ci utilisent une variété de techniques pour couper, façonner et manipuler les métaux, avant de terminer avec des finitions texturées et des pierres.

*Steensons Jewellers are a second-generation family run goldsmiths who, for more than forty years, have grown a reputation in Ireland of which they are extremely proud; producing strong contemporary design with the highest standard of craftsmanship. Steensons Jewellers joined the ÉCONOMUSÉE® Network in 2013 and have since had great success with creating crowns, brooches and pendants for the American fantasy drama television series Game of Thrones.*

*All the collections and rings by Steensons are designed and handcrafted in the Glenarm workshop, along the famous Causeway Coast Route. The Steensons are delighted to welcome visitors to their workshop and gallery. A fascinating and rare opportunity to watch highly skilled craftspeople at work. The goldsmiths can be observed using a variety of techniques to cut, shape and manipulate the metals, before detailing with textured finishes and stones.*

thesteensons.com  
mail@thesteensons.com



**The Steensons Jewellers**  
Seaview Hall, New Road,  
Glenarm BT44 0AA  
T.: 028 2884 1445

#### Ouvert à l'année

Fermé : Jour de l'An, 12 juillet,  
jour de Noël, Boxing Day, 27 et  
28 décembre

Lundi au samedi  
de 9 h 30 à 17 h

#### Visites guidées tarifées

Pour groupes, sur réservation  
seulement

#### Open year round

Closed: New Year's Day, July 12,  
Christmas Day, Boxing Day,  
December 27 and 28

Monday to Saturday,  
from 9:30 am to 5 pm

#### Priced guided tours

For groups, upon reservation  
only



# FORGER LE POTENTIEL CRÉATIF!

FORGING  
AHEAD

HOT MILK  
FORGE  
ÉCONOMUSÉE®  
du forgeron  
Blacksmith  
ÉCONOMUSÉE®

artistblacksmithschool.com  
hotmilkforge@gmail.com

**Hot Milk Forge**  
22 Lisnamanny Road  
Martinstown  
Ballymena BT43 6QH  
T.: 077 4051 0008

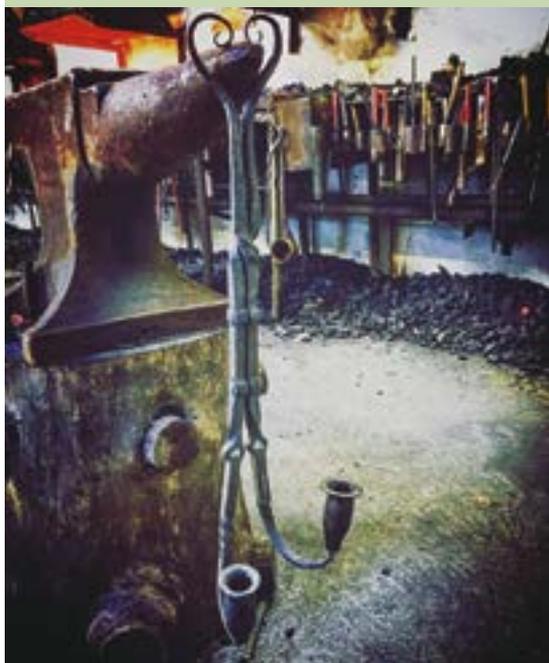
## Sur réservation seulement

Activités et visites guidées  
tarifiées sur réservation  
seulement (maximum de  
8 personnes pour les cours  
et de 20 personnes pour les  
démonstrations)



## Upon reservation only

Priced activities and guided  
tours upon reservation only  
(maximum of 8 participants  
for the classes and  
20 participants for the  
demos)



Devenue membre du réseau ÉCONOMUSÉE® en 2019, Hot Milk Forge est une école de forgeron et de fabrication de lames basée à Glenravel, porte d'entrée du tristement célèbre Glens of Antrim. Après des années de voyage et de travail à l'étranger, Eamon Higgins, artiste et forgeron de renom, est retourné sur la ferme familiale pour établir la forge en 2003. Hot Milk Forge organise des cours du soir, de fin de semaine et de jour pour débutants et avancés. Les cours du soir sont ouverts à toutes les personnes âgées de plus de 16 ans. Les participants sont encouragés à développer leurs compétences non seulement parce que le travail du fer forgé est un geste louable, mais aussi parce que seul le forgeron peut vous introduire au plein potentiel créatif de cette technique. À Hot Milk Forge, les forgerons soudent au feu, pas à l'électricité. Imaginez-vous en train de faire vos propres œuvres en fer forgé.

*Hot Milk Forge is a Blacksmithing and Bladesmithing School based in Glenravel, the gateway to the infamous Glens of Antrim. Following years of travelling and working abroad Eamon Higgins, a renowned artist and blacksmith, returned to his family's farm to establish the forge in 2003. Hot Milk Forge runs evening, weekend and day classes in basic to advanced Artist Blacksmithing and Bladesmithing. Evening classes are open to everyone above the age of 16. Participants are encouraged to learn the traditional skills not just because the celebration of wrought iron work is a worthy idea but also because only blacksmithing can introduce you to the full potential of steel as a creative medium. At Hot Milk Forge blacksmiths weld with fire, not electricity. Imagine making your own fire side set, wrought iron gate, gifts for your partner, sculpture... the list goes on. Hot Milk Forge joined the ÉCONOMUSÉE® network in April 2019.*



# L'ART DU FUMAGE

## THE ART OF SMOKING

### NORTH COAST SMOKEHOUSE

#### ÉCONOMUSÉE® du fumage d'aliments

*Smoking foods ÉCONOMUSÉE®*

North Coast Smokehouse est une entreprise familiale spécialisée dans les aliments fumés naturellement, en particulier le saumon bio rôti fumé, le sel de mer fumé, le poivre fumé et l'algue fumée.

Les artisans Ruairidh et Mélanie se sont rencontrés en Nouvelle-Zélande. De retour à Ballycastle, ils y voient l'occasion idéale de créer leur propre entreprise. Ruairidh a toujours eu l'idée de posséder son entreprise de fumage du saumon, après avoir travaillé dans des fermes salmonicoles en Écosse et en Nouvelle-Zélande et dans un laboratoire de pathologie du poisson. Des amis et invités enthousiastes l'encouragent à croire que son saumon fumé à la maison vaut la peine d'être vendu. Ainsi naît North Coast Smokehouse.

North Coast Smokehouse a rejoint le réseau ÉCONOMUSÉE® en 2019. Ruairidh et Melanie vous invitent à visiter leur fumoir et à découvrir le métier traditionnel du fumage alimentaire.

*North Coast Smokehouse is a family run business, specialising in smoking foods naturally—particularly smoke-roasted organic salmon, smoked sea salt, smoked pepper and smoked dulse seaweed.*

*Artisans Ruairidh and Melanie met each other half way around the world in New Zealand. They made a conscious decision to return to Ballycastle. They saw it as the perfect opportunity to start their own business.*

*Ruairidh always had a notion he'd like to have a salmon-smoking business. It seemed like the obvious next step after managing salmon farms in Scotland and New Zealand, followed by time working in a fish pathology laboratory. Enthusiastic friends and dinner guests encouraged him to believe that his home-smoked salmon was worth selling. So, North Coast Smokehouse was born!*

*North Coast Smokehouse joined the ÉCONOMUSÉE®Network in 2019. Ruairidh and Melanie invite you to visit their smokehouse and experience the traditional craft of food smoking.*



**North Coast Smokehouse**  
3/61 Leyland Road, Ballycastle  
Co Antrim BT54 6EZ

northcoastsmokehouse.com  
info@northcoastsmokehouse.com



Pour les heures d'ouverture,  
consultez notre site Web

#### Activités et visites guidées tarifiées

Sur réservation seulement  
(6 personnes maximum)

*For opening hours, visit our  
website*

#### Priced activities and guided tours

Upon reservation only  
(maximum of 6 participants)





# RÉVÉLER LA NATURE SUR AQUARELLE

## REVEALING THE NATURE WITH WATERCOLOURS

### GOBBINS STABLES

ÉCONOMUSÉE®  
de l'aquarelliste  
Watercolour Art  
ÉCONOMUSÉE®

Audrey Kyle vit sur une ferme située tout près des Gobbins, à Islandmagee en Irlande du Nord.

*Audrey Kyle lives on a farm close to the Gobbins Cliffs in Islandmagee in N.Ireland.*

Audrey aimait beaucoup l'art à l'école; toutefois, sa passion pour la peinture s'est concrétisée peu après la naissance de son deuxième enfant, lorsqu'elle a commencé à utiliser l'aquarelle en 2009, sous les conseils de Paul Holmes. Actuellement, elle dirige la ferme familiale et l'écurie – une occasion en or de côtoyer la nature et d'admirer les changements de saisons. Voilà où elle puise son inspiration pour son art! L'expression par des couleurs vives la ravit, et elle travaille librement, laissant la peinture faire sa marque. Elle aime également peindre, dans un style bien à elle, des paysages, marins et terrestres, ainsi que des animaux et des fleurs. Audrey est devenue membre à part entière de l'Art Society d'Ulster en 2014 et fait partie d'Islandmagee Originals, un groupe qui présente l'Islandmagee Art Trail chaque année, à la fin août.

*Audrey enjoyed art at school however her passion for painting came back when she started using watercolours in 2009 under the guidance of Paul Holmes, shortly after the birth of her second child. She currently runs the family farm and livery yard which gives ample opportunity to getting close to nature and observing the changing seasons. This is where she finds her inspiration to paint. She enjoys expressing herself through the use of vibrant colour and works in a loose style letting the paint make its mark. She enjoys painting seascapes, animals, florals and landscapes all in her own unique style. Audrey became a full member of the Art Society of Ulster in 2014 and is also a member of Islandmagee Originals, a group who host the Islandmagee Art Trail at the end of August each year.*

L'année 2018 marque la conversion, sur sa terre des Gobbins, d'une grange en pierres en une galerie ou, pourrait-on dire, en un studio permanent.

*2018 saw the development of a permanent studio/gallery in a converted stone barn on her farm at the edge of the Gobbins Cliffs.*

Audrey est une adepte du lâcher-prise qui s'évade dans la peinture, laissant son inconscient sélectionner les couleurs de ses œuvres et façonner les détails et l'humeur de l'image.

*Audrey loves letting go and getting lost in a painting, letting the subconscious pick the colours and develop the detail and mood of the picture.*



audreykyleart@gmail.com  
www.gobbinsirishartni.com



**Gobbins Stables**  
147 Gobbins Road  
Islandmagee  
BT40 3TX

#### Sur réservation seulement

Les événements seront  
annoncés sur le site Web et  
les réseaux sociaux

#### Bookings only

Events will be promoted on  
website and social media  
pages

T.: 004477 1246 4966



## THE CREAMERY CAN

ÉCONOMUSÉE\*  
de la crème  
Creamery  
ÉCONOMUSÉE\*

# SUCCULENTE CRÈME GLACÉE

DELICIOUS  
ICE CREAM

**The Creamery Can**  
30 Station Road, Glarryford,  
Ballymena  
BT44 9RA  
T.: 07720464669

[www.thecreamerycan.com](http://www.thecreamerycan.com)  
[hugh.reid@hotmail.co.uk](mailto:hugh.reid@hotmail.co.uk)



### Sur rendez-vous seulement

Visites offertes pour des  
groupes de 10 à  
30 personnes

### By Appointment only

Tours are available for  
parties of 10 up to  
30 participants



The Creamery Can est une entreprise familiale constituée d'un café-restaurant et d'une crèmerie. Le concept du café-restaurant The Creamery Can est né du désir d'acheminer des aliments faits maison, avec amour, de la table à dîner à la communauté afin que les consommateurs puissent les partager avec leurs proches.

Le café-restaurant, inauguré en 2014, et la crèmerie ont été aménagés dans d'anciens bâtiments de la ferme familiale. Après leur rénovation complète, il y a quelques années, ces bâtiments sont devenus des éléments uniques de cette entreprise artisanale florissante, qui arbore fièrement un décor intérieur original composé de poutres en chêne restaurées et offrant une vue imprenable sur la campagne de Glarryford.

C'est là que les invités auront la chance de découvrir l'aire de production et le processus de fabrication de la crème glacée et des sorbets, tout en apprenant l'histoire de l'entreprise familiale. Les visiteurs ont toujours l'occasion de participer concrètement et, évidemment, de goûter certains produits! Les visites se terminent toujours avec style : chaque participant pourra savourer une impressionnante coupe glacée faite maison.

*The Creamery Can is a working family farm with a coffee shop and ice cream workshop. The whole concept of The Creamery Can coffee shop was birthed out of a desire to take a love of home cooked food, enjoyed with friends and family, from the kitchen table to the wider community.*

*The Creamery Can coffee shop, which opened in 2014, and the ice cream workshop were once old barns on the family farm. After being sympathetically renovated a few years ago, they are now a unique part of this thriving artisan business which boasts a quirky interior décor with restored oak beams and fantastic views of the Glarryford countryside.*

*At these, guests will have the opportunity to see the ice cream production area and to learn how the ice-creams and sorbets are made, as well as hearing more about their story as a family business. There is always opportunity for some hands-on participation and of course some sampling! The tours always finish in style with each guest enjoying a spectacular homemade ice-cream sundae.*

# L'EXPÉRIENCE ÉCONOMUSÉE® TOUJOURS TENDANCE

Au cœur des expériences de visites en milieu muséal, la préoccupation d'établir un dialogue avec les visiteurs demeure plus que jamais d'actualité. Parmi les outils à la mode pour parvenir à développer et maintenir le lien avec le public se trouvent la médiation, l'immersion et les technologies numériques. Comment le concept d'ÉCONOMUSÉE® se positionne-t-il dans cette modernité? Vous serez à même de constater qu'il s'en sort très bien!

Une visite dans un économusée, c'est la promesse d'une rencontre authentique avec l'artisan. Expérience privilégiée, la visite guidée chez les membres du réseau favorise les échanges enrichissants entre l'artisan et vous, chers visiteurs. Pros de la médiation humaine, ces passionnés passionnants ne vous laisseront pas indifférents!

