



Artisans à l'œuvre at work

Spécial gourmand / Gourmet special

Artisans à l'œuvre : l'expérience ultime pour explorer les coulisses du Québec gourmand

Artisans at work:
your all-access
pass to Québec's
culinary scene
and secrets

artisansaloeuvre.com

ÉDITION QUÉBEC 2023 - 2024



La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

The ÉCONOMUSÉE® Network Society

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ), une organisation à but non lucratif, est la propriétaire et la promotrice du concept ÉCONOMUSÉE® et de ses cinq autres concepts vivant sous sa marque expérience Artisans à l'œuvre : ESPACE PATRIMOINE, ESPACE CULINAIRE, ATELIER, BOUTIQUE ET DESTINATION.

La SRÉ est une organisation internationale travaillant 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 des connaissances et des savoir-faire transmis de génération en génération. Elle contribue ainsi à la sauvegarde et à la mise en valeur d'une grande diversité de pratiques culturelles traditionnelles.

La SRÉ travaille ainsi à assurer la pérennité des artisans-entrepreneurs ou organisations porteurs de savoir-faire en les accompagnant dans la mise à l'avant-scène de ce qu'ils font de mieux. Par conséquent, tant la rencontre avec l'artisan que la génération de revenus provenant des visiteurs contribuent à occuper de façon active les territoires et à développer de façon durable les régions.



The ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS), a non-profit organization, is the founder, owner and operator of the ÉCONOMUSÉE® and five other concepts promoted under the Artisans at work brand experience: HERITAGE SPACE, CULINARY SPACE, WORKSHOP, BOUTIQUE and DESTINATION.

The ENS is an international organization whose PARTNERS share similar goals. Together they seek to preserve and promote the continuation of intangible cultural heritage, such as the knowledge, know-how and skills passed down from generation to generation. Their work contributes to safeguarding and enhancing various traditional cultural practices.

The ENS works to ensure the sustainability of artisan entrepreneurs, organizations, and their know-how by helping them bring out their best. The ENS contributes to local areas' active and sustainable development by enhancing visitor-artisan interaction and visitor revenues.



Photo : Distillerie Grand Dérangement

Artisans à l'œuvre : qui sont-ils?

Who are the Artisans at work?

Les Artisans à l'œuvre travaillent dans le domaine des métiers d'art ou du bioalimentaire. 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. Vous serez frappé par leur désir de vous faire connaître leur métier. Ils se démarquent par la transmission de leur savoir-faire et leur volonté à lui donner un avenir. Leur expérience, développée au fil des ans, rend leur production unique et authentique. Sensibles depuis longtemps à l'achat local, à la traçabilité des produits et aux circuits de proximité, ils avaient adopté ces principes bien avant qu'ils ne soient à la mode.

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. C'est une rencontre privilégiée qui permet de vivre une expérience enrichissante et authentique. Ambassadeurs naturels de leur milieu, les artisans ne manqueront pas de vous partager l'histoire locale qui a inspiré ce qu'ils sont aujourd'hui.

Enfin, l'expérience Artisans à l'œuvre, c'est la découverte de savoir-faire traditionnels qui perdurent et qui ont su évoluer dans le temps.

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

The network artisans operate in craft trades or the bio-food sector. They are the heart, the soul and the founders of the business they brought to life, often through tireless effort, and they do not fear going off the beaten path to propel their business further. Their creativity, determination and boldness are reflected in their wares.

Learn about their journey as you pass through the doors of their workshop. You will be struck by our artisans' desire to share their craft with you. Passing on their know-how for posterity is what sets them apart. The skills they have gathered over the years bring uniqueness and authenticity to their products. Aware of the importance of buying locally, product traceability and proximity circuits, our artisans adopted these principles long before they became mainstream.

Visiting their workshop opens a window to local culture and supports more responsible tourism. It's a chance encounter to live a fulfilling and authentic experience. As natural ambassadors of their environment, the artisans will share the local history that inspired them to become what they are today.

Lastly, the Artisans at work experience is the discovery of traditional know-hows that have endured and evolved.

The ÉCONOMUSÉE® Network Society has promoted this internationally renowned, innovative curatorial experience for over 30 years.

Table des matières

Table of contents

- 2 La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®**
The ÉCONOMUSÉE®
Network Society
- 3 Artisans à l'œuvre : qui sont-ils?**
Who are the Artisans at work?
- 6 Mot de la ministre des Relations internationales et de la Francophonie et ministre responsable de la Condition féminine**
A Word from the Minister of International Relations and La Francophonie and Minister Responsible for the Status of Women
- 7 Mot de la présidente et du directeur général**
A word from the President and the Executive Director
- 8 Vivez l'expérience des six différents concepts**
Experiencing the six different concepts
- 9 QUÉBEC Le berceau des ÉCONOMUSÉES**
Québec: The birthplace of the ÉCONOMUSÉES
- 10 Les membres du secteur bioalimentaire au Québec**
Members of the biofood sector in Québec
- 35 Artisans à l'œuvre : votre sésame pour explorer les coulisses du Québec gourmand**
Artisans at work:
your all-access pass to Québec's culinary scene and secrets
- 36 Artisans à l'œuvre : une question de « saveur-faire »!**
Artisans at work:
it's all about flavour!
- 41 Les fromages du Québec : tout un monde de raffinement et de caractère à explorer grâce aux Artisans à l'œuvre**
Let Artisans at work show you a whole world of refinement and character through Québec cheeses
- 44 Douceur, précision, créativité : l'incroyable savoir-faire des chocolatiers québécois**
Masters of sweetness, precision, and creativity – Meet Québec's expert chocolatiers
- 46 Miels, confitures, petits fruits : du soleil et de la bonne humeur plein les petits pots!**
Honey, jams, berries: sunshine and good times in every jar!
- 48 Vins, cidres et alcools fins : l'art et la manière de mettre la nature en bouteille**
Wines, ciders and fine spirits: the art and the skill of capturing nature in a bottle
- 53 De nouveaux Artisans à l'œuvre à découvrir**
New Artisans at work to discover
- 60 Les appellations réservées et les termes valorisants : un gage de qualité distinctif!**
Reserved designations and added-value claims: a token of the quality of distinctive products
- 63 Artisans à l'œuvre détenant un produit d'appellation réservée**
Artisans at work whose product has a reserved designation
- 64 À table avec l'identité culinaire**
At the table with culinary identity
- 70 Réseau Québec**
Québec network
- 71 Réseau international**
International network

**SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) /
ÉCONOMUSÉE® NETWORK SOCIETY (ENS)**

905, de Nemours, bureau 220
Québec, Québec
Canada G1H 6Z5

Téléphone : 418 694-4466
info@economusees.com

artisansaloeuvre.com

Ce projet a été rendu possible grâce au

This project has been made possible by

**Relations
internationales
et Francophonie**



Photo page couverture / Front cover photo

Couleur Chocolat

Icônes décrivant les services offerts sur place /

Icons describing the services offered on site



Accessibilité complète :

présence de l'ensemble
des critères d'accessibilité

Full accessibility:

meets all accessibility criteria



Accessibilité avec aide :

partiellement accessible

Assisted accessibility:

partial availability



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



Alcool : vin, bière et autres
boissons alcoolisées

Alcohol: wine, beer and
other alcoholic beverages



Activités extérieures :

aires de jeux, sentiers,
interprétation

Outdoor activities:

playgrounds, trails,
interpretation



Proximité : piste cyclable

Nearby: bicycle path



Proximité :

sentier de motoneige

Nearby: snowmobile trail



Pique-nique : espace avec
tables de pique-nique

Picnic area: space with
picnic tables



Point de vue : paysage,
panorama à proximité

Viewpoint: landscape,
panorama nearby



Autobus : stationnement
pour autobus

Bus: bus parking



Wi-Fi : accès gratuit
au réseau Wi-Fi

Wi-Fi: free access
to the Wi-Fi network

ISSN 2369-2383

IMPRIMÉ AU CANADA © 2023-2024 Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Tous droits réservés. La SRÉ a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements fournis dans ce magazine. Elle ne peut être tenue responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Toute reproduction, en tout ou en partie, est interdite sans la permission écrite au préalable de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®.

PRINTED IN CANADA © 2023-2024 ÉCONOMUSÉE® Network Society

All rights reserved. ENS has taken every precaution to ensure the accuracy of the information provided in this magazine. It cannot be held responsible for errors or omissions in the use of this information. Reproduction in whole or in part is prohibited without the prior written permission of the ÉCONOMUSÉE® Network Society.

Mot de la ministre des Relations internationales et de la Francophonie et ministre responsable de la Condition féminine

A Word from the Minister of International Relations and La Francophonie and Minister Responsible for the Status of Women

Le Québec a beaucoup à offrir aux visiteurs étrangers. Une langue magnifique, une culture unique, de grands espaces à couper le souffle, mais aussi une offre gourmande à faire saliver.

Les chefs et les produits du terroir québécois sont de plus en plus reconnus à l'étranger. Ils agissent comme des ambassadeurs des saveurs et de la culture gastronomique du Québec.

L'agrotourisme et le tourisme gourmand ont le potentiel d'accroître la notoriété du Québec en tant que destination de calibre mondial.

Une enquête de l'Organisation mondiale du tourisme, dévoilée en 2017, montrait que 87 % des destinations internationales considèrent l'offre gourmande comme un élément susceptible de définir leur image et d'attirer davantage de visiteurs étrangers.

Et les touristes sont de plus en plus friands de bonnes tables. En 2019, les amateurs de gastronomie représentaient 56 % de tous les visiteurs internationaux au Québec, soit près de 1,4 million de personnes.

Avec plus de 1 800 entreprises gourmandes, le Québec a tous les atouts pour séduire les papilles des touristes étrangers et devenir une destination culinaire de choix.

Ensemble, convions le monde entier à notre table en misant sur ce que le Québec a de meilleur à offrir!

Québec has a lot to offer foreign visitors. In addition to our beautiful language, unique culture, and breathtaking nature, we also have a mouth-watering array of gourmet delights.

Our chefs and local products are gaining recognition abroad. In a way, they are ambassadors for Québec's flavours and culinary scene.

Agrotourism and food tourism have the potential to raise Québec's profile as a world-class destination.

A World Tourism Organization survey published in 2017 showed that 87% of international destinations consider their gastronomy an element likely to define their image and attract more foreign visitors.

And tourists are becoming increasingly fond of a good meal. In 2019, food lovers accounted for 56% of all international visitors in Québec—nearly 1.4 million people.

With more than 1,800 gourmet businesses, Québec has everything it takes to titillate the taste buds of foreign tourists and become a prime culinary destination.

Together, let's invite the whole world to our table by showcasing the best Québec has to offer!



A stylized, handwritten signature in black ink.

Martine Biron

Québec 

Mot de la présidente et du directeur général

A word from the President and the Executive Director

C'est avec un plaisir immense teinté d'une fierté tout aussi manifeste que nous vous dévoilons cette édition spéciale gourmande de notre magazine Artisans à l'œuvre. Il met en vedette les membres de notre réseau Artisans à l'œuvre en bioalimentaire.

Les pages qui suivent vous feront découvrir des membres au parcours hors du commun. Ils sont prêts à vous ouvrir grand les portes de leur entreprise pour partager avec vous leur histoire, leur passion et leur savoir-faire dans une expérience de visite unique. La magie du contact direct avec l'artisan, les sensations de la réalité virtuelle, les outils d'interprétation mis en place, les possibilités de profiter d'un cadre enchanteur, sans oublier les dégustations, sont autant d'éléments qui sauront stimuler tous vos sens.

La qualité de l'offre, l'accueil chaleureux et la diversité des entreprises artisanales empreintes d'une touche d'authenticité nettement distinctive en font des arrêts incontournables lors de vos vacances au Québec. Par ailleurs, leurs produits de qualité fabriqués sur place s'inscrivent tout à fait dans les tendances du tourisme durable et des enjeux de circuit court et d'achat local. En les visitant, c'est un geste en faveur du maintien de notre patrimoine et de notre identité culinaire, ainsi que de l'économie et de la culture locales que vous posez. Plus vous serez nombreux à partir à leur rencontre meilleure sera la visibilité du réseau dans son rôle de mise en valeur des forces qui contribuent à forger notre identité.

Bonnes découvertes gourmandes!

We are thrilled and proud to unveil a special gourmet edition of our Artisans at Work magazine, featuring members of our Artisans at Work network from the biofood industry.

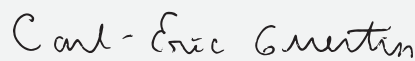
As you browse the upcoming pages, you read about members with uncommon backgrounds ready to welcome you into their store and share their stories, passion, and know-how. Experience the enchantment of communicating directly with skilled artisans, the immersive sensations of virtual reality, and the interpretation tools at your disposal. Enjoy tastings in beautiful and captivating locales, and let them inspire all your senses.

These artisan businesses await to offer hearty hospitality, quality offerings and a diverse range of products, all with a distinctive touch of authenticity. They're all must stop on your holiday in Québec. Moreover, these quality products are locally made with a focus on quality. They align perfectly with sustainable tourism trends and address the need for short production cycles and local buying. By visiting them, you are helping to preserve our culinary heritage and identity, as well as the local economy and culture. The more people meet our artisans, the more visible our network becomes for showcasing the strengths that help forge our identity.

Happy gourmet discoveries!



Émilie Gaudreault



Carl-Éric Guertin, ing.f., M.Sc.

Vivez l'expérience des six différents concepts

Experiencing the six different concepts



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®**.

An **ÉCONOMUSÉE®** is an enterprise that works to promote and showcase artisans and their traditional trades that have evolved over time, by sharing their know-how with visitors. Meeting the artisan is at the heart of the experience in an **ÉCONOMUSÉE®**.



Un **ATELIER** est une entreprise dans laquelle l'artisan **CONFECTIONNE** des produits issus des techniques ou des savoir-faire traditionnels propres à son métier. La rencontre avec l'artisan passionné est au cœur de l'expérience vécue dans un **ATELIER**.

A **WORKSHOP** is a business where the artisan **MAKES** the products using the traditional techniques or know-how specific to their trade. The encounter with a passionate artisan is at the heart of the **WORKSHOP** experience.



Une **BOUTIQUE** est une entreprise qui permet une vente directe des **PRODUITS** issus des savoir-faire traditionnels propres à un métier. L'expérience d'achat vécue en **BOUTIQUE** est enrichie par un partage de connaissances aux visiteurs et, très souvent, la **BOUTIQUE** représente un second lieu à l'extérieur d'un concept.

A **BOUTIQUE** is a business where visitors can purchase **PRODUCTS** directly crafted using traditional skills passed on from generations. Sharing further knowledge with visitors enhances the **BOUTIQUE** shopping experience. More often than not, the **BOUTIQUE** is the second venue outside of a concept.



Un **ESPACE CULINAIRE** est une entreprise qui permet de faire vivre ou découvrir une pratique culinaire, un mets ou un produit issu de l'identité culinaire locale par le partage aux visiteurs. La rencontre avec l'artisan est au cœur de l'expérience vécue dans un **ESPACE CULINAIRE**.

A **CULINARY SPACE** is an organization that helps to bring to life a traditional culinary practice or a typical dish or product reflecting the local gastronomic identity, by sharing it with visitors. Meeting the artisan is at the heart of the experience in a **CULINARY SPACE**.



Un **ESPACE PATRIMOINE** est une entreprise qui permet de faire vivre et de faire perdurer une pratique du patrimoine immatériel par l'expérimentation ou l'apprentissage de la pratique par les visiteurs. La rencontre avec l'artisan est au cœur de l'expérience vécue dans un **ESPACE PATRIMOINE**.

A **HERITAGE SPACE** is an organization that offers an opportunity to experience and maintain a practice based on intangible heritage through experimentation or by teaching these practices to visitors. Meeting the artisan is at the heart of the experience in a **HERITAGE SPACE**.



Une **DESTINATION** est un **REGROUPEMENT** de concepts de la **SRÉ** représentés par plusieurs entreprises qui, sous une thématique, ou non, mettent en valeur une pratique du patrimoine immatériel ou des éléments qui forgent l'identité culinaire. La rencontre avec les artisans passionnés est au cœur de l'expérience vécue dans une **DESTINATION**.

A **DESTINATION** is a **GROUP** of **ENS** concepts represented by several businesses working in bio-food, in fine arts and crafts or which, under a specific theme, promote intangible heritage practices or activities that forge a culinary identity. The experience of meeting passionate artisans is at the heart of the complete tourist experience enjoyed in a **COMMUNITY SPACE**.



QUÉBEC

Le berceau des ÉCONOMUSÉES

The birthplace of the ÉCONOMUSÉES

Le Québec a vu naître le concept ÉCONOMUSÉE®. Celui-ci s'exprime dans 15 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. 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^e 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.

Québec is the birthplace of the ÉCONOMUSÉE® concept. It finds expression in 15 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. 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 21st century. Forget the rather antiquated image of the artisan who is isolated and disengaged. Our artisans are entrepreneurs at heart, open to change, ingenious in their desire to combine tradition and modernity.

Étymologiquement, le mot ÉCONOMUSÉE® comporte d'abord le terme « écono » pour souligner l'importance de la rentabilité et du rendement de l'entreprise, et ensuite, « musée » pour conférer à l'ensemble des dimensions culturelles et pédagogiques recherchées qui apposent leur originalité et leur spécificité.

Etymologically, the term ÉCONOMUSÉE® is comprised of the French prefix “écono” to emphasize the importance of the profitability and performance of the business and the word “musée” to highlight the cultural and educational dimensions that enhance its originality and specificity.

Un verre à la santé de... l'érable!

A toast to... maple!

ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées

Depuis 1990, les propriétaires Vallier Robert et Nathalie Decaigny du Domaine Vallier Robert possèdent un savoir-faire unique et récoltent la sève d'érable pour la transformer en vins blancs, mousseux, apéritifs et digestifs.

Véritables pionniers en matière de fermentation de l'eau d'érable, ces artisans ont mis au point des produits qui révèlent toute la finesse et la complexité de l'érable. Convaincus du caractère d'exception et de l'identité distinctive de l'érable, ils vous proposent une visite au Domaine Vallier Robert qui vous entraînera dans une inspirante aventure acérico-vinicole.

Sur place, laissez-vous raconter l'histoire et le parcours de ces artisans hors du commun : installations à la fine pointe, forfait cave-cocktail, visite guidée, dégustations, sentier en pleine forêt, l'Acer Café ou encore la boutique vous offriront une expérience unique et vous permettront de découvrir le vaste choix de produits fins et de cadeaux sur mesure.

DOMAINE
VALLIER
← ROBERT

Domaine Vallier Robert

145, route du Vieux Moulin
Auclair, QC GOL 1A0

418 899-2825

domaineacer.com

boutique@domaineacer.com



Maple syrup making: alcoholic beverages ÉCONOMUSÉE®

Since 1990, Vallier Robert and Nathalie Decaigny, owners of Domaine Vallier Robert, have been harnessing their unique know-how to harvest maple sap and transform it into white wines, sparkling wines, aperitifs and digestifs.

True pioneers in maple water fermentation, these craftsmen have perfected products that reveal all the finesse and complexity of maple. Convinced of the exceptional character and distinctive identity of maple, a visit to Domaine Vallier Robert will take you on an inspiring maple-wine adventure.

On-site, let us tell you about the history and journey of these extraordinary artisans: state-of-the-art facilities, a cellar-cocktail package, guided tours, tastings, a forest trail, the Acer Café or the boutique, all will offer a unique discovery and allow you to discover the vast choice of fine products and customized gifts.



Fromages primés, bio et succulents!

Award-winning, delicious,
organic cheeses!

