



# Artisans *à l'œuvre* *at work*

**Spécial gourmand du Québec**  
Quebec Gourmet Special

**Sur la route  
des découvertes  
gourmandes**

**ON THE GOURMET  
DISCOVERY TRAIL**

**La Table Ronde : Le Collectif pour l'essor  
de la gastronomie québécoise**

La Table Ronde: Collective for the  
Advancement of Quebec's Gastronomy

**À vos fourneaux : laissez le meilleur  
du terroir se hisser à votre table**

Let's cook: Let the best of local  
produce rise to your table

[artisansaloeuvre.com](http://artisansaloeuvre.com)

2<sup>e</sup> ÉDITION automne-hiver 2024-2025

# SRÉ

SOCIÉTÉ DU  
RÉSEAU  
ÉCONOMUSÉE®

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

## 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 soutien de

This project has been made possible thanks to the support of

Relations  
internationales  
et Francophonie

Québec 



Développement  
économique Canada  
pour les régions du Québec

Canada Economic  
Development  
for Quebec Regions

La SRÉ est certifiée /

The ENS is certified
















Photo page couverture / Front cover photo

La Fromagerie du Pied-De-Vent

## 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 2369-2375

IMPRIMÉ AU CANADA © 2024-2025 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 © 2024-2025 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.

# 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 : Papétrie Saint-Gilles

Photo : Délices du Lac-Saint-Jean

Photo : Chocolaterie des Pèrès



Photo : Cidrerie et Vergers Pechneault

# 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-how 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

- 3 La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®**  
The ÉCONOMUSÉE®  
Network Society
- 4 Artisans à l'œuvre : qui sont-ils?**  
Who are the Artisans at work?
- 7 Mot de la présidente et du directeur général**  
A word from the President and the Executive Director
- 8 La Table Ronde : Le Collectif pour l'essor de la gastronomie québécoise**  
La Table Ronde:  
Collective for the advancement of Quebec Gastronomy
- 12 QUÉBEC  
Le berceau des ÉCONOMUSÉES**  
Québec: The birthplace of the ÉCONOMUSÉES
- 13 Vivez l'expérience des différents concepts**  
Experiencing the different concepts
- 14 Les membres du secteur bioalimentaire au Québec**  
Members of the biofood sector in Quebec
- 44 De nouveaux Artisans à l'œuvre à découvrir**  
New Artisans at work to discover
- 46 Réseau international**  
International Network
- 49 À vos fourneaux!**  
Let's Cook!
- 50 Le Bistreau d'érable**  
Salade chou et carotte, vinaigrette érable et argousier  
Cabbage and Carrot Slaw, Maple and Sea Buckthorn Vinaigrette
- 52 À l'Orée des Champs**  
Jarret d'agneau braisé, crème à l'ail  
Braised Lamb Shank, Garlic Cream
- 55 Centre de l'Émeu de Charlevoix**  
Poêlée d'émeu mariné  
Pan Fried Marinated Emu
- 56 Fromagerie La Station**  
Pizza au manteau blanc de la Vallée du Massawippi  
Massawippi Valley White Pizza
- 58 Tournevent**  
Pétoncles aux lentilles noires (béluga)  
Scallops with Black (Beluga) Lentils
- 60 Le Fumoir d'Antan**  
Acras de morue fumée et d'aiglefin  
Smoked Cod and Haddock Fritters
- 62 Les Délices du Lac-Saint-Jean**  
Bouchées aux bleuets sauvages à la friteuse à air chaud  
Wild Blueberry Stuffed Bitter (in air fryer)
- 65 Cassis et Mélisse**  
Gâteau au fromage quark (sans cuisson)  
No-Bake quark Cheesecake
- 66 Sur la route des découvertes gourmandes**  
On the road to gourmet discoveries
- 70 De l'atelier à l'assiette, des pièces qui subliment l'art culinaire**  
From the workshop to the plate, pieces that elevate culinary art

«... vous transmettre leur  
histoire et vous permettre  
de savourer tous les arômes  
de leurs produits locaux,  
du terroir à l'assiette! »



“... share their stories and let  
you savour all the flavours  
of their local products, from  
terroir to plate!”

Cassis et Mélisse  
ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière  
Framstead Goat Cheese ÉCONOMUSÉE®

# Mot de la présidente et du directeur général

## A word from the President and the Executive Director

Les études le montrent : l'appétit pour les produits locaux ainsi que l'intérêt pour l'achat de proximité, la fabrication à petite échelle, l'information sur la provenance des aliments et le respect de l'environnement ne se démentent plus, allant même croissant au fil des ans. Nos membres en bioalimentaire deviennent donc une destination de choix pour les consommateurs et touristes de plus en plus friands d'expériences de visite à dimension humaine offrant la possibilité de rencontrer des artisans passionnés par leur terroir local et de découvrir leur savoir-faire unique. Dégustations, visites d'ateliers, interprétation et animation, la table est mise pour vous faire vivre une expérience immersive dans un environnement respectueux des enjeux liés à la durabilité.

Cette deuxième édition de notre magazine gourmand vous mettra l'eau à la bouche. En le feuilletant, vous serez ravi d'explorer l'offre gustative de chaque artisan, mais aussi d'avoir accès à quelques-unes de leurs recettes coup de cœur. Miam! Nul doute que cette lecture vous incitera à ajouter, sur votre menu de voyage, les circuits gourmands proposés et de partir à la rencontre de ces acteurs indissociables de notre patrimoine culinaire et identitaire québécois. Une belle et « délicate » façon de participer au développement et à la vitalité de métiers et pratiques traditionnelles qui font notre spécificité!

Nos membres sont prêts à vous accueillir pour vous transmettre leur histoire et vous permettre de savourer tous les arômes de leurs produits locaux, du terroir à l'assiette!

Studies show that the appetite for local products, as well as interest in local purchasing, small-scale manufacturing, information on food provenance and respect for the environment, is growing steadily over the years. As a result, our bio-food members are becoming a destination of choice for consumers and tourists who are increasingly interested in human-scale visitor experiences, offering the chance to meet artisans passionate about their local terroir and discover their unique know-how. Tastings, workshop visits, interpretation and animation - the stage is set for an immersive experience in an environment that respects sustainability issues.

This second edition of our gourmet magazine will make your mouth water. As you leaf through it, you'll be delighted not only to explore the gustatory offerings of each artisan, but also to have access to some of their favorite recipes. Yummy! There's no doubt that this book will encourage you to add the suggested gourmet tours to your travel menu, and set off to meet these key players in Quebec's culinary heritage and identity. It's a beautiful and "delicious" way to participate in the development and vitality of the traditional trades and practices that make us so special!

Our members are ready to welcome you to share their stories and let you savour all the flavours of their local products, from terroir to plate!



Émilie Gaudreault



Carl-Éric Guertin, ing.f., M.Sc.

# La Table Ronde : Le Collectif pour l'essor de la gastronomie québécoise



La Table Ronde:  
Collective for the Advancement  
of Quebec's Gastronomy

Fondé en 2021 par les chefs Charles-Antoine Crête et Normand Laprise, La Table Ronde est un collectif de chefs de file de la gastronomie québécoise, représentant plus de 170 restaurants dans 37 villes et 14 régions administratives.

En tant qu'organisme à but non lucratif, sa mission est d'accélérer l'essor de la restauration gastronomique, un moteur de prospérité qui se veut social, culturel et économique pour le Québec.

Le Collectif a été honoré aux Lauriers de la gastronomie 2024 dans la catégorie « Entreprise ou initiative de l'année » pour sa mobilisation et son engagement envers le secteur et la pérennité de la gastronomie québécoise.

La Table Ronde a également obtenu un financement de 3 millions de dollars sur trois ans du gouvernement du Québec, reconnaissant ainsi son importance pour la vitalité économique et culturelle de la province. Ce soutien propulse la capacité du Collectif à faire rayonner la gastronomie, notamment par la valorisation du terroir québécois.

---

Founded in 2021 by chefs Charles-Antoine Crête and Normand Laprise, La Table Ronde is a collective of Quebec's gastronomic leaders, representing more than 170 restaurants in 37 cities and 14 administrative regions.