**Un petit truc, pour avoir l'occasion d'échanger plus longuement avec nos artisans : choisissez les visites VIP, comme au Pied-de-Vent, par exemple. Avoir devant soi les véritables experts du sujet vous permet une visite adaptée à vos questions et à vos centres d'intérêt.**

La visite d'un économusée c'est l'immersion dans l'univers d'un artisan. Nos généreux entrepreneurs vous ouvrent les portes de leur lieu de création et vous dévoilent les secrets de leur métier. Chez eux, vous pourrez toucher, goûter, ou expérimenter de vos mains les pratiques traditionnelles. Votre visite chez l'artisan ne manquera pas de vous faire voir le métier à travers leurs yeux.

## **Attention, la passion c'est contagieux!**

Ah! Les technos : elles sont partout! Si l'on traite dans les économusées de savoir-faire traditionnels, cela n'empêche pas de vous en parler de façon moderne. Que diriez-vous de plonger dans le chocolat chez Couleur Chocolat grâce à la réalité virtuelle? Ailleurs, des vidéos vous donnent accès à l'arrière-scène, dans des endroits autrement inaccessibles pour des raisons sanitaires, d'espace ou de sécurité, par exemple à la Cidrerie du Minot et au Forgeron d'Or. La technologie vous permet aussi de vivre en quelques minutes chaque étape d'un processus qui normalement s'échelonne sur plusieurs mois ou années, notamment au Ricaneux. Chez Les Traverseux, ESPACE PATRIMOINE - Canot à glace, des écrans tactiles vous permettent d'explorer un sujet selon votre rythme et vos champs d'intérêt.

En somme, la SRÉ et les artisans qu'elle représente demeurent à l'affût de nouvelles façons de vous rejoindre et de capter votre attention, tout en misant sur les forces de toujours de nos artisans : une expérience authentique et des produits uniques.



## THE ÉCONOMUSÉE® EXPERIENCE: ALWAYS ON-TREND

*At the heart of museum visitor experiences, the desire to establish a dialogue with visitors remains as relevant as ever. Mediation, immersion and digital technologies are among the tools currently being used to develop and maintain a dialogue with the public. How does the ÉCONOMUSÉE® concept fit into this new era? You will see that it is meeting this goal very effectively!*

*A visit to an économusée is the promise of an authentic encounter with an artisan. A guided tour by one of the members of the network provides a privileged experience that encourages enriching exchanges between the craftsman and you, dear visitors. These passionate professionals skilled in human interaction will not leave you unmoved!*

***Our little trick: to have the opportunity to discuss at greater length with our artisans: choose the VIP visits, such as that of Pied-de-Vent cheese dairy. Having real subject matter experts on hand will allow for a visit tailored to your questions and areas of interest.***

*A visit to an économusée is an immersive experience into the world of an artisan. Our generous entrepreneurs open the doors of their creative spaces and reveal the secrets of their trades. At their facilities, you will be able to touch, taste, or to personally experience traditional practices. Visiting their workshops will permit you to discover their crafts through their eyes.*

## **Beware, passion is contagious!**

*Ah! Techies are everywhere! Although traditional know-how is discussed extensively in économusées, this will not stop us from presenting it to you in a modern way. How about diving into chocolate at Couleur Chocolat thanks to virtual reality? Elsewhere, videos give you behind-the-scenes access to places otherwise inaccessible for health, space or security reasons, just like at the Cidrerie du Minot and the Forgeron d'Or. Technology also allows you to experience in just a few minutes each step of a process that normally takes several months or years, namely at Le Ricaneux. At Les Traverseux, ESPACE PATRIMOINE - Ice Canoeing, touch screens allow you to explore each topic at your own pace and based on your interests.*

*In short, the ENS and its artisans remain on the lookout for new ways to reach you and capture your attention while building on the enduring strengths of our artisans: an authentic experience and unique products.*

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs écomusées.

Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several écomusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

UN COURS DE GÉOLOGIE  
EN PLEIN AIR

LEARNING GEOLOGY  
IN THE OPEN AIR

# ISLANDE

---

# ICELAND

Les paysages d'Islande sont ce qui attire principalement les visiteurs. Au pays du feu et de la glace, volcans, glaciers, geysers, champs de lave, plages de sable, paysages quasi lunaires, chutes d'eau marquent l'imaginaire des touristes qui en foulent le sol. Les merveilles naturelles de cette île, à la superficie légèrement inférieure à celle de l'Angleterre, en font une destination spectaculaire pour les amoureux de la nature et de la solitude.

Le caractère dominant de la nature n'enlève en rien au dynamisme culturel de l'Islande, un pays qui compte quelque 330 000 habitants, dont 120 000 à Reykjavik, la capitale. Des musiciens, peintres contemporains et écrivains, dont la célébrité de certains dépasse les frontières du pays, des artisans attachés à leur métier côtoient les elfes, les personnages de l'histoire viking et les sagas. Cette culture bouillonnante constitue l'un des piliers sur lesquels repose la vie économique de l'Islande.

*What most attracts visitors to Iceland are its landscapes. Tourists come away from the land of fire and ice with unforgettable images of volcanoes, glaciers, geysers, lava fields, sand beaches, near lunar landscapes and waterfalls. The natural wonders of this island not quite the size of England make it a spectacular destination for lovers of nature and solitude.*

*The omnipresence of nature in no way eclipses the vibrancy of Icelandic culture. Contemporary artists, musicians, writers (some of them internationally renowned), and artisans devoted to their craft make up the cultural world of Iceland, along with the elfin characters of Viking history and sagas. This ebullient culture is a pillar of the economic life of the country, where 120,000 members of the 330,000-strong population reside in the capital, Reykjavik.*

Glanni waterfall  
in Borgarfjörður



# PLEINS FEUX SUR L'ARGILE ISLANDAISE

## SPOTLIGHT ON ICELANDIC CLAY

**LEIR 7**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**de la poterie**  
*Pottery*  
**ÉCONOMUSÉE®**

Leir 7 fabrique des céramiques à partir d'argile islandaise qui provient de la ferme Ytri-Fagridalur située dans la région de Dalir, dans l'ouest de l'Islande. Leir 7 est actuellement le seul atelier de céramique utilisant l'argile islandaise. La technique principale qu'utilise Leir 7 pour fabriquer ses céramiques est le coulage en barbotine avec des moules en plâtre. Après de nombreux essais, Sigríður Erla a mis au point une pâte d'argile très bien adaptée au travail. En collaboration avec d'autres designers, elle a créé plusieurs des produits fabriqués par cet atelier. Depuis le jour où elle a découvert pour la première fois l'argile Fagridalur, elle a compris que pour réussir dans ce métier, elle devait constamment se poser des questions et trouver les réponses. Elle travaille énormément avec l'argile Steinólfur, qu'elle a baptisée en l'honneur d'un bon ami, comme elle aime à le dire. Ne vous gênez pas pour visiter en tout temps l'atelier lorsqu'on y travaille. À la suite d'une entente avec Leir 7, un tour guidé pour des groupes peut être organisé avec l'artisane Sigríður Erla.



*Leir 7 produces ceramics from Icelandic raw material that comes from the Ytri-Fagridalur farm in the Dalir region of West Iceland. Leir 7 is currently the only ceramic workshop to use Icelandic clay. Slip casting is the main technique used to produce ceramics at Leir 7, using plaster moulds. After much experimentation Sigríður Erla has developed a clay body that stands up well to the task. She has collaborated with other designers in creating many of the products produced at this workshop. From the time she made her first acquaintance with the Fagridalur clay, she has been guided by a belief that to succeed in her work, she must ask questions and listen for the answers. She works in close cooperation with the clay, which she calls Steinólfur in honour of a good man. Feel free to drop in during other times if someone is present. In agreement with Leir 7, groups can have a guided tour with the artisan Sigríður Erla.*

leir7.is  
leir7@leir7.is



**Leir 7 ehf.**  
Aðalgata 20  
340 Stykkishólmur  
T.: +354 8940425

**Ouvert à l'année**  
Lundi au vendredi  
de 14 h à 17 h  
Samedi de 14 h à 16 h

**Open year round**  
Monday to Friday,  
from 2 pm to 5 pm  
Saturday,  
from 2 pm to 4 pm

# AVOIR SON MÉTIER DANS LA PEAU

## UNDER THEIR SKIN: TRADE SECRETS

### TANNERY VISITOR CENTER

ÉCONOMUSÉE® de la tannerie  
Tannery ÉCONOMUSÉE®

Le Centre d'accueil de la tannerie vous offre une expérience unique et l'occasion d'en apprendre plus sur l'art séculaire du tannage. Une exposition historique vous renseignera sur l'évolution de ce métier au cours des âges. De plus, on vous donne la possibilité de visiter une authentique tannerie. Au Centre d'accueil de la tannerie, des articles de maroquinerie de divers créateurs-dessinateurs et artisans sont offerts à la vente. Tous les produits et objets d'artisanat sont fabriqués à partir de peaux travaillées dans cette tannerie, comme le cuir de poisson, les peaux d'agneau et de vache à poils longs pour accessoires de décoration, etc.

*The Tannery Visitor Centre gives you a unique experience and a chance to learn about the age old process of tanning, as well as a historic exhibition that gives you an insight into how the craft has developed over the years. There is an option to go on a tour of a real life tanning factory. On sale at the Tannery Visitor Centre are leather goods from a variety of designers and crafts people. All the products and craft goods are made from leather produced in this tannery, for instance fish leather, decorative longhair lambskins, cowskins, etc.*



tanneryvisitorcenter.is  
info@tanneryvisitorcenter.is



**Tannery Visitor Centre**  
Borgarmýri 5  
550 Sauðárkrókur  
T.: +354 512 8025

**Ouvert à l'année**  
**En saison (été)**  
Lundi au vendredi  
de 8 h à 16 h  
Samedi et dimanche  
de 8 h à 12 h

**Hors saison (hiver)**  
Lundi au vendredi  
de 11 h à 16 h

**Visites guidées tarifées**  
sur les heures de travail  
(anglais et islandais)  
9 h et 14 h  
Sur réservation seulement

**Open year round**  
**In season (summer)**  
Monday to Friday,  
from 8 am to 4 pm

Saturday and Sunday,  
from 8 am to 12 pm

**Off-season (winter)**  
Monday to Friday,  
from 11 am to 4 pm

**Priced guided tours**  
on working hours (English  
and Icelandic)  
9 am and 2 pm  
Upon reservation only

# UN A CREATIVE BIRCH «BOULEAU» CRÉATIF



## SMÁVINIR

ÉCONOMUSÉE®  
de la sculpture sur bois  
Wood carving ÉCONOMUSÉE®

Après avoir terminé ses études, Lára a commencé sa carrière en graphisme, en faisant principalement de la gravure sur bois. Ce fut par un heureux hasard qu'elle a abandonné l'art à deux dimensions au profit de la sculpture de figurines en bois de bouleau islandais. Smávinir, le nom qu'elle donne aux petits objets qu'elle taille, est employé par un des poètes islandais les plus connus, Jónas Hallgrímsson. Les nœuds et les courbes du bouleau islandais lui confèrent du caractère et Lára met cette particularité en évidence. Elle conçoit et taille les objets, mais c'est le bouleau qui leur donne leur texture et leur apparence. Lára est tombée en amour avec le bois de cet arbre dès qu'elle l'a découvert et depuis lors, elle n'a jamais utilisé un autre matériau.

*Upon completion of her studies Lára began her career with graphic work, mostly woodcuts. It was coincidence that made her retreat from two-dimensional art form to whittling small figures of Icelandic birch. Smávinir, the name she gives the objects she whittles, is applied in poetry by one of Iceland's best known poets, Jónas Hallgrímsson. Icelandic birch has a lot of character partly because it grows crooked and knotty. This feature of the material Lára allows to flourish. She designs and creates the objects but the birch gives its texture and appearance. Since their paths crossed, Lára has been in love with the Icelandic birch and hasn't used any other material.*



### Smávinir

Aðalgata 20  
340 Stykkishólmur  
T.: +354 8961909

smavinir@smavinir.is



### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 14 h à 17 h  
Samedi de 14 h à 16 h

### Visites guidées

sur réservation seulement

### Open year round

Monday to Friday,  
from 2 pm to 5 pm  
Saturday,  
from 2 pm to 4 pm

### Guided tours

upon reservation only



# ONCTUEUX TRÉSOR NATIONAL

A NATIONAL TREASURE  
THAT'S THE CREAM OF THE CROP

**RJÓMABÚIÐ ERPSSTAÐIR**  
**ÉCONOMUSÉE® de la crèmerie**  
*Creamery ÉCONOMUSÉE®*

**Rjómabúid Erpsstadir**  
371 Búdardalur  
T.: +354 8680357

erpsstadir.is  
erpur@simnet.is



**En saison**  
**15 mai au 15 juin**  
13 h à 17 h

**16 juin au 15 août**  
11 h à 18 h

**16 août au 15 septembre**  
13 h à 17 h

**Hors saison**  
**16 septembre au 14 mai**  
Sur réservation seulement

**In season**  
**May 15 to June 15**  
*From 1 pm to 5 pm*

**June 16 to August 15**  
*From 11 am to 6 pm*

**August 16 to September 15**  
*From 1 pm to 5 pm*

**Off-season**  
**September 16 to May 14**  
*Upon reservation only*

Rjómabúid Erpsstaðir/Crèmerie Erpsstaðir est une ferme laitière familiale. Lors de votre visite, outre caresser les veaux, vous apprendrez également beaucoup sur la culture agricole islandaise et sur le produit laitier traditionnel, le skyr. Rjómabúid Erpsstaðir est un des rares producteurs de skyr qui emploient la méthode traditionnelle, qu'il vous fera découvrir, de même que l'histoire de ce produit. Vous aurez également la chance d'y goûter, ainsi qu'à des produits à base de skyr.