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière

En 1997, Carole Routhier se lance dans la production de fromages... dans sa cuisine! Progressivement, elle « affine » ses techniques de fabrication jusqu'à l'ouverture officielle de la fromagerie en 2004. Le succès est vite au rendez-vous et la fromagerie procède à deux reprises à des travaux d'agrandissement et de réaménagement.

Passionnés de mère en fils, ses trois garçons se joignent à l'entreprise familiale en 2008.

La Fromagerie La Station jouit d'une renommée qui dépasse largement les limites de la bucolique village de Compton, dans les Cantons-de-l'Est, où elle est située. Plusieurs de ses fromages ont remporté des prix tant à l'échelle nationale qu'internationale. Des fromages au lait cru et fermier issus d'une agriculture biologique et durable. Des pâtes fermes et semi-fermes aux arômes de pâturages, de fleurs, d'herbes, de noisette, de caramel et autres saveurs du terroir local.

Sur place, un parcours de découvertes qui combine salle immersive, orgue de senteurs, panneaux d'interprétation, sentiers, sans oublier la boutique et ses produits que l'on peut déguster sur la terrasse!

Cette expérience ludique et interactive vous donne accès aux valeurs de cette riche histoire familiale et de ses artisans passionnés.



Fromagerie La Station

440, chemin de Hatley

Compton, QC J0B 1L0

819 835-5301

fromagerielastation.com

info@fromagerielastation.com



Farmstead cheese factory ÉCONOMUSÉE®

In 1997, Carole Routhier began making cheese... in her kitchen! Gradually, she fine-tuned her production techniques until the official opening of the cheese dairy in 2004. Success soon followed and the dairy underwent two expansions and refurbishments.

Passing on the passion for cheese, her three sons joined the family business in 2008.

The cheese factory La Station enjoys a reputation that extends far beyond its location in the bucolic village of Compton, in the Eastern Townships. Many of its cheeses have won national and international awards. The raw milk and farmhouse cheeses are produced from organic and sustainable agriculture. The firm and semi-firm cheeses have aromas of pastures, flowers, herbs, hazelnuts, caramel and other local flavors.

On-site, a discovery tour combines an immersive room, a "flight of scents," interpretative panels and trails, in addition to the beautiful boutique and its products, which can be tasted on the terrace!

The fun and interactive experience provide access to the values and rich family history of these passionate craftspeople.





Vignoble de l'Orpailleur

Vignoble de l'Orpailleur

1086, route 202 (rue Bruce)
C.P. 339, Dunham, QC JOE 1M0

Vignoble : 450 295-2763

Restaurant : 450 295-3335

orpailleur.ca

info@orpailleur.ca



Pionnier sur toute la ligne!

Pioneering on all fronts!

ÉCONOMUSÉE® du vigneron

Il fallait être audacieux, déterminé, et peut-être un peu fou, pour se lancer dans la production de vin au Québec en 1982. C'est en tout cas l'état d'esprit qui animait les fondateurs du Vignoble de l'Orpailleur, Hervé Durand, Charles-Henri de Coussergues, Frank Furtado et Pierre Rodrigue. Ces précurseurs sont aussi à l'origine de la Route des vins de Brome-Missisquoi.

C'est à coup de pelles, mais aussi de conviction, de créativité et de passion du métier, qu'ils ont bâti leur domaine, vigne par vigne. Leurs vins, élaborés à partir de cépages judicieusement sélectionnés, sont l'expression fidèle du terroir local. La nordicité, loin d'être un obstacle, est plutôt porteuse d'une typicité.

Le Vignoble de l'Orpailleur, toujours à l'affût afin d'améliorer sa production, est aussi préoccupé par les questions environnementales et opte pour une culture raisonnée qui contribue à la biodiversité et à la santé des sols.

Pionnier de la viticulture québécoise, le Vignoble de l'Orpailleur a été l'un des premiers à ouvrir ses portes au public pour sensibiliser les gens aux mérites des vins québécois et partager ses connaissances et savoir-faire.

À travers les sentiers d'interprétation, visites guidées et dégustations, prolongez le plaisir en vous prélassant au restaurant-terrasse du vignoble.

Wine maker ÉCONOMUSÉE®

You had to be bold, determined and perhaps a little crazy to start producing wine in Québec in 1982. That was the mindset of Vignoble de l'Orpailleur's founders: Hervé Durand, Charles-Henri de Coussergues, Frank Furtado, and Pierre Rodrigue. These trailblazers were also behind the creation of the Brome-Missisquoi Wine Route.

One vine at a time, they built their vineyard with shovels, conviction, creativity, passion, and a love for their craft. Their wines, made from carefully selected grape varieties, faithfully express the local terroir. Far from being a hindrance, the nordicity actually adds a source of character to their products.

The Vignoble practices integrated viticulture to benefit biodiversity and soil health, reflecting its concern for the environment.

The Vignoble de l'Orpailleur is a pioneer of both Québec viticulture and hospitality. It was one of the first vineyards to open its doors to the public to raise awareness of the merits of Québec wines and share its knowledge and expertise.

Discover the vineyard's history in the enchanting setting of Dunham, where interpretation trails, guided tours and tastings, not to mention the terrace restaurant, will help you get to know this vineyard and its artisans better.

Un oiseau rare à découvrir!

Discovering an uncommon bird

ÉCONOMUSÉE® de l'huilière

Situé dans le village bucolique de Saint-Urbain, le Centre de l'Émeu de Charlevoix (CEC) fait l'élevage de cet animal exotique, originaire d'Australie, depuis 1997. Sur sa terre natale, Raymonde Tremblay gère la plus grande ferme d'émeus au Canada, avec plus de 400 têtes. Et à l'image de l'émeu qui a la particularité de ne pas reculer, Raymonde Tremblay a elle aussi toujours regardé vers l'avant pour mener à bien son projet et surmonter les nombreux défis qui se dressaient devant elle.

Sur place, vous découvrirez, en visite libre ou guidée, le parcours exceptionnel de cette artisane et son savoir-faire unique de fabrication d'huile d'émeu 100 % et de viande rouge extra-maigre, tout en vivant une expérience qui intègre une aire gourmande, la ferme d'émeus, un volet interprétation et une boutique.

Un arrêt incontournable pour vous familiariser avec les étonnantes vertus de cet oiseau rare!

Oil making ÉCONOMUSÉE®

Nestled in the charming Saint-Urbain village, the Centre de l'Émeu de Charlevoix (CEC) has nurtured emus from Australia since 1997. Guided by skilled farmer Raymonde Tremblay, Canada's largest emu farm boasts over 400 of these fascinating birds. Her tenacity, akin to the emu's forward-only walking style, has enabled her to surmount challenges and realize this ambitious endeavour on her native land.

Take an engaging, guided or self-guided tour of Tremblay's outstanding career and distinctive expertise in the production of 100% pure emu oil and extra-lean red meat. Visitors will be delighted by the emu farm, interpretation zone, gourmet section, and boutique.

Don't miss the opportunity to learn about the remarkable benefits of this uncommon bird!

CENTRE DE
L'ÉMEU 
DE CHARLEVOIX

Centre de l'Émeu de Charlevoix

710, rue Saint Édouard
Saint-Urbain, QC G0A 4K0

418 639-2606

fermeemeu.com

infoboutique@emeucharlevoix.com





Des fromages qui « goûtent » Charlevoix

Cheeses that “taste” Charlevoix



Laiterie Charlevoix

1167, boul. Mgr-de-Laval (route 138)
Baie-Saint-Paul, QC G3Z 2W7

418 435-2184

laiteriecharlevoix.com

info@laiteriecharlevoix.com



ÉCONOMUSÉE® du fromage

Les fromages de la Laiterie Charlevoix sont intimement liés au terroir où ils sont produits. Leurs goûts, leurs arômes, leur texture et aussi leur nom, rappellent un personnage ou un événement de l'histoire locale. La Laiterie Charlevoix fabrique certains de ses fromages à partir du lait de la vache canadienne, seule race laitière développée sur le continent nord-américain, aujourd'hui menacée d'extinction.

Fondée en 1948 par Stanislas Labbé et Elmina Fortin, la Laiterie Charlevoix a préservé le caractère artisanal de ses méthodes de fabrication tout en observant rigoureusement les normes actuelles de transformation.

D'abord productrice de cheddar, qu'elle vend aujourd'hui frais du jour, en grains, en meule ou vieilli, la Laiterie se lance dans les années 1990 dans la fabrication de fromages fins. À l'époque, elle est l'une des premières à prendre un tel virage au Québec.

Au cours de votre visite, vous aurez la chance de voir l'impressionnante usine de méthanisation du lactosérum et vous en apprendrez sur l'histoire de la fromagerie, les étapes de fabrication du fromage, le processus de maturation et vous aurez également accès à une magnifique collection d'équipements anciens, sans oublier les dégustations et un comptoir de vente bien garni.

Cheese making ÉCONOMUSÉE®

Laiterie Charlevoix cheeses are intimately linked to the terroir in which they are produced. Their aroma, flavour, texture and even their name recall a character or event from local history. Laiterie Charlevoix makes some of its cheeses from the milk of the Canadienne cow, the only dairy breed developed on the North American continent, now threatened with extinction.

Founded in 1948 by Stanislas Labbé and Elmina Fortin, Laiterie Charlevoix has preserved the artisanal character of its production methods while rigorously observing today's processing standards.

Initially a producer of cheddar cheese, which it now sells fresh daily as curds, wheels or aged, in the 1990s Laiterie Charlevoix began making fine cheeses. At the time, it was one of the first in Québec to make such a move.

During your visit, you'll have the chance to see the impressive whey methanization plant and learn about the history of the dairy, the cheese-making stages, the maturing process and you will also have access to a magnificent collection of antique equipment, not to mention tastings and a well-stocked sales counter.





L'art d'embouteiller les fruits!

The art of fruit bottling!



Cidrerie et Vergers
PEDNEAULT

Cidrerie et Vergers Pedneault

3384, chemin des Coudriers
Isle-aux-Coudres, QC G0A 3J0

418 438-2365

1888 438-2365

vergerspedneault.com

pomme@vergerspedneault.com



ÉCONOMUSÉE® du cidrier

La famille Pedneault cultive son savoir-faire depuis 1918, année où elle plante ses premiers pommiers. Aujourd'hui, elle possède 6000 pommiers et 3000 arbres fruitiers qui sont transformés en cidres, mistelles et crèmes, totalisant plus de 100 000 bouteilles par année! À ces boissons alcoolisées s'ajoutent d'autres produits fins tels vinaigre, jus et moût de pomme, sirop, beurre, gelée et confiture.

La pomme, la prune, la poire, la cerise et l'amélanche ont acquis leurs lettres de noblesse chez Cidrerie et Vergers Pedneault. Chaque produit est empreint de toute la richesse des arômes de ces fruits que l'entreprise réussit à si bien mettre en valeur.

Sur le site enchanteur, vous pourrez déambuler dans les vergers à pied ou à vélo dans un sentier aménagé, ou encore faire de l'autocueillette (en saison).

Une aire de pique-nique, des visites guidées décrivant le parcours de cette famille pionnière et son procédé de fabrication du verger au cellier, une boutique débordante de produits, des dégustations commentées sont autant de possibilités offertes.

Pomiculture ÉCONOMUSÉE®

The Pedneault family has cultivated their know-how since 1918, when they planted their first apple trees. Today, 6,000 apple trees and 3,000 fruit trees are transformed into ciders, mistelles and creams, totalling over 100,000 bottles a year! In addition to these alcoholic beverages, other fine products include vinegar, apple juice, must, syrup, butter, jelly and jam.

Apples, plums, pears, cherries and saskatoon berries have acquired their letters of nobility at Cidrerie et Vergers Pedneault, each product is imbued with the rich aromas of these fruits, which the company manages to bring out so well.

On this enchanting site, you can wander through the orchards on foot or by bike along a specially laid-out path, or pick your own fruit (in season).

A picnic area, guided tours describing this pioneering family's journey from orchard to cellar, a boutique brimming with products and guided tastings are just some of the possibilities on offer.





Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres

36, chemin du Moulin
Isle-aux-Coudres, QC G0A 1X0

418 760-1065

lesmoulinsdelisleauxcoudres.com

info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com



Vibrer au rythme des moulins

Vibing with the mills

ÉCONOMUSÉE® de la meunerie

Que diriez-vous d'un retour dans le temps, à l'époque où le meunier jouait un rôle crucial dans la vie des habitants? C'est ce que vous proposent Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres. Seul endroit en Amérique du Nord à réunir sur un même emplacement la maison du meunier, un moulin à eau (1825) et un moulin à vent (1836), la visite promet de vous faire vivre une expérience unique dans un décor exceptionnel.

Restaurées dans les années 1980 dans le respect de leur caractère d'origine, ces deux merveilles architecturales, désormais fonctionnelles, sauront vous éblouir. Grâce à des démonstrations, le meunier, loin de dormir, vous dévoilera le processus de mouture du grain sur meules de pierre jusqu'à la production de farine. Des expositions, films, photos et objets vous permettront d'en savoir plus sur la vie des insulaires, leurs traditions, l'histoire des moulins et de leurs meuniers.

Sur place, vous pourrez profiter des jeux pour enfants, admirer le four à pain fabriqué selon les méthodes artisanales, pique-niquer ou vous prélasser dans l'immense aire de verdure. Un arrêt à la boutique vous permettra de vous procurer de la farine fraîchement moulue et autres produits locaux.

Flour milling ÉCONOMUSÉE®

How would you like to go back to a time when the local miller played a crucial role in the lives of the people in the community? The Moulins de L'Isle-aux-Coudres offers just that. The site is the sole one in North America that combines the miller's house, a water mill built in 1825, and a windmill built in 1836 all in one place, offering a truly unique experience in an exceptional setting.

These two architectural marvels were restored in the 1980s to preserve their original character and are now fully functional, guaranteed to leave you in awe. There, the skilled miller will demonstrate the intricate process of grinding grain using traditional stone millstones to produce high-quality flour. Exhibits, films, photos and artifacts will tell you more about the life of the islanders, their traditions and the history of the mills and their millers.

On-site, you and your family can enjoy children's games, admire the bread oven built using traditional methods, or take a picnic and relax in the huge green space. Don't forget to stop by the shop for freshly ground flour and other local products.

Fondre pour des biscuits craquants

Melting for crunchy cookies

ÉCONOMUSÉE® de la biscuitière

Guy Rousset, breton d'origine, voulait faire découvrir le savoir-faire des biscuitiers à sa fille Julia, qui elle, se passionne pour la pâtisserie depuis son enfance. Pour concrétiser cet intérêt commun, ils fondent la biscuiterie artisanale Chez Léon & Lily, ce charmant commerce familial situé à proximité de l'une des plus belles plages de Charlevoix.

Les biscuits d'inspiration bretonne sont au cœur de la production; l'entreprise fait aussi place aux produits régionaux de manière à donner une saveur locale à ses biscuits. Cette mixité de traditions se reflète bien dans la gamme de produits, où se côtoient différentes sortes de sablés, biscuits roses, biscuits aux pépites de chocolat et biscuits apéritifs salés au cheddar de Charlevoix. Tous sont offerts en emballage ou dans de jolies boîtes ornées d'œuvres d'artistes de la région.

Au-delà de l'expérience gustative, c'est aussi l'histoire du biscuit que vous trouverez sur place. Sec, craquant ou moelleux, le biscuit est connu à travers le monde, sous diverses formes, saveurs et couleurs, et ce, depuis la nuit des temps.

Contenus d'interprétation, dégustation, visite guidée, parcours pour enfant, terrasse extérieure, la table est mise pour vous faire découvrir cette petite bouchée gourmande en compagnie d'artisans accueillants et passionnés.

Cookie maker ÉCONOMUSÉE®

Guy Rousset, originally from Brittany, wanted to introduce his daughter Julia, who has been passionate about pastry making since childhood, to cookie making. To make this common interest a reality, they founded the artisanal cookie factory Chez Léon & Lily, a charming family business located near one of Charlevoix's most beautiful beaches.

Cookies inspired by Brittany are at the heart of the production process and regional products are used to give the cookies a local flavour. This mix of traditions is well reflected in the product range, which includes different types of shortbread, biscuits roses, chocolate chip cookies and salted Charlevoix cheddar aperitif cookies. All come in wrapping or attractive boxes decorated with works by local artists.

Beyond the taste experience, you'll also find the history of the cookie. Dry, crunchy or soft, the cookie has been known the world over, in various forms, flavors and colors, since time immemorial.

Interpretive content, tasting, guided tour, children's tour, outdoor terrace: the stage is set for you to discover this little gourmet morsel in the company of friendly, passionate artisans.

CHEZ

Léon & Lily

La biscuiterie artisanale
de Charlevoix

Chez Léon & Lily

180, chemin des Bains
Saint-Irénée, QC G0T 1V0

418 452-0020

chezleonetlily.com

chezleonetlily@gmail.com





Un verre dans la bonne humeur!

A drink in good spirits!

ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits

Familial et accueillant, Le Ricaneux produit des alcools à base de petits fruits depuis 1988, ce qui en fait le plus ancien producteur de vins et alcools de petits fruits au Québec toujours en activité.

Le Ricaneux fabrique apéritifs, liqueurs fines et autres délices élaborés à partir de fruits cultivés connus, et d'autres, moins familiers, tels le sureau blanc et l'aronia noir.

Pionnier dans le domaine, Le Ricaneux se démarque aussi par son état d'esprit que traduit d'ailleurs son nom, signifiant quelqu'un qui rit à propos de tout et de rien, qui démontre bien l'ambiance initiale dans laquelle ont été élaborées les premières recettes.

Désormais aux rênes du Ricaneux, Nathalie, fille du fondateur Jacques McIsaac, se fait un devoir de garder ce caractère convivial et sympathique de l'entreprise de ses parents, tout en assurant la qualité de la production.

Sur place, profitez d'une aire de pique-nique et terrasses, de sentiers aménagés, d'une visite libre ou guidée, d'éléments d'interprétation intérieurs et extérieurs, de vidéo en réalité virtuelle, de jeux de société et de dégustation qui vous permettront d'explorer les diverses facettes du Ricaneux.



Le Ricaneux

5540, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse, QC G0R 2T0

418 887-3789

ricaneux.com

info@ricaneux.com



Berry wines ÉCONOMUSÉE®

Family-run and welcoming, Le Ricaneux has been producing berry-based spirits since 1988, making it the oldest producer of berry wines and spirits still in operation in Québec.

Le Ricaneux makes aperitifs, fine liqueurs and other delights from well-known cultivated fruits and others less familiar, such as white elderberry and black chokeberry.

A pioneer in the field, Le Ricaneux also stands out for its state of mind, reflected in its name, meaning someone who laughs about everything and anything, mirroring the initial atmosphere in which the first recipes were developed.

Now at the helm of Le Ricaneux, Nathalie, daughter of the owner Jacques McIsaac, makes it her duty to maintain the friendly, convivial character of her parents' business, while ensuring the quality of production.

On site, enjoy a picnic area and terraces, landscaped paths, self-guided or guided tours, indoor and outdoor interpretive elements, virtual reality videos, board games and tastings to explore the many facets of Le Ricaneux.





Fins fromages de chèvre

Fine goat cheese

CASSIS ET MÉLISSE

La ferme Cassis et Mélisse

212, rang de la Pointe-Lévis

Saint-Damien-de-Buckland, QC G0R 2Y0

418 789-3137

cassisetmelisse.com

info@cassisetmelisse.com



ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière : lait de chèvre

Dans les contreforts des Appalaches, partez à la rencontre de Gary Cooper, chevrier bienveillant, Aagje Denys, fromagère au grand savoir-faire, et leurs chèvres dont le lait sert à fabriquer des fromages en agriculture biologique.