It is a non-profit organization dedicated to accelerating the growth of gastronomic dining, which serves as a vital social, cultural and economic catalyst for prosperity in Quebec.

The Collective was honoured at the Lauriers de la Gastronomie 2024 in the "Company or Initiative of the Year" category for its mobilization and commitment to the sector and to the sustainability of Quebec's gastronomy.

La Table Ronde also received \$3 million in funding over three years from the Government of Quebec, in recognition of its importance to the province's economic and cultural vitality. This support boosts the Collective's ability to raise the profile of gastronomy, in particular by promoting Quebec's *terroir*.

---

**170** RESTAURANTS  
RESTAURANTS

---

**14** RÉGIONS  
REGIONS

---

**37** VILLES  
CITIES



Photo : Côté Est



Photo : Prix Lauriers 2024



Photo : Assemblée annuelle - Annual meeting

## Renforcer l'approvisionnement local

À travers des projets d'approvisionnement collaboratifs ambitieux, le Collectif fortifie la coopération entre les acteurs clés de la gastronomie. Un exemple est son initiative visant à renforcer l'approvisionnement local en facilitant l'achat de produits comme les pétoncles des Îles-de-la-Madeleine pour les restaurateurs membres et pour le secteur. Ces efforts soutiennent l'économie locale et renforcent l'écosystème bioalimentaire et touristique de la province.

## Strengthening Local Sourcing

Through ambitious collaborative sourcing projects, the Collective fortifies cooperation between key players in the gastronomy sector. One example is the initiative to strengthen local sourcing by facilitating the purchase of products such as scallops from the Magdalen Islands for member restaurateurs and the sector as a whole. These efforts support the local economy and bolster the province's bio-food and tourism ecosystem.



Photo : Côté Est



## Des membres engagés

Sur le front de la durabilité, les membres de La Table Ronde s'engagent activement dans la gestion responsable des ressources. Leur projet-pilote de collecte de matières résiduelles organiques, en partenariat avec Compost Montréal et Coop Carbone, soutenu par RECYC-Québec et Tourisme Montréal, illustre parfaitement cet engagement. Ce projet contribue à diminuer l'impact écologique tout en positionnant la gastronomie québécoise en tant qu'acteur engagé et responsable.

## Committed Members

On the sustainability front, La Table Ronde members are actively committed to responsible resource management. Their organic waste collection pilot project, in partnership with Compost Montréal and Coop Carbone, supported by RECYC-Québec and Tourisme Montréal, is a perfect illustration of this commitment. This project is helping to reduce the ecological impact of the industry while positioning Quebec's gastronomy as a committed and responsible player.



Photo : Côte Est

Accompagné d'experts internationaux, le Collectif a récemment réfléchi sur la venue éventuelle d'événements d'envergure au Québec, tels que le Guide Michelin et le World's 50 Best Restaurants. À la suite d'une consultation déterminante, la majorité des membres ont exprimé leur soutien à l'accueil de marques internationales, ce qui a permis d'entamer des discussions avec les offices de tourisme. La Table Ronde a d'ailleurs participé au prestigieux gala World's 50 Best Restaurants 2024, tenu à Las Vegas en juin dernier, pour développer davantage d'opportunités de rayonnement international et renforcer la position de la gastronomie québécoise sur l'échiquier mondial.

La Table Ronde joue un rôle grandissant dans le développement de la gastronomie québécoise grâce à ses initiatives visionnaires, son amour pour le terroir et son engagement envers la durabilité.

## Une gastronomie durable

Un autre pilier stratégique pour le Collectif consiste à renforcer les compétences entrepreneuriales de ses membres en leur fournissant des outils de gestion éprouvés, ainsi qu'à favoriser une santé organisationnelle au sein de l'ensemble du secteur. En partenariat avec HEC Montréal et soutenu par la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), il a lancé en 2023 le programme *L'essentiel du MBA pour une gastronomie durable*, visant à former les chefs et restaurateurs québécois en matière de gestion stratégique et de durabilité.

## Sustainable Gastronomy

Another strategic pillar for the Collective is strengthening the entrepreneurial skills of its members by providing them with proven management tools, as well as fostering organizational health within the sector as a whole. In partnership with HEC Montréal and supported by the Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), they launched the *L'essentiel du MBA pour une gastronomie durable* (MBA Essentials for a Sustainable Gastronomy) program in 2023, aimed at training chefs and restaurateurs of Quebec in strategic management and sustainability.

Accompanied by international experts, the Collective recently considered the possibility of bringing major events such as the Michelin Guide and the World's 50 Best Restaurants to Quebec. Following a decisive consultation, the majority of members expressed their support for hosting international brands, leading to discussions with tourism boards. La Table Ronde also took part in the prestigious World's 50 Best Restaurants 2024 gala, held in Las Vegas last June, to further develop international outreach opportunities and strengthen the position of Quebec's gastronomy on the world stage.

La Table Ronde is playing a growing role in the development of Quebec's gastronomy thanks to its visionary initiatives, love of *terroir* and commitment to sustainability.

# 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<sup>e</sup> siècle. Oubliez l'image un peu vieillotte de l'artisan isolé et en marge des préoccupations actuelles. Ils sont des entrepreneurs dans l'âme, ouverts aux changements, ingénieux dans leur volonté de combiner tradition et modernité.

Quebec 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 21<sup>st</sup> 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.



# Vivez l'expérience des différents concepts

## Experiencing the 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 **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**.

## Le réseau Artisans à l'œuvre : créateur d'expériences uniques depuis plus de 32 ans

### The Artisans at work Network: Creating unique experiences for over 32 years

La Société du réseau **ÉCONOMUSÉE®** (SRÉ) accompagne les artisans-entrepreneurs dans la préservation, la perpétuation et la promotion des savoir-faire traditionnels dans les secteurs des métiers d'art et du bioalimentaire. Elle participe au développement de leurs entreprises à travers son modèle d'affaires Artisans à l'œuvre.

Allez à la rencontre des membres du réseau Artisans à l'œuvre, c'est profiter d'un concept touristique et culturel offert par la SRÉ.

L'expérience Artisans à l'œuvre, vous fait la promesse d'expériences immersives authentiques qui éveilleront tous vos sens.

The **ÉCONOMUSÉE®** Network Society (ENS) supports artisan-entrepreneurs in preserving, perpetuating and promoting traditional know-how in the crafts and bio-food sectors. It contributes to the development of their businesses through its Artisans at work business model.

Meeting members of the Artisans at work network means taking advantage of a tourism and cultural concept offered by ENS.

The Artisans at work experience, offers you the promise of authentic immersive experiences that will awaken all your senses.

# 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 un 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

[domainevallierrobert.ca](http://domainevallierrobert.ca)

[boutique@domaineacer.com](mailto: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!



## Fromagerie La Station

440, chemin de Hatley  
Compton, QC J0B 1L0

819 835-5301

[fromagerielastation.com](http://fromagerielastation.com)

[info@fromagerielastation.com](mailto:info@fromagerielastation.com)



## 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 du bucolique village de Compton, dans les Cantons-de-l'Est, où elle est située. Plusieurs de ses fromages ont remporté des prix à l'échelle tant 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.

## 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.

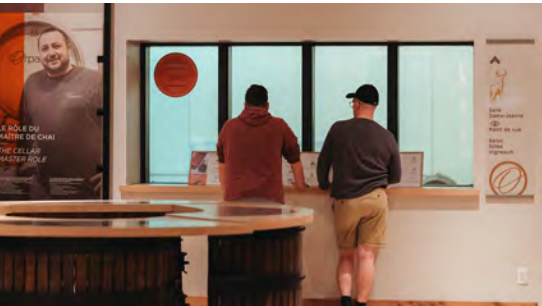
Passing on the passion for cheese, her three sons joined the family business in 2008.

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 flavours.

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 provides 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](http://orpailleur.ca)

[info@orpailleur.ca](mailto:info@orpailleur.ca)



### Wine Maker ÉCONOMUSÉE®

You had to be bold, determined and perhaps a little crazy to start producing wine in Quebec 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 Quebec viticulture and hospitality. It was one of the first vineyards to open its doors to the public to raise awareness of the merits of Quebec 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.