*Rjómabúid Erpsstaðir/Erpsstaðir Creamery is a family run dairy farm. There you can come for a visit to learn about Icelandic farm culture, pet the calves and you can learn about the traditional dairy product Skyr. Rjómabúid Erpsstaðir is one of few producers who produce the skyr the traditional way. You can learn about how it is produced, the saga of skyr, taste some skyr and some byproducts made from skyr.*



# UN RÉSEAU EN CROISSANCE

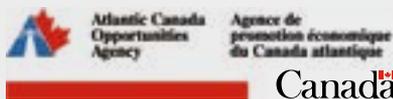
## A GROWING NETWORK

Depuis sa fondation, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est passée d'un statut national à celui de société internationale. La SRÉ travaille de concert avec de nombreux partenaires partageant les mêmes objectifs, dont la perpétuation des métiers et des savoir-faire traditionnels dans les domaines des métiers d'art et de l'agroalimentaire. Les sociétés partenaires et partenaires sont responsables du développement des réseaux dans leurs régions respectives et adhèrent aux principes et valeurs constitutifs de la marque ÉCONOMUSÉE®.

*Since its foundation, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) has expanded to acquire the status of an international organization. The ENS works with many partners who share the same goals including the continuation of traditional trades and know-how in the field of high quality crafts and the agri-food sector. Partners and partner societies are responsible for developing networks in their respective regions and adhering to the founding principles and values of the ÉCONOMUSÉE® trademark.*

Ce projet est réalisé grâce à l'appui financier de ces partenaires  
*This project is financially supported by these partners*

Québec 



Canada 



Le Chevrier du Nord,  
L'ÉCONOMUSÉE®  
de la lainerie,  
à Saint-Fulgence.

*Le Chevrier du Nord,  
the animal fibre craft:  
mohair ÉCONOMUSÉE®,  
at Saint-Fulgence.*

## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économusées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économusées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

DES FJORDS ET BIEN PLUS :  
EN ROUTE POUR LA NORVÈGE

FJORDS AND MUCH MORE:  
OFF TO NORWAY

# NORVÈGE

# NORWAY

La Norvège occidentale émerveille bien des voyageurs par sa variété: des fjords aux glaciers, et des villages regorgeant d'activités culturelles à la solitude des plateaux montagneux. L'été et l'automne sont des moments privilégiés pour les plaisirs des sens!

Aucune ville européenne n'accueille peut-être les voyageurs arrivant par la mer avec un panorama aussi enchanteur que Bergen, la ville la plus internationale de la Norvège.

Il ne faut pas s'étonner que Bryggen soit inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. S'y promener dans les passages étroits pavés de bois, entre les longs bâtiments reconstruits après le feu de 1702, c'est remonter dans le temps à l'époque du Moyen Âge, lorsque les marchands hanséatiques contrôlaient le commerce lucratif de la morue séchée provenant de la Norvège occidentale. Aujourd'hui, les artistes et les artisans y ont établi leurs boutiques.

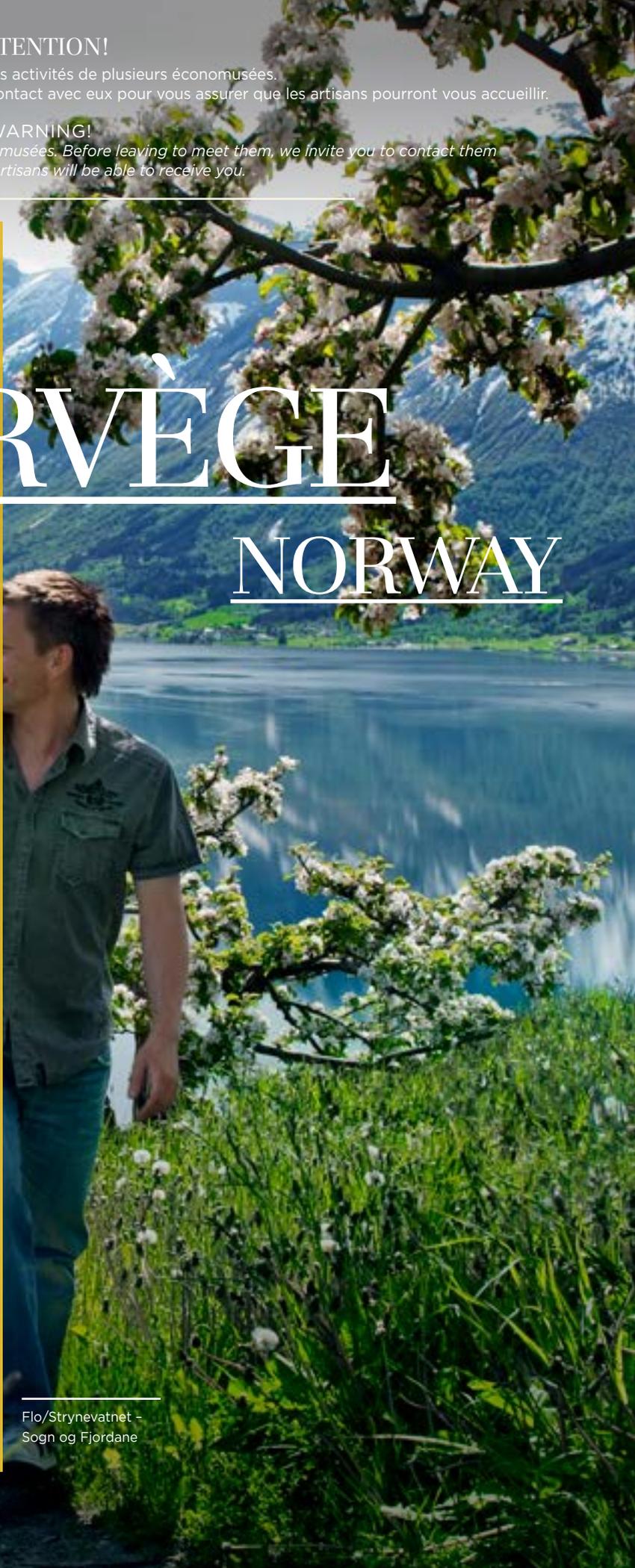
À partir de Bergen, vous pouvez facilement atteindre sept de nos économusées. Si vous allez un tout petit peu plus loin, vous pouvez visiter la région de Hardanger, Sogn et le comté de Møre et Romsdal pour un parcours de l'ensemble de nos 13 économusées.

*Western Norway often astounds travellers by its variety — from fjord to glacier, from towns teeming with cultural offerings to the solitude of mountain plateaus. And some of the greatest sensual treats are to be had in spring and autumn!*

*Perhaps no town in Europe has a more scenic welcome for travellers who arrive by sea than Bergen, Norway's most international town.*

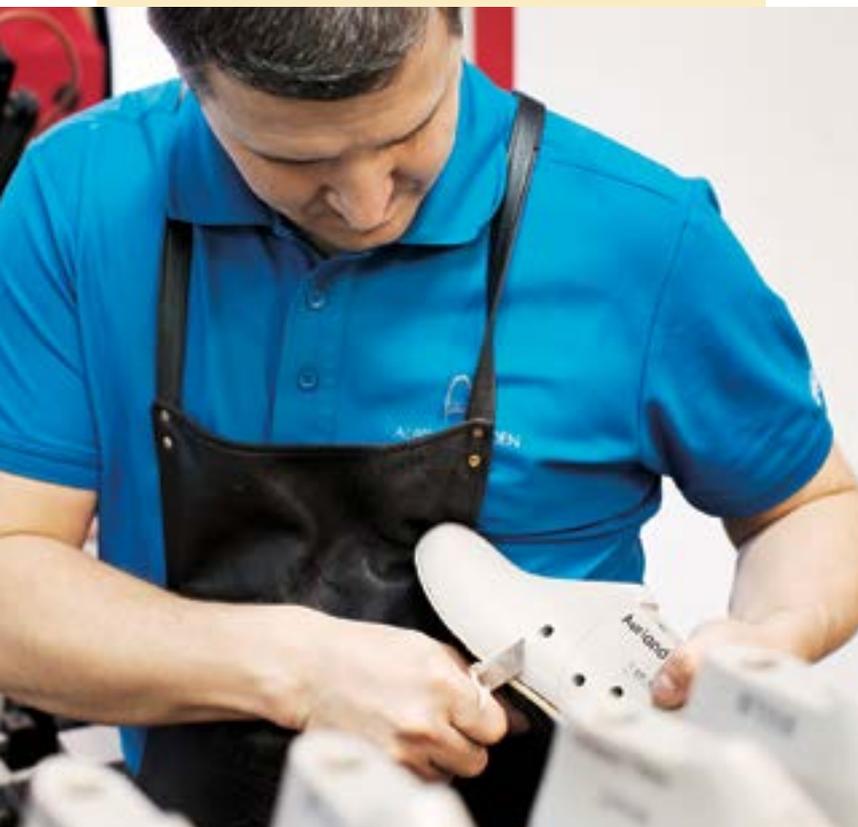
*No wonder Bryggen is listed on UNESCO's World Heritage List. Strolling the narrow wood-paved passages between these long buildings, rebuilt after a fire in 1702, is to step back into the Middle Ages, when the Hanseatic merchants here controlled the lucrative trade in dried cod from Northern Norway. Today, craftsmen and artists have set up shop here.*

*You can easily reach 7 of our économusées from Bergen. With a bit longer distance, you can travel to the beautiful region of Hardanger, Sogn and the county Møre and Romsdal for a visit to all our 13 économusées.*



Flo/Strynevatnet -  
Sogn og Fjordane

# ARTISANS BIEN CHAUSSÉS



WELL-SHOD  
ARTISANS



Fondée en 1939 par Inga et Andreas Wangen, Aurland Shoe Factory a été dirigée par la famille durant trois générations avant d'être reprise par des investisseurs locaux en 2008. L'économusée chez Aurland Shoe Factory voit le jour en 2009, une première en Europe. L'entreprise fabrique l'authentique *penny loafer*, conçu par Nils Gregorius Tveranger dans les années 1920. Elle produit également des ceintures, des sacs et des accessoires en cuir. Huit artisans œuvrent à l'atelier.

*Aurland Shoe Factory was established in 1939 by Inga and Andreas Wangen, and was run by this family for three generations, until local investors took over in 2008. Aurland Shoe Factory opened as an économusée on July 1, 2009, and it was the first économusée in Europe. Aurland Shoe Factory produces the original penny loafer, designed by Nils Gregorius Tveranger back in the 1920s. We also produce leather belts, bags and accessories. There are eight people working at the shoe factory.*

## AURLAND SHOE FACTORY

ÉCONOMUSÉE® du chausseur  
Shoemaker ÉCONOMUSÉE®

aurlandskoen.no  
post@aurlands.com



### Aurland Shoe Factory

Odden 13 B  
5745 Aurland  
T.: +47 57 63 32 12

### Octobre à mai

Lundi au vendredi  
de 8 h à 16 h

### Juin à septembre

Lundi au vendredi  
de 8 h à 17 h  
Samedi et dimanche  
de 10 h à 16 h

Visites guidées pour les groupes sur réservation seulement (du lundi au vendredi)

### October to May

Monday to Friday,  
from 8 am to 4 pm

### June to September

Monday to Friday,  
from 8 am to 5 pm  
Saturday and Sunday,  
from 10 am to 4 pm

Guided tours for groups, upon reservation only (from Monday to Friday)



# LE BARIL DE FOND EN COMBLE

## THE BARREL FROM BOTTOM TO TOP

### FJORDTØNNA

ÉCONOMUSÉE® du  
fabricant de barils  
Small barrel maker  
ÉCONOMUSÉE®

L'artisanat et les produits de Fjordtønna reposent sur des traditions ancestrales. Jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, des tonneaux de dimensions variées servaient à conserver nourriture et autres produits. En Norvège, la tonnellerie prend naissance lors de l'âge viking. Le poisson étant au cœur de l'économie norvégienne, l'art de la fabrication de petits et grands tonneaux était présent tout au long de la côte, et même dans l'arrière-pays. De nos jours, rares sont les tonneliers. Fjordtønna représente une grande tradition où la passion, les connaissances et le savoir-faire artisanal sont bien vivants. Fjordtønna peut aussi effectuer la gravure laser sur tonneau, un présent à offrir lors d'événements majeurs, de fêtes, de mariages, etc. Cette pratique gagne en popularité et en importance, et elle confère une valeur ajoutée aux articles traditionnels. Selon la disponibilité des artisans, il est possible de visiter les lieux sans réservation.

*The craft and products of Fjordtønna is based upon old traditions. Until early in the 20<sup>th</sup> century barrels of all sizes were the main containers for storing food and other products. Coopering has been known in Norway since Viking age. In such a fish based economy as in Norway's, there were cooperages all along the coast and even inland, where they practised the craft of making small and large barrels. Today there are very few coopers left. Fjordtønna represents an important tradition where the passion, knowledge and skills of the craft is still maintained. Fjordtønna can also laser engrave barrels as gifts for important events, celebrations, weddings, etc. The engraving has become very popular and important and provides an added value to the traditional products.*

fjordtynna.no  
post@fjordtynna.no

**Fjordtønna**  
Indre Tysse 56  
5650 Tysse  
T: +47 92 25 37 85  
+47 56 58 63 25

Pour en savoir plus sur les heures d'ouverture et les visites guidées, appelez FJORDTØNNA

*For more information on opening hours and guided tours, call FJORDTØNNA*



# SAVOIR- FAIRE PURE LAINE

## REALLY KNOWING HOW TO PULL THE WOOL

Hillesvåg Ullvarefabrikk est l'une des rares filatures de laine cardée encore en activité en Norvège et qui perpétue la tradition depuis sa fondation en 1898. Depuis quatre générations, la famille du fondateur Mikkel Myhr a géré l'entreprise tout en gardant intacte la tradition. La filature opère avec de vieux équipements, certaines machines ayant même plus d'une centaine d'années. Les visiteurs pourront surveiller le processus entier de production de laine douce et colorée et de laine cardée. La visite guidée de la filature vous donnera un aperçu de l'histoire de l'industrie du textile et elle vous permettra également de voir nos artisans à l'œuvre. Dans notre filature, nous utilisons toujours la même technique traditionnelle et nous avons pour mission d'intégrer la tradition locale avec les nouvelles tendances en matière de tricotage et de feutrage — en utilisant principalement la laine de brebis élevées en Norvège.