Depuis 2004, Aagje Denis transforme le lait biologique de ses 80 chèvres laitières. Sur place sont délicatement conçus des fromages uniques, moulés à la louche et fabriqués dans la beauté, la précision, la régularité et la finesse du geste traditionnel et artisanal.

Une belle expérience multisensorielle vous attend afin de vous imprégner de la vie à la ferme, de voir les chèvres qui gambadent au pâturage. Participez au jeu d'évasion pour vous familiariser avec la ferme et la fromagerie de manière autonome et découvrez les procédés de fabrication du fromage et l'histoire de l'entreprise dans un parcours d'interprétation convivial. Faites-vous plaisir en vous régaland d'une bonne assiette de fromages fermiers bio dans le décor champêtre du site ou à l'intérieur du sympathique Jovial-Café.



Farmstead goat cheese ÉCONOMUSÉE®

In the foothills of the Appalachians, meet Gary Cooper, a benevolent goatherd, Aagje Denys, a cheesemaker with outstanding know-how, and their goats whose milk is used to make cheese in organic farming.

Since 2004, Aagje Denis has been processing organic milk from her 80 dairy goats. Unique cheeses are delicately crafted on site. They are ladle-molded and made with the beauty, precision, regularity and finesse of traditional artisanship.

A multi-sensory experience awaits you, as you immerse yourself in life on the farm and see the goats frolicking in the pasture. Take part in the escape game to familiarize yourself with the farm and cheese dairy on your own. Then, discover the cheese-making processes and history of the company in a friendly interpretive trail. Finally, treat yourself to a delicious plate of organic farmhouse cheeses in the site's country setting or inside the friendly Jovial-Café.



Gaspésie



Couleur Chocolat

36, 2^e Rue Ouest
Sainte-Anne-des-Monts, QC G4V 2H1

418 763-7535

couleurchocolat.ca

info@couleurchocolat.ca



Gaspésie enrobée de chocolat

Gaspésie enrobed in chocolate

ÉCONOMUSÉE® du chocolatier

Que diriez-vous de savourer la Gaspésie dans de fines bouchées, tablettes et barres de chocolat créées avec différents ingrédients issus de la mer, de la terre et de la forêt? Voilà la proposition audacieuse du chocolatier Carl Pelletier, fondateur de Couleur Chocolat en 2008.

Ce natif de la Gaspésie ne pouvait trouver une meilleure manière de rendre hommage à sa région que de travailler le chocolat, comme l'illustre sa collection forestière qui fait la renommée de la chocolaterie, et qui évoque une marche dans les bois gaspésiens.

Ses douceurs chocolatées aussi belles que bonnes sont fabriquées de façon artisanale avec des ingrédients de qualité. Il confectionne également des tartinades, des caramels, des guimauves et autres délices auxquels s'ajoutent des glaces maison l'été.

Désireux de se rapprocher du public, le chocolatier donne accès à son atelier par de grandes fenêtres et une expérience virtuelle qui permet de vivre le processus de confection des chocolats.

Des panneaux d'interprétation, des échanges avec l'artisan et son équipe, un petit tour à la boutique et une dégustation complètent la visite des lieux.

Chocolate maker ÉCONOMUSÉE®

How would you like to savour the Gaspé Peninsula in fine chocolates and bars created with different ingredients from the sea, land and forest? This is the bold proposal of chocolatier Carl Pelletier, founder of Couleur Chocolat in 2008.

The Gaspésie native could not think of a better way to pay homage to his region than chocolate making, as illustrated by his forest collection for which the chocolate factory is renowned and evokes a walk in the Gaspesian woods.

His chocolate treats are handcrafted from quality ingredients and as beautiful as they are delicious. He also makes spreads, caramels, marshmallows and other delicacies, as well as homemade ice creams in the summer.

Keen to get closer to the public, the chocolatier gives access to his workshop through large windows and a virtual experience allowing visitors to observe the chocolate-making process.

Interpretative panels, exchanges with the artisan and his team, a stop at the boutique and a tasting session complete the tour.





LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

La Vallée de la Framboise

34, route Lauzier

Val-Brillant, QC G0J 3L0

418 742-3787

lavalleedelaframboise.com

passion@valleedelaframboise.com



Cultiver le bonheur... et la terre!

Cultivating happiness... and the land!

ÉCONOMUSÉE® des liquoristes : framboise

Marcher dans les champs, avoir un contact direct avec les producteurs, déguster des produits goûteux cultivés dans le respect de l'environnement, voilà ce que vous offre La Vallée de la Framboise.

Cette entreprise familiale a commencé ses activités d'autocueillette de framboises en 1994 et c'est quelques décennies plus tard, qu'elle se lance dans la fabrication de boissons alcoolisées.

Depuis, le couple Jean-Paul Lebel et Chantal Paradis, accompagné de leurs trois filles, ne cesse de parfaire leur savoir-faire tout en ne perdant pas de vue la qualité de leur production et leur amour de la terre. Aux premiers plants de framboises se sont ajoutés cassis, gadelles, groseilles, bleuets, fraises, camerises, cerisiers, rhubarbes, courges et citrouilles, sans oublier certains légumes.

Outre les vins, mistelles et liqueurs, l'entreprise fabrique des tartinades, gelées, beurres, tartes, muffins, slush et pâtes de fruit.

Fiers de leur région, les artisans lui rendent hommage en nommant les produits en l'honneur de personnages ou faits historiques locaux. Cette connexion au terroir, c'est ce que vous ressentirez lors de votre arrêt pour de l'autocueillette, une visite guidée des champs en voiturette de golf, une dégustation, des éléments d'interprétation ou des 5 à 7 thématiques.

Liquor-maker ÉCONOMUSÉE®: raspberries

Walking in the fields, having direct contact with the growers, tasting delicious products grown with respect for the environment—that is what La Vallée de la Framboise has to offer.

This family-run business began as self-picking raspberries in 1994 and a few decades later began making alcoholic beverages.

Since then, the couple Jean-Paul Lebel and Chantal Paradis, along with their three daughters, have continued to perfect their know-how, while never losing sight of the quality of their production and their love of the land. The first raspberry plants have been joined by blackcurrants, currants, gooseberries, blueberries, strawberries, cherries, rhubarb, squash and pumpkins, not to mention a number of vegetables.

In addition to wines, mistelles and liqueurs, the company makes spreads, jellies, butters, tarts, muffins, slushes and fruit pastes.

Proud of their region, the artisans pay homage by naming their products after local historical figures or events. This connection to the terroir is what you will feel when you stop by for pick-your-own, a guided golf cart tour of the fields, a tasting, interpretive elements or themed happy hour.

Pas de fumée sans eux!

There is no smoke without them!



Le Fumoir d'Antan

27, chemin du Quai
Havre-aux-Maisons, QC G4T 5M1

418 969-4907

fumoirdantan.com

fume@fumoirdantan.com



ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie

Fière héritière d'un savoir-faire unique depuis plus de trois générations, la famille Arseneau continue de faire grandir cette tradition ancestrale de conservation des aliments par le boucanage.

Surplombé par les magnifiques paysages de Havre-aux-Maisons en bordure de mer, le Fumoir d'Antan saura vous faire tomber sous le charme de ces artisans passionnés qui vous raconteront leur histoire et celle de la pêche qui fait partie de l'ADN de ces sympathiques Madelinots.

En plus des démonstrations, photographies, ancien fumoir transformé en espace d'interprétation et objets divers qui vous permettront de suivre le processus de transformation, votre parcours vous entraînera jusque dans la saisissante salle de boucanage, où l'histoire de ce séchage traditionnel du poisson marquera votre imaginaire! Des dégustations sont également offertes et il vous sera difficile de résister à la gamme de produits boucanés, fumés et marinés sur place selon une méthode traditionnelle et authentique.

Hard smoked herring ÉCONOMUSÉE®

Proud heirs to a unique know-how for over three generations, the Arseneau family continues to nurture this ancestral tradition of preserving food by smoking.

Overlooked by the magnificent seaside scenery of Havre-aux-Maisons, you will fall under the spell of Fumoir d'Antan and its passionate craftspeople, who will tell you their story and that of fishing, which is part of the DNA of these friendly Madelinots.

In addition to demonstrations, photographs, old smoke house transformed in interpretation space and various objects that will allow you to follow the transformation process, your tour will take you all the way to the impressive smoking room, where history of this traditional method of fish drying is sure to capture your imagination! Tastings are also offered and you will find it hard to resist the range of products smoked and marinated on site using traditional, authentic methods.





Fromagerie du Pied-De-Vent

149, chemin Pointe-Basse
Havre-aux-Maisons, QC G4T 5H7

418 969-9292

fromageriedupieddevent.com
info@fromageriedupieddevent.com



Fromages aux saveurs des Îles

Cheeses with island flavors

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie

Dans un pittoresque paysage madelinot, venez à la rencontre des artisans fromagers passionnés de la Fromagerie du Pied-De-Vent pour apprendre l'histoire singulière de l'incroyable épopée qui a marqué la venue de son troupeau de vaches aux Îles.

La visite des installations de la ferme laitière Pointe-Basse vous permettra d'en apprendre plus sur le fonctionnement, allant du pâturage à la traite de lait jusqu'à la fabrication de fromages uniques et authentiques.

Le fromage Pied-De-Vent a d'ailleurs obtenu en 2018 son appellation spécifique de fromage de vache de race canadienne, les descendantes des premières vaches arrivées à l'époque de la Nouvelle-France.

La tournée du site vous permettra d'entrer voir le troupeau à même ses installations, de visiter la fromagerie et de déguster des fromages savoureux tels que le Pied-De-Vent, la Tomme des Demoiselles, le Art Senau ou encore le Jeune-Cœur.



Photo : Isabelle Parisella



Cheese making ÉCONOMUSÉE®

Set in a picturesque Magdalen landscape, come and meet the passionate artisan cheesemakers at Fromagerie du Pied-De-Vent to learn about the incredible story of how their herd of cows came to the Islands.

A tour of the Pointe-Basse dairy farm's facilities will allow you to learn more about the operation, from grazing to milking to producing unique, authentic cheeses.

In 2018, Pied-De-Vent cheese obtained its specific designation as a cheese made from Canadian cow, the descendants of the first cows to arrive at the time of New France.

A site tour allows you to see the herd in action, visit the cheese dairy and taste delicious cheeses such as Pied-De-Vent, Tomme des Demoiselles, Art Senau and Jeune-Cœur.



Un peu d'Acadie, dans des alcools 100 % d'ici!

A bit of Acadia,
in 100% local spirits!

ÉCONOMUSÉE® du distillateur

La Distillerie Grand Dérangement propose des spiritueux uniques et authentiques. Elle produit le premier gin québécois certifié biologique, du grain à la bouteille, grâce à la production maraîchère qui se trouve à moins de 10 kilomètres du site de l'entreprise.

Située à Saint-Jacques, terre d'accueil d'Acadiens déportés en 1755 lors du Grand Dérangement, la distillerie a voulu souligner avec force cette tranche d'histoire par le choix de son nom et de ceux qu'elle a donnés à ses spiritueux, de même que par l'architecture originale de ses bâtiments qui nous rappelle cette présence acadienne. Au cours de votre visite, vous découvrirez l'apport des Acadiens dans le peuplement de la région, sans oublier ce clin d'œil à la gloire d'autrefois que fut la distillerie La Melchers de Berthierville.

Sur place, venez rencontrer des artisans passionnés et déterminés et découvrir toutes les facettes de la distillation artisanale et admirer le magnifique alambic, outil essentiel dans la fabrication de spiritueux.

Que vous soyez de type cocktail, gin, vodka sur glace ou simplement curieux, vous passerez un moment agréable.



GRAND DÉRANGEMENT FINE TILSIG

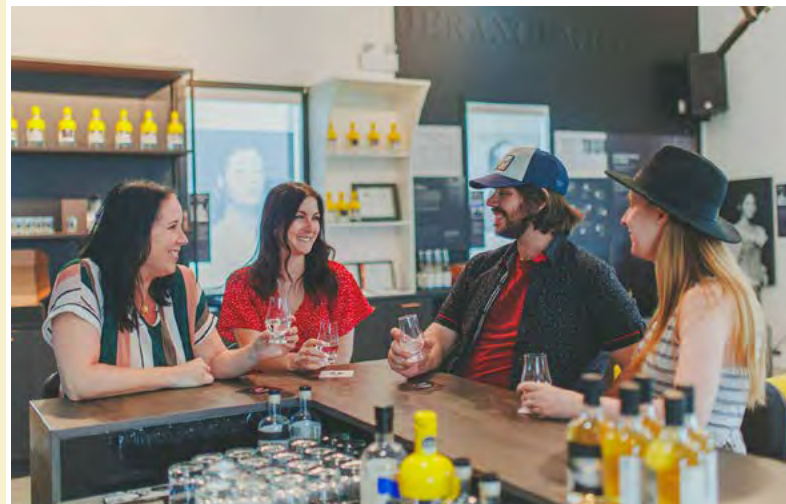
Distillerie Grand Dérangement

44, rue Marcel-Lépine
Saint-Jacques, QC J0K 2R0

450 499-1929

grandderangement.ca

info@grandderangement.ca



Distiller ÉCONOMUSÉE®

Distillerie Grand Dérangement offers unique, authentic spirits. The distillery has produced the first certified organic Québec gin, from grain to bottle, thanks to market garden production less than 10 kilometers from the company's site.

Located in Saint-Jacques, the home of some Acadians deported in 1755 during the Great Upheaval, the distillery's choice of name and those of its spirits, as well as the original architecture of its buildings are a powerful reminder of this Acadian presence. During your visit, you will learn about the contribution of the Acadians to the settlement of the region, all while giving a nod to the former glory of the La Melchers de Berthierville distillery.

Come and meet passionate and determined craftspeople on site, discover all the facets of artisanal distillation and admire the magnificent still, an essential tool in the manufacture of spirits.

Whether you are into cocktails, gin and vodka on the rocks or just curious, you will have a great time.



Savourez l'authenticité de ChocoMotive

Savour the authenticity of ChocoMotive

ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie

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!



ChocoMotive

502, rue Notre-Dame
Montebello, QC J0V 1L0

819 423-5737

chocomotive.ca

info@chocomotive.ca

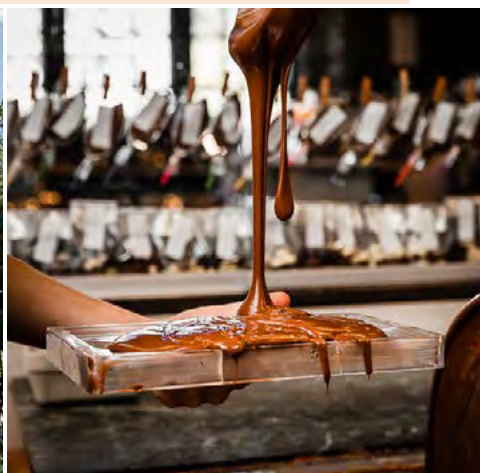


Chocolate making ÉCONOMUSÉE®

Are you looking for an authentic sweet and savoury treat? Head to Montebello and stop at the ChocoMotive chocolate factory, located inside the old Montebello station, a building worth the trip in and of itself.

Throughout the year, try the products of local artisans, including creamy chocolate made with fair-trade and organic cocoa sourced from Peru.

You can watch the chocolate makers at work in the open-air workshop, where eight tonnes of chocolate are prepared yearly. There's enough to satisfy all palates!





Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)

1087, route 138

Neuville, QC GOA 2R0

418 876-2816

418 909-0729 (kiosque)

fermelanglois@outlook.fr



Une vocation agricole tricentenaire bien vivante!

A 300-year-old agricultural vocation that is very much alive!

ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville

Magnifiquement située devant le fleuve à la hauteur de Neuville depuis 1667, la ferme Langlois et Fils est l'une des plus anciennes au Québec. Un tel ancrage vaut à lui seul le détour.

Ce record de longévité révèle une détermination, mais aussi une grande capacité d'adaptation au fil des décennies.

Ce dynamisme est bien présent comme en témoigne la culture du maïs sucré de Neuville, pour lequel la famille Langlois, avec d'autres producteurs, a su obtenir une appellation réservée.

Le kiosque à la ferme accueille les clients depuis 1960. Outre le besoin d'écouler sa production, elle y voyait une belle manière de sensibiliser les gens au travail aux champs. Une préoccupation qui s'est renforcée avec le temps, particulièrement avec l'importance accordée à l'achat local et au circuit court.

Fiers de leur héritage, les Langlois partagent avec entrain leur histoire et leur délicieuse variété de fruits et légumes, pour la plupart cueillis à la main.

En plus des nombreux et savoureux produits frais et transformés sur place, une petite leçon d'agriculture colorée vous attend avec Médé Langlois, digne représentant de la 11^e génération avec sa sœur Nathalie et son frère Daniel.

Market gardener ÉCONOMUSÉE®: Neuville Sweet Corn

Magnificently situated overlooking the St. Lawrence River in Neuville since 1667, the Langlois farm is one of the oldest in Québec. Such a historic site is worth the detour alone.

This record of longevity reveals determination but also a great capacity to adapt over the decades.

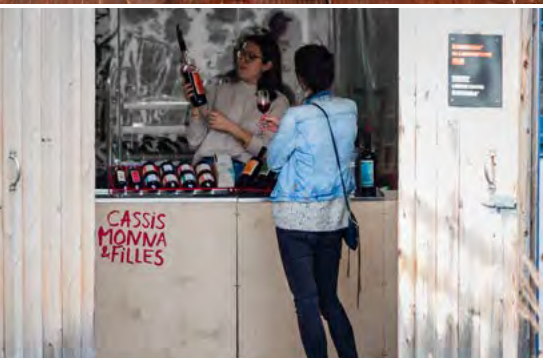
This dynamism is demonstrated by the Langlois family, along with other producers, through the cultivation of Neuville sweet corn, which now enjoys a protected geographical indication (PGI).

The farm stand has been welcoming customers since 1960. Outside the need to sell their produce, they saw in it a great way of raising awareness in people of work in the fields. A concern that has grown stronger over time, particularly with the importance attached to buying local and establishing short supply chains.

Proud of their heritage, the Langlois share their history and a delicious variety of fruits and vegetables, most of which are hand-picked.

In addition to the many fresh products and processed products on site, a small agricultural lesson awaits you with Médé Langlois, a worthy representative of the 11th generation with his sister Nathalie and brother Daniel.





CASSIS MONNA & FILLES

Cassis Monna & Filles

1225, chemin Royal,
St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, QC G0A 4E0

418 828-2525

cassismonna.com

info@cassismonna.com



Black current fine wines and spirits ÉCONOMUSÉE®

At the helm of the company founded in 1992 by their father, Anne and Catherine Monna brilliantly embody the fifth generation of liqueur makers. Since their arrival some twenty years ago, they have breathed vitality and creativity into the company!

Inspired by their father, Québec's leading producer of blackcurrant wine and crème de cassis, the Monna sisters manage a 22-hectare estate where blackcurrants are transformed into 85,000 bottles of fine spirits a year, as well as a whole range of gourmet products developed in collaboration with local creators.

Renowned for its expertise, the company turns everything it touches into a success. Recently launched in the manufacture of blackcurrant spirits, it has been honored for its award-winning vodka and gin. Its vanilla-blackcurrant ice cream is also a big hit!