## 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-terrace du vignoble.



# 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 GOA 4K0

418 639-2606

[fermeemeu.com](http://fermeemeu.com)

[infoboutique@emeucharlevoix.com](mailto: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](http://laiteriecharlevoix.com)

[info@laiteriecharlevoix.com](mailto:info@laiteriecharlevoix.com)



## ÉCONOMUSÉE® du fromage

Les fromages de la Laiterie Charlevoix sont intimement liés au terroir où ils sont produits par leurs goûts, leurs arômes, leur texture et aussi leur nom, qui 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 by their aroma, flavour, texture, and even their name, which recalls 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 Quebec 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 GOA 3J0

418 438-2365

1 888 438-2365

[vergerspedneault.com](http://vergerspedneault.com)

[pomme@vergerspedneault.com](mailto: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 been cultivating 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](http://lesmoulinsdelisleauxcoudres.com)

[info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com](mailto:info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com)



**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 guaranteed to leave you in awe. From the water mill, 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.

# 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 sauront vous éblouir. Grâce à des démonstrations, le meunier, loin de dormir, vous dévoilera depuis le moulin à eau jusqu'à la production de farine le processus de mouture du grain sur meules de pierre. Des expositions, des films, des photos et des 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.



# 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, flavours and colours, 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](http://chezleonetlily.com)

[chezleonetlily@gmail.com](mailto: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](http://ricaneux.com)

[info@ricaneux.com](mailto: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 Quebec.

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 founder 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 video, 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 GOR 2Y0

418 789-3137

[cassisetmelisse.com](http://cassisetmelisse.com)

[info@cassisetmelisse.com](mailto: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 de leurs chèvres dont le lait sert à fabriquer des fromages en agriculture biologique.

Depuis 2004, Aagje Denys 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. 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 Denys has been processing organic milk from her 80 dairy goats. Unique cheeses are delicately crafted on site. They are ladle-moulded 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.



## Se sucrer le bec à l'année!

Indulge your sweet tooth all year long!



**Le Bistreau d'érable**

**Le Bistreau d'érable**

51, 6<sup>e</sup> Rang Ouest

Sainte-Lucie-de-Beauregard, QC G0R 3L0

**418 223-3832**

[bistreauderable.com](http://bistreauderable.com)

[bistreauderable@hotmail.com](mailto:bistreauderable@hotmail.com)



### 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.

### Sugar Shack Meal CULINARY SPACE

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 Quebec.

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.



**Couleur Chocolat**

36, 2<sup>e</sup> Rue Ouest  
Sainte-Anne-des-Monts, QC G4V 2H1

418 763-7535

[couleurchocolat.ca](http://couleurchocolat.ca)

[info@couleurchocolat.ca](mailto: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 tartines, 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](http://lavalleedelaframboise.com)

[passion@valleedelaframboise.com](mailto:passion@valleedelaframboise.com)



### Liquor Maker ÉCONOMUSÉE®: Raspberry

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.

## 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 ses trois filles, ne cesse de parfaire son savoir-faire tout en ne perdant pas de vue la qualité de sa production et son 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 fruits.

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.



# 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](http://fumoirdantan.com)

[fume@fumoirdantan.com](mailto: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. 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. You will find it hard to resist the range of products smoked and marinated on site using traditional, authentic methods.





# Fromages aux saveurs des Îles

## Cheeses with island flavors



### Fromagerie du Pied-De-Vent

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

418 969-9292

[fromageriedupieddevent.com](http://fromageriedupieddevent.com)

[info@fromageriedupieddevent.com](mailto:info@fromageriedupieddevent.com)



### 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.



### 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 DISTILLERIE

### Distillerie Grand Dérangement

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

450 499-1929

[grandderangement.ca](http://grandderangement.ca)

[info@grandderangement.ca](mailto:info@grandderangement.ca)



## Distiller ÉCONOMUSÉE®

Distillerie Grand Dérangement offers unique, authentic spirits. The distillery has produced the first certified organic Quebec 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.





# Du cidre à en tomber dans les pommes!

A cider for every occasion!

## 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.



**DU MINOT**  
CIDRERIE

### Cidrerie du Minot

376, chemin Covey Hill  
Hemmingford, QC J0L 1H0

450 247-311

[duminot.com](http://duminot.com)

[info@duminot.com](mailto:info@duminot.com)



## 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!



**ChocoMotive**

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

819 423-5737

[chocomotive.ca](http://chocomotive.ca)

[info@chocomotive.ca](mailto:info@chocomotive.ca)



# 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!

### 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!





## Cultiver la terre, semer la passion!

Cultivate the earth, sow passion!

### Courges & cie

59, chemin Myre  
Gatineau, QC J8R 3C7

819 663-0089

[courgescie.com](http://courgescie.com)

[info@courgescie.com](mailto:info@courgescie.com)



### ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : courges et citrouilles

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!

### Market Gardener ÉCONOMUSÉE®: Squash and Pumpkin

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!



**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<sup>e</sup> 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 Quebec. Such a historic site is worth the detour alone. This longevity record reveals determination and 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 11<sup>th</sup> generation, with his sister Nathalie and brother Daniel.



**GreenStep** | Tourisme Durable  
**Certification Bronze**  
Entreprise 2024-2026



Québec

**CASSIS  
MONNA  
& FILLES**

**Cassis Monna & Filles**

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

418 828-2525

[cassismonna.com](http://cassismonna.com)

[info@cassismonna.com](mailto:info@cassismonna.com)



**Black Currant 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, Quebec'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 honoured 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" visit 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 débordantes!

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 85 000 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.



# Savoureux et bienfaits kombuchas

## Healthy and delicious kombuchas

### ÉCONOMUSÉE® des brasseuses : kombucha

Petite exploitation maraîchère familiale, La 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, La Bio Ferme des Caps vous offre une visite de ses installations qui vous plongera au cœur d'une expérience où prime le respect de la nature et de l'humain.



### Bio Ferme des Caps

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

418 901-0502

[biofermedescaps.com](http://biofermedescaps.com)

[info@biofermedescaps.com](mailto:info@biofermedescaps.com)



### Kombucha Brewer ÉCONOMUSÉE®

A small, family-run market-garden operation, The 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, The 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.





# De purs délices en petits pots!

## Pure delights in small jars!

### 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.

### 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.



### Compliments de Belle-Maman

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

418 829-1331

[complimentsdebellemaman.ca](http://complimentsdebellemaman.ca)

[info@complimentsdebellemaman.com](mailto:info@complimentsdebellemaman.com)



# Le tour du... bleuet sauvage!

Around... the wild blueberry!



## Délices du Lac-Saint-Jean

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

418 279-5921

[delicesdulac.com](http://delicesdulac.com)

[info@delicesdulac.com](mailto:info@delicesdulac.com)



## 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 Quebec 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!





# D'abeilles et de miel

## Bees and honey



### Miel des Ruisseaux

2920, route du Lac Ouest

Alma, QC G8B 5V2

418 668-7734

[mieldesruisseaux.com](http://mieldesruisseaux.com)

[fortier.patrick@cgocable.ca](mailto:fortier.patrick@cgocable.ca)



### 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 100000 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 promet 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!



**Chocolaterie des Pères**

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

418 276-1122

[chocolateriedesperes.com](http://chocolateriedesperes.com)

[info@chocolateriedesperes.com](mailto:info@chocolateriedesperes.com)



# Un rendez-vous authentique et sucré!

## An authentic and sweet rendez-vous!

### ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie des Pères

Depuis 1939, la Chocolaterie des Pères est reconnue pour son célèbre bleuets frais enrobés 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 de 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!

## 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.



### À l'Orée des champs

795, Rang 7

Saint-Nazaire, QC G0W 2V0

418 669-3038

[aloreedeschamps.com](http://aloreedeschamps.com)

[myriam@aloreedeschamps.com](mailto:myriam@aloreedeschamps.com)



**GreenStep** | Tourisme Durable  
**Certification Bronze**  
 Entreprise 2024-2026



# camerises

## MISTOUK

### Camerises Mistouk

4565, 2<sup>e</sup> Rang

Labrecque, QC G0W 2S0

418 944-4398

[camerisesmistouk.com](http://camerisesmistouk.com)

[info@camerisesmistouk.com](mailto: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 Quebec 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 flavour 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 Quebec. 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 flavours 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 have 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.