*Hillesvåg Ullvarefabrikk is one of few remaining woolen mills in Norway, with continuous traditions from the founding year of 1898. Through four generations the same family has been running the mill in the tradition of its founder, Mikkel Myhr. The Mill runs with old machinery, some machines are more than a hundred years old. Visitors are invited to watch the production of soft and colorful yarn and carded wool from beginning to end. A guided tour through our factory will give the audience insight into the history of textile industry and also the chance to meet our artisans at work. At our mill we still work by the same traditional receipt and our mission is to integrate local history with the new trends of knitting and felting—using mainly wool from Norwegian sheep breeds.*



### HILLESVÅG ULLVAREFABRIKK

ÉCONOMUSÉE® de la lainerie  
Animal fibre craft: Wool ÉCONOMUSÉE®

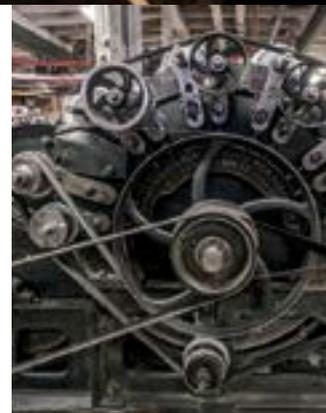


HILLESVÅG  
ULLVAREFABRIKK

#### Hillesvåg Ullvarefabrikk AS

Leknesvegen 259  
5915 Hjelmås  
T.: +47 56 35 78 00

ull.no  
post@ull.no



#### Ouvert à l'année Atelier

Lundi au vendredi  
de 9 h à 15 h 30

#### Boutique

Lundi au vendredi  
de 9 h à 16 h  
Jeudi de 9 h à 19 h  
Samedi de 10 h à 14 h

#### Visites guidées tarifées

Pour les groupes sur  
réservation seulement

#### Open year round Workshop

Monday to Friday,  
from 9 am to 3:30 pm

#### Boutique

Monday to Friday,  
from 9 am to 4 pm  
Thursday,  
from 9 am to 7 pm  
Saturday,  
from 10 am to 2 pm

#### Priced guided tours

For groups, upon  
reservation only

# VOGUEUR SUR LA VAGUE DU RENOUVEAU



## RIDING AWAY OF RENEWAL

**OSELVARVERKSTADEN**  
**ÉCONOMUSÉE\***  
**de la construction nautique**  
*Boat building ÉCONOMUSÉE\**

Oselvarverkstaden est fondé en 1997 pour préserver les connaissances et le savoir-faire concernant la fabrication de la traditionnelle chaloupe Oselvar, et la transmettre aux futures générations de constructeurs. Le chantier maritime est une institution où les fabricants peuvent affiner leurs aptitudes en exécutant, en transmettant et en développant leur art, ainsi que tout ce qui l'entoure. Petite chaloupe à rames, l'Oselvar sert d'embarcation pour la pêche et pour le transport. On la fabrique ici depuis des siècles et l'on peut facilement constater son évolution depuis le tout premier petit bateau construit à l'âge des Vikings. Depuis 2009, l'ÉCONOMUSÉE\* de la construction nautique accueille des visiteurs venus admirer les artisans en action, de la confection à la réparation des chaloupes. Nos guides vous proposent également une exposition présentant des millénaires de construction et d'usage de la chaloupe Oselvar. Oselvarverkstaden, la tradition de la construction et de l'utilisation du bateau Oselvar a été placée sur le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde de l'UNESCO en décembre 2016.

*Oselvarverkstaden was founded in 1997 to save the knowledge and skills to build the traditional Oselvar boat, and transfer it over to new generations of boat builders. The boatyard is an institution where Oselvar boat builders can perfect their skills by performing, transferring and developing the craft, skills and knowledge. The Oselvar boat is a small rowing sailboat used for fishing and all sorts of transportation. It has been built in this area for centuries and you can easily see it has developed from a small boat of the Viking era. From 2009, the boat building ÉCONOMUSÉE\* has welcomed visitors to see the artisans at work, building new Oselvar boats or repairing old ones, and to be guided in the exhibition showing thousand years of building and usage of the Oselvar boat. Oselvarverkstaden, the tradition of building and use of the Oselvar was selected on the UNESCO Register of Good Safeguarding Practices in December 2016.*



**Oselvarverkstaden**  
Hamnevegen 41  
5200 Os  
T.: +47 56 57 52 55

oselvarverkstaden.no  
post@oselvarverkstaden.no



**Ouvert à l'année**  
Lundi au vendredi  
13 h à 15 h

**Visites guidées tarifées**  
Sur réservation seulement

**Open year round**  
Monday to Friday  
From 1 pm to 3 pm

**Priced guided tours**  
Upon reservation only





## STINE HOFF KUNSTGLASS

ÉCONOMUSÉE®  
du soufflage de verre  
Glass blowing  
ÉCONOMUSÉE®



# SOUFFLE CRÉATEUR

A CREATIVE BREATH

stinehoff.no  
post@stinehoff.no



**Stine Hoff Kunstglass**  
Øvre Hopsnesvegen  
25232 Paradis  
T.: +47 55 55 14 40

**Ouvert à l'année**

Tous les jours  
de 8 h à 16 h 30

**Juillet et août**

Sur réservation  
seulement

**Open year round**

Daily  
from 8 am to 4:30 pm

**July and August**

Upon reservation only

Stine Hoff, l'ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre, se trouve dans un magnifique atelier moderne situé dans la localité de Hop, à proximité du musée Trolldhaugen d'Edvard Grieg. Stine Hoff est une artisane réputée. Elle s'intéresse avant tout aux méthodes traditionnelles du soufflage de verre. Ses œuvres sont fonctionnelles, d'expression simple et colorée. L'art du soufflage de verre est caractéristique des connaissances artisanales qui se transmettent d'une génération à l'autre entre maître et apprenti. Les outils dont se servent aujourd'hui les souffleurs de verre sont essentiellement les mêmes que ceux qui étaient employés il y a des centaines, voire des milliers d'années.

*Stine Hoff, the glassblowing ÉCONOMUSÉE®, is located in a modern and beautiful workshop building at Hop, very close to the Trolldhaugen Edvard Grieg museum. Stine Hoff is an acknowledged artisan. She is first and foremost concerned with the classical methods of blowing glass. Her works are functional, with a simple and colourful expression. The art of glassblowing is a representative for an artisan knowledge carried across generations between master and apprentice. The glassblower tools are to a large extent the same ones that were used hundreds and thousands of years ago.*





# TOUT FRAIS MOULU

FRESHLY  
GROUND

## MYLNA

ÉCONOMUSÉE® de la meunerie  
Flour milling ÉCONOMUSÉE®

Mylna est une entreprise familiale par le biais de laquelle Elias, avec ses enfants Thomas et Janne, contribue à préserver son métier dans le village. Le moulin a plus de 80 ans, et il fonctionne grâce à de l'équipement qui date du début du 20<sup>e</sup> siècle. Aussi bien les machines que le savoir-faire nécessaire à leur utilisation et entretien se font rares.

Volda Elektriske Mylne produit de la farine à partir de divers types de grains qui sont présents depuis longtemps dans l'alimentation des Norvégiens.

Le moulin Mylna peut moulinde les grains entiers, sans enlever l'enveloppe du grain avant ou pendant la mouture, mais il peut également produire de la farine tamisée.

La surface étendue des pierres, ainsi que la manière dont elles sont sculptées permettent de retenir une plus grande partie du grain. Les farines sont bien meilleures pour la santé grâce à l'abondance de fibres, de minéraux et d'antioxydants ainsi conservés.

*Mylna is a family run business, and together with his children Thomas and Janne, Elias is keeping the craft alive in the village. This mill is over 80 years old and has rare equipment, from the early 20<sup>th</sup> century. Both the machines and the knowledge of how to use and maintain them, is now hard to come by.*

*Volda Elektriske Mylne produces flour from many different types of grain, all of which have been a central part of the Norwegian diet, for a very long time.*

*Mylna can grind grains whole meal, without removing any of the shell either before or during the milling process. At the other end of the scale, Mylna also performs well with sifted flour.*

*The large surface area of the millstones and the way they are carved, means that they use a larger part of the grain. Resulting in healthier products, because of the abundance of fiber, minerals and anti-oxygens retained.*



mylna.no  
mylna@mylna.no



### Volda Elektriske Mylne AS

Hamnegata 16  
6100 Volda  
T.: +47 70 05 55 10

### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 10 h à 17 h  
Jeudi  
de 10 h à 18 h  
Samedi  
de 10 h à 16 h

### Visites guidées

Pour les groupes, sur  
réservation seulement

### Open year round

Monday to Friday,  
from 10 am to 5 pm  
Thursday,  
from 10 am to 6 pm  
Saturday,  
from 10 am to 4 pm

### Guided tours

For groups, upon  
reservation only



# CULTIVER LE FRUIT DE SA PASSION

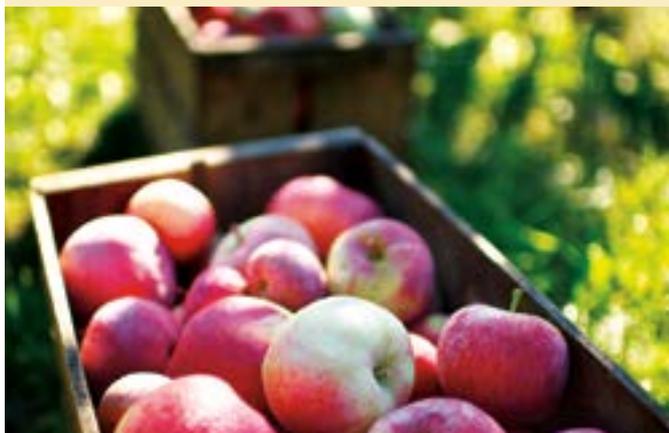
## CULTIVATING THE FRUIT OF ITS PASSION

### SYSE GARD

**ÉCONOMUSÉE®**  
**du pomiculteur**  
*Apple grower*  
**ÉCONOMUSÉE®**

L'entreprise Syse Gard est une ferme mixte ouverte à l'année où on élève des moutons et cultive des fruits. La transformation et la vente de nos produits s'effectuent dans notre boutique. La ferme Syse offre plusieurs sortes de confitures de prunes, des prunes en conserve, du jus de pommes pur à 100 %, du cidre traditionnel fait à partir de pommes, une variété de chutneys, du mouton traditionnel et des fruits frais de saison (environ à partir du 1<sup>er</sup> août). Notre ferme présente des expositions liées à la culture et à la transformation des fruits. Avec la visite guidée, vous serez renseigné sur divers aspects de la vie à la ferme à travers les saisons, sur la production et l'histoire de la ferme. Vous aurez aussi la chance de goûter quelques produits maison. En fonction de la clémence de la température, vous pourrez parcourir les vergers et visiter le vieux fumoir. Il est possible de combiner une visite de groupe avec un repas simple à base de produits maison. Veuillez réserver pour le service de traiteur.

*The Syse Gard farm is an all-round farm raising sheep and growing fruit. The produce is processed and sold at the Syse farm shop. The wide range of products from Syse farm includes several sorts of plum jam, tinned plums, 100% pure apple juice, traditional cider from apple, different kinds of chutneys, traditional mutton and seasonal fresh fruit (from about August 1). Syse farm has exhibits connected to fruit farming and processing of fruit. With the guided tour, you will learn about life on the farm through the seasons, the production and the history of the farm. There will also be an opportunity to taste some of the local produce. When the weather is nice we can walk through the orchards and visit the old smokehouse. A guided tour for groups can be combined with a simple meal based on home produce. All catering must be ordered in advance.*



sysegard.no  
syse.gard@online.no



**Syse Gard**  
Apalvegen 104  
5730 Ulvik  
T: +47 416 49 90

**Mars à décembre**  
Lundi au vendredi  
de 10 h à 17 h  
Samedi de 10 h à 14 h

**Visites guidées**  
Pour les groupes, sur  
réservation seulement

**March to December**  
Monday to Friday,  
from 10 am to 5 pm  
Saturday,  
from 10 am to 2 pm

**Guided tours**  
For groups, upon  
reservation only



# TOUT SUR LE MÉTIER DE TONNELIER

EVERYTHING  
YOU WANTED  
TO KNOW ABOUT  
BEING A COOPER



**TØNNEGARDEN**  
**ÉCONOMUSÉE®**  
**du tonnelier**  
Cooper ÉCONOMUSÉE®

Le tonneau pour harengs a été fabriqué à des millions d'exemplaires tout le long de la côte norvégienne. L'art de la fabrication des tonneaux est en train de s'éteindre tranquillement, mais à Tønnegarden, on en produit à plein régime. Dans son tout nouvel atelier, en pleine activité, la famille Gangstø reçoit les visiteurs et offre une expérience unique leur permettant d'apprendre comment sont fabriqués ces tonneaux. Le père et le fils, Jostein et Oddvar Gangstø, sont des tonneliers qui ont appris leur métier des générations qui les ont précédés. Ils ont l'ambition d'assurer la survie de leur métier en l'enseignant eux-mêmes aux générations qui vont suivre, au site de Tønnegarden.