In the enchanting setting of Île d'Orléans, you'll discover blackcurrants and their many variations, the history of this little-known fruit and the exceptional career of this family of distillers. Always keen to offer delectable experiences, the Monna sisters promise you a "kir royal" summer in response to the popular *Emily in Paris* series, which has brought the crème de cassis-based cocktail back to the forefront.

Royale... comme le kir!

Royal... like Kir!

ÉCONOMUSÉE® des alcools fins de cassis

À la tête de l'entreprise fondée en 1992 par leur père, Anne et Catherine Monna incarnent avec brio la cinquième génération de liquoristes. Depuis leur arrivée, il y a maintenant plus d'une vingtaine d'années, elles lui ont insufflé une vitalité et une créativité débordante!

Inspirées par leur père, premier producteur de vins et de crème de cassis au Québec, les sœurs Monna dirigent un domaine où poussent 22 hectares de cassis transformés en 85000 bouteilles d'alcools fins par année et en toute une gamme de produits gourmands développés en collaboration avec des créateurs locaux.

Réputée pour son savoir-faire, l'entreprise transforme en succès tout ce qu'elle touche. Lancée dernièrement dans la fabrication de spiritueux au cassis, elle récolte les honneurs avec sa vodka et son gin primés. Sa glace vanille-cassis en fait aussi courir plus d'un!

C'est dans le décor enchanteur de l'île d'Orléans que vous découvrirez le cassis et ses multiples déclinaisons, l'histoire de ce petit fruit méconnu et le parcours exceptionnel de cette famille de liquoristes. Toujours soucieuses d'offrir des expériences savoureuses, les sœurs Monna vous promettent une visite « kir royal » en réponse à la populaire série *Emily in Paris*, qui remet de l'avant ce cocktail à base de crème de cassis.



Le tour du... bleuet sauvage!

Around... the wild blueberry

ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuet sauvage

Spécialisée dans la transformation du bleuet sauvage, l'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean, menée par Émilie Gaudreault, sa mère Lisette Paré et Marie-Michelle Théberge, nourrit le Québec de l'emblématique bleuet sauvage du Lac-Saint-Jean, offert en une variété de produits artisanaux tous plus succulents les uns que les autres. Vous résisterez difficilement à l'appel de votre... estomac!

Plaçant le bleuet sauvage au centre de tous ses projets, Délices du Lac-Saint-Jean participe à toutes les étapes de production, allant de la cueillette à la préparation. Très branchée sur l'enjeu du développement durable, elle applique des procédés de transformation et des méthodes de gestion, de mise en marché et de distribution fidèles à ses valeurs en faveur d'une production locale et responsable.

Délices du Lac-Saint-Jean se démarque par sa créativité pour apprêter ce petit fruit raffiné en gelées, confitures, sirops et autres produits originaux, tout en lui réservant un traitement délicat afin que ses propriétés gustatives et bénéfiques à la santé soient conservées.

Installée dans de nouveaux locaux, Délices du Lac-Saint-Jean offre une expérience de visite revue et améliorée avec la mise en place d'éléments innovants, tels un sas d'entrée immersif, un vélo triporteur faisant office de bar à dégustation, des espaces de jeux intérieurs et extérieurs et une boutique complètement revampée, où il vous sera encore plus difficile de résister!

Jam maker: wild blueberry ÉCONOMUSÉE®

Délices du Lac-Saint-Jean, a family business led by Émilie Gaudreault, her mother Lisette Paré and Marie-Michelle Théberge, specializes in wild blueberry processing, feeding Québec with the emblematic wild blueberry of Lac-Saint-Jean, offering a variety of artisanal products, each more succulent than the last. You will find it hard to resist the call of your... appetite!

With wild blueberries at the heart of all their projects, Délices du Lac-Saint-Jean is involved in every stage of production, from harvesting to preparation. With a strong focus on sustainable development, Délices du Lac-Saint-Jean applies processing, management, marketing and distribution methods that reflect their values of local, responsible production.

Délices du Lac-Saint-Jean stands out for creativity in preparing this refined little fruit into jellies, jams, syrups and other original products, while treating it with care to preserve its taste and health-giving properties.

Moving into new premises, Délices du Lac-Saint-Jean will offer a revamped and enhanced visitor experience, with the introduction of innovative features such as an immersive airlock, a three-wheeled bicycle serving as a tasting bar, indoor and outdoor play areas, and a completely revamped boutique, where you will find it even harder to resist!



Délices du Lac-Saint-Jean

287, rue de l'Église
Albanel, QC G8M 3J9

418 279-5921

delicesdulac.com

info@delicesdulac.com





Miel des Ruisseaux

2920, route du Lac Ouest
Alma, QC G8B 5V2

418 668-7734

miel-des-ruisseaux.com

fortier.patrick@cgocable.ca



D'abeilles et de miel

Bees and honey



ÉCONOMUSÉE® de l'apiculteur

Situé au Saguenay-Lac-Saint-Jean, Miel des Ruisseaux est au cœur d'un formidable terroir pourvu d'une grande diversité florale qui jouit d'un environnement propice à plus de ses 300 ruches où bourdonnent 100 000 abeilles dans chacune d'elles!

Initié aux rudiments de l'apiculture par son grand-père, Patrick Fortier et sa conjointe Shirley Tremblay fondent Miel des Ruisseaux en 1997. Une dizaine d'années plus tard, il se lance dans la fabrication d'hydromels, devenant le seul producteur de la région à l'époque et encore aujourd'hui.

À ses différents miels et hydromels d'une qualité et d'une pureté exceptionnelles, l'entreprise ajoute des chocolats noirs et au lait à base de miel crémeux, la tartinade Choco-Miel, ainsi que des savons et baumes à lèvres disponibles en boutique.

Miel des Ruisseaux souhaite sensibiliser les gens aux enjeux relatifs aux abeilles et à la production de miel, le tout dans une ambiance amusante et ludique. On y trouve une ruche vitrée qui permet d'observer les abeilles, une visite guidée ponctuée d'éléments interactifs et un parcours de réalité virtuelle qui promettent aussi une riche expérience immersive et sensorielle en donnant l'impression d'être présent dans la ruche et entouré de milliers d'abeilles!

Beekeeper ÉCONOMUSÉE®

Located in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region, Miel des Ruisseaux is at the heart of a formidable *terroir* boasting a great diversity of flora and an environment conducive to more than 300 hives, each buzzing with 100,000 bees!

Introduced to the basics of beekeeping by his grandfather, Patrick Fortier and his wife Shirley Tremblay founded Miel des Ruisseaux in 1997. Some ten years later, he began making mead, becoming the only producer in the region up to this day.

In addition to honey and mead of exceptional quality and purity, Miel des Ruisseaux produces dark and milk chocolate made with creamy honey, Choco-Miel spread, soaps and lip balms available in their boutique.

Miel des Ruisseaux aims to raise awareness of the issues surrounding bees and honey production, all in a fun and playful atmosphere. A glassed-in beehive allows visitors to observe the bees, in conjunction with a guided tour punctuated by interactive elements. Also, a virtual reality tour provides a rich, immersive sensory experience, giving the impression of being present in the hive and surrounded by thousands of bees!



Saguenay-Lac-Saint-Jean



Chocolaterie des Pères Trappistes

555, route du Père-François-Xavier
Dolbeau-Mistassini, QC G8L 5E5

418 276-1122

chocolateriedesperes.com

info@chocolateriedesperes.com



Un rendez-vous authentique et sucré!

An authentic and sweet rendezvous!

ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie des Pères

Depuis 1939, la Chocolaterie des Pères est reconnue pour son célèbre bleuets frais enrobé de chocolat noir, ses figurines de Pâques et la qualité de ses produits.

Soucieuse de maintenir l'héritage d'une communauté impliquée, l'équipe de la Chocolaterie poursuit la mission de maintenir la tradition artisanale, inspirée de la passion et du savoir-faire.

Plongez dans l'univers des Pères Trappistes et de la Chocolaterie en découvrant un site enchanteur, où petits et grands pourront y passer un agréable moment.

Vous aurez la chance d'effectuer une visite virtuelle de l'atelier de fabrication, de déguster les produits chocolatés, de participer à un circuit thématique ou encore, de profiter du balado découverte.

Découvrez les produits exclusifs à la Chocolaterie lors de votre passage en saison estivale!



Chocolaterie des Pères ÉCONOMUSÉE®

Chocolaterie des Pères has been famous for its high-quality products since 1939, including its dark chocolate-covered fresh blueberries and Easter figurines.

Keen to preserve a community's heritage, the Chocolaterie team is pursuing its mission to uphold the tradition of craftsmanship inspired by passion and know-how.

Discover an enchanting site where people of all ages can enjoy the world of Pères Trappistes and Chocolaterie.

You can take a virtual tour of the production workshop, taste chocolate products, take part in a themed tour, or enjoy a discovery podcast.

Explore our unique seasonal products at the Chocolaterie this summer!



**Boulangerie Perron de Roberval**

637, boul. Saint-Joseph
Roberval, QC G8H 2L1

418 275-1234

boulangerie.perron@hotmail.com

**Bread making
ÉCONOMUSÉE®**

The Perron bakery is a veritable institution. And with good reason! Since it was founded in 1896, the tempting smells of warm bread have filled the streets of Roberval. Owner since 1989, Clément Perron is part of a long line of Roberval bakers.

Up at the crack of dawn to be able to offer fresh products to his customers, this passionate baker is committed to making quality bread that respects tradition. In fact, he still uses some of his predecessors' techniques and recipes to bake 400 to 500 loaves a day, as well as a few pastries. His milk sandwich bread is his star product, and customers are willing to travel miles to get their hands on it.

More than just a baker, Clément Perron loves to talk about his trade, his business, from the choice of raw materials to the final product, and he's inexhaustible. His slices of history are as tasty as those of his bread!

Discussions with this passionate craftsman are complemented by visual access to the production workshop, a video showing the bread-making process, objects, photos and interpretive elements linked to the history of the trade and this foodstuff, not to mention the delights of the store. A menu like this is hard to resist!

Tranches de pain, tranches d'histoire

Slices of bread, slices of history

ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie

La boulangerie Perron est une véritable institution. Et pour cause! Depuis sa fondation en 1896, les odeurs alléchantes de bon pain chaud envahissent les rues de la ville de Roberval. Propriétaire depuis 1989, Clément Perron s'inscrit donc dans une longue lignée de boulangers robervalois.

Levé aux aurores pour être en mesure d'offrir des produits frais à sa clientèle, ce boulanger passionné a à cœur de fabriquer un pain de qualité, dans le respect des traditions. D'ailleurs, il utilise encore certaines techniques et recettes de ses prédécesseurs pour fabriquer 400 à 500 pains quotidien, auxquels s'ajoutent quelques pâtisseries. Son pain sandwich au lait est son produit vedette et la clientèle est prête à faire des kilomètres pour s'en procurer.

Plus qu'un boulanger, Clément Perron aime parler de son métier, de son entreprise, du choix des matières premières jusqu'au produit final et il est intarissable. Ses tranches d'histoire sont aussi savoureuses que celles de son pain!

Aux discussions avec cet artisan passionné s'ajoutent un accès visuel sur l'atelier de production, une vidéo permettant de suivre les étapes de fabrication du pain, des objets, photos et éléments d'interprétation liés à l'histoire du métier et de cet aliment, sans oublier les délices de la boutique. Difficile de résister à un tel menu!

Un champ d'expertise à découvrir!

A field of expertise to discover!



À l'Orée des champs

795, Rang 7

Saint-Nazaire, QC G0W 2V0

418 669-3038

aloreedeschamps.com

myriam@aloreedeschamps.com



ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau

À l'Orée des champs est une entreprise familiale qui perpétue, développe et met en valeur le patrimoine de la terre familiale depuis près de 100 ans.

En visite libre ou guidée, tout a été mis en place pour offrir une expérience multisensorielle. Une petite ferme offre un contact avec les agneaux et un circuit d'interprétation permet de connaître l'histoire fascinante de la ferme. Une activité numérique permet à toute la famille de s'amuser et d'apprendre sur l'entreprise.

Ne manquez pas de voir la vitrine de l'espace de transformation qui a été conçue pour observer la charcutière à l'œuvre. Vous pourrez ensuite déguster certains produits confectionnés sur place. Ces derniers sont disponibles à la boutique où des produits du terroir garnissent les tablettes. Une aire de pique-nique et une table champêtre permettent également de profiter du site bucolique.

Lamb butcher ÉCONOMUSÉE®

À l'Orée des champs is a family-run business that has been perpetuating, developing and enhancing the heritage of the family's land for almost 100 years.

Whether on a guided or self-guided tour, everything has been designed to offer a multi-sensory experience. A small farmhouse offers contact with the lambs, and an interpretive tour tells the fascinating story of the farm. A digital activity allows the whole family to enjoy and learn about the company.

Do not miss the showcase in the processing area, where you can watch the butcher at work. You can then sample some of the products made on-site. These are available in the boutique, where local products are also displayed. You can also find a picnic area and country table where you can enjoy the rustic setting.





Camerises Mistouk

4565, 2^e Rang

Labrecque, QC G0W 2S0

418 944-4398

camerisesmistouk.com

info@camerisesmistouk.com



Cap sur la camerise

Focus on haskap

ÉCONOMUSÉE® de la conserverie : camerise

Cultivée au Québec depuis 2007, la camerise fait partie du quotidien de Myriam Savard et de Luc Lamontagne de Camerises Mistouk depuis 2013. Petit fruit bleuté de forme ovale au goût sucré et acidulé, il possède une saveur complexe s'apparentant à celle des bleuets, des framboises, des mûres, de la canneberge et même de la rhubarbe.

L'entreprise cultive aujourd'hui neuf variétés de camerises sur ses 80 hectares de terre, ce qui en fait l'un des plus gros producteurs au Québec. Ses champs ouverts à l'autocueillette permettent au public de se familiariser avec ce petit fruit méconnu.

Adaptant les traditions de conservation des petits fruits et s'inspirant de recettes familiales, Camerises Mistouk offre une gamme de produits qui vont des confitures aux sauces piquantes, en passant par des gelées et vinaigres balsamiques, auxquels elle ajoute des épices de la forêt boréale. Un mariage de saveurs épicées, sucrées et acidulées qui saura ravir votre palais!

Désireuse d'être reconnue comme la destination par excellence de la camerise, de sa culture et de sa transformation, Camerises Mistouk a mis en place différents outils d'interprétation, tels que dégustation, visite numérique sur cellulaire, visite guidée en voiturette de golf, visite d'un jardin d'épices boréales. Il ne tient qu'à vous de prendre la route pour en découvrir toutes les vertus et caractéristiques gustatives.

Haskap cannery ÉCONOMUSÉE®

Grown in Québec since 2007, haskap has been part of the daily routine of Myriam Savard and Luc Lamontagne of Camerises Mistouk since 2013. A small, bluish, oval-shaped fruit with a sweet-tart taste, it has a complex flavor similar to that of blueberries, raspberries, blackberries, cranberries and even rhubarb.

Today, the company grows nine varieties of haskap on its 80 hectares of land, making it one of the largest producers in Québec. Its pick-your-own fields give the public a chance to familiarize themselves with this little-known fruit.

Adapting berry-preserving traditions and drawing inspiration from family recipes, Camerises Mistouk offers a range of products from jams and hot sauces to balsamic jellies and vinegars, to which they add spices from the boreal forest. A marriage of spicy, sweet and tangy flavors that are sure to delight your palate!

Camerises Mistouk's desires to be recognized as the destination par excellence for haskaps. Their cultivation and processing has led to the introduction of a range of interpretation tools, including tastings, a digital cell phone tour, a guided golf cart tour and a visit to a boreal spice garden. It is up to you to take to the road to discover all the virtues and taste characteristics of the haskap.



Saviez-vous que le Québec
détient ses propres
appellations réservées?

Il y en a 8!



**CONSEIL DES
APPELLATIONS**
RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS

Curieux d'en savoir plus?
Balayez le code QR





Photo : Fromagerie La Station – Gaëlle Leroyer

Artisans à l'œuvre : votre sésame pour explorer les coulisses du Québec gourmand

Artisans at work:
your all-access pass
to Québec's culinary
scene and secrets

David Lang

Web Néopol/QuébecLeMag

Article IMMERSION 2023 – Artisans à l'œuvre

Artisans à l'œuvre : une question de « saveur-faire »!

Artisans at work: it's all about flavour!

Avis aux plus curieux des épicuriens, les artisans québécois du goût sont des dizaines à proposer, en plus de leurs délicieux produits, la découverte *in situ* de leur(s) métier(s). En poussant la porte de ces entreprises arborant le statut ÉCONOMUSÉE® ou ESPACE CULINAIRE, on est sûrs et certains d'ajouter au plaisir de la dégustation celui de la rencontre avec des professionnels passionnés et passionnants. Et bien sûr, percer quelques-uns de leurs secrets de fabrication...
Bienvenue sur la face gourmande de la planète des Artisans à l'œuvre.

Attention all curious epicureans! Québec is home to dozens of artisan tastemakers who provide delectable products and offer the opportunity to witness their craft(s) firsthand. As you enter establishments awarded ÉCONOMUSÉE® or CULINARY SPACE recognition, get ready to indulge in delicious tastings, engage with knowledgeable professionals passionate about their craft, and uncover some of the secrets behind their impressive work.
Welcome to the gourmet side of the Artisans at work universe.

Déguster le Québec les yeux fermés, c'est bien et c'est bon. Épier les coulisses de ces artisans qui nous régaleront, découvrir leur savoir-faire et la passion qui les anime, voilà un programme encore plus alléchant... C'est précisément l'expérience qui vous attend auprès des Artisans à l'œuvre. Au Québec, ce réseau d'entreprises engagées pour la mise en valeur de leur(s) métier(s) se développe depuis plus de 30 ans. ÉCONOMUSÉE®, ESPACE PATRIMOINE, ESPACE CULINAIRE, ATELIER, BOUTIQUE, DESTINATION : au cœur de ces lieux, les artisans ne se contentent pas d'exposer et de commercialiser leurs productions. Ils dévoilent également leur tour de main, leurs pratiques, leur histoire. En matière de savoir-faire culinaires, de produits du terroir et de productions bioalimentaires en général, on sait que le Québec est loin d'être en reste. Nombreux sont les acteurs du goût à avoir rejoint la bannière Artisans à l'œuvre pour inviter leurs hôtes à aller au-delà de la satisfaction des papilles. À travers ces visites aussi éclairantes que savoureuses, tout un patrimoine vivant se dévoile, une mosaïque de « saveur-faire » qui dessine, au détour des routes gourmandes et des chemins du terroir, l'identité culinaire du Québec et de ses régions. Il n'y a plus qu'à pousser les portes des Artisans à l'œuvre.

Savouring Québec with your eyes closed is, and it tastes good. Learning about the expertise and passion that drives the artisans who bring us tasty delights is a compelling and fascinating journey. And that's precisely the experience that awaits you at the Artisans at work experience. In Québec, this network of craft businesses committed to showcasing their trade(s) has expanded for over 30 years. The people at the heart of ÉCONOMUSÉE®, HERITAGE SPACE, CULINARY SPACE, WORKSHOP, BOUTIQUE, AND DESTINATION are more than artisans who exhibit and sell their wares. They also share their skills, their practices and their history. Québec doesn't lack culinary skills, local and terroir products, and bio-food production. Many tastemakers have joined the Artisans at work network to invite their guests to go beyond simply satisfying their taste buds. Visits to their venues are as enlightening as they are tasty, revealing an entire living heritage and a mosaic of tastemakers who define the culinary identity of Québec and its regions. All you have to do is follow the gourmet trails and *chemins du terroir* and push open the doors of the Artisans at work venues.