# Huiles bio, nordiques et uniques

Organic, nordic  
and unique oils



### Tournevent

352, rang Saint Isidore  
Hébertville, QC G8N 1L7

418 344-1727

[tournevent.ca](http://tournevent.ca)

[info@tournevent.ca](mailto:info@tournevent.ca)



## ÉCONOMUSÉE® des huiliers

Fondée en 2008, 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 Tournevent à votre itinéraire!

## Oilers ÉCONOMUSÉE®

Founded in 2008, Tournevent is the first oil mill in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region and one of only a handful in Quebec. 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!



# 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

---

## BAS-SAINT-LAURENT

---



### Côté Est

ESPACE CULINAIRE

CULINARY SPACE

76, avenue Morel  
Kamouraska, QC GOL 1M0

418 308-0739

[cote-est.ca](http://cote-est.ca)



---

## BAS-SAINT-LAURENT

---



### Fou du Cochon

ÉCONOMUSÉE® de la charcuterie  
classique et botanique

Classic and Botanic

Charcuterie ÉCONOMUSÉE®

1660, rue de la Ferme  
Sainte-Anne-de-la-Pocatière, QC G0R 1Z0

418 856-3309

[fouducochon.com](http://fouducochon.com)



---

## GASPÉSIE

---



### Atkins et frères

ÉCONOMUSÉE® du charcutier de la mer  
Meatdresser of the Sea ÉCONOMUSÉE®

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

418 797-5059

1 877 797-5059 (sans frais)

[atkinsetfreres.com](http://atkinsetfreres.com)



---

## QUÉBEC

---



### La Midinette Boulangerie de fantaisie et buvette

ÉCONOMUSÉE® de la  
boulangerie de fantaisie  
Fancy Pastry ÉCONOMUSÉE®

4624, chemin Royal  
Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans,  
QC G0A 3W0

418-829-3162



---

## CHARLEVOIX

---



### Hydromel de Charlevoix

ÉCONOMUSÉE® des alcools fins de miel  
Fine Honey Spirits ÉCONOMUSÉE®

49, rue Saint-Jean-Baptiste  
Baie-Saint-Paul, QC G3Z 1M3

418 240-0488

[hydromelcharlevoix.com](http://hydromelcharlevoix.com)



---

## CHARLEVOIX

---



### Safran Nordique

ÉCONOMUSÉE® des safraniers  
Saffron Farming ÉCONOMUSÉE®

35, rue Larouche  
Clermont, QC G4A 1C7

418 633-5002

[safran-nordique.com](http://safran-nordique.com)



---

## LANAUDIÈRE

---



### Alchimiste Microbrasserie

ÉCONOMUSÉE® du brasseur  
Beer Brewing ÉCONOMUSÉE®

681, rue Marion  
Joliette, QC J6E 8S3

450 760-2945

[l'alchimiste](http://l'alchimiste)



---

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

---



### Frampton Brasse

ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur  
Master Brewer ÉCONOMUSÉE®

430, rang 5 et 6  
Frampton, QC G0R 1M0

418 479-5683

[framptonbrasse.com](http://framptonbrasse.com)





Membres Artisans à l'œuvre  
en date du 1<sup>er</sup> avril 2024 /  
Artisans at work members  
as of April 2024

# Réseau international

## International Network

### Secrétariat international

#### International office

Pour développer un réseau dans votre pays ou votre région,  
ou pour toutes questions sur le réseau Artisans à l'œuvre et le  
membership, veuillez contacter :

To develop a network in your country or region, or with general questions  
about the Artisans at work Network and membership please contact:

Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) /  
ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS)

artisansaloeuvre.com

Carl-Éric Guertin  
carl-ericguertin@economusees.com

### CANADA

#### Alberta

Fromage / Cheese Maker  
**Old School Cheesery**  
Vermilion  
oldschoolcheesery.com

Vitrail / Stained Glass  
**Healing à la source**  
Lac La Biche  
facebook.com/healingalasource

Apiculteur / Beekeeper  
**Paradis Valley Honey**  
Watino  
paradisvalleyhoney.com

Conserverie / Cannery  
**Twisted Fork**  
St. Paul  
twistedforksp.com

Distillateur / Distiller  
**Bridgeland Distillery**  
Calgary  
bridgelanddistillery.com

ESPACE PATRIMOINE - Élevage bovin /  
Cattle Ranching HERITAGE SPACE  
**River Ranch**  
river-ranch.ca

#### Atlantique / Atlantic

#### Île-du-Prince-Édouard / Prince Edward Island

Chocolaterie / Chocolate Making  
**Island Chocolates Company**  
Victoria  
islandchocolates.ca

#### Nouvelle-Écosse / Nova Scotia

Potier d'étain / Pewterer  
**Amos Pewter**  
Mahone Bay  
amospewter.com

#### Nouveau-Brunswick / New Brunswick

Ébéniste / Cabinet Maker  
**The Barn in Bloomfield**  
Bloomfield  
brentrouke.com

#### Terre-Neuve-et-Labrador / Newfoundland & Labrador

Confiturier / Jam Maker  
**The Dark Tickle Company**  
St. Lunaire - Griquet  
darktickle.com

Tapis crocheté / Rug Hooking  
**Livyers Lot**  
Burin Peninsula  
livyerslot.ca

ESPACE CULINAIRE - Poisson salé /  
Brewis and Fish CULINARY SPACE  
**Battle Harbour Historic Trust**  
Battle Harbour  
battleharbour.com

Cueillette / Harvesting  
**Bonabooch Kombucha Co**  
Bonavista  
bonabooch.com

Artisane de la laine de mouton /  
Fiber Crafts: Wool  
**Skivvers**  
Cow Head  
facebook.com/skivvershandknits

Apiculteur / Beekeeper  
**Pollen Nation Farm**  
Little Rapids  
pollennationfarm.ca

#### Colombie- Britannique / British Columbia

Poterie / Pottery  
**Mary Fox**  
Ladysmith  
maryfoxpottery.ca

Brasserie / Beer Brewing  
**Townsite Brewing**  
Powell River  
townsitebrewing.com

Chapellerie / Hat Making  
**Lillie & Cohoe**  
Nelson  
lillieandcohoe.com

Artiste céramiste / Ceramist Artist  
**D.E. Walters**  
Nelson  
earthstudiosonline.com

Boulangerie / Bakery  
**The Kootenay Bakery Café**  
Nelson  
thekootenaybakerycafe.com

Ébéniste / Ebenist  
**Emotions in Wood**  
Salmo  
emotionsinwood.com

#### Québec

Acériculture : boissons alcoolisées /  
Maple Syrup Making: Alcoholic Beverages  
**Domaine Vallier Robert**  
Auclair  
domainevallierrobert.ca

Savonnerie / Soap Maker  
**Quai des Bulles**  
Kamouraska  
quaidesbulles.ca

Ébéniste / Ebenist  
**Arbol**  
Rivière-Ouelle  
arbolcuisine.com

Charcuterie classique et botanique /  
Classic and Botanic Charcuterie  
**FOUDUCOCHON**  
Sainte-Anne-de-la-Pocatière  
fouducochon.com

Fromagerie fermière /  
Farmstead Cheese  
**Fromagerie La Station**  
Compton  
fromagerielastation.com

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

Huilière / Oil Making  
**Centre de l'Émeu de Charlevoix**  
Saint-Urbain  
emeucharlevoix.com

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

Cidrier / Pomiculture  
**Cidrier 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/chezleonlily

Papier / Paper Making  
**Papeterie Saint-Gilles**  
Saint-Joseph-de-la-Rive  
papeteriesaintgilles.com

Safraniers / Saffron Farmers  
**Safran Nordique**  
Clermont  
safran-nordique.com

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  
cassissetmelisse.com

Maskisin (Mocassin) / Maskisin  
**Atikuss**  
Uashat  
atikuss.com

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

Liquoristerie : framboise /  
Liquor Maker: Raspberry  
**La Vallée de la Framboise**  
Val-Brillant  
lavalleedelaframboise.com