*The herring barrel was produced by the millions along the Norwegian coastline. The art of coopering is in decline but at Tønnegarden the production is going at full speed. With a new workshop up and running, the Gangstø family offers a unique experience in learning how barrels are made. Father and son Jostein and Oddvar Gangstø are coopers who learned the craft from older generations. Their ambition is to ensure the continued existence of the craft by teaching new generations at Tønnegarden.*

tonnegarden.no  
post@tonnegarden.no



**Tønnegarden**  
Samnøyvegen 57  
5642 Holmefjord  
T.: +47 91 99 30 40

**Ouvert à l'année**  
Lundi au vendredi  
de 9 h à 16 h

**Visites guidées**  
Sur réservation seulement

**Open year round**  
Monday to Friday,  
from 9 am to 4 pm

**Guided tours**  
Upon reservation only



Photo: Johnny Bratseth



# COSTUMES TRADITIONNELS DEPUIS 1928

FOLK COSTUMES  
SINCE 1928

**BUNAD  
VERKSTED**  
ÉCONOMUSÉE®  
du costume traditionnel  
*Folk Costumes  
ÉCONOMUSÉE®*

Bienvenue chez Bunad Verksted du Musée de Romsdal à Molde. Le musée a été fondé en 1912 et on y fabrique des costumes folkloriques traditionnels depuis 1987. Chez Bunad Verksted, nous fabriquons des habits du Romsdal, pour hommes et pour femmes. Les costumes folkloriques sont des reconstitutions effectuées sur la base des textiles anciens présentés dans le magazine du musée. Le montage de tous nos habits est fait à la main et nous utilisons le savoir-faire artisanal traditionnel dans la confection de chaque vêtement. Chez Bunad Verksted, vous découvrirez une exposition sur l'histoire des textiles anciens. Dans certaines maisons anciennes de notre musée à ciel ouvert, vous aurez un aperçu des techniques artisanales d'autrefois. Laissez-vous tenter par les magnifiques cadeaux et la cuisine locale proposés à la boutique et au café de notre musée.

*Welcome to the Bunad Verksted at the Romsdal Museum in Molde. The museum was founded in 1912 and started production of traditional local folk costumes, in 1987. At the Bunad Verksted we make outfits from Romsdal, for both women and men. The folk costumes are reconstructed from old textiles from the museum's textile magazine. We handcuff every garment and use traditional craftsmanship in the creation of all the clothes. At the Bunad Verksted you will find an exhibition of the history of the old textiles. In our open-air museum you get an insight into old crafts in some of the old houses. Our museum shop and café can tempt you with fine gifts and local food.*



**Bunad Verksted**  
Per Amdams Veg 4  
6413 Molde

T.: +47 97 05 26 56  
+47 71 20 24 60

bunadverksted.no  
post@romsdalsmuseet.no



**Heures d'ouverture**  
**17 juin au 11 août**

Lundi au dimanche de 11 h à 17 h

**12 août au 23 décembre**

Lundi au vendredi de 11 h à 15 h  
Samedi et dimanche de 11 h à 16 h

**27 décembre au 30 décembre**

Dimanche au mercredi de 11 h à 16 h

**Visites guidées**

Pour les groupes, sur réservation seulement

**Opening hours**

**June 17 to August 11**

Monday to Sunday,  
from 11 am to 5 pm

**August 12 to December 23**

Monday to Friday,  
from 11 am to 3 pm  
Saturday and Sunday,  
from 11 am to 4 pm

**December 27 to December 30**

Sunday to Wednesday,  
from 11 am to 4 pm

**Guided tours**

For groups, upon reservation only



CIDERHUSET

ciderhuset.no  
post@ciderhuset.no



**Ciderhuset**  
Sjøtunsvegen 32  
6899 Balestrand  
T.: +47 90 83 56 73

**Atelier**  
**20 mai au 20 septembre**  
Lundi au vendredi  
de 13 h à 18 h

**Activités et visites guidées**  
13 h et 16 h  
Pour les groupes sur  
réservation seulement  
(à l'année)

**Restaurant**  
**20 septembre au 20 août**  
Lundi au vendredi  
de 13 h à 21 h

**Workshop**  
**May 20 to September 20**  
Monday to Friday,  
from 1 pm to 6 pm

**Activities and guided tours**  
1 pm and 4 pm  
For groups, upon  
reservation only (year round)

**Restaurant**  
**September 20 to August 20**  
Monday to Friday,  
from 1 pm to 9 pm



# FABRIQUER LE CIDRE EN FAMILLE

MAKING CIDER,  
FAMILY-STYLE

**CIDERHUSET  
(THE CIDER  
HOUSE)**

**ÉCONOMUSÉE®  
du cidrier**  
Cider making  
ÉCONOMUSÉE®

La cidrerie est gérée par deux générations de la famille Høyvik Eitungjerde, la première représentée par Eli-Grete et Åge, et la plus jeune par Tuba et Gard. Le grand-père de Åge, Andreas Eitungjerde, a créé le verger en 1922, inspirant son petit-fils à entreprendre la culture des fruits et la fabrication du cidre.

Balholm est notre marque de boissons à base de fruits et de petits fruits — faites avec passion! Dans la cave à cidre, vous trouverez les cuves et les étagères de bouteilles de ce qui deviendra du cidre moussoux. Une distillerie d'eau-de-vie en cuivre tout brillant est également installée à la cidrerie. Le cognac de haute qualité va reposer dans des fûts de chêne français pendant quelques années.

La famille présente les processus de la culture de fruits biologique et de la fabrication de jus, de cidre, de vin et de cognac aux visiteurs. Elle fait également une démonstration des méthodes traditionnelles utilisées pour la fabrication du cidre: la fermentation en bouteille, le remuage des bouteilles, le dégorgement et la fermeture des bouteilles avec des bouchons de champagne.

Les visiteurs sont enfin conviés à faire une dégustation de cidre et à partager un repas au restaurant. La boutique est ouverte tous les jours.

*The Cider House is run by the Høyvik Eitungjerde family; Eli-Grete and Åge, and the next generation Tuba and Gard. Åge's grandfather Andreas Eitungjerde established the fruit orchard in 1922. Åge was inspired by his grandfather to take up organic fruit growing and cider making.*

*Balholm is our brand for beverages from fruits and berries—made with passion! In the cider cellar you will find the fermenting tanks and racks full of bottles waiting to become sparkling apple cider. Here is also the distillery in shiny copper to manufacture high quality fruit brandy which is going to rest in French oak casks for years.*

*Family members will interpret about how we grow the fruit in the organic garden and how we transform fruits and berries into juice, cider, fruit wine and brandy. We will show how we handle the cider by the méthode traditionnelle: bottle fermentation, turning of the bottles, degorging (shooting out) of the sediments, closing the bottle with a champagne cork and finally after months becoming an exclusive sparkling cider.*

*Guests may join the cider tasting and a meal in the restaurant. The farm shop is open throughout the day.*

# DES MAINS... D'ARGENT!

THE SILVER  
TOUCH!

ARVEN AS

ÉCONOMUSÉE®  
de l'orfèvrerie  
Silversmith  
ÉCONOMUSÉE®

L'orfèvrerie Arven, en plein centre de Bergen, produit de l'argenterie depuis presque 150 ans. Lorsque vous visiterez Arven, vous verrez les artisans penchés sur leurs œuvres intemporelles de couverts en argent, d'objets de décoration intérieure et de bijoux en or et en argent. Vous pourrez vous procurer des articles créés sur place à la belle boutique de l'atelier.

*The gold- and silver factory Arven, has for nearly 150 years produced silverware in the center of Bergen. At Arven you can experience our craftsmen at work, creating timeless silver-cutlery, beautiful interior items and unique gold- and silver jewellery. You will also find a beautiful giftshop, with all the items produced on site.*



18 ARVEN 68

arven.no  
shop@arven.no



**Arven AS**

Sandbrogaten 11  
5003 Bergen  
T.: +47 55 55 14 40

**Ouvert à l'année**

Lundi au vendredi  
de 9 h à 16 h  
Samedi de 10 h à 16 h

**Visites guidées**

Pour les groupes, sur  
réservation seulement

**Open year round**

Monday to Friday,  
from 9 am to 4 pm  
Saturday,  
from 10 am to 4 pm

**Guided tours**

For groups, upon reservation  
only



Photo: Arven

Photo: Arven



# DES FROMAGES DE CLASSE MONDIALE

WORLD CLASS  
CHEESES



## TINGVOLLOST

**ÉCONOMUSÉE®**  
**de la fromagerie**  
Cheese making  
**ÉCONOMUSÉE®**

Gérée par la famille Waagen, la laiterie a été créée en 2003 sur la ferme de Saghaug, dans la municipalité de Tingvoll, sur la côte nord-ouest de la Norvège. L'histoire de la ferme remonte à 1303 et, aujourd'hui, quatre générations y vivent ensemble. Tingvolllost fabrique des fromages à moisissures bleues et blanches à base de lait de vache pasteurisé. Le fromage est transformé dans une laiterie séparée de la ferme construite en 2006. La grange voisine a été agrandie en 2009.

Trois à quatre jours par semaine, 700 litres de lait frais sont traités dans les cuves où le fromage est produit. Les fromages de Tingvolllost ont remporté des prix nationaux et internationaux. En 2016, le fromage Kraftkar a été nommé champion du monde des fromages bleus et meilleur fromage du monde lors des World Cheese Awards à San Sebastian, en Espagne.

*Tingvolllost dairy farm is run by the Waagen family. The dairy was established in 2003 at Saghaug farm in Tingvoll municipality on Norway's North-Western Coast. The farm's history dates back to 1303 and four generations live together there now. Tingvolllost makes blue and white mold cheeses based on pasteurized cow's milk. The cheese is processed in a separate dairy house on the farm built in 2006. The neighbouring barn was raised in 2009.*

*Three to four days a week 700 litres of fresh milk come straight to the vats where the cheese is produced. Tingvoll's cheeses have won both national and international awards. In 2016 the cheese Kraftkar was named world champion of blue cheeses and the world's best cheese at World Cheese Awards in San Sebastian in Spain.*

tingvollst.no  
post@tingvollst.no



**Tingvollst**  
Vågagrenda 85,  
6629 Torjulvågen  
T. :+47 461 64 000

**Ouvert à l'année**  
Lundi au vendredi  
de 8 h à 15 h  
Samedi  
de 11 h à 14 h

**Visites guidées**  
Sur réservation seulement

**Open year round**  
Monday to Friday,  
from 8 am to 3 pm  
Saturday,  
from 11 am to 2 pm

**Guided tours**  
Upon reservation only



# ÉCO- VÊTEMENTS

## SLOW CLOTHES, FAIR MADE

Oleana, compagnie de textile norvégienne, a été fondée en 1992 par Hildegunn Møster, Signe Aarhus et Kolbjørn Valestrand. Nous avons toujours préféré penser de manière non conventionnelle et aller à contre-courant. Oleana est aussi fière de son utilisation exclusive de fibres naturelles et écologiques (laine, soie et alpaga), que de l'attention qu'elle porte au design et à la qualité. La conception des modèles est l'œuvre unique de Solveig Hisdal, dont la signature se reconnaît facilement par l'ornementation et les beaux mariages de couleurs.

Lors du tour guidé de l'atelier Oleana, vous verrez aussi bien des machines à tricoter de haute technologie ultramodernes que des opérations de couture et d'assemblage traditionnelles. L'assemblage est un travail manuel hautement spécialisé qui nécessite beaucoup de temps. Nous sommes un des seuls représentants de l'industrie la plus ancienne au monde à effectuer l'ensemble du tricotage et de la couture de nos créations sur place. Vous êtes les bienvenus dans notre usine près du fjord à Ytre Arna, non loin de Bergen.

*Oleana is a Norwegian textile company founded in 1992 by Hildegunn Møster, Signe Aarhus and Kolbjørn Valestrand. We have always tended towards alternative thinking and going against the mainstream. Oleana takes pride in using only ecological natural fibres. We use wool, silk and alpaca. We put a lot of emphasis on design and good quality. Oleana's designer, Solveig Hisdal, stands behind all our designs. You can recognize her signature in the ornaments and the especially beautiful colour combinations.*

*A guided tour through Oleana's production will show you our ultra-modern high tech knitting machines, together with old traditional linking and sewing operations. Linking is time-consuming highly skilled handwork. Our employees have trained and experienced hands and eyes. The textile industry is the oldest industry in the world. We are one of the few factories, which still both knits and sews everything we produce, in our own factory. You are most welcome to visit our factory by the fjord, located in Ytre Arna, close to Bergen.*



### OLEANA

#### ÉCONOMUSÉE® de la création de mode

Fashion design  
ÉCONOMUSÉE®

oleana.no  
oleana@oleana.no



#### Oleana

Ivar Aasgaardsveg 1  
5265 Ytre Arna  
T.: +47 55 39 32 25

#### Ouvert à l'année Usine

Lundi au vendredi  
de 9 h à 15 h

#### Boutique

Lundi au mercredi et  
vendredi de 9 h à 16 h  
Jeudi de 9 h à 18 h  
Samedi de 11 h à 15 h

#### Visites guidées tarifées

Pour les groupes sur  
réservation seulement

#### Open year round Factory

Monday to Friday,  
from 9 am to 3 pm

#### Boutique

Monday to Wednesday  
and Friday,  
from 9 am to 4 pm  
Thursday,  
from 9 am to 6 pm  
Saturday,  
from 11 am to 3 pm

#### Priced guided tours

For groups, upon  
reservation only



## ATTENTION!

La pandémie chamboule les activités de plusieurs économesées.  
Avant de partir à leur rencontre, nous vous invitons à prendre contact avec eux pour vous assurer que les artisans pourront vous accueillir.

## WARNING!

*The pandemic is disrupting the activities of several économesées. Before leaving to meet them, we invite you to contact them to make sure that the artisans will be able to receive you.*

SUÈDE CULTURELLE,  
NATURELLE ET GOURMANDE

CULTURAL, NATURAL  
AND CULINARY SWEDEN

# SUÈDE

# SWEDEN

Les premiers économesées de Suède ont tous été établis dans la région de Jämtland Härjedalen, une grande province enclavée au cœur de la Scandinavie. C'est un coin de pays montagneux où les forêts et les lacs abondent. Le tourisme s'est majoritairement développé autour des sports d'hiver, particulièrement le ski alpin. En été, on aime y faire de la randonnée et aller à la pêche. Jämtland Härjedalen offre un mélange vigoureux de musique, de culture et d'activités de plein air : un vrai paradis pour les mordus de la nature et les passionnés de culture. La région est réputée pour sa gastronomie et pour ses nombreux entrepreneurs et artisans de l'industrie de la création.