Photo : La ferme Cassis et Mélisse - Stéphanie Allard

Du champ ou de la mer jusqu'à l'assiette : ces gardiens de la tradition qui transcendent les repas québécois

La farine, le pain, la viande, les produits maraîchers, ceux du fumoir... qu'ont-ils en commun? Que cela soit au restaurant ou à la maison, avant d'arriver sur la table et de régaler les convives, les produits qui font les bons repas québécois ont été élevés, cultivés et transformés avec autant de technicité que de passion. Ils sont, à ce titre, le fruit de savoir-faire traditionnels parfois ancestraux, transmis par des générations d'artisans œuvrant pour la qualité des aliments.

À Neuville, dans la région de Québec, la **Ferme Langlois et Fils – Chez Médé** est l'un des fiers représentants de cet art de la transmission au long cours. Établie sur les mêmes terres familiales depuis 1667, l'exploitation des Langlois se distingue par ses fruits et légumes récoltés et conservés selon un savoir-faire unique, de même que par son blé d'Inde, un délicieux maïs sucré cultivé sous l'appellation réservée «maïs sucré de Neuville». Sur place, la visite de l'**ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville** permet de retracer l'histoire et l'expertise de la maison. Photos de famille, anciens outils agricoles, objets et techniques de conserverie s'ajoutent à la visite des champs pour une expérience qui serait incomplète sans faire un tour à la boutique, laquelle déborde de produits frais et de savoureux petits pots.

From field or sea to plate: these guardians of tradition transcend Québec cuisine

Flour, bread, meat, market garden produce, smokehouse products. What do they all have in common? They are products that have been raised or grown and processed with technical skill and passion to make a good Québec meal and delight guests in a restaurant or at home. They are the culmination of traditional and sometimes age-old know-how handed down by generations of craftspeople committed to food quality.

One of the proudest representatives of this longstanding tradition is **Ferme Langlois et Fils – Chez Médé** in Neuville, in the Québec City region. Established on family land in 1667, the Langlois farm stands out for its unique know-how in harvesting and preserving fruit and vegetables, as well as for its delicious corn, grown under the reserved name "Neuville Sweet Corn". A visit to the **Market Gardener ÉCONOMUSÉE®: Neuville Sweet Corn** will give you an insight into the company's history and expertise. Beyond visiting the fields, family photos, old farming tools, objects, and canning techniques make for an experience that wouldn't be complete without a visit to the boutique, which is brimming with fresh produce and tasty treats.



Photo : Ferme Langlois et Fils (Chez Médé) - Cédrick Jacob



Photo : À l'Orée des champs - Janick Brassard

Autre région (le Saguenay-Lac-Saint-Jean), autre délice (la viande d'agneau), et toujours une grande histoire de famille et d'amour des beaux produits **À l'Orée des champs**. À Saint-Nazaire, Myriam Larouche et son frère Dany perpétuent le travail entrepris par leurs grands-parents il y a bientôt 100 ans. Inimitable, le goût de l'agneau élevé et transformé ici livre tous ses secrets à l'**ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau**, en plus d'apporter son goût franc à la table champêtre imaginée par Myriam. Une belle façon de célébrer le savoir-faire familial et les saveurs régionales dans un cadre enchanteur à souhait.

In the region of Saguenay-Lac-Saint-Jean, there is a culinary gem known for its delicious lamb, a rich family tradition and a love of premium goods - **À l'Orée des champs**. In Saint-Nazaire, Myriam Larouche and her brother Dany are carrying on the Work their grandparents started nearly 100 years ago. Discover the secrets behind the unique flavour of locally raised and processed lamb at the **Lamb charcutier ÉCONOMUSÉE®**, where Myriam has created a rustic dining experience that perfectly showcases the unmistakable taste of this high-quality meat. It's a great way to celebrate family know-how and regional flavours in an enchanting setting.

La tradition a du bon au Québec, et ce ne sont pas les membres de la famille Arseneau qui diront le contraire. Aux Îles-de-la-Madeleine, la simple évocation de ce patronyme réveille en bouche les saveurs boucanées, fumées et marinées dans les règles de l'art depuis des générations. Bienvenue au **Fumoir d'Antan, ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie**. Le goût et l'authenticité des produits de la mer fumés, la valeur patrimoniale de ces fiers bâtiments de Havre-aux-Maisons, le parcours de visite qui se conclut par une mémorable dégustation, l'histoire de la famille Arseneau, son savoir-faire et son accueil : tout est captivant!

The Arseneau family values tradition in Québec and acknowledges its importance. In the Magdalen Islands, the mere mention of the Arseneau family evokes traditional smoked and marinated flavours handed down for generations. Welcome to **Fumoir d'Antan, the Hard smoked herring ÉCONOMUSÉE®**. The taste and genuineness of smoked seafood, the cultural significance of the historic buildings in Havre-aux-Maisons, the tour culminating in a memorable tasting, and the Arseneau family's rich history, expertise, and hospitality are all truly captivating!



Photo : Le Fumoir d'Antan - Nigel Quinn

Ne manquerait-il pas un morceau de pain pour accompagner ce fastueux menu? Commençons donc par la farine, le temps d'une escale sur une île moins lointaine, mais tout aussi nourricière. L'Isle-aux-Coudres dans la région de Charlevoix est connue pour abriter deux joyaux du patrimoine datant de la première moitié du 19^e siècle, un moulin à eau et son confrère à vent. Depuis les années 1980, **Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres** ont repris du service, produisant une dizaine de tonnes de farine tirée des grains insulaires chaque année. Leur importance dans l'histoire de l'île et le savoir-faire des artisans meuniers sont savamment mis en exergue à l'**ÉCONOMUSÉE® de la meunerie**. Et la visite animée de ce site unique en Amérique sera aussi l'occasion de vous fournir en farine de blé et de sarrasin fraîchement moulue!

Isn't there a piece of bread missing from this sumptuous meal? To find out, let's start with discovering flour milling as we make a stop on a less remote but no less fertile island. In the Charlevoix region lies L'Isle-aux-Coudres, where visitors can admire two magnificent heritage sites from the early 19th century - a water mill and a windmill. The **Moulins de L'Isle-aux-Coudres** have been back in operation since the 1980s, producing around ten tonnes of flour annually from the island's grain. The **Flour milling ÉCONOMUSÉE®** skillfully showcases the significance of the millers' expertise and their role in the island's history. This unique site in the Americas offers a lively tour and a chance to purchase freshly ground wheat and buckwheat flour.



Photo : Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres



Photo : Boulangerie Perron

Qui dit blé dit pain, qui dit pain dit boulangerie... De fil en aiguille, nous retournons au Saguenay-Lac-Saint-Jean à la rencontre de la **Boulangerie Perron**. L'une des plus anciennes boulangeries de Roberval – fondée en 1896 – abrite désormais l'**ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie**. Si Clément Perron n'y dénote pas entièrement tous les secrets de la boulange hérités de ses nombreux prédécesseurs (c'est bien le principe du secret!), l'homme est intarissable sur la façon dont il sort chaque jour de ses fours entre 400 et 500 pains dans la plus pure tradition, sans agent de conservation. Un artisan passionné, la qualité chevillée au corps du choix des matières premières jusqu'aux produits finis qui garnissent délicieusement sa boutique!

Where there's wheat, there's bread, and where there's bread, there's a bakery! And so we return to Saguenay-Lac-Saint-Jean to visit the **Boulangerie Perron**, one of Roberval's oldest bakeries. Founded in 1896, it is now home to the **Bread making ÉCONOMUSÉE®**. While Clément Perron won't disclose all the baking secrets passed down to him (they're for baker's eyes only), he shares many valuable insights into his daily routine of baking 400-500 loaves the traditional way without any preservatives. He is a dedicated artisan who values quality, from raw material selection to the final products displayed in his store.

Les fromages du Québec : tout un monde de raffinement et de caractère à explorer grâce aux Artisans à l'œuvre

Let Artisans at work show
you a whole world of
refinement and character
through Québec cheeses

Que serait le bon pain sans l'un
de ces meilleurs compagnons?

Au Québec, le plateau de
fromages brille par sa diversité et
son authenticité. Il n'a pas son pareil
pour nous faire voyager de région en
région, d'un terroir à l'autre, du pré
verdoyant au geste savant de l'affineur
en passant par la vache et le lait...

What would good bread be without one
of its best accompaniments? A cheese
platter always stands out for its diversity
and authenticity. Québec cheeses have
a unique ability to take us on a journey
through various regions, terroirs, and
environments, from beautiful meadows
to the expert hands of the cheesemaker.
And, of course, we mustn't forget about
the cows and milk involved in the process.

Photo : Fromagerie La Station - Gaëlle Leroyer

Quelle chance! Le réseau des Artisans à l'œuvre compte de magnifiques ambassadeurs des délices fromagers. Notre premier coup de cœur nous ramène dans Charlevoix, du côté de Baie-Saint-Paul, à la découverte des fromages de la **Laiterie Charlevoix**. Ils ont su conquérir le Canada entier tout en préservant des méthodes traditionnelles de fabrication et en défendant une agriculture de proximité, responsable et durable. Entre l'exposition *La Goutte de Lait*, la visite guidée et la dégustation à la Maison Charles-Simard, l'**ÉCONOMUSÉE® du fromage** vous apprendra tout de cette *success-story* dont la magie opère depuis 1948, une belle aventure portée aujourd'hui par une quatrième génération de fromagers charlevoisiens.

What an opportunity! The Artisans at work network includes ambassadors who promote cheese and all its pleasures. Let's head back Baie-Saint-Paul in the Charlevoix region to visit our first cheese crush, **Laiterie Charlevoix**. These artisans have taken Canada by storm while preserving traditional production methods and advocating for local, responsible, sustainable agriculture. Discover their fascinating success story through the *La Goutte de Lait* (The Drop of Milk) exhibit, the guided tour and the tasting session at Maison Charles-Simard. The **Cheese making ÉCONOMUSÉE®** will provide insight into how this magical tradition has been thriving since 1948 and carried on by the fourth generation of Charlevoix cheesemakers.



Photo : Laiterie Charlevoix – Francis Gagnon



Photo : Fromagerie La Station – Gaëlle Leroyer

Votre fromage préféré est forcément fermier et idéalement bio? Alors mettez le cap sur Compton dans les Cantons-de-l'Est pour apprivoiser les créations de la **Fromagerie La Station**. Ici, chez les Bolduc-Routhier, depuis près d'un siècle, on prend soin de la terre et des animaux, on respecte les saisons et les savoirs artisanaux. Un cercle vertueux qui donne naissance à cinq fromages fermiers au lait de vache bio non pasteurisé dont le caractère a déjà valu maintes récompenses à la fromagerie familiale. Sur place, l'**ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière** vous invite à suivre un parcours d'interprétation extérieur des plus bucoliques avant d'aller observer les salles d'affinage et de vieillissement, en passant par des stations multisensorielles et immersives... imparables pour faire monter l'envie de déguster et de ramener quelques trésors à la maison!

Does your favourite cheese have to come from a farmstead and be organic? Then head to Compton in the Eastern Townships to discover the creations of **Fromagerie La Station**. The Bolduc-Routhier family has nurtured the land and animals for nearly a century according to seasonal cycles and traditional know-how. This sustainable cycle allows the family to produce five farmhouse cheeses with a unique character. No wonder they've received so many awards for their unpasteurized organic cow's milk cheeses! On-site, the **Farmstead cheese factory ÉCONOMUSÉE®** invites you to follow a rural outdoor interpretation trail before taking a look at the maturing and ageing rooms, complete with immersive and multi-sensory stations... sure to whet your appetite for tasting and taking some treasures home with you!

Le Québec fromager a ses vedettes, et ce, jusqu'au cœur du golfe du Saint-Laurent. Il est impensable de séjourner aux Îles-de-la-Madeleine sans rendre visite à la **Fromagerie du Pied-De-Vent, ÉCONOMUSÉE®** de la fromagerie. On connaît la générosité et le caractère du terroir madelinot, mais on sait peut-être moins que l'archipel ne compte qu'un unique troupeau de vaches laitières de race Canadienne, celui de la fromagerie dirigée de mains de maîtres affineurs par Dominique Arseneau et Renée Landry. La visite de leur ferme laitière et la dégustation de leurs produits vous laisseront sans voix, tant les fromages du Pied-De-Vent cachent sous leurs croûtes molles ou demi-fermes (sans oublier le cheddar en grains!) le bon goût du large, de l'herbe fraîche et des embruns.

Québec has its cheese-making stars all across the province and right to the heart of the Gulf of St. Lawrence. No visit to the Magdalen Islands is complete without a visit to the **Cheese making ÉCONOMUSÉE®**

Fromagerie du Pied-De-Vent. We're all familiar with the bounty and character of the Magdalen Islands. What may be less well known is that the archipelago has only one herd of Canadian dairy cows: the one belonging to the cheese dairy run by Dominique Arseneau and Renée Landry. After taking a tour of their dairy farm and sampling their cheeses, you may be at a loss for words. The Pied-De-Vent cheeses are unique, with a delicious blend of flavours that evoke the sea's freshness, the grass's lushness, and the tang of sea spray. Don't miss the chance to savour their soft and semi-soft cheese varieties and scrumptious cheddar curds!



Photo : Fromagerie du Pied-De-Vent - Martin Fiset



Photo : La ferme Cassis et Mélisse – Stéphanie Allard

Un dernier pour la route sous le signe de l'originalité? Rendez-vous en région Chaudière-Appalaches chez **Cassis et Mélisse**. Un nom singulier pour une maison qui abrite l'**ÉCONOMUSÉE®** de la fromagerie fermière – lait de chèvre. Car oui, c'est à partir des biquettes laitières du chevrier québécois Gary que l'artisane fromagère Aagje, d'origine belge, produit sa faisselle et ses délicieux fromages biologiques, bio comme tous les produits fermiers que vous dénicheriez à la boutique (lait bien sûr, mais aussi terrines, saucisses, quiches...). Libre ou guidée, la visite de la ferme vous montrera à quel point l'amour des animaux et de leur environnement est un ingrédient capital pour produire de beaux et bons fromages artisanaux.

One last tasty bite for the road? Visit **Cassis et Mélisse** (black current & lemon balm) in the Chaudière-Appalaches region. This charming house with an unusual name is home to the **Farmstead goat cheese ÉCONOMUSÉE®**. Indeed, it is from the milk of Québec goats managed by goatherd Gary that skilled Belgian artisan cheesemaker Aagje expertly produces the delicious faisselle, organic cheeses and other organic farm products found in her shop, including milk (obviously), terrines, sausages, and quiches. Take a guided or self-guided tour of the farm, and see how much the love for their animals and environment is vital in producing fine, traditional cheeses.

Douceur, précision, créativité : l'incroyable savoir-faire des chocolatiers québécois

Masters of sweetness, precision, and creativity – Meet Québec's expert chocolatiers

Si les artisans fromagers de la province sont capables d'épater les Français, attendez de voir l'effet que peuvent faire les chocolatiers québécois aux Suisses et aux Belges! La preuve par trois avec cette escapade chocolatée d'ouest en est auprès des Artisans à l'œuvre. Le délicieux périple débute en Outaouais, entre les murs de **ChocoMotive, ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie**. Inutile de demander à Luc Gielen où est Charly. Vous n'aurez de toute façon plus assez de salive devant les merveilles que met au point cet habile artisan chocolatier sous le bois rond de l'ancienne gare de Montebello. Ce magnifique site patrimonial sert d'écrin depuis 2005 aux créations audacieuses, bio et équitables de l'artisan et de son équipe : pralines, moulages, tablettes, chocolats fins et autres productions saisonnières emplissent les étales, tandis qu'on peut admirer le maître à l'œuvre dans son atelier, et même réserver un cours d'initiation privé!

If the province's artisan cheesemakers can impress the French, wait until you see the effect Québec chocolatiers can have on the Swiss and Belgians! See the proof in the (chocolate) pudding in a three-part west-to-east Artisans at work chocolate escapade. Our delectable adventure begins at **ChocoMotive, the Chocolate making ÉCONOMUSÉE®** located in the Outaouais region. Under the loggia of the old Montebello station, skilled artisan chocolatier Luc Gielen is creating marvellous chocolate creations that are sure to leave you in awe and your mouth watering. This stunning heritage site has been home to the skilled artisan and his team since 2005, creating bold, organic, and fair-trade creations such as pralines, mouldings, bars, fine chocolates, and seasonal goodies. The shelves are always stocked with delicious treats to enjoy. You can watch the master work in his workshop and even book a private introductory course.



Photo : ChocoMotive – Myriam Baril Tessier

Cap au nord-est pour une deuxième escale chocolatée dans un cadre lui aussi inédit, puisqu'il s'agit du monastère cistercien de Dolbeau-Mistassini, au Saguenay-Lac-Saint-Jean. La **Chocolaterie des Pères Trappistes** est connue de longue date dans tout le Québec pour sa délicieuse gamme déclinant pas moins d'une quarantaine de produits, dont d'irrésistibles bleuets sauvages (les stars de la région) enrobés de chocolat noir. Le tour de main des religieux en matière de chocolat fait des miracles depuis 1939! À l'**ÉCONOMUSÉE®** de la **Chocolaterie des Pères**, la visite se déroule dans un environnement délicieusement paisible, propice à la contemplation et à la... dégustation.

Continue your chocolate journey by heading northeast to visit a unique location: the Cistercian monastery of Dolbeau-Mistassini in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region. The **Chocolaterie des Pères Trappistes** has long been known throughout Québec for offering a delectable assortment of forty products, among them the irresistible wild blueberries - the region's most coveted fruit - cloaked in dark chocolate. The monks' knack for chocolate has been working miracles since 1939! When you visit the **Chocolaterie des Pères ÉCONOMUSÉE®**, you'll be taken away by the serene and peaceful atmosphere ideal for savouring and reflecting on your delicious chocolate experience.



Photo : Chocolaterie des Pères Trappistes – Francis Doucet



Photo : Couleur Chocolat

Un cran de chocolat plus à l'est, enfin, c'est **Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE®** du chocolatier qui régale. Entre la mer et les montagnes de la Gaspésie, à Sainte-Anne-des-Monts, un enfant du pays fait rayonner son savoir-faire d'artisan chocolatier à grand renfort de matières premières de qualité et d'ingrédients aromatiques locaux. Outre la finesse et l'esthétique de leurs bouchées chocolatées, Carl Pelletier et son bel équipage excellent dans l'art d'innover : leur entreprise est le premier **ÉCONOMUSÉE®** à proposer une expérience de visite guidée en réalité virtuelle. Casque immersif sur la tête, préparez-vous à devenir un chocolat durant huit minutes. Qu'on se rassure, la dégustation de fin de visite est, quant à elle, bien réelle!

A step further east, **Couleur Chocolat – the Chocolate maker ÉCONOMUSÉE®**, is the place to be. In Sainte-Anne-des-Monts, nestled between the sea and mountains of the Gaspé Peninsula, a skilled artisan chocolatier with deep roots in the region proudly crafts delectable treats using only the finest raw materials and locally-sourced aromatic ingredients. Carl Pelletier and his experienced team create delicious chocolate bites with finesse and beauty and excel in innovation. Their company is the first **ÉCONOMUSÉE®** to provide a virtual reality guided tour experience. That's right, don the immersive helmet on your next visit and for eight minutes, see the world virtually from the chocolate's point of view. But don't worry, the chocolate tasting at the end is very real.

Miels, confitures, petits fruits : du soleil et de la bonne humeur plein les petits pots!

Honey, jams, berries: sunshine and
good times in every jar!



