

# Des Artisans à l'œuvre pour l'accessibilité

Guide des infrastructures et des services accessibles des membres  
*Artisans à l'œuvre* de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

**2023**



---

# Le projet d'accessibilité

## Présentation de Kéroul et du mandat

Interlocuteur privilégié du ministère du Tourisme du Québec en matière d'accessibilité depuis 1987, **Kéroul** est un organisme à but non lucratif dont la mission est de rendre le tourisme et la culture accessibles aux personnes à capacité physique restreinte au Québec.

Avec le soutien financier du ministère du Tourisme du Québec, Kéroul a évalué l'accessibilité des infrastructures et des services de quarante économusées à travers le Québec. Les visites ont été effectuées pendant l'été et l'automne 2022.

L'objectif de ces évaluations était de présenter un portrait de l'accessibilité des entreprises membres de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et de les accompagner afin qu'elles posent des gestes concrets pour améliorer le parcours du visiteur et l'inclusivité des différentes clientèles.

Le guide que vous consultez présentement est le résultat de ces évaluations. Il présente un tableau complet des infrastructures et des services accessibles des *Artisans à l'œuvre* certifiés accessibles ou partiellement accessibles afin d'offrir une information précise aux usagers.

---

## Mise en contexte

Ce guide est destiné aux visiteurs qui cherchent des informations sur l'accessibilité physique des *Artisans à l'œuvre* de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®. Il présente les infrastructures d'accueil de ces entreprises et organisations œuvrant en métier d'art,

en bioalimentaire ou encore dans la mise en valeur de pratiques du patrimoine immatériel. Les photographies présentes permettent d'illustrer les lieux et leur accessibilité.

---

## La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®



La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1992 et basée dans la ville de Québec au Canada. Elle est aussi propriétaire et promotrice du concept ÉCONOMUSÉE® et de ses cinq autres concepts vivant sous sa marque *Artisans à l'œuvre*.

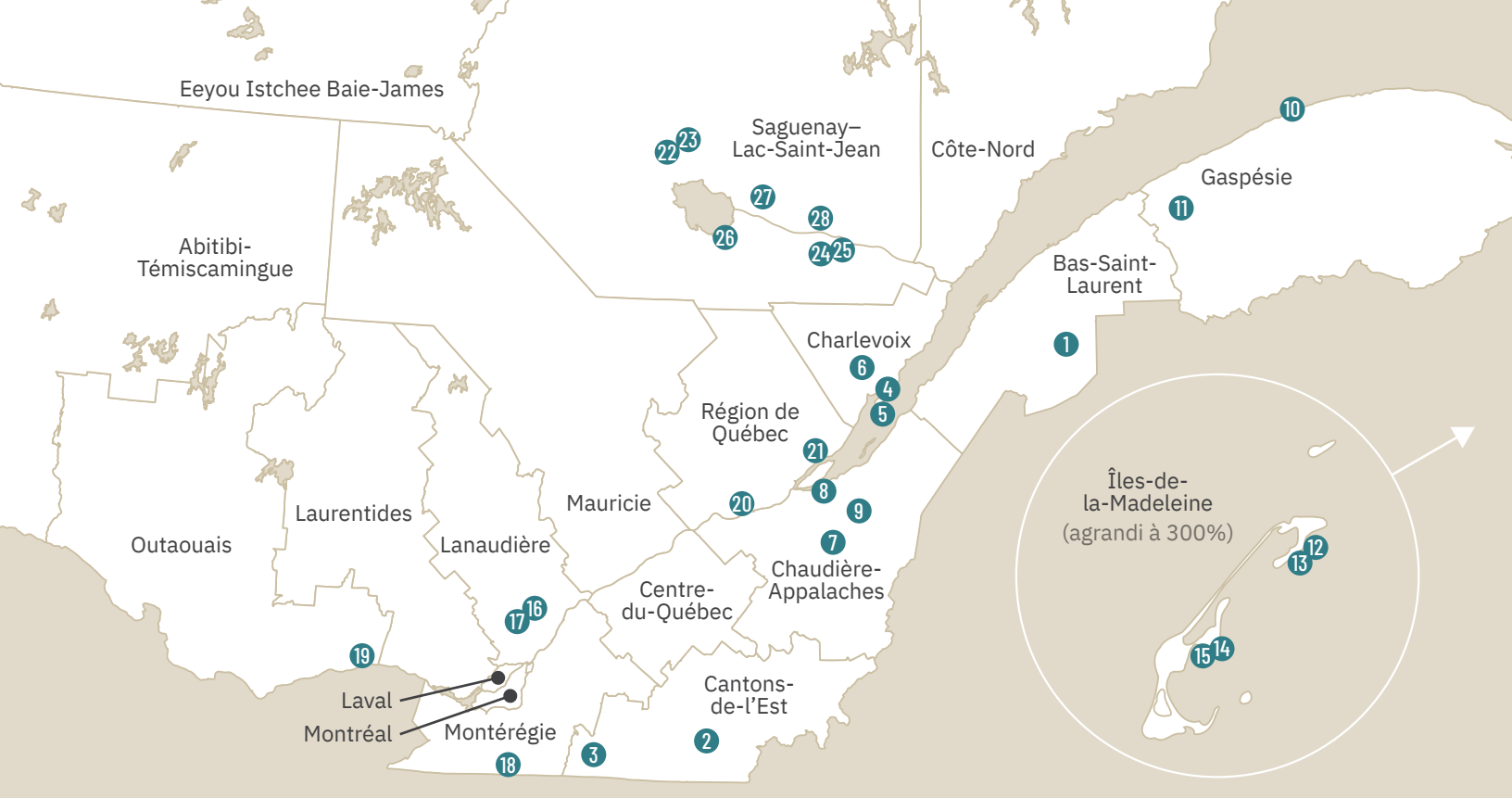
La SRÉ travaille avec un réseau de partenaires qui partagent tous les mêmes objectifs, soit la préservation, la perpétuation et la promotion de certains éléments du