Dans cette région peu peuplée, la création artisanale émanant d'une passion authentique pour la qualité semble inépuisable. Parmi le grand nombre d'entreprises brillantes du pays, trois ont été choisies pour devenir les premiers économesées de la Suède.

*Sweden's first économesée sites are all located in the region of Jämtland Härjedalen, a large land-locked province in the heart of Scandinavia. The region is a highland region defined by widespread mountains, deep forests, and lakes. Tourism is dominated by winter sports and especially alpine skiing. In the summer, hiking in the mountains and fishing in the rivers are popular activities. Jämtland Härjedalen offers a pulsating life with music, culture and outdoors activities in a sublime mix; a paradise for nature lovers and culture enthusiasts. Jämtland Härjedalen is famous for a high level of gastronomy and numerous excellent entrepreneurs and artisans in the creative industry.*

*The unique and creative handicraft with a real passion for genuine quality in this sparsely populated region seems to be never-ending. Among all of the brilliant artisan companies, three were chosen to become Sweden's first économesées.*



## FRÖSÖ HANDTRYCK

ÉCONOMUSÉE® de  
l'imprimeur textile  
Fabric printer  
ÉCONOMUSÉE®



# FAIRE BONNE IMPRESSION!

## MAKE A GOOD IMPRESSION!

Chez Frösö Handtryck, l'œuvre de l'artiste est transformée en une multitude de motifs, imprimés à la main sur une étoffe, une couleur à la fois, un mètre à la fois, sur des tables d'impression mesurant 25 mètres de longueur. Fondé en 1946, cet atelier est l'un des plus anciens ateliers suédois encore en activité où l'on confectionne toujours des étoffes à motifs imprimés à la main. Dans l'atelier de couture, les étoffes imprimées sont transformées en coussins, tabliers, sacs, serviettes, etc. Les visiteurs sont invités à être témoins de l'intégralité du processus, depuis l'idée du dessin d'origine jusqu'au produit fini, ce qui leur donne l'occasion de voir une impressionnante collection de motifs sur plus de mille écrans d'impression.

*At Frösö Handtryck, artwork is transformed into endless patterns and printed by hand on fabric, color by color, meter by meter, on 25 meter long printing tables. Founded in 1946, it is one of the oldest living Swedish hand printing workshops for patterned fabrics. In the sewing workshop the printed fabrics are turned into cushions, aprons, bags, towels etc. Visitors are guided through the whole process, from design idea to finished products and get to see an impressive collection of patterns over a thousand print screens.*

### Frösö Park

Byggnad 114  
832 96 Frösön  
T.: +46 (0) 63 434 40

frosohandtryck.com  
info@frosohandtryck.com



### Ouvert à l'année

Lundi au vendredi  
de 11 h à 16 h

### Open year round

Monday to Friday,  
from 11 am to 4 pm



Photo: Linda Porsbier, Diablitto Studios



# BRASSEUR DE BIÈRE ET D'AFFAIRES!

## THE BREWING BUSINESS IS BOOMING!

Cette brasserie artisanale est stratégiquement située à Klövsjö, l'un des plus beaux villages de la Suède, dans le comté de Jämtland, au centre du pays. De la mi-juin à la fin septembre, vous pouvez visiter les lieux, apprendre des nouveautés sur la bière et déguster la cuisine fusion mexicano-suédoise du Restaurant Humleliret, qui a fait son entrée dans le *White Guide* en 2015. Notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller l'une de nos bières en accompagnement. Vous pouvez vous asseoir à l'extérieur et relaxer en admirant le paysage ou vous procurer, dans notre boutique, bières, plateaux, t-shirts ou pintes en verre fabriquées à la main. De plus, l'entreprise travaille sur un projet de permaculture avec une plantation de pommiers pour la production prochaine de cidre.

*Offering handcrafted beers, this brewery is strategically located in one of the most beautiful villages in Sweden, Klövsjö, in the county of Jamtland, in the middle of the country. In the summertime, from mid-June until the end of September, you can visit the brewery for a roundtour, learn something new about beer, and eat nice Swedish-Mexican cross-over food in the restaurant, which has been featured in the White Guide since 2015. The staff will gladly recommend beers to match the food you order. You can sit outside and relax, admiring the view, or buy beers, trays, t-shirts, or handmade pint glasses from the shop. Also, the company is working on a permaculture project with a planting for apple trees dedicated to the upcoming cider production.*

### KLÖVSJÖ GÅRDSBRYGGERI ÉCONOMUSÉE® de la brasserie Brewing ÉCONOMUSÉE®

**Klövsjö Gårdsbryggeri**  
Blybergsvägen 9, 845 97 Klövsjö  
T. Brewery :  
+46 70 58 29 102  
T. Restaurant :  
+46 72 - 522 99 15

www.oppistuggu.se  
info@kgb-bryggeri.se



**Mi-juin à fin septembre**  
Mardi à jeudi de 12 h à 16 h  
Vendredi et samedi de 17 h à 23 h  
**Mi-décembre à mi-avril**  
Mardi au samedi de 17 h à 22 h  
**Visites guidées (été)**  
Pour les groupes, sur réservation seulement

**Mid-June to end of September**  
Tuesday to Thursday,  
from 12 pm to 4 pm  
Friday and Saturday,  
from 5 pm to 11 pm  
**Mid-December to mid-April**  
Tuesday to Saturday,  
from 5 pm to 10 pm  
**Guided tours (summertime)**  
For groups, upon reservation only



Photo: Linda Porsbier, Diablitto Studios



Photo: Linda Porsbier, Diablitto Studios



TOGETHER  
LET'S RAISE  
OUR GLASS!

# FAIRE FUSION AVEC LE VERRE

## STORSJÖHYTTAN

**ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre**  
*Glass blowing ÉCONOMUSÉE®*

À Storsjöhyttan, vous ferez la connaissance d'Ulla et de Nilla. Voyez à quoi ressemblent l'atelier et le travail de l'artisan! Vous pourrez lire à propos de l'histoire du verre, visiter les expositions et parcourir tranquillement des livres sur le verre artisanal et sa conception.

Si vous souhaitez en apprendre davantage, nous pouvons organiser une visite guidée de groupe. Il est également possible de prendre une leçon privée si la pratique de cet art vous intéresse.

*At Storsjöhyttan, you'll meet Ulla and Nilla. See how the hut looks and how the craft works! You can read about the history of glass, see the exhibitions and take your time browsing through books about glass craft and design.*

*If you want to know more about the craft, it is possible to book guided group tours. If you are also interested in trying your hand at this trade you may book a private lesson.*

**Storsjöhyttan AB**  
Sjötorget 5  
T.: +46(0) 63 13 36 30

storsjohyttan.com  
info@storsjohyttan.com

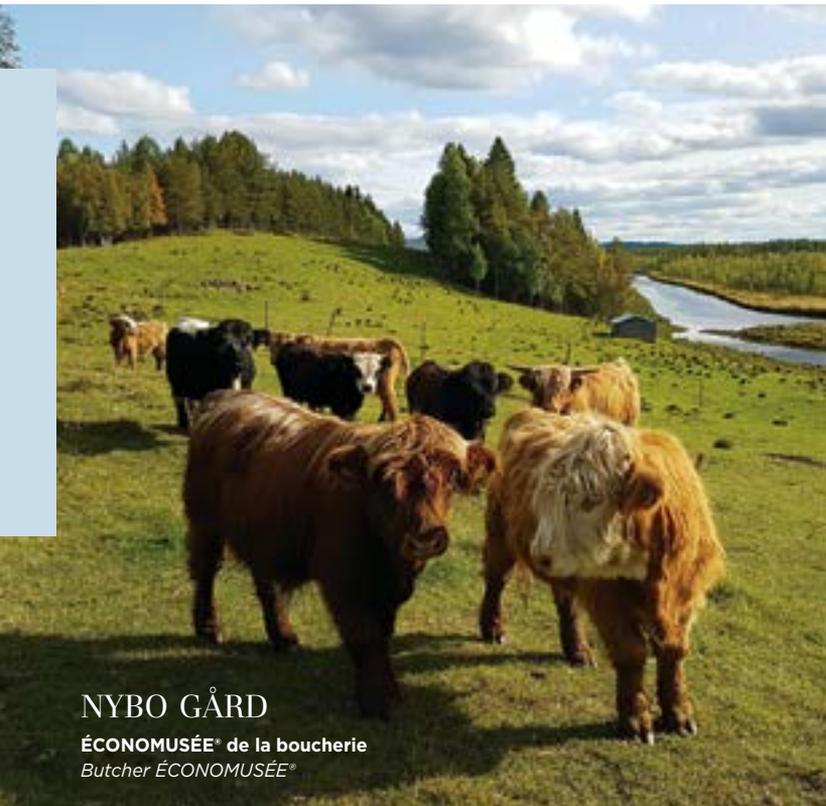


**Ouvert à l'année**  
Lundi au jeudi de 10 h à 17 h  
Vendredi de 10 h à 16 h  
Samedi de 11 h à 15 h

**Visites guidées**  
Pour les groupes sur réservation  
seulement

**Open year round**  
*Monday to Thursday,  
from 10 am to 5 pm  
Friday, from 10 am to 4 pm  
Saturday, from 11 am to 3 pm*

**Guided tours**  
*For groups, upon reservation  
only*



NYBO GÅRD

ÉCONOMUSÉE® de la boucherie  
Butcher ÉCONOMUSÉE®

EXCEPTIONAL  
ANIMALS IN AN  
EXCEPTIONAL  
SETTING



# ANIMAUX EXCEPTIONNELS DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL

Bienvenue dans notre ferme Nybo gård. Anna, Torbjörn et Manne habitent et travaillent à la ferme. Elle a été construite en 1931 et nous y habitons depuis 1990, prenant la relève du père et des tantes de Torbjörn. Notre magnifique bétail a la possibilité de paître en liberté dans les prés et les forêts.

Nous préparons des viandes et des saucisses séchées et fumées, ainsi que des découpes fraîches et congelées, telles que des filets, des surlonges et des entrecôtes par exemple. Hormis le bœuf, nous offrons également du gibier, principalement de la viande d'orignal et d'ours. À la ferme, nous avons une boulangerie où nous faisons le *tunnbröd*, notre pain plat traditionnel.

L'été nous sommes à Vikarvållallen, notre exploitation de montagne. Ce domaine est utilisé pour le pâturage depuis 1894.

*Welcome to our farm "Nybo gård". Living and working here are Anna, Torbjörn and Manne. The farm was built in 1931 and we have lived here since 1990 when we took over after Torbjörn's father and aunts. Our beautiful cattle gets to graze freely in forests and fields.*

*We prepare dried and smoked meats and sausages as well as fresh and frozen cuts like fillet, sirloin, entrecôte and more. In addition to beef we also offer game, mainly moose and bear meat. We have a bakery on the farm, where we bake "tunnbröd", a traditional flatbread.*

*In the summer we leave for our mountain holding Vikarvållallen. The area has been a mountain pasture since 1894.*

**Nybo gård**  
Vemdalsvägen 48  
840 91 Vemhan  
T.: +46 70 690 82 12

[nybogard.se](http://nybogard.se)  
[nybogard@outlook.com](mailto:nybogard@outlook.com)

Pour les heures d'ouverture, visitez notre site Web

For opening hours, visit our website

WELCOME TO  
AN ORGANIC  
TANNERY!

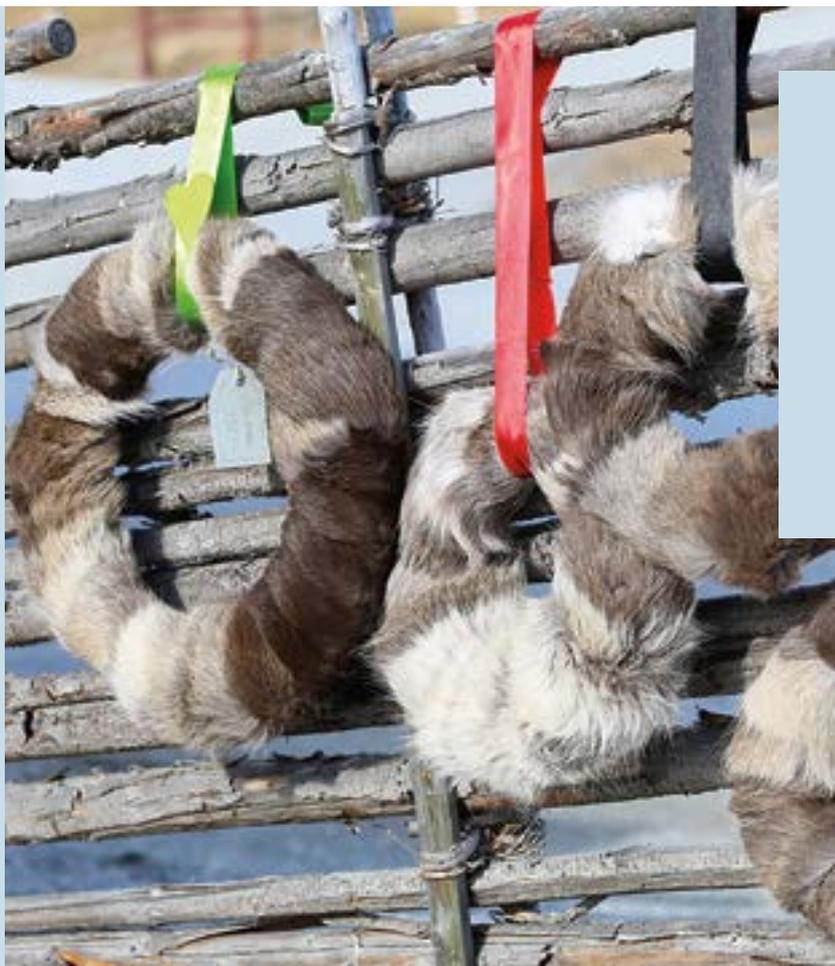
# BIENVENUE À NOTRE TANNERIE BIOLOGIQUE!