Photo : Miel des Ruisseaux – Tourisme Alma Lac-Saint-Jean

Prolongeons les plaisirs sucrés en partant ouvrir quelques bocaliers qui respirent la santé au naturel. Qu'ils tirent le meilleur de la ruche, de la bleuëtière ou du champ de camerises, ces géniaux « metteurs-en-pots », tous situés au Saguenay-Lac-Saint-Jean, savent parfaitement ensoleiller les papilles. C'est ainsi qu'à Alma, les fleurs, les abeilles et la main de l'homme collaborent à merveille pour délivrer des miels de grande qualité, un hydromel d'exception et d'autres produits 100 % naturels et écologiques. **Miel des Ruisseaux – ÉCONOMUSÉE® de l'apiculteur** initie ses visiteurs par différents moyens, dont une activité en réalité virtuelle, aux secrets de la ruche, aux subtilités du miel et à ce fabuleux métier que l'apiculteur Patrick Fortier a hérité de son grand-père.

Let the sweet times roll and discover natural health goodies in a jar. Whether they're getting the best from the beehive, the blueberry patch or the field of haskaps, the following brilliant artisans, all based in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region, know how to brighten taste buds. In Alma, flowers, bees and human hands work together to produce various kinds of top-quality honey, exceptional meads and other 100% natural, environmentally-friendly products. Using a variety of methods, including a virtual reality activity, the **Miel des Ruisseaux – Beekeeper ÉCONOMUSÉE®** introduces visitors to the secrets of the beehive, the subtleties of honey and the fine beekeeping trade Patrick Fortier inherited from his grandfather.

Au pays du bleuets, tellement emblématique que les habitants de la région lui doivent leur surnom, on ne s'étonnera pas de trouver d'excellents artisans producteurs spécialisés dans la valorisation de ce petit fruit sauvage débordant de goût et de bienfaits. C'est le cas des **Délices du Lac-Saint-Jean**. Située à Albanel, l'entreprise conduite par les confiturières Émilie Gaudreault, sa mère Lisette Paré et Marie-Michelle Théberge produit et transforme les bleuets avec une telle délicatesse que ses gelées, confitures, sirops et autres confiseries s'apparentent à de véritables œuvres d'art gustatives. La visite de l'**ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuets sauvages** vous apprendra tout de cette précieuse alchimie, en plus d'ensorceler vos papilles.

In blueberry land, the little fruit is so emblematic of the region that even its inhabitants are called *bleuets* (blueberry). Unsurprisingly, many skilled artisan producers excel in making the most of the small, flavorful and nutritious wild fruit. One such producer is **Délices du Lac-Saint-Jean**. The business in Albanel is owned and operated by jam makers Émilie Gaudreault, her mother Lisette Paré and Marie-Michelle Théberge. Their delicate processing of blueberries results in jellies, jams, syrups, and other confectionery considered authentic "tastes of art". A visit to the **Jam maker: wild blueberry ÉCONOMUSÉE®** will teach you about this precious alchemy and enchant your taste buds.



Photo : Délices du Lac-Saint-Jean



De leur côté, à Labrecque, **Camerises Mistouk** mettent à l'honneur un autre fruit particulièrement à son aise dans les champs du Saguenay-Lac-Saint-Jean, petit par la taille et d'une grande subtilité gustative lui aussi. Les camerises de neuf variétés distinctes sont ici cultivées puis transformées en confitures, moutardes, produits à cocktail et autres douceurs sucrées, salées et épicées. À découvrir d'urgence à l'**ÉCONOMUSÉE® de la conserverie : camerise!**

Meanwhile, in Labrecque, **Camerises Mistouk** is celebrating the haskap berry, which grows exceptionally well in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region. Despite its small size, the haskap is known for its exceptional and delicate flavour. Nine varieties of haskap are grown here and then processed into jams, mustards, cocktail products and other sweet, savoury and spicy treats. Don't wait. Discover the **Haskap cannery ÉCONOMUSÉE®** today!



Vins, cidres et alcools fins : l'art et la manière de mettre la nature en bouteille

Wines, ciders and fine spirits: the art and
the skill of capturing nature in a bottle

Tirer la quintessence de la plante pour la mettre en bouteille et enchanter les palais les plus exigeants, c'est la spécialité de ces vignerons, acériculteurs, cidriculteurs et autres distillateurs qui naviguent entre tradition et innovation aux quatre coins du Québec. Secrets d'alchimistes et dégustations mémorables sont au menu dans un grand nombre d'entreprises du réseau Artisans à l'œuvre.

These winemakers, maple syrup producers, cider-makers and distillers from all over Québec specialize in capturing the essence of botanicals, bottling it, and delighting even the most discerning palates. Their craft is a fusion of tradition and innovation. Share in these alchemists' secrets and experience memorable tastings at many Artisans at work businesses.



Photo : La Vallée de la Framboise

En suivant la course du soleil à travers la Belle Province, soit d'est en ouest, on marquera un premier arrêt à Val-Brillant, au cœur de la vallée de la Matapédia, en Gaspésie. **La Vallée de la Framboise, ÉCONOMUSÉE® des liquoristes : framboise**, saura vous séduire du champ jusqu'au verre. Outre les framboises, Jean-Paul Lebel et Chantal Paradis mettent à contribution cassis, groseilles, bleuets, camerises et autres gadelles (les fruits rouges, blancs ou noirs du groseillier à grappes) pour confectionner leurs différents nectars alcoolisés ainsi que d'autres produits gourmands gorgés de soleil gaspésien.

As we follow the sun's path from east to west across *la belle province*, our first stop is in Val-Brillant, in the heart of the Matapédia Valley in the Gaspé Peninsula, where the **Liquor-maker ÉCONOMUSÉE®: raspberries, La Vallée de la Framboise**, guides us through its process from field to glass. Jean-Paul Lebel and Chantal Paradis use a variety of fruits, such as raspberries, blackcurrants, redcurrants, blueberries, haskaps, and gadelles (the red, white, and black fruits of the redcurrant bush) to create their range of alcoholic beverages and gourmet products filled with the vibrant flavours of Gaspesian sunshine.

Dans l'arrière-pays du Bas-Saint-Laurent, c'est l'iconique érable qui se trouve au centre de toutes les attentions du **Domaine Vallier Robert**. Tout simplement géniaux, Vallier Robert et son épouse Nathalie Decaigny exploitent l'eau d'érable pour produire les incroyables vins, vins doux et mousseux dont ils ont le secret quand la cabane à sucre se transforme en chai! C'est pourquoi la visite de l'**ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées** est si riche en découvertes et en saveurs boisées inusitées.

In the hinterland of the Bas-Saint-Laurent region, the iconic maple tree is the focus of all the attention at **Domaine Vallier Robert**. Simply brilliant, Vallier Robert and his wife Nathalie Decaigny hold the secrets to harnessing maple water to produce incredible, sweet, and sparkling wines and turn their sugar shack into a cellar! That alone is reason enough to stop by the **Maple syrup making: alcoholic beverages ÉCONOMUSÉE®** a place full of discoveries and unusual woody flavours.



Photo : Domaine Vallier Robert – Gaëlle Leroyer



Photo : Le Ricaneux – Jeff Frenette

D'autres pionniers nous attendent dans la région voisine de Chaudière-Appalaches. À Saint-Charles-de-Bellechasse, **Le Ricaneux** est le nom de l'entreprise agricole fondée par Jacques McIsaac, dont la fille Nathalie reprend les rênes. C'est aussi le nom de l'apéritif qu'ils ont savamment mis au point à partir des petits fruits récoltés sur leurs terres. Ces amoureux du terroir régional et du beau geste traditionnel ont su créer une gamme innovante de boissons, vins apéritifs et liqueurs fines, entre autres produits délicieusement parfumés. L'expérience proposée par l'**ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits** est à la fois hautement conviviale et riche d'enseignements.

Other trailblazers await in the neighbouring Chaudière-Appalaches region. **Le Ricaneux**, a farm in Saint-Charles-de-Bellechasse, was founded by Jacques McIsaac and is now operated by his daughter, Nathalie. The farm's name also refers to the aperitif they have skilfully developed from the berries harvested on their land. These devotees of the region's terroir have expertly crafted an exciting collection of beverages, including aperitif wines, fine liqueurs, and other delectably infused creations. The **Berry wines ÉCONOMUSÉE®** provides a delightful and informative experience.

Esprit de famille, démarche visionnaire et produits distinctifs nous accueillent également chez les Marsouins, de l'autre côté du fleuve Saint-Laurent. Installée à L'Isle-aux-Coudres, l'entreprise **Cidrerie et Vergers Pedneault** apporte son grain dans l'offre gourmande charlevoisienne depuis plus d'un siècle. Ou plutôt ses fruits, puisque les pommes ont ici la vedette, générant une gamme de plus de vingt-cinq cidres, mistelles et autres crèmes, sans négliger les vinaigres, jus, beurres, gelées et confitures maison... Enchanteur du verger jusqu'au verre en passant par le cellier, le savoir-faire de la famille Pedneault se dévoile sous toutes les coutures à l'**ÉCONOMUSÉE® du cidrier**.

On the other side of the St. Lawrence River, the Marsouins welcome us with their family spirit, visionary approach and distinctive products. Based in L'Isle-aux-Coudres, **Cidrerie et Vergers Pedneault** has used its fruit for over a century to leave its mark on the Charlevoix gourmet scene. Apples are the star here, generating a range of more than twenty-five ciders, mistelles and creams, as well as homemade vinegar, juice, butter, jellies and homemade jams. From orchard to glass by way of the cellar, witness the Pedneault family's know-how in every step of the cider-making process at the **Pomiculture ÉCONOMUSÉE®**.



Photo : Cidrerie et Vergers Pedneault – Gaëlle Leroyer



Photo : Cassis Monna & Filles – SébaZtien Girard

Sans quitter la rive nord du grand fleuve, on met le cap légèrement à l'ouest pour faire escale sur une autre île bien connue pour son potentiel gourmand. **Cassis Monna & Filles** est l'un des fleurons agrotouristiques de l'île d'Orléans. Forte de trois décennies d'expertise en matière de culture et de transformation du cassis, la famille Monna produit des vins, des crèmes ou liqueurs de haute volée et vous accueille avec le sourire dans son **ÉCONOMUSÉE® des alcools fins de cassis**. Du bon temps en perspective au restaurant-terrasse du domaine, où les papilles et les pupilles sont au diapason, panorama fluvial oblige.

Staying on the north shore of the St. Lawrence River, we head slightly west for a stopover on another island well known for its gourmet potential: Île d'Orléans. There, **Cassis Monna & Filles** thrives as one of the crown jewels of agri-tourism. With three decades of expertise in growing and processing blackcurrants, the Monna family produces top-quality wines, creams and liqueurs and welcomes you with a smile to its **Black current fine wines and spirits ÉCONOMUSÉE®**. Have a wonderful experience on the terrace restaurant of the estate, where you'll enjoy a stunning view of the river and treat your taste buds to delicious cuisine.

On reprend la route des Artisans à l'œuvre en direction de l'ouest pour un rendez-vous émouvant avec l'art de distiller dans Lanaudière. Au travers de son nom et de ses créations, la **Distillerie Grand Dérangement – ÉCONOMUSÉE®** du distillateur rend hommage aux familles acadiennes qui fondèrent jadis le village de Saint-Jacques. La résilience de ce peuple au destin tourmenté est également honorée par l'architecture originale du bâtiment abritant la distillerie. Il vous restera à découvrir sur place un métier passionnant qui, de la culture du grain jusqu'à l'embouteillage, donne naissance à d'exceptionnels spiritueux fins, à l'image de ce dry gin signature convoquant pas moins de dix-huit aromates et épices.

Continuing on the Artisans at work route, we head west to the Lanaudière region for a stirring encounter featuring the art of distilling. Through its name and its creations, the **Distillerie Grand Dérangement – Distiller ÉCONOMUSÉE®** pays tribute to the Acadian families who founded the village of Saint-Jacques. The distillery is housed in a building designed to honour the grit of the Acadian people who withstood a challenging past. Experience the distillery's remarkable grain-to-bottle process to create fine spirits, including its signature dry gin made with eighteen distinct herbs and spices.



Photo : Distillerie Grand Dérangement - Olivier Samson Arcand

Cap sur la rive sud pour découvrir deux dernières pépites. En Montérégie, la **Cidrerie du Minot – ÉCONOMUSÉE®** du cidriculteur est l'adresse incontournable pour être initié à l'art et aux créations effervescentes de la famille Demoy, pionnière du cidre au Québec. Sa passion pour la pomme, son engagement pour une agriculture raisonnée et son savoir-faire récompensé par d'innombrables prix nationaux et internationaux sont les garants d'une visite en tout point délicieuse.

We now set course for the south shore to discover two last gourmet gems. In Montérégie, the **Cidrerie du Minot – Cider making ÉCONOMUSÉE®** is the place to go to discover the art and effervescent creations of the Demoy family, Québec's cider-making pioneers. Their passion for apples, commitment to sustainable agriculture, and expertise have won them countless national and international awards and guarantee a delightful visit.



Photo : Cidrerie du Minot - Laurie-Anne Roux



Photo : Vignoble de l'Orpailleur - Jean Martin

Enfin, le charme opère avec tout autant d'éclat dans les Cantons-de-l'Est, en poussant la porte du **Vignoble de l'Orpailleur**. Précurseur dans la viticulture au Québec, le célèbre domaine de Dunham est à l'origine de la Route des vins de Brome-Missisquoi. Marquée par 40 ans de passion et d'obstination, l'épopée de ses propriétaires, Charles-Henri de Coussergues, Hervé Durand, Pierre Rodrigue et Frank Furtado, est racontée avec pédagogie à l'**ÉCONOMUSÉE® du vigneron** afin de sensibiliser les visiteurs aux étapes et aux défis de la culture du raisin et de la vinification sous les latitudes québécoises. La dégustation des blancs, rouges, rosés, vins de glace et vins pétillants faisant la renommée de la maison vous prouvera que les idées audacieuses font parfois les plus belles histoires. Donner du sens au goût à travers la passion d'un métier : l'une des nombreuses vertus de l'expérience Artisans à l'œuvre!

Finally, and shining just as bright as the other gourmet jewels in the Eastern Townships, is the **Vignoble de l'Orpailleur**. The famous Dunham estate pioneered Québec's viticulture and is credited with creating the Brome-Missisquoi Wine Route. Its owners, Charles-Henri de Coussergues, Hervé Durand, Pierre Rodrigue, and Frank Furtado, have dedicated 40 years to their passion for wine-making. The **Wine maker ÉCONOMUSÉE®** offers an educational experience for visitors to learn about the challenges involved in growing grapes and making wine in Québec's unique climate. Experience a delightful selection of the winery's famous whites, reds, rosés, ice wines, and sparkling wines showcasing how innovative ideas can lead to compelling tales. The Artisans at work experience adds meaning to the act of tasting. It's about feeling the passion and commitment of creating each element and how it reflects in every step of the process. We can't wait for you to discover all the amazing virtues that await you.

De nouveaux Artisans à l'œuvre à découvrir

New Artisans at
work to discover

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et son équipe de professionnels accompagnent des artisans-entrepreneurs afin qu'ils retirent les bénéfices d'un grand réseau d'Artisans à l'œuvre, et ce, sur les plans culturel, touristique et économique. La première étape consiste à donner accès à l'artisan et à son atelier de transformation par le développement de l'un des six concepts.

Les entreprises présentées dans les pages qui suivent ont été sélectionnées pour leur savoir-faire unique, la qualité de leurs produits qui atteint de hauts standards et leur volonté d'accueillir les visiteurs. Ce sont des entreprises que l'on peut déjà visiter et avec lesquelles nous travaillons et dont l'inauguration officielle suivra dans les prochains mois.

The ÉCONOMUSÉE® Network Society and its team of professionals support artisan-entrepreneurs reap the cultural, tourism and economic benefits of a large Artisans at work network. The first step is providing access to the artisans and their processing workshop, through the development of one of the six concepts.

The companies featured on the following pages have been selected for their unique expertise, high product quality standards and willingness to welcome visitors. These are companies that we can already visit, are working with and whose official inauguration will follow in the coming months.



Atkins et frères

1, rue Chanoine-Richard
Mont-Louis, QC G0E 1T0

418 797-5059

1 877 797-5059 (sans frais)

atkinsetfreres.com



Le fleuve raffiné dans votre assiette!

ÉCONOMUSÉE® du charcutier de la mer

Poissons et fruits de mer fumés n'ont plus de secrets pour Guillaume Thibault qui est à la tête de l'entreprise depuis 2013 et qui est devenu une référence dans le domaine. Située dans le beau village gaspésien de Mont-Saint-Louis, l'entreprise, lauréate de nombreux prix, offre des visites commentées ainsi qu'une superbe gamme de produits transformés sur place et majoritairement préparés à la main.

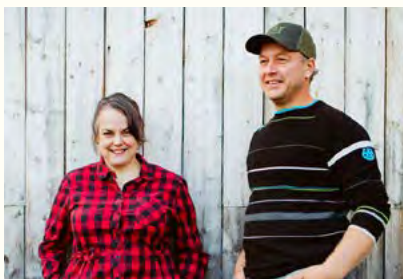
C'est une occasion pour vous d'échanger avec ces passionnés de la fumaison qui ont su apporter une touche unique à leurs produits. Soucieuse d'offrir des produits de qualité, l'entreprise Atkins & frères se distingue par sa large palette de produits et sa fine approche culinaire. Ses produits enchanteront vos papilles et vous feront découvrir les riches saveurs du monde marin gaspésien fumé avec brio.

Riparian refinements in your plate

Meatdresser of the sea ÉCONOMUSÉE®

Smoked fish and seafood hold no secrets for Guillaume Thibault, who has been at the helm of the company since 2013 and has become a leader in the field. Located in the beautiful Gaspesian village of Mont-Saint-Louis, the award-winning company offers guided tours and a superb range of products processed on site and traditionally prepared.

This is your opportunity to talk to passionate smokehouse masters, who add a unique touch to their products. Atkins & frères is committed to offering quality products and stands out for its wide range of products and fine culinary approach. Their products will delight your taste buds and help you discover the rich flavours of the Gaspé marine world, smoked with distinction.



Le Bistreau d'érable

Le Bistreau d'érable

51, 6^e Rang O
Sainte-Lucie-de-Beauregard, QC G0R 3L0

418 223-3832

bistreauderable.com



Se sucrer le bec à l'année!

ESPACE CULINAIRE –

Repas de cabane à sucre

Le Bistreau d'érable est une érablière familiale qui fabrique du sirop d'érable certifié biologique par Ecocert Canada et qui propose une incursion au cœur de cette tradition culinaire propre au Québec.

Si la cabane à sucre existe depuis 1996, la salle à manger, construite en 2016 dans un style rustico-moderne, peut accueillir jusqu'à 50 personnes. Familles et groupes peuvent déguster un repas traditionnel des sucres revisité et concocté avec des ingrédients du terroir, sans oublier la légendaire tire sur la neige, et ce, à l'année!

Une belle occasion pour prendre la route et en apprendre sur l'histoire et la production de l'érable, dans une ambiance animée et familiale.

Indulge your sweet tooth all year long!

CULINARY SPACE – Sugar shack meal

Le Bistreau d'érable is a family-run maple grove that produces maple syrup certified organic by Ecocert Canada and offers an incursion into the heart of a culinary tradition unique to Québec.

While the sugar shack has existed since 1996, the dining room, built in 2016 in a rustic-modern style, can accommodate up to 50 people. Families and groups can enjoy a traditional sugar shack meal, revisited and concocted with local ingredients, not to mention the legendary taffy on snow, all year round!

A great opportunity to hit the road and learn about maple history and production, in a lively, family-friendly atmosphere.