patrimoine immatériel tels que les connaissances et les savoir-faire transmis de génération en génération.

Elle contribue à la sauvegarde et à la mise en valeur d'une grande diversité de pratiques culturelles traditionnelles grâce au déploiement de sa marque *Artisans à l'œuvre* et au développement de projets liés au patrimoine. Elle s'inscrit dans la volonté d'occuper de façon dynamique les territoires et de développer les régions de façon durable.

La SRÉ soutient la pérennité des artisans-entrepreneurs ou organisations porteurs de savoir-faire par l'accompagnement entrepreneurial et l'implantation de concepts permettant l'accroissement de leur attractivité et la génération de revenus.

Enfin, par sa mission et la nature de ses entreprises membres, la SRÉ est fière de contribuer au tourisme responsable et durable.



## Présentation des économusées

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | <b>Domaine Acer – ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées</b> ..... 4             | 15 | <b>Fromagerie du Pied-De-Vent – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie</b> ..... 8  |
| 2  | <b>Fromagerie La Station – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière</b> ..... 4                   | 16 | <b>Alchimiste - Microbrasserie – ÉCONOMUSÉE® du brasseur</b> ..... 9  |
| 3  | <b>Vignoble de l'Orpailleur – ÉCONOMUSÉE® du vigneron</b> ..... 4                              | 17 | <b>Distillerie Grand Déangement – ÉCONOMUSÉE® du distillateur</b> ..... 9                                       |
| 4  | <b>Cidrierie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier</b> ..... 5                         | 18 | <b>Cidrierie du Minot – ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur</b> ..... 9   |
| 5  | <b>Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie</b> ..... 5                  | 19 | <b>ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie</b> ..... 12  |
| 6  | <b>Centre de l'Émeu de Charlevoix – ÉCONOMUSÉE® de l'huilière</b> ..... 5                      | 20 | <b>Ferme Langlois et fils - Chez Médé – ÉCONOMUSÉE® du marâcher : maïs sucré de Neuville</b> ..... 12           |
| 7  | <b>Microbrasserie Frampton Brasse – ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur</b> ..... 6                 | 21 | <b>Atelier Paré – ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois</b> ..... 12   |
| 8  | <b>Le Ricaneux – ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits</b> ..... 6                             | 22 | <b>Délices du Lac-Saint-Jean – ÉCONOMUSÉE® de la confitière : bleuets sauvages</b> ..... 13                     |
| 9  | <b>Ferme Cassis et Mélisse – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière: lait de chèvre</b> ..... 6 | 23 | <b>Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini Inc. – ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères</b> ..... 13 |
| 10 | <b>Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE® du chocolatier</b> ..... 7                                   | 24 | <b>Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre</b> ..... 13                                     |
| 11 | <b>La Vallée de la Framboise Inc. – ÉCONOMUSÉE® des liquoristes : framboise</b> ..... 7        | 25 | <b>Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines</b> ..... 14                             |
| 12 | <b>La Maison du Potier – ÉCONOMUSÉE® de la poterie</b> ..... 7                                 | 26 | <b>Cristal du Lac – ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier</b> ..... 14   |
| 13 | <b>Boulangerie Grandma's Bakery – Espace culinaire – Table de Grandma's</b> ..... 8            | 27 | <b>À l'Orée des Champs – ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau</b> ..... 14                                    |
| 14 | <b>Le Fumoir d'Antan – ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie</b> ..... 8                                | 28 | <b>Le Chevrier du Nord – ÉCONOMUSÉE® de la chevrrière/agrovestimentaire</b> ..... 14                            |

# Bas-Saint-Laurent

## 1 **Domaine Acer – ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées**

Au Domaine Acer, l'érable et le savoir-faire vinicole donnent des produits exceptionnels. L'expérience commence par une balade, charmante, pour vous rendre à destination, des caves de vieillissement des acers jusqu'à la cabane à sucre. On vous parlera de méthodes de production, de l'art de la fermentation, des saveurs complexes de l'érable, de ses vertus et de ses accords possibles en cuisine. En 1996, le Domaine Acer obtient le tout premier permis de production artisanale de boissons alcoolisées à base d'érable : une histoire à découvrir.