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

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

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

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

Brasseur / Brewer  
**Alchimiste Microbrasserie**  
Joliette  
alchimiste.ca

Cidriculteur / Cider Maker  
**Cidrierie du Minot**  
Hemmingford  
duminot.com

Distillateur : huiles essentielles /  
Essential Oil Distiller  
**BoreA DécouVERTE**  
Chapais  
boreasens.com

Chocolaterie / Chocolate Making  
**ChocoMotive**  
Montebello  
chocomotive.ca

Maraîcher : courges et citrouilles /  
Market Gardener: squash and pumpkin  
**Courges & cie**  
Gatineau  
courgescie.com

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

Confiturière : bleuets sauvage /  
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**  
Dolbeau-Mistassini  
chocolateriedesperes.com

Huiliers / Oilers  
**Tournevent**  
Hébertville  
tournevent.ca

Soufflage de verre / Glass Blowing  
**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  
aloredeschamps.com

Chevrière/créatrice en  
agrovestimentaire /  
Goatherd and Agrowear Designer  
**Le Chevrier du Nord**  
Saint-Fulgence  
chevrierdunord.com

Boulangerie de fantaisie /  
Fancy Pastry Bakery  
**La Midinette Boulangerie de  
fantaisie et buvette**  
Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

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

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

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

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

## Saskatchewan

Vins et alcools de fruits /  
Wines and Alcohols Fruit  
**Over The Hill Orchards**  
Lumsden  
overthehillorchards.ca

Distillateur / Distiller  
**Black Fox Farm & Distillery**  
Saskatoon  
blackfoxfarmanddistillery.com

Poterie / Pottery  
**Susan Robertson pottery**  
Broderick  
shop.srobertsonpottery.com

Hydromelier / Mead Maker  
**Prairie Bee Meadery**  
Caron  
prairiebeemeadery.ca

Perlage métis / Metis Beading  
**SS River Designs**  
St. Louis  
ssriverdesigns.com

Cidriculteur / Cider Maker  
**Crossmount Cider Company**  
Saskatoon  
crossmountcidercompany.ca

## CARAÏBES / CARIBBEAN

### Haïti

Guildiverie  
**Guildiverie de Patrick**  
Milot

## EUROPE DU NORD / NORTHERN EUROPE

### Islande / Iceland

Sculpture sur bois / Wood Carving  
**Smávinir**  
Stykkishólmur  
smavinir.is

Crèmerie / Creamery  
**Rjómabúid Erpsstaðir**  
Búðardalur  
erpsstadir.is

### Îles Féroé / Faroe Islands

Forge / Blacksmithing  
**Kallsgarður**  
Trøllanes  
mikkjal.smidjan@gmail.com

Musique traditionnelle /  
Traditional Music  
**TUTL**  
Tórshavn  
tutl.com

Taille de pierre / Stone Sculpture  
**The North Atlantic Basalt**  
Skopun  
fgv.fo

Sculpture sur bois / Wood Carving  
**Joel Cole Gallery**  
Tórshavn  
joelcole.gallery

### Irlande / Ireland

Boucherie / Butchery  
**Kelly's Butchers**  
Newport  
kellysbutchers.com

Sculpture sur bois / Wood Carving  
**Celtic Roots Studio**  
Ballinahown, Athlone  
celtic-roots.com

Fromagerie de chèvre / Goats Dairy  
**Aran Islands Goats Cheese**  
Galway  
arangoatcheese.com

Fumage de poisson / Smoking Fish  
**Connemara Smokehouse**  
Aillebrack, Ballyconneely  
smokehouse.ie

Fromagerie / Cheese Making  
**St Tola Irish Goat Cheese**  
Gortbofearna, Maurices Mills,  
Ennistymon  
st-tola.ie

## Irlande du Nord, Royaume-Uni / Northern Ireland, United Kingdom

Huilerie / Oilmill  
**Brighter Gold**  
Limavady  
brightergold.co.uk

Boucherie : chèvre / Goat Butchery  
**Broughgammon**  
Ballycastle  
broughgammon.com

Boulangerie / Bakery  
**Ursa Minor**  
Ballycastle  
ursaminorbakehouse.com

Bijouterie / Jewellery  
**Steensons Jewellers**  
Glenarm  
thesteensons.com

Forge / Blacksmithing  
**Hot Milk Forge**  
Ballymena  
artistblacksmithschool.com

Aquarelle / Watercolour  
**Audrey Kyle Art**  
Islandmagee  
audreykyleart.com

Crèmerie / Creamery  
**The Creamery Can**  
Glarryford  
thecreamerycan.com

Bijoutier / Jewellery Maker  
**Gobbins Crafts**  
Islandmagee  
gobbinscrafts.com

Fumage d'aliment / Smoking Foods  
**North Coast Smoke House**  
Ballycastle  
northcoastsmokehouse.com

Chocolatier / Chocolate Maker  
**The Chocolate Manor**  
Castlerock  
thechocolatemanor.com

Torréfacteur de café / Coffee Roaster  
**Fidela Coffee**  
Coleraine  
fidelacoffee.com

## Norvège / Norway

Fabricant de barils / Small Barrel Maker  
**Fjordtønna**  
Tysse  
fjordtynna.no

Lainerie / Animal Fibre Craft: Wool  
**Hillesvåg Ullvarefabrikk**  
Leknesvegen  
ull.no

Construction nautique / Boat Building  
**Oselvarverkstaden**  
Os  
oselvarverkstaden.no

Soufflage de verre / Glass Blowing  
**Stine Hoff Kunstglass**  
Bergen  
stinehoff.no

Meunerie / Flour Milling  
**Mylná**  
Hamnegata  
mylna.no

Pomiculteur / Apple Grower  
**Syse Gard**  
Syse Gard  
sysegard.no

Tonnellerie / Cooper  
**Tønnegarden**  
Sammøyvegen  
tonnegarden.no

Costume traditionnel /  
Traditional Costume  
**Bunad Verksted**  
Molde  
bunadverksted.no

Cidrier / Cider Making  
**Ciderhuset**  
Balestrand  
ciderhuset.no

Orfèverie / Silversmith  
**Arven**  
Bergen  
arven.no

Fromagerie / Cheese Making  
**Tingvoll Ost**  
Torjulvågen  
tingvollost.no

Création de mode / Fashion Design  
**Oleana**  
Ytre Arna  
oleana.no

Fromagerie / Cheese Factory  
**Hol Ysteri**  
Nerølsgru  
holysteri.no

Brasserie / Brewery  
**Aass Bryggeri**  
Drammen  
aass.no

Créateur-cordonnier / Shoemaker  
**Aurlands**  
Aurlandsvagen  
aurlandskoen.no

Orfèverie / Silversmith  
**Gullhuset**  
Odda  
gullhuset.no

## Suède / Sweden

Soufflage de verre / Glass Blowing  
**Storsjöhyttan**  
Sjötorget  
storsjohyttan.com

Boucherie / Butcher  
**Nybo Gärd**  
Vemhan  
nybogard.se

Brasserie / Brewery  
**Klövsjö Gärdsbryggeri**  
Klövsjö  
oppistuggu.se

Tanneur / Tanner  
**Sedum Design**  
Bruksvallarna  
sedumdesign.se

Poterie / Pottery  
**Drajeriet**  
Stockholm  
drajeriet.com

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

Did you know that Quebec has its own reserved designations?

Photo : Fromagerie du Pied-De-Vent

**Il y en a 8!**  
There are 8 of them!



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



Curieux d'en savoir plus? Balayez le code QR.

Want to know more? Scan the QR code.

À vos  
fourneaux!

Let's Cook!

Compliments de Belle-Maman  
ÉCONOMUSÉE® de la conserverie  
Cannery ÉCONOMUSÉE®

# Salade chou et carotte, vinaigrette érable et argousier

Cabbage and Carrot Slaw, Maple  
and Sea Buckthorn Vinaigrette

BIOLOGIQUE



## INGRÉDIENTS

### SALADE

- ¼ chou rouge
- 1 chou blanc
- 4 carottes de taille moyenne
- 4 branches de céleri
- 1 petit oignon

### VINAIGRETTE

- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable foncé
- 500 ml (2 tasses) de vinaigre de cidre du Québec
- 125 ml (½ tasse) de jus pur d'argousier (ou de jus d'orange)
- 10 ml (2 c. à thé) de graines de myrique baumier
- 10 ml (2 c. à thé) d'épices à steak
- Pincée de sarriette moulue
- Pincée de sel
- Poivre du moulin

### GARNITURES

- Persil frais, haché
- Baies d'argousier (ou zeste d'orange)

## PRÉPARATION

### SALADE

- 1 – À la mandoline, râper les choux, couper les carottes en juliennes et trancher le céleri en biseaux très minces (environ 1 mm).
- 2 – Couper l'oignon en quartiers et l'émincer (environ 2 mm).
- 3 – Dans un grand bol, mélanger délicatement tous les légumes.