Chez Sedum Design, nous créons des produits traditionnels, tels que des peaux de mouton et du cuir de renne, mais aussi des produits nouveaux et populaires, comme des couronnes, des abat-jours et des décorations de Noël que nous concevons nous-mêmes. Hormis notre production, nous offrons un service de préparation du cuir et de la peau d'animaux aux chasseurs et aux éleveurs.

Nous traitons également les cornes d'animaux et nous faisons des bijoux en corne de renne, entre autres. La corne est coupée, sablée et sculptée à la main pour fabriquer des boutons ou des beaux bijoux sertis dans de l'argent. Notre atelier et notre boutique sont situés dans le village de montagne Bruksvallarna. Les belles montagnes sont aussi le milieu de vie des animaux à l'origine de tous nos produits!

*At Sedum we create traditional products like sheepskins and reindeer hides, but also new and popular products such as wreaths, lampshades and Christmas decorations in our own design. In addition to our own production, we offer our services to hunters and farmers who wish to get their animal hides and skins prepared.*

*We also take care of animal horns and produce, among other things, reindeer horn jewellery. The horn is cut, sanded and shaped by hand to become buttons or beautiful jewellery with silver settings. Our workshop and boutique is located in the mountain village Bruksvallarna. This is also where all our products originate—the animals have grazed among our beautiful mountains!*



## SEDUM DESIGN ÉCONOMUSÉE® de la tannerie Tannery ÉCONOMUSÉE®

**Sedum Design**  
Vallarvägen 120  
840 97 Bruksvallarna  
T.: +46 70 887 11 85

sedumdesign.se  
info@sedumdesign.se



Pour les heures d'ouverture,  
visitez notre site Web

For opening hours, visit our  
website



IN LOVE  
WITH CLAY

# EN AMOUR AVEC L'ARGILE



## DREJERIET BUTIK OCH GALLERI

ÉCONOMUSÉE®  
de la poterie  
Pottery ÉCONOMUSÉE®

« Drejeriet butik och galleri » est une coopérative de 14 membres, qui travaillent avec l'argile, tous dans un style qui leur est propre en relation avec la matière. L'atelier et la galerie ont été fondés en 1987, à Östersund.

Visitez l'atelier pour découvrir, dans une vidéo présentant le processus utilisé, l'histoire de l'argile dans la région de Jämtland. Dans la galerie sont exposées des œuvres en verre et en céramique créées par des artistes contemporains. Venez nous rencontrer! Nous serons ravis de vous faire découvrir notre travail.

*"Drejeriet butik och galleri" is a cooperative with 14 members, all working with clay, all having their unique personal design and relation to the material. The shop and gallery started in 1987 and is situated in Östersund.*

*In the shop you can read about the history of clay in the region of Jämtland, on a screen you can follow the working process in a movie. In the gallery you will find glass and ceramics of contemporary artists and you will always meet one of us willing to tell you more about our work.*

[drejeriet-keramik.se](http://drejeriet-keramik.se)



**Drejeriet butik och galleri**  
Hamngatan 7  
831 30 Östersund  
Tel. 063 13 35 33

Lundi au vendredi  
de 12 h à 17 h  
Samedi de 11 h à 15 h

Monday to Friday,  
from 12 pm to 5 pm  
Saturday,  
from 11 am to 3 pm





# ÉCOUVREZ LE SAVOIR-FAIRE AUTOCHTONE



# DISCOVER THE INDIGENOUS KNOW-HOW



[tourismeautochtone.com](http://tourismeautochtone.com)  
[indigenisquebec.com](http://indigenisquebec.com)

Contact  
1 877 698-7827



**TOURISME  
AUTOCHTONE  
QUÉBEC  
INDIGENOUS  
TOURISM**

© Photos    ⌘ Studio du Ruisseau    ⌘ Audet Photo

## SECRÉTARIAT INTERNATIONAL / INTERNATIONAL OFFICE

Pour développer un réseau dans votre pays ou votre région, ou pour toutes questions sur le réseau ÉCONOMUSÉE® et le membership, veuillez contacter:

*To develop a network in your country or region, or with general questions about the ÉCONOMUSÉE® Network and membership please contact:*

### **SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) / ÉCONOMUSÉE® NETWORK SOCIETY (ENS)**

Québec / Québec (Canada)  
economusees.com

Carl-Éric Guertin  
ceguertin@economusees.com

## SOCIÉTÉS PARTENAIRES / PARTNERS NETWORK

### ORGANISATIONS RÉGIONALES / REGIONAL ORGANISATIONS

Si vous êtes à la recherche d'un contact dans votre région ou votre pays, ou si vous êtes un artisan qui souhaite devenir membre, vous pouvez contacter:  
*If you are looking for a contact in your region or country, or you are an artisan looking to become a member, please contact:*

#### **QUÉBEC / QUÉBEC (CANADA)**

Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) /  
ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS)  
qc.economusee.com

Carl-Éric Guertin  
ceguertin@economusees.com

#### **ALBERTA (CANADA)**

Conseil de développement économique de l'Alberta  
lecdea.ca

Suzanne Prévost  
suzanne.prevost@lecdea.ca

#### **ATLANTIQUE / ATLANTIC (CANADA)**

Société du réseau ÉCONOMUSÉE® de l'Atlantique /  
Atlantic ÉCONOMUSÉE® Network  
artisansatwork.ca

Susan Furneaux  
susanfurneaux@gmail.com

#### **COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH COLUMBIA (CANADA)**

Société du réseau ÉCONOMUSÉE de la Colombie-Britannique /  
British Columbia ÉCONOMUSÉE Network Society  
Société de développement économique de la Colombie-Britannique  
sdecdb.com

Mylène Letellier  
mletellier@sdecdb.com

#### **SASKATCHEWAN (CANADA)**

Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan  
cecs-sk.ca

Stéphane Rémillard  
stephane.remillard@cecs-sk.ca

#### **GROENLAND / GREENLAND**

Municipalité de Sermersooq / Municipality of Sermersooq  
sermersooq.gl

Nivé Heilmann  
nihe@sermersooq.gl

#### **ÎLES FÉROÉ / FAROE ISLANDS**

Faroe Islands ÉCONOMUSÉE Network Society

Olga Biskopstø  
olgab@setur.fo

#### **IRLANDE / IRELAND**

Teagasc — Agriculture and Food Development Authority  
teagasc.ie

Dr. Kevin Heanue  
kevin.heanue@teagasc.ie

#### **IRLANDE DU NORD (ROYAUME-UNI) / NORTHERN IRELAND (UNITED KINGDOM)**

Causeway Coast and Glens Heritage Trust  
ccght.org

Tierna Mullan  
tierna@ccght.org

#### **ISLANDE / ICELAND**

Matis ohf. / Icelandic Food and Biotech R&D  
matis.is

Póra Valsdóttir  
thorav@matis.is

#### **NORVÈGE / NORWAY**

Royal Norwegian Society for Development  
norgesvel.no

Kari Clausen  
kari.clausen@norgesvel.no

#### **SUÈDE / SWEDEN**

Council of Region Jämtland Härjedalen  
regionjamtland.se

Ingela Fredell  
ingela.fredell@regionjh.se

#### **HAÏTI (RÉGION NORD)**

Historic Haïti  
historic-haiti.com  
info@historic-haiti.com

#### **CECI/UNITERRA**

uniterra.ca



# INTERNATIONAL NETWORK

# RÉSEAU INTERNATIONAL

## CANADA

**2 ALBERTA**  
Fromager / Cheese maker  
**Old School Cheesery**  
Vermilion  
oldschoolcheesery.com

Vitrail / Stained glass  
**Healing à la source**

**8 ATLANTIQUE/ATLANTIC**

**ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD / PRINCE EDWARD ISLAND**  
Chocolaterie / Chocolate making  
**Island Chocolates Company**  
Victoria  
islandchocolates.ca

**NOUVELLE-ÉCOSSE / NOVA SCOTIA**  
Potier d'étain / Pewterer  
**Amos Pewter**  
Mahone Bay  
amospewter.com

**NOUVEAU-BRUNSWICK / NEW BRUNSWICK**  
Ébéniste / Cabinet maker  
**The Barn in Bloomfield**  
Bloomfield  
thebarninbloomfield.com

**TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR / NEWFOUNDLAND & LABRADOR**  
Confiturier / Jam producer  
**The Dark Tickle Company**  
St. Lunaire - Griquet  
darktickle.com

Tapis crocheté / Rug Hooking  
**Livyers Lot**  
Burin Peninsula

Espace CULINAIRE - Poisson salé / CULINARY Space - Brewis and Fish  
**Battle Harbour Historic Trust**  
Battle Harbour  
battleharbour.com

Cueillette / Harvesting  
**Bonabooch Kombucha Co**  
Bonavista  
bonabooch.com

Tissage / Weaving  
**Newfoundland Fiber Mill Co.**  
Bonavista

**6 COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH COLUMBIA**  
Poterie / Pottery  
**Mary Fox**  
Ladysmith  
maryfoxpottery.ca

Distillerie d'huiles essentielles / Essential Oils Distillery  
**Okanagan Lavender & Herb Farm**  
Kelowna  
okanaganlavender.com

Distillerie / Distillery  
**Wayward Distillery**  
Courtenay  
waywarddistillationhouse.com

Brasserie / Beer brewing  
**Townsite Brewing**  
Powell River  
townsitebrewing.com

Chapelierie / Hat Making  
**Lillie & Cohoe**  
Nelson  
lillieandcohoe.com

Boulangerie / Bakery  
**The Kootenay Bakery Café**  
Nelson  
thekootenaybakerycafe.com

**45 QUÉBEC / QUÉBEC**  
Acériculture : boissons alcoolisées / Maple syrup making: alcoholic beverages  
**Domaine Acer**  
Auclair  
domaineacer.com

Savonnerie / Soap making  
**Quai des Bulles**  
Kamouraska  
quaidesbulles.ca

Fromagerie / Cheese making  
**Fromagerie La Station**  
Compton  
fromagerielastation.com

Viticulture / Vine and wine  
**Vignoble de l'Orpailleur**  
Dunham  
orpailleur.ca

Espace PATRIMOINE - Canot à glace / HERITAGE Space - ice canoe  
**Musée Les Voitures D'eau**  
L'Isle-aux-Coudres  
hotelmotelvoituresdeau.com

Cidrier / Cider maker  
**Cidres et vergers Pedneault**  
Isle-aux-Coudres  
vergerspedneault.com

Fromagerie / Cheese making  
**Laiterie Charlevoix**  
Baie-Saint-Paul  
fromagescharlevoix.com

Meunerie / Flour milling  
**Les moulins de L'Isle-aux-Coudres**  
Isle-aux-Coudres  
lesmoulinsdelisleauxcoudres.com

Papier / Paper making  
**Papeterie Saint-Gilles**  
Saint-Joseph-de-la-Rive  
papeteriesaintgilles.com

Huilière / Oil making  
**Centre de l'Émeu de Charlevoix**  
Saint-Urbain  
emeucharlevoix.com

Ferme brassicole / Brewing farm  
**Frampton Brasse**  
Frampton  
framptonbrasse.com

Fromagerie fermière / Cheese making  
**La Ferme Cassis et Mélisse**  
Saint-Damien-de-Buckland  
cassismetlisse.com

Bijouterie-joaillerie / Jewellery making  
**Le Forgeron d'Or**  
Sainte-Marie-de-Beauce  
leforgerondor.com

Vins de petits fruits / Berry wine  
**Le Ricaneux**  
Saint-Charles-de-Bellechasse  
ricaneux.com

Espace CULINAIRE / CULINARY  
Space Cabane à sucre / Sugar shack  
**Le Bistreau d'Érable**

Sainte-Lucie-de-Beauregard  
bistreauderable.com

Artisanes du mocassin / Mocassins makers  
**Atikuss**

Ushat  
atikuss.com

Chocolaterie / Chocolate making  
**Couleur chocolat**  
Sainte-Anne-des-Monts  
couleurchocolat.  
monpanierdachat.com

Savonnerie / Soap making  
**La Savonnerie du Village**  
Escuminac  
lasavonnerieduvillage.com

Liquoristerie : framboises / Liqueur making: raspberry  
**La Vallée de la Framboise**  
Val-Brillant  
valleedelaframboise.com

Boucanerie / Hard smoked herring  
**Fumoir d'Antan**  
Havre-aux-Maisons  
fumoirdantan.com

Fromagerie / Cheese making  
**Fromagerie Pied-de-Vent**  
Havre-aux-Maisons  
fromageriedupieddevent.com

Poterie / Pottery  
**Maison du potier**  
Îles-de-la-Madeleine  
g.cyr-poterie@hotmail.com

Distillerie / Distillery  
**Grand Dérangement**  
Sainte-Jacques  
Site Web en construction / Website under construction

Poterie / Pottery  
**L'arbre et la Rivière**  
Saint-Damien  
larbreetlariviere.com

Cidrier / Cider maker  
**Cidrierie du Minot**  
Hemmingford  
duminot.com

Espace PATRIMOINE - Forge traditionnelle \ HERITAGE Space - Traditional forge  
**Les forges de Montréal**  
Montréal  
lesforgesdemontreal.org

Lutherie / Instrument making: violins  
**Jules Saint-Michel**  
Montréal  
luthiersaintmichel.com

Chocolaterie / Chocolate making  
**ChocoMotive**  
Montebello  
chocomotive.ca

Chandelle / Candle makers  
**Doozy Candle**  
Chelsea  
doozycandle.com

Boutique / Shop  
**Atikuss**  
Québec  
atikuss.com

Conserverie / Cannery  
**Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)**  
Neuville  
fermelanglois@outlook.fr

Liquoristerie / Liqueur making  
**Cassis Monna & Filles**  
Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans  
cassismonna.com

Sculpture sur bois / Wood sculpture  
**Atelier Paré**  
Sainte-Anne-de-Beaupré  
atelierpare.com

Tailleur de fourrure / Fur tailor  
**Richard Robitaille Fourrures**  
Québec

Vitrail / Glass working  
**Les Artisans du vitrail**  
Québec  
artisansduvitrail.com