© JHA

# Cantons-de-l'Est

## 2 **Fromagerie La Station – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière**

De la terre à l'assiette, cette fromagerie familiale participe à chaque étape de transformation de ses fromages fermiers biologiques, reconnus à travers le Québec. La Station se distingue par son attachement profond pour la terre, son souci du bien-être des animaux, ses pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et du rythme de la nature, et son amour du travail bien fait. Son fromage fermier, certifié bio et fabriqué à partir du lait de son troupeau de vaches, porte les arômes de sa région. À l'intérieur, espaces d'accueil, vue sur la salle d'affinage, multimédia, expérience multisensorielle immersive dans une salle de vieillissement du fromage et « orgue des senteurs » vous font entrer dans le quotidien de cette famille de passionnés.



© Gaëlle Leroyer

## 3 **Vignoble de l'Orpailleur – ÉCONOMUSÉE® du vigneron**

Un pionnier de la viticulture au Québec, enraciné depuis 1982 dans le décor bucolique de la vallée de Dunham, le vignoble de l'Orpailleur vaut le détour. Seul, en famille, en couple ou avec des amis, venez découvrir l'histoire incroyable de ce vignoble du Québec. Profitant de visites commentées ou libres, du sentier viticole ou du parcours d'interprétation, vous serez ravis de vos découvertes sur des thèmes tels que la viticulture québécoise, la culture du raisin, le processus de vinification, les cépages et les défis du climat. Vous terminerez votre visite par une dégustation dans une atmosphère chaleureuse.



© Dominique Lafond

# Charlevoix

4

## Cidrierie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier

L'entreprise Cidrierie et Vergers Pedneault est issue d'une riche tradition familiale, innovante et visionnaire créant des produits savoureux! Entreprise familiale centenaire, cette cidrierie est la principale exploitation fruitière de la région. 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.



© Gaëlle Leroyer

5

## Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie

Une expérience fascinante au rythme de l'époque des moulins à vent et à eau, réunis dans un site unique en Amérique! C'est à la suite d'une famine que les habitants de l'Isle-aux-Coudres obtiennent l'autorisation de construire un moulin à eau en 1825, puis un moulin à vent en 1836, ainsi qu'une maison du meunier. Les moulins tombent ensuite dans l'oubli avant d'être remis en fonction dans les années 1980. Ces travaux de restauration respectent l'intégrité des moulins qui conservent leurs lourdes meules de pierre pour broyer les grains. Apprenez l'histoire des moulins et celle de la vie des meuniers, et familiarisez-vous avec les traditions de cette île particulière.



© Moulins

6

## Centre de l'Émeu de Charlevoix – ÉCONOMUSÉE® de l'huilière

À Saint-Urbain, Raymonde Tremblay gère la plus grande ferme d'émeus au Canada, avec plus de 400 têtes. De l'élevage à la mise en marché, en passant par la transformation, elle réalise elle-même toutes les étapes de production et de distribution. Depuis sa fondation en 1997, le Centre valorise l'élevage de l'émeu sans antibiotiques et sans hormones dans un environnement sain et respectueux. Son processus unique de fabrication d'huile d'émeu à 100 % et de viande rouge extra-maigre est le fruit de nombreuses années de recherche. Vous serez assurément conquis lors de votre passage.



© CEC

# Chaudière-Appalaches

7



## Microbrasserie Frampton Brasse – ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur

Frampton Brasse est une entreprise familiale née d'un intérêt commun : la passion pour les produits brassicoles et la volonté de développer un site touristique à Frampton. Créée en 2002, l'entreprise est productrice et transformatrice de bières, permettant de contrôler la fabrication et la qualité des produits. Le savoir-faire de l'entreprise est reconnu mondialement, raflant plusieurs prix pour leurs produits. Lors de votre visite, vous découvrirez toutes les étapes de fabrication, à savoir le brassage, la fermentation, la filtration, la mise en bouteille, l'étiquetage et l'emballage.



© Stéphanie Allard

8



## Le Ricaneux – ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits

L'expérience « Le Ricaneux » se veut authentique, conviviale, contemporaine et respectueuse de la tradition. C'est l'endroit idéal pour rire et explorer! En visites libres ou guidées, découverte des fruits en saison, survol des différents procédés de fabrication par la magie de la réalité virtuelle et dégustation vous attendent. Sans oublier un sentier d'interprétation aménagé vous permettant de découvrir l'histoire de l'entreprise qui a débuté dans les années 1970. Aujourd'hui, les traditions se poursuivent avec Nathalie, qui a repris le flambeau de l'entreprise familiale et poursuit la production des apéritifs, des liqueurs fines et autres délices, tels gelée, vinaigre et confit, qui font la réputation du Ricaneux.