### VINAIGRETTE

- 1 – Dans un grand pot hermétique de type Mason, mettre tous les ingrédients de la vinaigrette. Fermer le couvercle et secouer vigoureusement.
- 2 – Verser la vinaigrette sur les légumes juste avant de servir. Pour enrober uniformément tous les légumes de vinaigrette tout en conservant la légèreté de la salade, touiller avec de grandes pinces.
- 3 – Garnir de persil et de quelques baies d'argousier ou de zeste d'orange.

## INGREDIENTS

### SLAW

- ¼ red cabbage
- 1 white cabbage
- 4 medium-sized carrots
- 4 celery stalks
- 1 small onion

### VINAIGRETTE

- 500 ml (2 cups) dark maple syrup
- 500 ml (2 cups) Quebec cider vinegar
- 125 ml (½ cup) pure sea buckthorn juice (or orange juice)
- 10 ml (2 tsp) sweet gale seeds
- 10 ml (2 tsp) steak spice
- Pinch of ground savory
- Salt, to taste
- Fresh-ground pepper

### GARNITURES

- Fresh parsley, chopped
- Sea buckthorn berries (or orange zest)

## PREPARATION

### SLAW

- 1 – Using a mandolin, shred the cabbages, julienne the carrots, and slice the celery thinly and on an angle (about 1 mm).
- 2 – Cut the onion into quarters and then slice thinly (about 2 mm).
- 3 – In a large bowl, mix all the vegetables.

### VINAIGRETTE

- 1 – In a large airtight Mason-type jar, add all the ingredients of the vinaigrette. Seal with a lid and shake vigorously, yet carefully.
- 2 – Pour the vinaigrette over the salad just before serving. Toss with large tongs to coat the vegetables evenly with vinaigrette while preserving the lightness of the salad.
- 3 – Garnish with parsley and sea buckthorn berries or orange zest.

une recette de  
a recipe from



Le Bistreau d'érable

PRÉPARATION – 45 minutes

PREPARATION – 45 minutes

# Jarret d'agneau braisé, crème à l'ail

## Braised Lamb Shank, Garlic Cream

### INGRÉDIENTS

#### AGNEAU

**15 ml (1 c. à soupe)** de beurre  
**15 ml (1 c. à soupe)** d'huile d'olive  
**4** jarrets d'agneau  
**250 ml (1 tasse)** de vin rouge  
**1 L (4 tasses)** de bouillon de bœuf ou de fond d'agneau  
**2** carottes de taille moyenne, coupées en dés  
**1/2** gros oignon, coupé en dés  
**250 ml (1 tasse)** de céleri coupé en dés  
Sel et poivre, au goût

#### CRÈME À L'AIL

**2** bulbes d'ail  
**250 ml (1 tasse)** de crème épaisse 35 %

### PRÉPARATION

#### AGNEAU

- 1 — Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 — Dans une poêle, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les jarrets d'agneau et cuire environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- 3 — Transférer les jarrets dans une grande cocotte et ajouter le vin rouge, le bouillon de bœuf et les légumes. Saler et poivrer.
- 4 — Porter à ébullition à feu moyen-élevé. Couvrir et mettre au four 3 heures (2 heures couvert et 1 heure à découvert) ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

#### CRÈME À L'AIL

- 1 — Dans une casserole à fond épais à feu très doux, verser la crème épaisse. Éplucher les bulbes d'ail, ajouter les gousses à la crème et laisser mijoter 2 heures.
- 2 — Broyer le tout au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.  
Réserver.

### INGREDIENTS

#### LAMB

**1 Tbsp (15 ml)** butter  
**1 Tbsp (15 ml)** olive oil  
**4** lamb shanks  
**1 cup (250 ml)** red wine  
**4 cups (1 L)** beef broth or lamb stock  
**2** medium-sized carrots, diced  
**1/2** large onion, diced  
**1 cup (250 ml)** celery, diced  
Salt and pepper, to taste

#### GARLIC CREAM

**2** garlic bulbs  
**1 cup (250 ml)** 35% cooking cream

### PREPARATION

#### LAMB

- 1 — Preheat oven to 350 °F (180 °C).
- 2 — In a large frying pan, melt the butter in the oil. Add the lamb shanks and cook for about 10 minutes, or until browned.
- 3 — Transfer the shanks to a large Dutch oven and add the red wine, the broth (or stock), and the vegetables. Season with salt and pepper.
- 4 — Bring to a boil over medium-high heat. Cover and cook for 3 hours (2 hours covered and 1 hour uncovered), or until the meat comes off the bone.

#### GARLIC CREAM

- 1 — Heat the cooking cream in a heavy-bottom saucepan over very low heat. Peel the cloves from both bulbs and add them to the cream. Let simmer for 2 hours.
- 2 — Transfer the mixture to a blender and process until smooth. Set aside.



#### ASSEMBLAGE

- 1 – Retirer les jarrets d'agneau du jus de cuisson.  
Déposer un jarret dans chaque assiette et le napper de crème à l'ail.
- 2 – Servir avec les accompagnements de votre choix.

#### ASSEMBLY

- 1 – Remove the lamb shanks from the cooking juice.  
Place one shank per plate and top it with garlic cream.
- 2 – Serve with your choice of sides.

une recette de  
a recipe from



à  
l'orée  
des  
champs

PORTIONS – 4  
PRÉPARATION – 20 MINUTES  
CUISSON – ENVIRON 3 HEURES

PORTIONS – 4  
PREPARATION – 20 MINUTES  
COOK TIME – ABOUT 3 HOURS



# Poêlée d'émeu mariné

## Pan-fried Marinated Emu

### INGRÉDIENTS

**400 g (14 oz)** d'émeu mariné (marinade au choix)

**25 ml (1 c. à soupe + 2 c. à thé)** de beurre

**25 ml (1 c. à soupe + 2 c. à thé)** d'huile d'olive

1 échalote française, finement hachée

**15 ml (1 c. à soupe)** de basilic frais haché

Poivre noir du moulin

**250 ml (1 tasse)** de vin rouge

Sel

### PRÉPARATION

- 1 – Si l'émeu est congelé, immerger l'emballage dans un contenant rempli d'eau froide de 60 à 75 minutes. Une fois décongelé, retirer la viande de l'emballage et réserver la marinade.
- 2 – Dans une poêle à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive. Ajouter l'échalote française, le basilic et le poivre noir et cuire jusqu'à ce que ce soit bien coloré.
- 3 – Ajouter la viande d'émeu et cuire de 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée (saignant ou mi-saignant). Transférer la viande sur une assiette, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.
- 4 – Déglacer avec le vin rouge et réduire de moitié.
- 5 – Ajouter la marinade réservée et réduire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Saler et poivrer au goût.
- 6 – Couper la viande en tranches minces et la réchauffer dans la sauce au besoin.
- 7 – Servir avec les accompagnements de votre choix.

### INGREDIENTS

**14 oz (400 g)** marinated emu (your choice of marinade)

**1 Tbsp + 2 tsp (25 ml)** butter

**1 Tbsp + 2 tsp (25 ml)** olive oil

1 shallot, finely chopped

**1 Tbsp (15 ml)** chopped fresh basil

Fresh-ground black pepper

**1 cup (250 ml)** red wine

Salt

### PREPARATION

- 1 – If the emu is frozen, immerse the package in a container filled with cold water for 60 to 75 minutes. Once thawed, separate the meat from the marinade. Set aside the marinade.
- 2 – In a frying pan on medium-high heat, melt the butter in the olive oil. Add the shallot, basil, and black pepper, and cook until browned.
- 3 – Add the emu meat and cook for 4 to 5 minutes on each side, or until desired doneness (rare or medium-rare) is achieved. Transfer the meat to a plate, cover with aluminum foil and let sit for 5 minutes.
- 4 – Deglaze with red wine and reduce by half.
- 5 – Add the reserved marinade and reduce until desired consistency is achieved. Season with salt and pepper to taste.
- 6 – Cut meat into thin slices and reheat in sauce if needed.
- 7 – Serve with your choice of sides.