Alchimiste Microbrasserie

681, rue Marion
Joliette, QC J6E 8S3

450 760-2945

alchimiste.ca



Bière aux accents de Lanaudière

ÉCONOMUSÉE® du brasseur

Alchimiste Microbrasserie fait partie du milieu brassicole du Québec depuis 2001. Précurseur du milieu, ce souci d'être à l'avant-garde des tendances brassicoles continue de l'habiter. L'arrivée d'une nouvelle équipe en 2019 a provoqué un vent de changement : nouveau format de canette, mises à jour et développement de recettes, salon de dégustation, nouvelle image de marque.

Toutefois, la microbrasserie n'a jamais cessé de s'impliquer localement et de collaborer avec les producteurs des environs pour mettre de l'avant la région de Lanaudière avec sa série Brasser Lanaudière.

Sur place, vous pourrez découvrir l'esprit créatif et audacieux d'Alchimiste Microbrasserie à travers ses 15 lignes de fût et autres bières exclusives.

Que vous soyez un débutant ou un adepte aguerri, un détour saura étancher votre soif de découvertes!

Beer with a Lanaudière flavour

Beer brewing ÉCONOMUSÉE®

Alchimiste Microbrasserie has been part of the Québec brewing scene since 2001. A forerunner in the field, the brewery continues to be in the avant-garde of beer trends. The arrival of a new team in 2019 brought with it the winds of change: a new can format, recipe updates and development, a tasting room and a new brand image.

However, the microbrewery has never ceased to be involved locally and to collaborate with nearby producers to showcase the Lanaudière region with its *Brasser Lanaudière* series.

On site, you can discover Alchimiste Microbrasserie's bold, creative spirit through its 15 cask lines and other exclusive beers.

Whether you are a beginner or a seasoned enthusiast, a detour will quench your thirst for discovery!



DU MINOT
CIDRERIE

Cidrerie du Minot

376, chemin Covey Hill
Hemmingford, QC J0L 1H0

450 247-3111

duminot.com



Du cidre à en tomber dans les pommes!

ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur

Pétillant, tranquille, de glace, sans alcool ou mystique, le cidre n'a plus de secret pour cette entreprise familiale de la Montérégie. Et pour cause! En 1988, la famille Demoy lance la première cuvée de son fameux Crémant de pomme Du Minot vendu à la Société des alcools du Québec.

Toujours à la fine pointe des connaissances et empreinte d'une passion en constante effervescence, la Cidrerie élabore des produits de très haute qualité, selon une méthode qui puise à la fois dans ses origines bretonnes et son savoir-faire acquis au fil des ans.

Ces pionniers de la fabrication du cidre au Québec n'attendent que vous pour discuter pomme et cidre autour d'un bon verre!

A cider for every occasion!

Cider making ÉCONOMUSÉE®

Sparkling, still, ice, non-alcoholic or mystical; cider holds no secrets for this Montérégie family business and with good reason! In 1988, the Demoy family launched their now famous Crémant de pomme Du Minot sold to the Société des alcools du Québec.

Always at the cutting edge of knowledge and imbued with a constantly effervescent passion, the Cidery produces top-quality products, using a method that draws on both its Breton origins and expertise acquired over the years.

These pioneers of cider-making in Québec are looking forward to talking apples and cider over a glass!



Courges & cie

59, chemin Myre
Gatineau, QC J8R 3C7

819 663-0089

courgescie.com



Cultiver la terre, semer la passion!

ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : courges

Nancy Pinard et Philippe Thompson cultivent depuis 2000 une passion pour la production maraîchère. À preuve, leur ferme de 310 acres, certifiée biologique depuis 2021, accueille plus de 200 variétés de courges et citrouilles, 100 variétés de tomates, 45 variétés de piments forts, sans oublier les cerises de terre, courgettes, artichauts et aubergines.

Cette passion pour le travail de la terre se double d'un amour inconditionnel des plaisirs de la table. C'est pourquoi Courges & cie s'est aussi spécialisée dans la transformation de ses récoltes en une panoplie de délicieux produits et de plats cuisinés, inspirés par les saisons.

Courges & cie vous offre une expérience gourmande novatrice, qui se veut à la fois ludique et éducative. Du champ à l'assiette, vos yeux comme vos papilles seront éblouis par cette palette de couleurs et de saveurs!

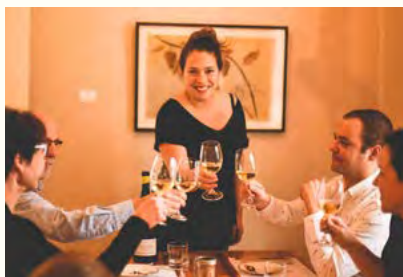
Cultivate the earth, sow passion!

Market gardener ÉCONOMUSÉE®: squash

Nancy Pinard and Philippe Thompson have been cultivating a passion for market garden production since 2000. Their 310-acre farm, certified organic since 2021, is home to over 200 squash and pumpkin varieties, 100 tomato varieties, 45 hot pepper varieties, not to mention ground cherries, zucchini, artichokes and eggplants.

This passion for working the land is coupled with an unconditional love for the pleasures of the table.

That is why Courges & cie also specializes in transforming its harvests into an array of delicious products and dishes inspired by the seasons. Courges & cie offers an innovative gourmet experience that is both fun and educational. From field to plate, your eyes and taste buds will be dazzled by a palette of colours and flavours!



Côté Est

76, avenue Morel
Kamouraska, QC GOL 1M0

418 308-0739

cote-est.ca



Quand les plaisirs de la table riment avec aventure!

ESPACE CULINAIRE

À la table de Perle Morency et de Kim Côté, attendez-vous à un voyage culinaire et identitaire qui vous mènera hors des sentiers battus.

Depuis sa création en 2012, Côté Est marie les ingrédients locaux tels que fruits de mer et poissons du Saint-Laurent, viandes et volailles de spécialité, légumes, grains et légumineuses d'ici avec audace et ingéniosité.

Dans un paysage à couper le souffle, ajoutez aux plats savoureux et étonnants une ambiance chaleureuse et conviviale dans un esprit de découverte et de partage.

Vos papilles garderont un souvenir inoubliable de ce menu conçu selon les arrivages et l'inspiration du moment. Un dépaysement assuré en compagnie d'artisans passionnés.

When table pleasures rhyme with adventure!

ESPACE CULINAIRE

At the table of Perle Morency and Kim Côté, expect a culinary and identity journey that will take you off the beaten track.

Since its creation in 2012, Côté Est has been marrying local ingredients such as St. Lawrence seafood, specialty meats and poultry, local vegetables, grains and legumes with boldness and ingenuity.

The breathtaking landscape adds to the delicious and surprising dishes, served in a warm and welcoming atmosphere where discovery and sharing is key.

Your taste buds will cherish unforgettable memories of a menu designed according to the seasonal ingredients and inspiration of the moment. A guaranteed change of scenery in the company of passionate artisans.



Bio Ferme des Caps

25, avenue de la Montagne
Saint-Tite-des-Caps, QC G0A 4J0

418 901-0502

biofermedescaps.com



Savoureux et bienfaits kombuchas

ÉCONOMUSÉE® des brasseuses :
kombucha

Petite exploitation maraîchère familiale, Bio Ferme des Caps désire nourrir le corps et l'esprit par le biais de produits biologiques de première qualité. Ses kombuchas, issus des récoltes de ses vergers et brassés selon une méthode de fermentation artisanale, sont l'expression du terroir de Saint-Tite-des-Caps, où elle est située.

Faibles en sucre et en thé, sains et savoureux, les kombuchas faits à partir d'argouse, de sureau, de pomme, d'amélanche, de mélisse, d'épinette, d'aronia, entre autres, vous raviront par leur goût distinct et unique.

Pionnière dans la fabrication de kombucha, Bio Ferme des Caps vous offre une visite de ses installations qui celle-ci, vous plongera au cœur d'une expérience où prime le respect de la nature et de l'humain.

Healthy and delicious kombuchas

Kombucha brewer ÉCONOMUSÉE®

A small, family-run market-garden operation, Bio Ferme des Caps aims to nourish body and spirit with top-quality organic products. Brewed using artisanal fermentation methods and fruit harvested from the orchard, the kombuchas are an expression of the terroir of Saint-Tite-des-Caps, where the farm is located.

Low in sugar and tea, the healthy and delicious kombuchas such as sea buckthorn berry, elderberry, apple, Saskatoon berry, lemon balm, spruce aronia, among others, will delight you with their distinct and unique taste.

A pioneer in kombucha production, Bio Ferme des Caps offers you a tour of its facilities that will plunge you into an experience where respect for nature and people is paramount.



Compliments de Belle-Maman

3496, chemin Royal
St-Francois-de-l'Île-d'Orléans, QC G0A 3S0

418 829-1331

complimentsdebellemaman.ca



De purs délices en petits pots!

ÉCONOMUSÉE® de la conserverie

Rien ne destinait Karine Daigle, administratrice, à troquer les chiffres pour les chaudrons! Son entreprise, située dans le magnifique décor de l'île d'Orléans, met en conserve fruits, légumes et fines herbes provenant des jardins et terres de sa belle-famille et de producteurs locaux.

Aux recettes classiques qui ont fait leurs preuves, Karine ajoute aussi plusieurs produits plus modernes comme des fèves marinées épicées ou la gamme de produits faibles en glucides!

Un arrêt chez Compliments de Belle-Maman vous promet un univers de saveurs mis en pot par une artisane passionnée qui souhaite remettre au goût du jour les façons de faire d'un vrai produit maison.

Pure delights in small jars!

Cannery ÉCONOMUSÉE®

Administrator Karine Daigle never thought she would swap numbers for pots! Her business, located in the magnificent setting of Île d'Orléans, preserves fruits, vegetables and herbs from the gardens and lands of her in-laws and local producers.

In addition to the tried-and-true classic recipes, Karine also adds a number of more modern products, such as spicy pickled beans and a low-carb range!

A stop at Compliments de Belle-Maman promises a world of flavours preserved by a passionate craftswoman who wants to update the way real home-made products are made.



Frampton Brasse

430, rang 5 et 6

Frampton, QC G0R 1M0

418 479-5683

framptonbrasse.com



Bières aux arômes uniques

ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur

Cette microbrasserie artisanale familiale fondée en 2011 saura étancher votre soif à plus d'un niveau! Sa sélection de bières du terroir, brassées par décoction selon la méthode traditionnelle allemande, dont plusieurs ont remporté des prix, est caractérisée par un goût unique et distinctif.

Dans le paysage bucolique de Frampton qui offre un magnifique panorama, venez à la rencontre du savoir-faire de ces artisans passionnés et en apprendre davantage sur leur parcours professionnel singulier.

Si vous êtes à la recherche de nouvelles saveurs de bière fraîchement fabriquées à la ferme, d'une expérience gustative authentique, de produits maintes fois primés au niveau national et international ainsi que d'un contact privilégié avec l'artisan, un détour s'impose!

Beers with unique aromas

Master brewer ÉCONOMUSÉE®

This family-run microbrewery, founded in 2011, will quench your thirst on more than one level! Its selection of local beers is characterized by a unique and distinctive taste from brewing by decoction using the traditional German method.

In Frampton's bucolic landscape, with its magnificent panoramic views, come and meet this passionate craftsmen and learn more about their singular career path.

If you are looking for new, farm-fresh beer flavours, an authentic taste experience and the discovery of products that have won numerous national and international awards, as well as privileged contact with the craftsman, a detour is a must!



TOURNEVENT^{MC}

Ferme Tournevent

352, rang Saint Isidore

Hébertville, QC G8N 1L7

418 344-1727

tournevent.ca



Huiles bio, nordiques et uniques

ÉCONOMUSÉE® des huiliers

Fondée en 2008, la Ferme Tournevent est la première huilerie au Saguenay-Lac-Saint-Jean et l'une des rares à l'échelle québécoise. Ses propriétaires Audrey Bouchard et Guillaume Dallaire ont développé un triple savoir-faire, soit dans les champs, les grains et la fabrication d'huiles, qui a conduit au succès de cette entreprise agricole qui se démarque dans le secteur des produits biologiques, sans gluten, et qui sait tirer parti du climat boréal unique de la région.

Vous serez surpris par la variété d'huiles produites à partir des grains cultivés et transformés sur place selon un procédé de fabrication artisanale. Canola, chanvre, caméline, lin, sarrasin, pois jaune à soupe, lentilles, ail et fleur d'ail donnent un aperçu de l'éventail de sa production. Si vous êtes attiré par des entreprises hors du commun, nul doute que vous devez inscrire la Ferme Tournevent à votre itinéraire!

Organic, nordic and unique oils

Oilers ÉCONOMUSÉE®

Founded in 2008, Tournevent farm is the first oil mill in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region and one of only a handful in Québec. Owners Audrey Bouchard and Guillaume Dallaire have developed a threefold expertise - in the fields, in the grains and in oil production - that has led to the success of this agricultural enterprise which stands out in the organic, gluten-free sector for products, and takes advantage of the region's unique boreal climate.

You will be pleasantly surprised by the variety of oils produced from grains grown and processed on site using an artisanal manufacturing process. Canola, hemp, camelina, flax, buckwheat, yellow peas, lentils, garlic and garlic flower are just some of the products on offer. If you are drawn to producers that are out of the ordinary, you need to put Tournevent on your itinerary!

DÉCOUVREZ LES 57 MEMBRES DU RÉSEAU
ARTISANS À L'ŒUVRE AU QUÉBEC, DONT
ATIKUSS - ÉCONOMUSÉE® DU MASKISIN
(DU MOCASSIN)

DISCOVER THE 57 MEMBERS OF THE
ARTISANS AT WORK NETWORK IN QUÉBEC,
INCLUDING **ATIKUSS - MASKISIN ÉCONOMUSÉE®**

Des produits confectionnés à la main
qui honorent et maintiennent
les traditions autochtones.

Handcrafted products that honor
and uphold indigenous traditions.



Les appellations réservées et les termes valorisants : un gage de qualité distinctif!

Reserved designations and added-value claims:
a token of the quality of distinctive products

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) rassemble des artisans qui façonnent des produits distinctifs et de haute qualité. Nombre d'entre eux portent une importance capitale à la qualité de leur produit et à toute la chaîne de production en amont. Actuellement, le réseau compte **12 Artisans à l'œuvre** dont les produits détiennent également une certification reconnue par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) : un gage de qualité distinctif.

The ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) unites skilled craftspeople who create unique and superior-quality products. These artisans attach the utmost importance to their products' quality and the entire upstream production chain. The network currently consists of **12 Artisans at work** whose products have been certified by the Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), an official token of the quality of distinctive products.

Depuis 2006, le **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)** met en valeur et assure l'authenticité de produits bioalimentaires québécois. Différents critères peuvent servir de pierre d'assise à la création d'une appellation réservée ou un terme valorisant dans l'objectif d'en préserver l'authenticité : l'origine, une spécificité, des caractéristiques particulières liées à une méthode de production ou une qualité particulière recherchée par le consommateur. L'attribution d'une appellation réservée ou d'un terme valorisant certifie que les entreprises respectent le cahier des charges homologué et qu'elles sont inscrites auprès d'un organisme de certification accrédité par le CARTV (ex. : Ecocert Canada, Québec vrai, etc.). De plus, le CARTV dispose d'un service de surveillance des marchés constitué d'inspecteurs qualifiés.

Since 2006, the **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)** has been promoting and guaranteeing the authenticity of Québec agri-food products. A product's designation or added value claim to preserve its authenticity can be based on various criteria. These may include factors such as the item's origin, the unique qualities associated with its particular production method, or specific characteristics that consumers desire. When a company is granted a reserved designation or a value-adding claim, it indicates that they have met the necessary specifications and are registered with a certification body accredited by CARTV. Some examples of accredited bodies include Ecocert Canada and Québec vrai. The CARTV also has a specialized team of skilled inspectors responsible for market surveillance.

Photo : La ferme Cassis et Mélisse - Stéphanie Allard



**CONSEIL DES
APPELLATIONS**
RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS

Depuis plusieurs mois, le CARTV et la SRÉ (promotrice du réseau Artisans à l'œuvre) arriment leurs objectifs afin de mener différentes actions auprès des membres du réseau Artisans à l'œuvre, des consommateurs, des excursionnistes et des touristes, incluant la promotion internationale du tourisme gourmand. Les deux organisations ont des missions et des expertises complémentaires en matière de mise en valeur et de reconnaissance des savoir-faire, qui permettent de faire rayonner les artisans et les produits québécois.

Fiers de leur certification, certains membres portent même celle-ci dans le nom de leur ÉCONOMUSÉE®.

The CARTV and ENS (the promoter of the Artisans at work network) have been collaborating for several months toward common goals. They aim to benefit the Artisans at work network members, consumers, day-trippers, and tourists. One of their primary objectives is to promote gourmet tourism worldwide. Both organizations possess complementary missions and expertise in showcasing and recognizing know-how, resulting in increased exposure for Québec artisans and products.

Certain members take great pride in their certification and choose to include it in the name of their ÉCONOMUSÉE®.

Le Québec compte
huit appellations
réservées ou termes
valorisants à ce jour

To date, Québec
has eight reserved
designations and
added value claims



Agneau de Charlevoix



Biologique /
Organic

Photo : Bio Ferme des Caps



Cidre de glace du Québec /
Québec Ice Cider

Photo : Cidrerie du Minot



Fromage de vache de race
Canadienne /
Canadian Cow Cheese

Photo : Fromagerie du Pied-de-Vent



Maïs sucré de Neuville /
Neuville Sweet Corn

Photo : Ferme Langlois et Fils
(Chez Médé)



Vin de glace du Québec /
Québec Icewine



Vin du Québec /
Québec Wine

Photo : Vignoble de l'Orpailleur



Fromage fermier /
Farmstead cheese

Photo : Fromagerie La Station

Artisans à l'œuvre détenant un produit d'appellation réservée

Artisans at work whose product has a reserved designation

Appellations réservées Reserved designation	Artisans	ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	Domaine Vallier Robert	ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées / Maple syrup making: alcoholic beverages ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	Fromagerie La Station	ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière / Farmstead cheese factory ÉCONOMUSÉE®
Fromage fermier / Farmstead Cheese		
IGP (Indication géographique protégée) Vin du Québec / PGI (Protected geographical indication) Québec Wine	Vignoble de l'Orpailleur	ÉCONOMUSÉE® du vigneron / Wine maker ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	La ferme Cassis et Mélisse	ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière : lait de chèvre / Farmstead goat cheese ÉCONOMUSÉE®
Fromage fermier (lait de chèvre) / Farmstead Cheese (goat milk)		
Biologique / Organic	Bistreau d'érable	ESPACE CULINAIRE – Repas de cabane à sucre / CULINARY SPACE – Sugar shack meal
Fromage de vache de race Canadienne / Canadian Cow Cheese	Fromagerie du Pied-de-Vent	ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie / Cheese making ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	Distillerie Grand Dérangement	ÉCONOMUSÉE® du distillateur / Distiller ÉCONOMUSÉE®
Cidre de glace du Québec / Québec Ice Cider	Cidrie du Minot	ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur / Cider making ÉCONOMUSÉE®
Maïs sucré de Neuville / Neuville Sweet Corn	Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)	ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville / Market Gardener ÉCONOMUSÉE®: Neuville Sweet Corn
Biologique / Organic	Délices du Lac-Saint-Jean	ÉCONOMUSÉE® de la confiture : bleuet sauvage / Jam maker: wild blueberry ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	Ferme Tournevent	ÉCONOMUSÉE® des huiliers / Oilers ÉCONOMUSÉE®
Biologique / Organic	Bio Ferme des Caps	ÉCONOMUSÉE® des brasseuses : kombucha / Kombucha brewer ÉCONOMUSÉE®

À table avec l'identité culinaire

At the table with culinary identity

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) s'intéresse depuis près d'une dizaine d'années à l'identité culinaire. Pourquoi un tel intérêt? Quelles actions a-t-elle entreprises pour contribuer au rayonnement des divers produits, ressources et pratiques culturelles associés à cette identité? C'est ce que révéleront les lignes qui suivent.

ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) has been interested in culinary identity for nearly a decade. Why this interest? What steps has it taken to help promote the various cultural products, resources and practices associated with this identity? The following lines answer these very questions.

Photo : Bistreau d'étable - Catherine Chouinard

Définir l'identité culinaire

L'agrotourisme et le tourisme gourmand forment un secteur touristique qui connaît une popularité indéniable. Très sensible à cet engouement, la SRÉ y voit un puissant levier pour ses membres en bioalimentaire afin qu'ils se démarquent comme destination touristique et deviennent en quelque sorte des porte-étendard de l'identité culinaire québécoise. Cependant, il était important pour la SRÉ de bien encadrer son engagement en vue de l'arrimer à sa mission de mise en valeur du patrimoine immatériel et des savoir-faire.

Qu'est-ce que l'identité culinaire?

Se construisant et évoluant avec les années, l'identité culinaire est synonyme d'appartenance et de partage au sein d'une communauté. Elle se manifeste par des traditions qui perdurent, qui distinguent et qui rassemblent. Pensons par exemple aux traditions du temps des sucres, désignées par le gouvernement comme élément du patrimoine immatériel du Québec, ou au bleuets du Lac-Saint-Jean et à ses maintes déclinaisons (mets, festival, lieu de mise en valeur). Loin d'être statique, l'identité culinaire doit s'adapter aux nouvelles habitudes de vie (manger santé, moins de sucre et de gras), intégrer d'autres manières de s'approvisionner (l'engouement pour les cultures en milieu urbain) et rester réceptive et ouverte aux apports des diverses communautés.

Defining culinary identity

Agrotourism and gourmet tourism are part of an industry gaining undeniable popularity. ÉNS is keenly aware of this craze and sees it as a powerful lever for its bio-food members to set themselves apart as tourist destinations and become the standard-bearers of Québec's culinary identity. However, it was important for ÉNS to provide a clear framework for its commitment to ensure that it aligned with its mission to promote intangible heritage and know-how.

What is culinary identity?

Building and evolving over the years, culinary identity is synonymous with belonging and sharing within a community. It manifests itself in enduring traditions that distinguish and bring people together. Think, for example, of the maple sugaring-off season, designated as part of Québec's intangible heritage by the government, or the Lac-Saint-Jean blueberry and its many variations (dishes, festival, showcase destination). Far from being static, culinary identity must adapt to new lifestyles (healthy eating, less sugar and fat), integrate other ways of sourcing (the craze for urban crops) and remain receptive and open to contributions from diverse communities.



Photo : La ferme Cassis et Mélisse



Photo : La pêche traditionnelle à la fascine /
Traditional weir fishing



Photo : Bistreau d'érable - Catherine Chouinard

La SRÉ aux fourneaux!

Pour alimenter sa réflexion, la SRÉ lance différentes initiatives, seule ou en partenariat. Tout d'abord, elle mène une étude comparative pour voir ce qui se faisait ailleurs sur l'identité culinaire. S'ensuit une recherche originale sur les marqueurs de l'identité culinaire produite par la SRÉ. Intitulé *7 clés de réussite pour mettre en valeur des éléments de l'identité culinaire*, cet outil fort utile va guider les interventions de la SRÉ pour établir ce qui relève bel et bien de l'identité culinaire. Pour simplifier, une recette ne peut suffire à elle seule à définir l'identité culinaire d'une région. Elle n'est qu'une composante parmi d'autres comme l'a bien démontré cette recherche.

La SRÉ souhaite également ajouter un volet « terrain » à ce vaste chantier. En 2017, une série d'ateliers est organisée au Saguenay-Lac-Saint-Jean, aux Îles-de-la-Madeleine et dans Lanaudière, en partenariat avec des organismes locaux. Animés par la journaliste bien connue Hélène Raymond, ils réunissaient différents intervenants pour échanger sur la signification de l'identité culinaire et l'élaboration de pistes d'avenir.

C'est dans la foulée de ces ateliers que se tient un an plus tard, à Québec, le premier colloque sur l'identité culinaire. Il sera suivi de deux autres organisés en 2020 et 2023. Le dernier en lice, présenté à Montréal, a réuni plus d'une centaine de participants venus entendre des conférenciers de marque d'ici et d'ailleurs parler d'identité culinaire et de leur expérience.

Simultanément à toutes ces activités, la SRÉ a mené de front sept études sur l'identité culinaire dans les régions suivantes : Bas-Saint-Laurent, Côte-Nord, Cantons-de-l'Est, Eeyou Istchee, Montréal, Mauricie, Outaouais. Enfin, dans un désir d'innover, la SRÉ procède à la création de nouvelles catégories de membres. Parmi elles, ESPACE CULINAIRE qui permet de faire vivre ou découvrir une pratique culinaire, un mets ou un produit issu de l'identité culinaire locale.

ENS is cooking!

To fuel its thinking, ENS launched several initiatives to spearhead on its own or in partnerships. Firstly, it conducted a comparative analysis to explore how culinary identity is being developed in other regions. The study was then followed by original research into the markers of culinary identity produced by ENS. Titled *7 clés de réussite pour mettre en valeur des éléments de l'identité culinaire* (7 keys to success for highlighting elements of culinary identity), this highly useful tool will guide ENS' interventions to establish what really falls under the heading of culinary identity. Simply put, a recipe alone cannot define a region's culinary identity. It is only one component among many, as this research has clearly shown.

ENS also wanted to add a "field" component to this vast project. In 2017, a series of workshops was organized in Saguenay-Lac-Saint-Jean, Îles-de-la-Madeleine and Lanaudière, in partnership with local organizations. Hosted by well-known journalist Hélène Raymond, they brought together various stakeholders to discuss the meaning of culinary identity and the development of future paths.

One year later, in the wake of these workshops, the first symposium on culinary identity was held in Québec City. Two others have followed it in 2020 and 2023. The last of these, held in Montréal, attracted over a hundred participants, who came to hear leading speakers from home and abroad talk about culinary identity and their experiences.

Simultaneously with all these activities, ENS conducted seven culinary identity studies in the following regions: Bas-Saint-Laurent (Lower Saint-Lawrence), Côte-Nord (North Coast), Cantons-de-l'Est (Eastern Townships), Eeyou Istchee, Montréal, Mauricie, Outaouais. Finally, in a desire to innovate, ENS is creating new membership categories. One of these is CULINARY SPACE, which allows members to experience or discover a culinary practice, a dish or a product from the local culinary identity.



Photo : Délices du Lac-Saint-Jean - Gaëlle Leroyer





Photo : Bas-Saint-Laurent © TQ/Savard, Christian

Vivre l'identité culinaire

L'identité culinaire continue d'être au menu de la SRÉ. Elle joue toujours son rôle de trait d'union entre les divers intervenants qui désirent, dans leur domaine respectif, miser sur l'identité culinaire comme outil de développement culturel, touristique et économique.

Par ailleurs, au quotidien, la SRÉ multiplie les efforts pour mettre l'eau à la bouche à tous les visiteurs pour qu'ils puissent « goûter » à cette identité culinaire. Et le meilleur moyen d'y parvenir consiste à partir à la découverte de ses membres qui incarnent cette identité par leurs produits ou leurs pratiques. Bleuets au Lac Saint-Jean, érable dans le Bas-Saint-Laurent, fromage de lait de vache de race Canadienne aux Îles-de-la-Madeleine, maïs sucré de Neuville dans la région de Québec, tout cela et bien plus encore vous rapprocheront des ingrédients qui, chacun à leur manière, participent à définir ce qu'est l'identité culinaire du Québec.

Experiencing culinary identity

Culinary identity continues to be on the ENS agenda. It is still playing its role as a link between the various stakeholders who wish, in their respective fields, to capitalize on culinary identity as a tool for cultural, tourism and economic development.

On a day-to-day basis, the ÉNS also works hard to titillate visitors' palates and entice them to "taste" this culinary identity. The best way to achieve this is to go out and get to know its members whose products and practices embody this identity. Whether it's blueberries from Lac-Saint-Jean, maple products in the Lower St. Lawrence, Canadian cow's milk cheese from the Magdalen Islands, sweet corn from Neuville in the Québec City area - all, and more are in their way, defining ingredients of Québec's culinary identity.



**Saguenay-
Lac-Saint-Jean**

Parcourez le circuit des 11 économusées du Saguenay- Lac-Saint-Jean

La région du Québec
avec le plus d'Économusées

- **À l'Orée des champs**
ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau, Saint-Nazaire
- **Délices du Lac-Saint-Jean**
ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuet sauvage, Albanel
- **Miel des Ruisseaux**
ÉCONOMUSÉE® de l'apiculteur, Alma
- **Camerises Mistouk**
ÉCONOMUSÉE® de la conserverie : camerise, Labrecque
- **Ferme Tournevent**
ÉCONOMUSÉE® des huiliers, Hébertville
- **Cristal du lac**
ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier, Métabetchouan-Lac-à-La-Croix
- **Boulangerie Perron**
ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie, Roberval
- **Chocolaterie des Pères Trappistes**
ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie des pères, Dolbeau-Misstassini
- **Verrerie Touverre**
ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines, La Baie
- **Verrerie Touverre**
ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre, La Baie
- **Le Chevrier du Nord**
ÉCONOMUSÉE® de la chevière / créatrice en agrovestimentaire, Saint-Fulgence



Réseau Québec

Québec network

1 Bas-Saint-Laurent / Lower Saint-Lawrence

Acériculture : boissons alcoolisées /
Maple syrup making: alcoholic beverages
Domaine Vallier Robert
Aucclair
domaineacer.com

Savonnerie /
Soap Making
Quai des Bulles
Kamouraska
quaidesbulles.ca

Ébéniste /
Ebeniste
Arbol
Rivière-Ouelle
arbolcuisine.com

Charcutière : cochon /
Charcuterie
Fou du cochon
Sainte-Anne-de-la-Pocatière
fouducochon.com

2 Cantons-de-l'Est / Eastern Townships

Fromagerie fermière /
Farmstead cheese
Fromagerie La Station
Compton
fromagerielastation.com

Vigneron /
Wine maker
Vignoble de l'Orpailleur
Dunham
orpailleur.ca

3 Charlevoix

Fromage /
Cheese making
Laiterie Charlevoix
Baie-Saint-Paul
laiteriecharlevoix.com

Safranier /
Saffron farmers
Safran Nordique
Clermont
safran-nordique.com

Cidrier /
Pomiculture
Cidrie et Vergers Pedneault
Isle-aux-Coudres
charlevoixenligne.com

Meunerie /
Flour milling
Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres
Isle-aux-Coudres
lesmoulinsdelisleauxcoudres.com

Biscuitière /
Cookie maker
Biscuiterie Chez Léon & Lily
Saint-Irénée
facebook.com/chezleonetlily

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

4 Chaudière-Appalaches

Maître brasseur /
Master Brewer
Frampton Brasse
Frampton
framptonbrasse.com

Vins de petits fruits /
Berry wines
Le Ricaneux
Saint-Charles-de-Bellechasse
ricaneux.com

Fromagerie fermière : lait de chèvre /
Farmstead goat cheese
La ferme Cassis et Mélisse
Saint-Damien-de-Buckland
cassisetmelisse.com

5 Côte-Nord

Maskisin (Mocassin) /
Moccasin making
Atikuss
Uashat
atikuss.com

6 Gaspésie

Charcutiers de la mer /
Seafood butcher
Atkins et Frères
Mont-Louis
atkinsetfreres.com

Liquoristerie : framboises /
Liquor maker: raspberries
La Vallée de la Framboise
Val-Brillant
valleedelaframboise.com

Chocolatier /
Chocolate maker
Couleur Chocolat
Sainte-Anne-des-Monts
couleurchocolat.ca

7 Îles-de-la-Madeleine / Magdalen Islands

Poterie /
Pottery
Maison du Potier
Îles-de-la-Madeleine
poteriedesiles.com

Boucanerie /
Hard smoked herring
Le Fumoir d'Antan
Îles-de-la-Madeleine
fumoirdantan.com

Fromagerie /
Cheese making
Fromagerie du Pied-De-Vent
Îles-de-la-Madeleine
fromageriedupieddevent.com

8 Lanaudière

Brasseur /
Brewer
Alchimiste Microbrasserie
Joliette
alchimiste.ca

Ébéniste /
Cabinet maker
Créations Pierre-Nicolas Côté
L'Épiphanie
pierre-nicolas.ca

Distillateur /
Distiller
Distillerie Grand Dérangement
Saint-Jacques
grandderangement.ca

9 Montérégie

Cidriculteur /
Cider making
Cidrie du Minot
Hemmingford
duminot.com

10 Montréal

Marâcher urbain /
Urban market gardener
Fermes urbaines Ôplant
Montréal
oplant.ca

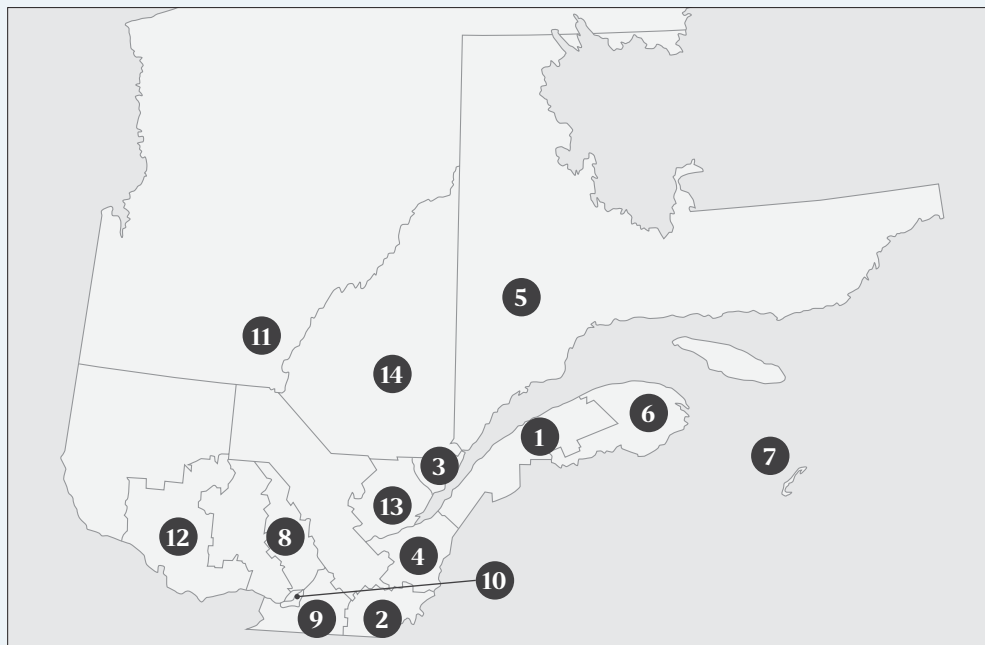
11 Nord-Du-Québec

Huiles essentielles /
Essential oil
BoréA DécouVERTE
Chapais
boreasens.com

12 Outaouais

Chocolaterie /
Chocolate making
ChocoMotive
Montebello
chocomotive.ca

Marâcher : courge /
Market gardener: squash
Courges & cie
Gatineau
courgescie.com



13

Québec

Maraîcher : maïs sucré de Neuville /
Market gardener: Neuville sweet corn
Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)
Neuville
facebook.com/fermelangloisetfilschezmede

Sculpture sur bois /
Wood sculpture
Atelier Paré
Sainte-Anne-de-Beaupré
atelierpare.com

Conserverie /
Cannery
Compliments de Belle-Maman
Saint-François-de-l'Île-d'Orléans
complimentsdebellemaman.ca

Alcools fins de cassis /
Black currant fine wine and spirits
Cassis Monna & Filles
Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans
cassismonna.com

Brasseuses: kombucha /
Kombucha brewers
Bio Ferme des Caps
Sainte-Tite-des-Caps
biofermedescaps.com

Ornements traditionnels /
Traditional ornaments
Onquata
Wendake
onquata.com

14

Saguenay-Lac-Saint-Jean

Confiturière : bleuets sauvages /
Jam maker: wild blueberry
Délices du Lac-Saint-Jean
Albanel
delicesdulac.com

Apiculteur /
Beekeeper
Miel des Ruisseaux
Alma
mieldesruisseaux.com

Chocolaterie des Pères
Chocolaterie des Pères Trappistes de
Mistassini
Dolbeau-Mistassini
chocolateriedesperes.com

Huiliers /
Oilers
Ferme Tournevent
Hébertville
tournevent.ca

Soufflage de verre /
Glass blowers
Verrerie d'art Touverre
La Baie
touverre.com

Taille de pierres fines /
Fine stone cutting
Touverre
La Baie
touverre.com

Conserverie: camerise /
Haskap cannery
Camerises Mistouk
Labrecque
camerisesmistouk.com

Prospecteur cristallier /
Crystal prospector
Cristal du Lac
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
cristaldulac.com

Boulangerie /
Bread making
Boulangerie Perron
Roberval
boulangerie.perron@hotmail.com

Charcutière d'agneau /
Lamb butcher
À l'Orée des champs
Saint-Nazaire
aloreedeschamps.com

Chevrière/créatrice en
agrovestimentaire /
Goat herder and agrowear designer
Le Chevrier du Nord
Saint-Fulgence
chevrierdunord.com

Concepts

ATELIER de la viennoiserie /
Viennoiserie WORKSHOP
La Midinette Boulangerie de fantaisie
et buvette
Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

ESPACE PATRIMOINE
– **Forge traditionnelle /**
HERITAGE SPACE
– Traditional blacksmith
Les Forges de Montréal
Montréal
lesforgesdemontreal.org

ESPACE PATRIMOINE
– **Sculpture sur bois /**
HERITAGE SPACE
– Woodcarving
COFEC
Saint-Jean-Port-Joli
lacoferc.org

ESPACE CULINAIRE
– **Repas cabane à sucre /**
CULINARY SPACE
– Sugar Shack Meal
Le Bistreau d'érable
Sainte-Lucie-de-Beauregard
bistreauderable.com

ESPACE CULINAIRE /
CULINARY SPACE
Côté Est
Kamouraska
cote-est.ca

DESTINATION - Mycologie /
DESTINATION - Mycology
MRC de Kamouraska
mrckamouraska.com

DESTINATION- Canot /
DESTINATION- Canoe
Tourisme Shawinigan
tourismeshawinigan.com

Réseau international

International network



Canada

- 1 Colombie-Britannique / British Columbia
- 2 Alberta
- 3 Saskatchewan
- 4 Québec
- 5 Atlantique / Atlantic

Caraïbes / Caribbean

- 6 Haïti / Haiti

Europe du Nord / Northern Europe

- 7 Groenland / Greenland
- 8 Islande / Iceland
- 9 Îles Féroé / Faroe Islands
- 10 Irlande / Ireland
- 11 Irlande du Nord, R.-U. / Northern Ireland, U.K.
- 12 Norvège / Norway
- 13 Suède / Sweden



Bas-Saint-Laurent © TQ/G. Leroyer

Bas-Saint-Laurent © TQ/G. Leroyer

bonjour québec

Goûtez aux saveurs d'ici

Taste the flavours of Québec

bonjourquebec.com