© Jeff Frenette

9



## Ferme Cassis et Mélisse – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière: lait de chèvre

Artisane fromagère depuis 2004, Aagje transforme chaque jour le lait biologique de ses 80 chèvres laitières. Elle conçoit des fromages uniques en leur genre, représentatifs de son terroir et de ses chèvres. Découvrez le site bucolique et le fonctionnement de cette ferme à travers une visite de la chèvrerie. Cette dernière vous permettra d'approfondir vos connaissances sur ces petits ruminants ainsi que sur la fabrication du fromage. Couronnez le tout avec une activité de dégustation.



© Stéphanie Allard

# Gaspésie

## 10 Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE® du chocolatier

Carl Pelletier est artisan chocolatier depuis plus de 25 ans. C'est à Sainte-Anne-des-Monts qu'il a fondé Couleur Chocolat en 2008. Il choisit des matières premières de qualité et collabore souvent avec des producteurs locaux pour l'achat d'arômes. Il aime mettre en lumière sa région et vous retrouverez l'identité de la Gaspésie dans chaque bouchée fabriquée de façon artisanale. Lors de votre visite, vous aurez l'occasion de faire une visite guidée virtuelle. Un *must* à découvrir.



© Couleur Chocolat

## 11 La Vallée de la Framboise Inc. – ÉCONOMUSÉE® des liquoristes : framboise

Du champ à la dégustation, venez découvrir toute une gamme de produits 100 % locaux en compagnie d'artisans passionnés. La Vallée de la Framboise est une entreprise agroalimentaire familiale qui voue une passion pour l'histoire et la culture des petits fruits. Vous serez accueillis avec chaleur dans un décor enchanteur, et vous vivrez une expérience authentique et mémorable grâce à l'autocueillette, la visite des champs et des installations, le partage d'informations et la dégustation de produits de qualité.



# Îles-de-la-Madeleine

## 12 La Maison du Potier – ÉCONOMUSÉE® de la poterie

Des mains habiles qui transforment l'argile en belles pièces utilitaires ou décoratives peintes à la main aux couleurs et paysages inspirés des Îles-de-la-Madeleine. À la maison du potier, vous pourrez échanger avec ces artisans passionnés, les observer en pleine action, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, à l'image de l'hospitalité légendaire des Madelinots. Un atelier de peinture sur poterie est également proposé sur place. Sortis tout droit de l'atelier, des produits uniques, fonctionnels et durables évoquent par leur design et leurs couleurs cette région enchanteresse.



13



### Boulangerie Grandma's Bakery – Espace culinaire – Table de Grandma's

La Grandma's Bakery est une boulangerie où les femmes transmettent l'identité culinaire forte de la région à travers leur production. Vous pourrez déguster les pains, biscuits et autres douceurs que confectionnent les artisanes. Leur passion vous donnera envie d'en savoir plus sur ces recettes, afin de les refaire chez vous.

14



### Le Fumoir d'Antan – ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie

Découvrez les secrets du boucanage et l'histoire des fumoirs avec la famille Arseneau, qui exerce ce savoir-faire artisanal depuis trois générations. Le boucanage est une technique de conservation que perpétue le Fumoir d'antan. Inscrit dans la tradition familiale, ce savoir-faire assure la qualité et l'authenticité des produits de l'entreprise. Les Arseneau y fument le filet de hareng, le maquereau, le saumon, le pétoncle et plus encore. Témoignages, photographies et objets divers vous font revivre l'époque des boucaneries des Îles, d'hier à aujourd'hui. Lors de la visite, ne manquez pas le spectacle saisissant des milliers de poissons suspendus pour le boucanage : un parcours empreint d'histoire qui se déploie dans la salle d'un fumoir.



© Nigel Quinn

15



### Fromagerie du Pied-De-Vent – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie

Depuis 1998, le cœur de la mission demeure inchangé : miser sur la qualité et l'unicité du produit à offrir. Dans le décor enchanteur des Îles de la Madeleine, vous vivrez une expérience unique. Une visite de la ferme laitière vous fera découvrir les vaches de race canadienne, dont l'arrivée aux Îles relève de l'exploit! Dégustation, démonstration, interprétation sur différents faits reliés à la fabrication et à l'histoire du fromage complètent cette rencontre inoubliable avec ces artisans fromagers.



© Martin Fiset



# Lanaudière

## 16 Alchimiste - Microbrasserie – ÉCONOMUSÉE® du brasseur

Les brasseurs d'Alchimiste s'inspirent de la région afin de produire des bières en collaboration avec des producteurs locaux. Ils utilisent des techniques de brassage traditionnelles, ainsi que certaines techniques moins conventionnelles qui ont des racines très anciennes dans les différentes traditions brassicoles du monde. Chaque création est l'occasion pour l'équipe de faire parler la créativité, au service du goût.