# Pizza au manteau blanc de la vallée du Massawippi

## Massawippi Valley White Pizza

### INGRÉDIENTS

**2** pommes de terre de taille moyenne  
**1** boule de pâte pour une pizza 15 po (38 cm)  
**250 ml (1 tasse)** de crème fraîche  
**5 g (2 c. à thé)** de mélange d'épices  
Cabane à sucre (Crousset)  
**1** oignon blanc  
**350 g (12 oz)** de lardons  
(ventrèche fumée, Cochons tout ronds)  
**125 g (1 ¾ tasse)** de fromage Alfred Le Fermier, râpé  
**125 g (1 ¾ tasse)** de fromage Fondue de Compton  
Fleur de sel, au goût  
Poivre du moulin

### PRÉPARATION

- 1 – Dans l'eau ou à la vapeur, cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté. Égoutter et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles puissent être manipulées. Peler et réserver.
- 2 – Préchauffer le four à 210 °C (410 °F).
- 3 – Abaisser la pâte à pizza sur une plaque à pizza. Étaler la crème fraîche sur la pâte. Saupoudrer le mélange d'épices Cabane à sucre, la fleur de sel et le poivre. Réserver.
- 4 – Couper les pommes de terre et l'oignon en rondelles minces. Réserver.
- 5 – Dans une poêle chaude, faire rissoler les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réserver.
- 6 – Sur la pizza, distribuer dans l'ordre : les rondelles de pommes de terre, les lardons, les rondelles d'oignons et les deux fromages.
- 7 – Enfourner la pizza de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

### INGREDIENTS

**2** medium-sized potatoes  
**1** pizza dough ball for a 15-inch (38 cm) pizza  
**1 cup (250 ml)** crème fraîche  
**2 tsp (5 g)** of Sap House Blend (Épices Crousset)  
**1** white onion  
**12 oz (350 g)** of smoked bacon  
(Cochons tout ronds), diced  
**1 ¾ cups (125 g)** Alfred Le Fermier cheese, grated  
**1 ¾ cups (125 g)** Fondue de Compton cheese  
Fleur de sel, to taste  
Fresh-ground pepper

### PREPARATION

- 1 – Steam or cook the potatoes in water until soft. Drain and let cool until they can be handled. Peel and set aside.
- 2 – Preheat oven to 410 °F (210 °C).
- 3 – Roll the pizza dough onto a pizza pan. Spread the crème fraîche on the dough. Evenly sprinkle the Sap House Blend spices, the fleur de sel, and the pepper on top. Set aside.
- 4 – Thinly slice the potatoes and onion. Set aside.
- 5 – In a hot frying pan, brown the smoked bacon. Set aside.
- 6 – Distribute evenly on pizza in the following order: potato slices, smoked bacon, onion slices, and the two grated cheeses.
- 7 – Bake the pizza for 20 to 25 minutes, or until the crust is golden.



une recette de Chef  
David Vinas, pour /  
a recipe from Chef  
David Vinas, for



RENDEMENT – 1 pizza de 15 po  
PRÉPARATION – 30 minutes  
CUISSON – de 20 à 25 minutes

YIELD – one 15-inch (38 cm) pizza  
PREP TIME – 30 minutes  
COOK TIME – 20 to 25 minutes

# Pétoncles aux lentilles noires (béluga)

## Scallops with Black (Beluga) Lentils

### INGRÉDIENTS

#### LENTILLES ET PLEUROTÉS

**110 g (½ tasse)** de lentilles noires (Béluga) biologiques, rincées et égouttées  
**30 ml (2 c. à soupe)** de beurre  
**15 ml (1 c. à soupe)** d'huile de canola biologique  
**250 g (9 oz)** de pleurotes, défaits en morceaux  
1 petite gousse d'ail biologique, hachée  
**50 g (2 tasses)** de bébés épinards  
Sel et poivre, au goût

#### SAUCE

**60 ml (¼ tasse)** de vin blanc  
**15 ml (1 c. à soupe)** de vinaigre de vin blanc  
1 échalote française, hachée finement  
**180 ml (¾ tasse)** de crème à cuisson 15 %  
**15 ml (1 c. à soupe)** de miso

#### PÉTONCLES

**15 ml (1 c. à soupe)** de beurre  
**15 ml (1 c. à soupe)** d'huile de canola biologique  
**20** pétoncles de calibre 20-40, bien épongés  
Cerfeuil (facultatif)

### INGREDIENTS

#### LENTILS AND OYSTER MUSHROOMS

**½ cup (110 g)** organic black (beluga) lentils, rinsed and drained  
**2 Tbsp (30 ml)** butter  
**1 Tbsp (15 ml)** organic canola oil  
**9 oz (250 g)** oyster mushrooms, torn into pieces  
1 small clove of organic garlic, chopped  
**2 cups (50 g)** baby spinach  
Salt and pepper

#### SAUCE

**¼ cup (60 ml)** white wine  
**1 Tbsp (15 ml)** white wine vinegar  
1 shallot, finely chopped  
**¾ cup (180 ml)** 15% cooking cream  
**1 Tbsp (15 ml)** miso

#### SCALLOPS

**1 Tbsp (15 ml)** butter  
**1 Tbsp (15 ml)** organic canola oil  
**20** scallops, 20/40 size, patted dry  
Chervil (optional)



## PRÉPARATION

### LENTILLES ET PLEUROTÉS

- 1 – Dans une casserole à feu moyen-élevé, porter à ébullition les lentilles dans 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Réduire le feu à doux et laisser mijoter environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égoutter et réserver.
- 2 – Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les pleurotes et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- 3 – Ajouter les lentilles cuites et les épinards et cuire en remuant jusqu'à ce que les épinards soient à peine tombés.
- 4 – Saler et poivrer. Réserver au chaud.

### SAUCE

- 1 – Dans une petite casserole, porter à ébullition le vin blanc et le vinaigre avec l'échalote. Réduire presque à sec. À feu moyen, incorporer au fouet la crème à cuisson et le miso. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce soit chaude. Réserver.

### PÉTONCLES

- 1 – Dans une autre poêle antiadhésive à feu élevé, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les pétoncles et saisir environ 2 minutes d'un côté. Saler et poivrer. Retourner les pétoncles et cuire quelques secondes seulement.

### ASSEMBLAGE

- 1 – Répartir la sauce crémeuse au miso au centre de quatre assiettes, dresser un nid de lentilles et de pleurotes sur la sauce dans chaque assiette, puis couronner de cinq pétoncles. Parsemer de cerfeuil, si désiré.

## PREPARATION

### LENTILS AND OYSTER MUSHROOMS

- 1 – In a saucepan over medium-high heat, bring lentils to a boil in 1 ½ cups (375 ml) of water. Reduce the heat and let simmer approximately 20 minutes, or until the lentils are soft. Drain and set aside.
- 2 – In a large non-stick skillet over medium-high heat, melt the butter in the oil. Add the oyster mushrooms and garlic and cook until browned.
- 3 – Add cooked lentils and spinach. Stirring regularly, cook until spinach is just wilted.
- 4 – Season with salt and pepper to taste. Keep warm.

### SAUCE

- 1 – In a small saucepan, bring the white wine, vinegar, and shallots to a boil. Simmer until almost fully reduced. Over medium heat, whisk in the cooking cream and miso. Cook 1 minute or until sauce is hot. Set aside.

### SCALLOPS

- 1 – In another non-stick pan over high heat, melt the butter in the oil. Add the scallops and sear for 2 minutes on one side. Season with salt and pepper to taste. Turn the scallops over and cook only a few seconds.

### ASSEMBLY

- 1 – Divide the creamy miso sauce among the centres of four plates. Add a nest of lentils and oyster mushrooms on top of the sauce in each plate, and then top with five scallops. Sprinkle with chervil, if desired.