Apiculteur / Beekeeper  
**Miel des Ruisseaux**  
Alma  
mieldesruisseaux.com

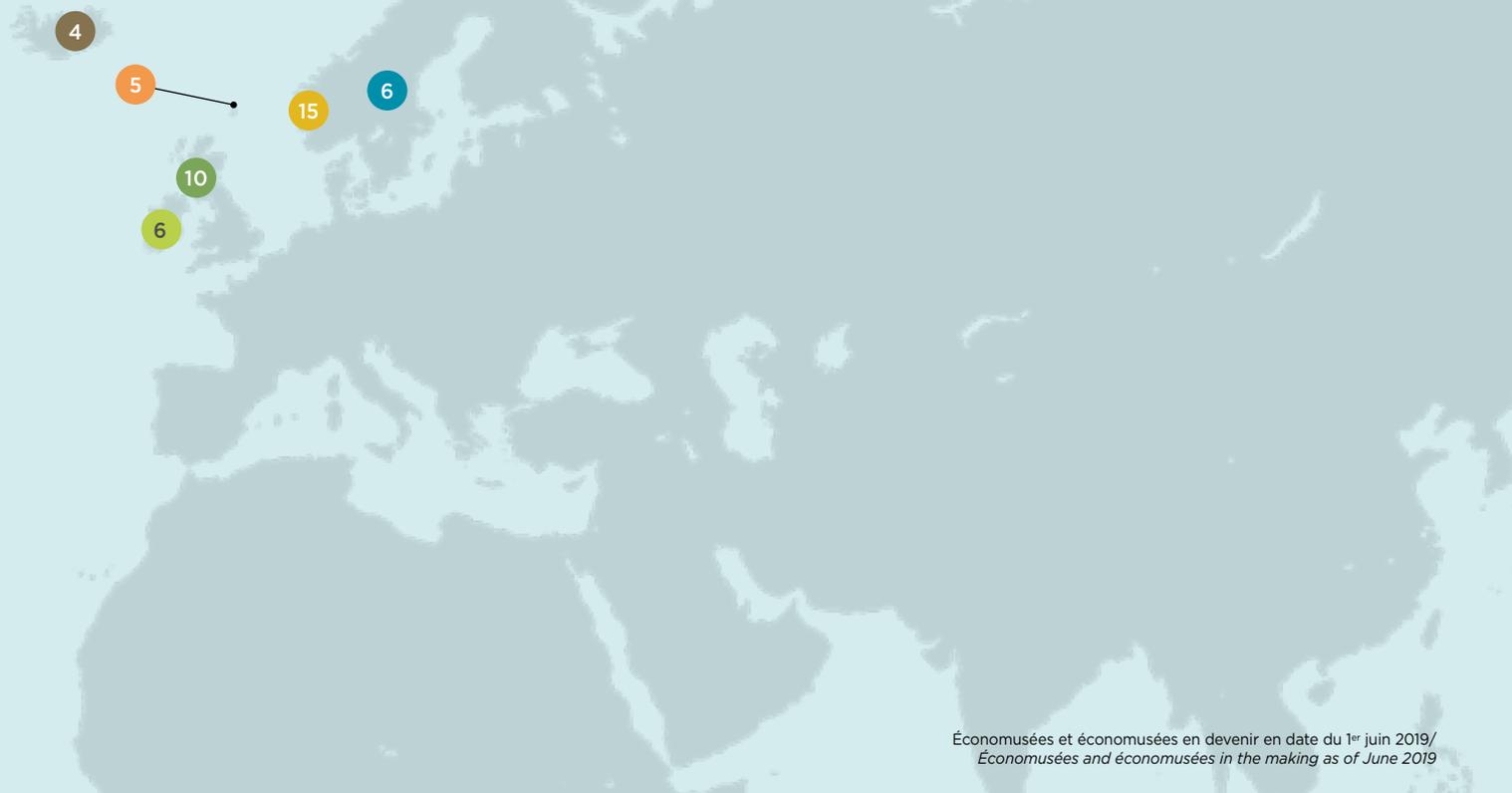
Boulangerie / Bread making  
**Boulangerie Perron**  
Roberval  
boulangerie.perron@hotmail.com

Chocolaterie des Pères / Monks Chocolate Makers  
**Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini**  
Dolbeau-Mistassini  
chocolateriedesperes.com

Confiturière: bleuets sauvage / Jam maker: wild blueberry  
**Délices du Lac-Saint-Jean**  
Albanel  
delicesdulac.com

Lainerie / Animal fibre craft: mohair  
**Le Chevrier du Nord**  
Saint-Fulgence  
chevrierdunord.com

Pelletier-bottier / Fur dealer-bootmaker  
**Bilodeau Canada**  
Normandin  
bilodeaucanada.com



Économusées et économusées en devenir en date du 1<sup>er</sup> juin 2019 /  
*Économusées and économusées in the making as of June 2019*

Prospecteur - cristallier /  
*Prospector*  
**Cristal du Lac**  
 Métabetchouan-Lac-à-la-Croix  
 cristaldulac.com

Taxidermie / *Taxidermy*  
**Bilodeau Canada**  
 Normandin  
 bilodeaucanada.com

Soufflage de verre /  
*Glass blowing*  
**Verrerie d'art Touverre**  
 Saguenay  
 touverre.com

Taille de pierres fines /  
*Fine stone cutting*  
**Touverre**  
 Saguenay  
 touverre.com

**2 SASKATCHEWAN**  
 Vins et alcools de fruits / *Wines and alcohols fruit*  
**Over The Hill Orchards**  
 Lumsden  
 Overthehillorchards.ca  
 Distillerie / *Distillery*  
**Black Fox Foarm & Distillery**  
 Saskatoon  
 blackfoxfarmanddistillery.com

## CARAÏBES

**2 HAÏTI**  
 Guildiverie  
**Guildiverie de Patrick**  
 Milot  
 Confiturière / *Jam maker*  
**Alko**  
 Cap-Haïtien, Haïti  
 produitalko@gmail.com

## EUROPE DU NORD

**1 GROENLAND / GREENLAND**  
 Création de costume traditionnel /  
*Traditional Costume making*  
**Kittat**  
 Nuuk  
 sersmersooq.gl/da/borger/  
 systuen-kittat/

**4 ISLANDE / ICELAND**  
 Poterie / *Pottery*  
**Leir 7**  
 Stykkisholmur  
 leir7.is

Tannerie / *Tannery*  
**Tannery Visitor Centre**  
 Sauðárkrúkur  
 sutarinn.is

Sculpture sur bois /  
*Wood carving*  
**Smávinir**  
 Stykkishólmur  
 smavinir.is

Crémèrie / *Creamery*  
**Erpsstaðir**  
 Búðardalur  
 erpsstaðir.is

**5 ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS**  
 Forge / *Blacksmithing*  
**Kallsgarður**  
 Trøllanes  
 mikkjal.smidjan@gmail.com

Musique traditionnelle /  
*Traditional music*  
**TUTL**  
 Tórshavn  
 tutl.com

Taille de pierre /  
*Stone sculpture*  
**The North Atlantic Basalt**  
 Skopun  
 fgv.fo

Sculpture sur bois /  
*Wood carving*  
**Joel Cole Gallery**  
 Tórshavn  
 joelcole.gallery

Fillage de laine / *Spinning*  
**Spinning Mill Mona**  
 Klingrugarður

**6 IRLANDE / IRELAND**  
 Poterie / *Pottery*  
**Breeogue Pottery**  
 Knocknahun, Co. Sligo  
 breeoguepottery.ie

Boucherie / *Butchery*  
**Kelly's Butchers**  
 Newport  
 kellysbutchers.com

Sculpture sur bois /  
*Wood carving*  
**Celtic Roots Studio**  
 Ballinahown, Athlone  
 celtic-roots.com

Fromagerie de chèvre /  
 Goats dairy  
**Aran Islands Goats Cheese**  
 Galway  
 arangoatcheese.com

Fumage de poisson /  
*Smoking fish*  
**Connemara Smokehouse**  
 Aillebrack, Ballyconneely,  
 smokehouse.ie

Fromagerie / *Cheese making*  
**St Tola Irish Goat Cheese**  
 Gortbofearna, Maurices Mills,  
 Ennistymon,  
 st-tola.ie

**10 IRLANDE DU NORD, ROYAUME-UNI / NORTHERN IRELAND, UNITED KINGDOM**

Huilerie / *Oilmill*  
**Broughter Gold**  
 Limavady  
 broughtergold.co.uk

Boucherie : chèvre /  
 Goat butchery  
**Broughgammon**  
 Ballycastle  
 broughgammon.com

Fabricant de hurley /  
 Hurley maker  
**Scullion Hurls**  
 Ballinena  
 scullionhurls.com

Boulangerie / *Bakery*  
**Ursa Minor**  
 Ballycastle  
 ursaminorbakehouse.com

Brasserie / *Brewery*  
**Hillstown Brewery**  
 Randalstown  
 hillstownbrewery.com

Bijouterie / *Jewellery*  
**Steensons Jewellers**  
 Glenarm  
 thesteensons.com

Forge / *Blacksmithing*  
**Hot Milk Forge**  
 Ballymena  
 artistblacksmithschool.com

Fumage d'aliment / *Smoking foods*  
**North Coast Smoke House**  
 Ballycastle  
 northcoastsmokehouse.com

Aquarelle / *Watercolour*  
**Audrey Kyle Art**  
 Islandmagee  
 gobbinsirishartni.com

Crémèrie / *Creamery*  
**The Creamery Can**  
 Glarryford  
 thecreamerycan

**15 NORVÈGE / NORWAY**  
 Chausseur / *Shoemaker*  
**Aurland Shoe Factory**  
 Aurland  
 aurlandskoen.no

Fabricant de barils /  
 Small barrel maker  
**Fjordtønna**  
 Tysse  
 fjordtynna.no

Lainerie / *Animal fibre craft: wool*  
**Hillesvåg Ullvarefabrikk**  
 Leknesvegen  
 ull.no

Construction nautique /  
 Boat building  
**Oselvarverkstaden**  
 Os  
 oselvarverkstaden.no

Soufflage de verre /  
 Glass blowing  
**Stine Hoff Kunstglass**  
 Bergen  
 stinehoff.no

Meunerie / *Flour milling*  
**Mylnå**  
 Hamnegata  
 mylna.no

Pomiculteur / *Apple grower*  
**Syse Gard**  
 Syse Gard  
 sysegard.no

Tonnellerie / *Cooper*  
**Tønnegarden**  
 Samnøyvegen  
 tonnegarden.no

Costume traditionnel /  
 Traditional costume  
**Bunad Verksted**  
 Molde  
 bunadverksted.no

Cidrier / *Cider making*  
**Ciderhuset**  
 Balestrand  
 ciderhuset.no

Orfèvre / *Silversmith*  
**Arven**  
 Bergen  
 arven.no

Fromagerie / *Cheese making*  
**Tingvoll Ost**  
 Torjulvågen  
 tingvollst.no/

Création de mode /  
 Fashion design  
**Oleana**  
 Ytre Arna  
 oleana.no

Article de table / *Tableware*  
**SKAUGUM BESTIKK**  
 Furusetveien  
 skaugum.info

Fromagerie / *Cheese factory*  
**Hol Ysteri**  
 Nerolsgutu  
 holysteri.no

**6 SUÈDE / SWEDEN**

Imprimeur textile /  
 Fabric printer  
**Frösö Handtryck**  
 Frösön  
 frosohandtryck.com

Brasserie / *Brewing*  
**Klövsvjå Gärdsbryggeri**  
 Klövsvjå  
 kgb-bryggeri.se

Soufflage de verre /  
 Glass blowing  
**Storsjöhyttan**  
 Sjötorget  
 storsjohyttan.com

Boucherie / *Butcher*  
**Nybogard**  
 Vemhan  
 nybogard.se

Tannerie / *Tannery*  
**Sedum Design**  
 Bruksvallarna  
 sedumdesign.se

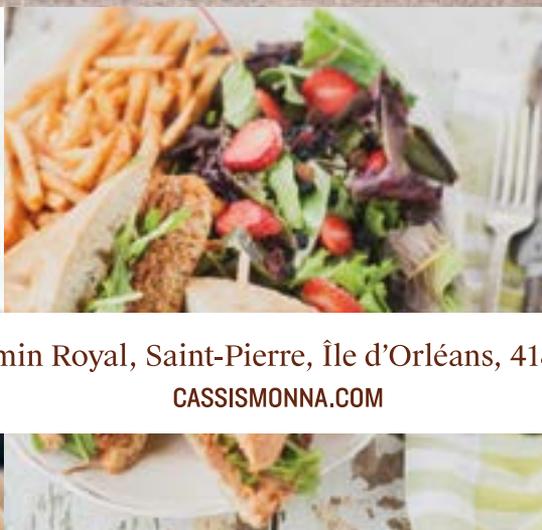
Poterie / *Pottery*  
**Drejeriet**  
 Östersund  
 drejeriet-keramik.se/



# UN ARRÊT INCONTOURNABLE!

A MUST STOP !

BOUTIQUE — CAVE À VIN / WINE CELLAR — ÉCONOMUSÉE  
RESTAURANT — CRÈMERIE / DAIRY BAR



1225, chemin Royal, Saint-Pierre, Île d'Orléans, 418 828-2525  
CASSISMONNA.COM

# Rencontrez nos Meet our artisans

MIEL DES RUISSEAUX - ALMA



BILODEAU CANADA - NORMANDIN



DÉLICES DU LAC SAINT-JEAN - ALBANEL



LE CHEVRIER DU NORD - SAINT-FULGENCE



TOUVERRE - LA BAIE



Saguenay  
LacSaintJean.ca

DES ARTISANS PASSIONNÉS PRÊTS À VOUS PARTAGER LEUR SAVOIR-FAIRE.  
WHERE PASSIONATE ARTISANS LOOK FOWARD TO SHARING THEIR KNOW-HOW.



Artisans à l'œuvre  
ÉCONOMUSÉE® | RÉSEAU  
INTERNATIONAL