© Ysabelle Latendresse

## 17 Distillerie Grand Dérangement – ÉCONOMUSÉE® du distillateur

La Distillerie Grand Dérangement a le goût de « déranger ». En 2016, ses propriétaires ont créé l'entreprise pour se démarquer sur le marché des spiritueux en fabriquant un alcool du grain à la bouteille respectant le développement durable. Première distillerie biologique de la région de Lanaudière, où la majorité du grain biologique servant à produire l'alcool de ses spiritueux pousse à moins de 10 kilomètres de la distillerie. Lors de votre visite, découvrez toute l'histoire qui se cache derrière ce nom de Grand Dérangement : de la grande déportation des Acadiens en 1755 jusqu'à leur arrivée en sol québécois, et plus particulièrement en Nouvelle-Acadie et à Saint-Jacques.



© Antoine Lacombe

# Montérégie

## 18 Cidrierie du Minot – ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur

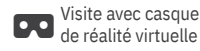
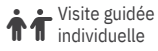
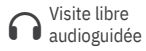
La Cidrierie du Minot fabrique des cidres de qualité issus d'une agriculture raisonnée et d'un terroir propice à la pomme. La famille Demoy obtient en 1988 le premier permis de production artisanale de cidre, ouvrant ainsi la porte à la cidriculture québécoise. Rencontrez des artisans passionnés, dans le cadre d'une visite guidée qui vous fera découvrir les secrets de fabrication qui font des cidres du Minot des cidres d'exception.



© Kéroul

# Des infrastructures et services accessibles

Informations			
#	Nom de l'établissement	Région	Adresse
1	Domaine Acer – ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées	Bas-Saint-Laurent	145, Route du Vieux Moulin, Auclair QC G0L 1A0
2	Fromagerie La Station – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière	Cantons-de-l'Est	440, chemin de Hatley, Compton QC J0B 1L0
3	Vignoble de l'Orpailleur – ÉCONOMUSÉE® du vigneron	Cantons-de-l'Est	1086, rue Bruce (route 202), Dunham QC J0E 1M0
4	Cidrerie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier	Charlevoix	3384, chemin des Coudriers, Isle-aux-Coudres QC G0A 3J0
5	Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie	Charlevoix	36, chemin du Moulin, Isle-aux-Coudres QC G0A 1X0
6	Centre de l'Émeu de Charlevoix – ÉCONOMUSÉE® de l'huilière	Charlevoix	683, avenue Royale, Québec QC G1E 1Z1
7	Microbrasserie Frampton Brasse – ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur	Chaudière-Appalaches	430, Rang 5 et 6, Frampton QC G0R 1M0
8	Le Ricaneux – ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits	Chaudière-Appalaches	5540, Rang Sud-Est, St-Charles-de-Bellechasse QC G0R 2T0
9	Ferme Cassis et Mélisse – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière: lait de chèvre	Chaudière-Appalaches	212, Rang de la Pointe-Lévis, St-Damien-de-Buckland QC G0R 2Y0
10	Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE® du chocolatier	Gaspésie	36, 2 <sup>e</sup> Rue Ouest, Ste-Anne-des-Monts QC G4V 2H1
11	La Vallée de la Framboise Inc. – ÉCONOMUSÉE® des liquoristes: framboise	Gaspésie	34, Route Lauzier, Val-Brillant QC G0J 3L0
12	La Maison du Potier – ÉCONOMUSÉE® de la poterie	Îles-de-la-Madeleine	806, chemin Principal, Grosse-Île QC G4T 6B6
13	Boulangerie Grandma's Bakery - Espace culinaire – Table de Grandma's	Îles-de-la-Madeleine	787, chemin Principal, Grosse-Île QC G4T 6B5
14	Le Fumoir d'Antan – ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie	Îles-de-la-Madeleine	27, chemin du Quai, Havre-aux-Maisons QC G4T 5M1
15	Fromagerie du Pied-De-Vent – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie	Îles-de-la-Madeleine	149, chemin de la Pointe-Basse, Havre-aux-Maisons QC G4T 5H7
16	Alchimiste - Microbrasserie – ÉCONOMUSÉE® du brasseur	Lanaudière	681, rue Marion, Joliette QC J6E 8S3
17	Distillerie Grand Dérangement – ÉCONOMUSÉE® du distillateur	Lanaudière	44, rue Marcel-Lépine, Saint-Jacques QC J0K 2R0
18	Cidrerie du Minot – ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur	Montérégie	376, Chemin de Covey Hill, Hemmingford QC J0L 1H0
19	ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie	Outaouais	502, rue Notre-Dame, Montebello QC J8M 1B2
20	Ferme Langlois et fils - Chez Médé – ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville	Région de Québec	1087, route 138, Neuville QC G0A 2R0
21	Atelier Paré – ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois	Région de Québec	9269, avenue Royale, Ste-Anne-de-Beaupré QC G0A 3C0
22	Délices du Lac-Saint-Jean – ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuets sauvages	Saguenay-Lac-Saint-Jean	170A, rue principale, Albanel QC G8M 3J8
23	Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini – ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères	Saguenay-Lac-Saint-Jean	555, rte du Père-François-Xavier, Dolbeau-Mistassini QC G8L 5E5
24	Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre	Saguenay-Lac-Saint-Jean	3205, boul. de la Grande-Baie Sud, La Baie QC G7B 1G1
25	Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines	Saguenay-Lac-Saint-Jean	3205, boul. de la Grande-Baie Sud, La Baie QC G7B 1G1
26	Cristal du Lac – ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier	Saguenay-Lac-Saint-Jean	1840, route 169, Métabetchouan-, Lac-à-la-Croix QC G8G 1B3
27	À l'Orée des Champs – ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau	Saguenay-Lac-Saint-Jean	795, Rang 7, Saint-Nazaire QC G0W 2V0
28	Le Chevrier du Nord – ÉCONOMUSÉE® de la chevière/créatrice en agrovestimentaire	Saguenay-Lac-Saint-Jean	71, rang St-Joseph, Saint-Fulgence QC G0V 1S0



Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Visite					
													✓			
													✓			
													✓			\$
														✓		
													✓			\$
													✓			
														✓		
													✓			\$
														✓		
													✓			\$
														✓		\$
													✓			\$
													✓			\$
													✓			\$
														✓		
													✓			\$
													✓			\$
													✓		✓	\$ *
															✓	\$
															✓	\$

# Outaouais

## 19 ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie

Situé dans la magnifique gare patrimoniale en bois rond de Montebello, ChocoMotive offre des visites guidées pour groupes, la possibilité de voir travailler l'artisan grâce à son atelier accessible au public, de même que des cours privés d'initiation à la fabrication de chocolats fins. Fondée en 2005, cette chocolaterie artisanale vous permettra de vivre une expérience à la fois authentique et créative.



© Myriam Baril Tessier

# Région de Québec

## 20 Ferme Langlois et fils - Chez Médé – ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville

En saison estivale, la Ferme Langlois cultive le succulent blé d'inde de Neuville, qui bénéficie d'une appellation réservée reconnue garantissant au consommateur l'authenticité de sa provenance, ainsi qu'une variété de fruits et légumes. La Ferme Langlois se distingue aussi par son volet transformation et mise en conserve, un savoir-faire inscrit dans le patrimoine familial. Les aliments sont préparés à partir de recettes familiales. Cela fait plus de 350 ans que la famille Langlois s'investit, de génération en génération, afin de perpétuer les traditions et le patrimoine agricoles de ses ancêtres.



© Cedrick Jacob

## 21 Atelier Paré – ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois

L'atelier Paré est unique par son concept d'interprétation des légendes traditionnelles québécoises à travers les sculptures. La sculpture sur bois est un savoir-faire traditionnel qui, au fil du temps, s'est élevé jusqu'à orner les églises. Sur place, vous découvrirez un espace d'accueil dédié au créateur, le maître-sculpteur Alphonse Paré. Vous serez invités à observer les artistes au travail, en processus de création ou de production. Ceux-ci se feront un plaisir de vous expliquer leur démarche artistique, et de vous faire toucher et sentir le bois et la matière.



# Saguenay–Lac-Saint-Jean

22



## Délices du Lac-Saint-Jean – ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuets sauvages

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean est spécialisée dans la transformation du bleuët sauvage. Elle a pour objectif d'offrir des produits faits à partir de ce petit fruit emblématique de la région. 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. Rencontrez les artisanes productrices et faites une visite de l'ÉCONOMUSÉE® pour en apprendre davantage sur l'histoire et les bienfaits des bleuëts.



© Gaëlle Leroyer

23



## Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini Inc. – ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères

La chocolaterie d'aujourd'hui représente des décennies d'effort et de développement de la part de la communauté des Pères Trappistes, mais c'est aussi la passion et la fierté de ses travailleurs qui lui donnent sa force. Fondée en 1939, elle perpétue les traditions, tout en étant tournée vers l'avenir et ouverte à l'innovation. Vous aurez l'occasion de découvrir les 80 ans d'histoire et d'en apprendre davantage sur les procédés et l'histoire de ses chocolats traditionnels.



© Francis doucet

24



## Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre

Giuseppe Benedetto, italien d'origine, mais bien ancré au Québec, pratique son métier depuis 40 ans : souffleur de verre et tailleur de pierre. Dans son atelier, il transforme devant vous plusieurs pierres en bijoux, objets décoratifs ou utilitaires, ainsi qu'en œuvres originales. Vous serez impressionné par le savoir-faire et par la riche histoire que Giuseppe partage avec passion. Toujours en quête de nouvelles formes, le sculpteur verrier conçoit une grande variété de produits issus de différentes techniques de manipulation, de coloration et de cuisson.



## 25 Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines

Venez observer Giuseppe Benedetto lorsqu'il taille, polit et grave des pierres, dont l'amazonite, l'hypersthène et la labradorite. Véritable passionné, il vous invite même à participer à certaines étapes de transformation. Tailleur et souffleur de verre, il crée des objets d'une grande variété avec l'objectif d'y capturer et arrêter le temps.



## 26 Cristal du Lac – ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier

Fondée en 2010, l'entreprise Cristal du Lac vous offre la possibilité de vivre une expérience unique de prospection de cristaux de quartz et de voir leur transformation. Le site renferme des cristaux de différentes variétés. Sous le toit d'une grange centenaire qui a conservé tout son cachet d'antan, le tout rehaussé par un accueil des plus chaleureux, petits et grands vivront intensément des activités associées au monde de la minéralogie.



© Canopée

## 27 À l'Orée des Champs – ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau

L'entreprise familiale centenaire est productrice ovine et transformatrice de produits issus de sa production. La table champêtre, À l'Orée des Champs, met en valeur les produits régionaux et propose un menu qui privilégie l'agneau produit sur place ainsi que les saveurs du terroir. Une cuisine délicieuse qui prend ses racines sur la terre familiale. Un site enchanteur à découvrir.



© Janick Brassard

## 28 Le Chevrier du Nord – ÉCONOMUSÉE® de la chevrère/agrovestimentaire

Le Chevrier du Nord est une ferme familiale qui élève la chèvre angora. L'entreprise transforme le mohair en fil pour réaliser des étoffes recherchées avec lesquelles elle confectionne des vêtements chauds et uniques. Les méthodes anciennes de fabrication ont pour but de ponctuer le caractère intemporel des vêtements.



© Catherine Gallichand

# Qu'est-ce que *Artisans à l'œuvre* : ÉCONOMUSÉE® ?

## Présentation *Artisans à l'œuvre*

L'expérience *Artisans à l'œuvre*, c'est avant tout la découverte de savoir-faire traditionnels qui perdurent et qui ont su évoluer dans le temps. C'est une rencontre privilégiée entre des artisans passionnés et des visiteurs curieux d'en apprendre davantage sur leurs pratiques, leurs métiers et leurs produits locaux.

C'est l'occasion unique de vivre une expérience enrichissante et authentique dans un ÉCONOMUSÉE®.

Un ÉCONOMUSÉE® est une entreprise qui permet la mise en valeur des artisans et de leurs métiers traditionnels qui ont su évoluer dans le temps par le partage de leurs savoir-faire aux visiteurs. La rencontre avec l'artisan est au cœur de l'expérience vécue dans un ÉCONOMUSÉE®.

Cette expérience innovatrice, reconnue à l'échelle internationale, est promue par la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® depuis plus de 30 ans.



Vignoble de l'Orpailleur – ÉCONOMUSÉE® du vigneron © SRÉ



Cidrerie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier © Kéroul

# Des infrastructures accessibles

Lors de leurs visites, les évaluateurs de Kéroul utilisent une série de **critères d'accessibilité** afin de déterminer si le parcours du visiteur propose une expérience satisfaisante pour la majorité des personnes se déplaçant avec une aide à la mobilité.

Les aménagements et les services adaptés aux personnes ayant une déficience visuelle ou auditive sont aussi pris en compte et répertoriés.

## L'entrée

### Une entrée accessible

- Sans marche, sans seuil, ou présence d'une rampe d'accès
- Largeur de porte de plus de 80 cm
- Ouverture facile de la porte ou ouvre-porte automatique

### Une entrée partiellement accessible

- Présence d'un seuil de plus de 1,3 cm et non biseauté
- Largeur de porte restreinte
- Porte sans ouvre-porte automatique exigeant un effort physique important

### Une entrée non accessible

- Présence d'une marche ou plus
- Largeur insuffisante de la porte



Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini Inc. – ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères © Kéroul

## La boutique

### Un comptoir d'accueil accessible

- Comptoir d'accueil à hauteur adaptée
- Dégagement suffisant sous le comptoir d'accueil
- Terminal de paiement à la portée de la main des personnes à mobilité réduite

### Un comptoir d'accueil partiellement accessible


- Comptoir d'accueil surélevé
- Aucun dégagement sous le comptoir, ou dégagement insuffisant
- Accès au terminal de paiement nécessitant l'aide d'un accompagnateur




ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie © Kéroul – Promo-Accès



## Les activités d'interprétation, l'espace artisan

 Un espace d'interprétation ou espace artisan accessible

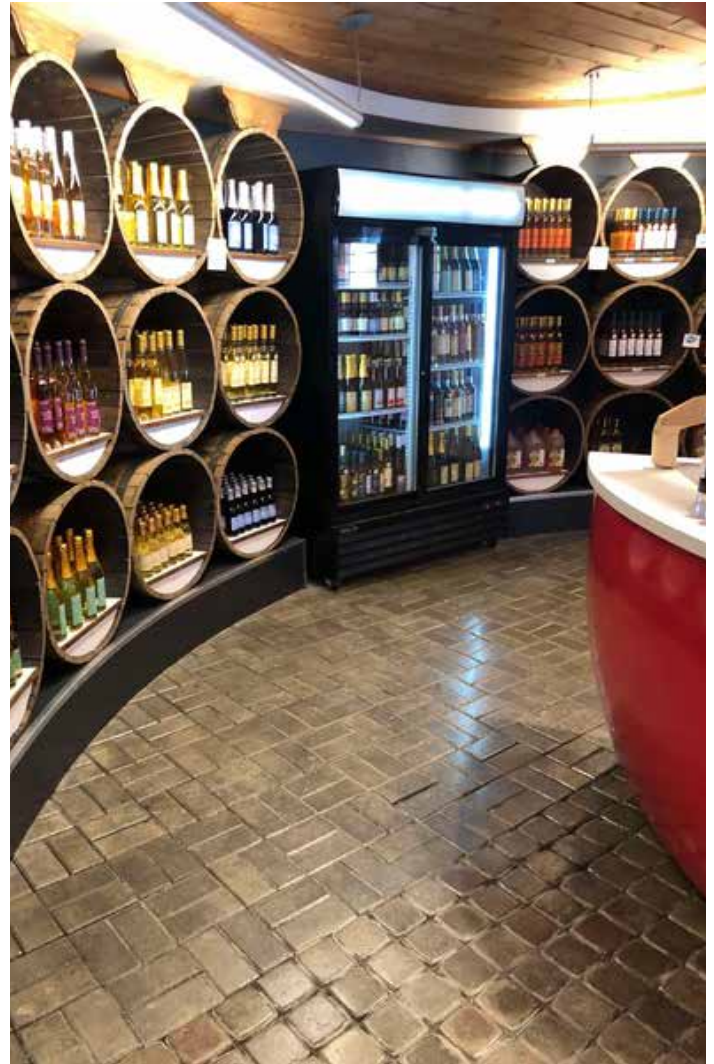
- Parcours sans obstacles
- Toutes les sections sont accessibles
- Les objets et cartels exposés à 1,2 m de hauteur ou moins

 Un espace d'interprétation ou espace artisan partiellement accessible

- Certaines sections inaccessibles
- Certains objets ou cartels exposés trop haut



Cristal du Lac – ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier © Kérout



Cidrerie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier © Kérout

## La toilette

 Une toilette accessible

- Barres d'appui à la portée de la main
- Zone de transfert adéquate
- Aire de manœuvre de plus de 1,2 m (cabinet accessible) et de plus de 1,5 m (toilette unique)

 Une toilette partiellement accessible

- Barres d'appui pouvant être absentes ou mal situées
- Zone de transfert susceptible d'être restreinte
- Aire de manœuvre susceptible d'être restreinte

 Une toilette non accessible

- Entrée d'une largeur restreinte ou insuffisante
- Zone de transfert insuffisante ou absente
- Aire de manœuvre insuffisante ou absente




Cidrerie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier © Kérout

## Autres installations et services

D'autres installations et services accessibles sont disponibles dans certains écomusées :

- Stationnement réservé (privé ou sur rue)
- Visite guidée

 Service pour personne ayant une déficience auditive

- Vidéo sous-titrée et/ou avec un médaillon en langue des signes du Québec (LSQ)

 Services pour personnes ayant une déficience visuelle

- Panneaux d'interprétation en gros caractères, en relief et/ou en braille
- Pièces et objets exposés bien éclairés
- Exploration tactile sur une partie ou sur l'ensemble de l'exposition
- Audiodescription

Pour tous les détails sur le niveau d'accessibilité des écomusées veuillez consulter les fiches en ligne sur le site Internet de Kéroul ([www.keroul.qc.ca](http://www.keroul.qc.ca)).



Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE® du chocolatier © SRÉ



Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie © Kéroul

### Équipe de production

#### Évaluateurs Kéroul

Claudia Benoit, Jonathan Gagnier, Cédric Larouche, Nathalie Roy

#### Rédaction

Faustine Maréchalle (Kéroul)

Cindy Vaillancourt (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®)

#### Administration

Lyne Ménard

#### Relecture

René Kirouac

#### Graphisme

Karl Rowley [Krafix.com](http://Krafix.com)

### Coordonnées

#### Kéroul

514 252-3104 [info@keroul.qc.ca](mailto:info@keroul.qc.ca) [www.keroul.qc.ca](http://www.keroul.qc.ca)

#### La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

(Promotrice de la marque Artisans à l'œuvre)

418 694-4466 [info@economusees.com](mailto:info@economusees.com) [www.artisansaloeuvre.com](http://www.artisansaloeuvre.com)

Photo de la couverture : ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie © Kéroul - Promo-Accès  
Photo de la dernière page : Domaine Acer – ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées © JHA

© 2023 Kéroul Ce document a été rendu possible grâce à un appui financier du ministère du Tourisme du Québec.



- 1 ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie © Kéroul - Promo-Accès
- 2 Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie © Kéroul
- 3 Atelier Paré – ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois © Kéroul
- 4 Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie © Kéroul
- 5 Fromagerie du Pied-De-Vent – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie © Martin Fiset
- 6 Le Chevrier du Nord – ÉCONOMUSÉE® de la chevrerie/agrovestimentaire © Kéroul
- 7 Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre © Kéroul
- 8 Ferme Cassis et Mélisse – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière : lait de chèvre © Stéphanie Allard

# SRÉ | SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

PROMOTRICE DE L'EXPÉRIENCE  *Artisans à l'œuvre at work*