BIOLOGIQUE

une recette de  
a recipe from

  
**TOURNEVENT**<sup>MC</sup>  
On récolte et on s'aime

PORTIONS – 4  
PRÉPARATION – 20 minutes  
CUISSON – 30 minutes

PORTIONS – 4  
PREP TIME – 20 minutes  
COOK TIME – 30 minutes

# *Acras de morue fumée et d'aiglefin*

Smoked Cod and Haddock Fritters



## INGRÉDIENTS

**750 ml (3 tasses)** de lait  
**4** pavés d'aiglefin (4 oz/100 g chacun)  
**300 g (11 oz)** de morue fumée, hachée finement  
**1** oignon rouge, coupé en dés  
**1** gousse d'ail, hachée  
Jus de **2** limes  
**5 ml (1 c. à thé)** de thym frais ciselé  
**4 gouttes** de sauce sriracha  
**225 g (1 ½ tasse)** de farine tout usage  
**7 g (2 c. à thé)** de poudre à pâte  
**3** œufs  
**310 ml (1 ¼ tasse)** d'eau  
Sel et poivre  
Huile pour friture

## PRÉPARATION

- 1 — Dans une casserole à feu moyen-élevé, porter le lait à faible ébullition. Déposer les pavés d'aiglefin et baisser le feu à doux. Pocher le poisson environ 10 minutes.  
Égoutter et défaire le poisson en petits morceaux.
- 2 — Préchauffer un bain d'huile à 190 °C (375 °F) et tapisser une grande assiette de papier absorbant.
- 3 — Dans un grand bol, mélanger la morue fumée avec l'aiglefin émietté, l'oignon rouge, l'ail, le jus de lime, le thym et la sauce sriracha. Saler et poivrer au goût.
- 4 — Incorporer la farine tout usage, la poudre à pâte et les œufs. Ajouter l'eau en remuant continuellement pour obtenir une texture homogène.
- 5 — À l'aide de deux cuillères à soupe, façonner des quenelles en utilisant environ 45 ml (3 c. à soupe) de pâte pour chaque acra.
- 6 — Déposer les acras dans l'huile chaude (par petits lots, selon la taille de la poêle) et frire de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à une coloration dorée soit obtenue. Égoutter sur l'assiette préparée.
- 7 — Servir avec une salade colorée.

## INGREDIENTS

**3 cups (750 ml)** milk  
**4** haddock steaks (4 oz/100 g each)  
**11 oz (300 g)** smoked cod, finely chopped  
**1** red onion, diced  
**1** garlic clove, chopped  
Juice of **2** limes  
**1 tsp (5 ml)** chopped fresh thyme  
**4** drops of sriracha sauce  
**1 ½ cups (225 g)** all-purpose flour  
**2 tsp (7 g)** baking powder  
**3** eggs  
**1 ¼ cups (310 ml)** water  
Salt and pepper  
Frying oil

## PREPARATION

- 1 — In a saucepan over medium-high heat, bring the milk to a low boil. Add the haddock steaks and reduce the heat to low. Poach the fish about 10 minutes. Drain and break the fish down into small pieces.
- 2 — Preheat the frying oil to 375 °F (190 °C) and line a large plate with paper towels.
- 3 — In a large bowl, mix the smoked cod with the crumbled haddock, red onion, garlic, lime juice, thyme, and sriracha sauce. Season with salt and pepper.
- 4 — Incorporate the all-purpose flour, baking powder, and eggs. Add the water while stirring continuously until the mixture is smooth.
- 5 — Using two tablespoons, shape the fritters with approximately 3 Tbsp (45 ml) of the mixture each.
- 6 — Carefully drop the fritters into the hot oil (in batches, depending on the size of the pan) and fry for 4 to 5 minutes, or until brown. Drain on the lined plate.
- 7 — Serve with a colourful salad.

une recette de  
a recipe from



PORTIONS — 4  
PRÉPARATION — 25 minutes  
CUISSON — 5 minutes (par lot)

YIELD — one 15-inch (38 cm) pizza  
PREP TIME — 25 minutes  
COOK TIME — 5 minutes (per steak)

# Bouchées aux bleuets sauvages à la friteuse à air chaud

## Wild Blueberry Stuffed Bites (in Air Fryer)

### INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb)** de pâte à tarte
- 80 ml (1/3 tasse)** de confiture de bleuets sauvages
- 1** jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau
- 50 g (1/4 tasse)** de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé)** de cannelle

### PRÉPARATION

- 1— Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte à tarte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 9 cm (3 1/2 po) de diamètre, tailler 16 cercles dans la pâte.
- 2— Au centre de chaque cercle, déposer 5 ml (1 c. à thé) de confiture de bleuets sauvages. Badigeonner le pourtour de jaune d'œuf battu. Rabattre la pâte sur la confiture et sceller en pinçant l'extrémité de manière à former des boules.
- 3— Dans un bol, mélanger le sucre avec la cannelle. Badigeonner les boules de jaune d'œuf battu, puis les rouler dans la préparation au sucre.
- 4— Préchauffer la friteuse à air chaud à 180 °C (350 °F).
- 5— Vaporiser le panier de la friteuse à air chaud d'un peu d'enduit à cuisson. Déposer les boules dans le panier, le joint vers le bas.
- 6— Cuire de 17 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.
- 7— Retirer de la friteuse à air chaud et laisser reposer 5 minutes avant de servir.

### INGREDIENTS

- 1 lb (454 g)** pastry dough
- 1/3 cup (80 ml)** wild blueberry jam
- 1** egg yolk, whisked with a little water
- 1/4 cup (50 g)** sugar
- 1/2 tsp (2.5 ml)** cinnamon

### PREPARATION

- 1— On a lightly floured work surface, roll out the pastry dough to a thickness of 2 mm. Using a 9 cm (3 1/2 inch) round cookie cutter, cut out 16 circles.
- 2— Add 1 tsp (5 ml) of wild blueberry jam to the centre of each circle. Brush the edge with beaten egg yolk. Gather the dough over the jam to make balls, sealing the tops by pinching.
- 3— In a bowl, mix the sugar and cinnamon. Brush the balls with beaten egg yolk. Roll the balls in the sugar mixture.
- 4— Preheat the air fryer to 350 °F (180 °C).
- 5— Lightly spray the air fryer basket with oil. Place the balls in the basket with the pastry seals facing down.
- 6— Cook for 17 to 20 minutes, or until golden brown.
- 7— Remove from air fryer and let stand for 5 minutes before serving.

une recette de  
a recipe from

  
**Delices**  
DU LAC-SAINT-JEAN

RENDEMENT — 16 bouchées  
PRÉPARATION — 25 minutes  
CUISSON — 20 minutes

YIELD — 16 bites  
PREP TIME — 25 minutes  
COOK TIME — 20 minutes



BIOLOGIQUE



# Gâteau au fromage quark (sans cuisson)

## No-Bake Quark Cheesecake

### INGREDIENTS

- 1 cup (140 g)** graham cracker crumbs  
or finely crushed digestive cookies
- ¼ cup (55 g)** butter at room temperature
- 8 oz (250 g)** plain quark cheese
- ¾ cup + 1 Tbsp (200 ml)** crème fraîche
- Juice of 1 lemon
- 6 Tbsp (70 g)** sugar
- 1 packet of Knox gelatin
- Your choice of fresh fruit

### PRÉPARATION

- 1 – In a bowl, mix the graham cracker crumbs (or crushed cookies) and the butter.
- 2 – Transfer the mixture to an 8-inch (20 cm) springform pan and use your fingers to press the mixture evenly over the bottom.  
  
Refrigerate 15 minutes.
- 3 – In another bowl, whisk together the quark cheese, crème fraîche, lemon juice, and sugar until smooth.
- 4 – Prepare the gelatin according to the instructions on the package. Whisk the prepared gelatin into the quark mixture.
- 5 – Pour the preparation on top of the crust, spreading it and smoothing the top with an offset spatula.  
  
Refrigerate at least 3 hours.
- 6 – Before serving, decorate with your choice of fresh fruit.

a recipe from

YIELD – one 8-inch (20 cm) round cake  
PREP TIME – 30 minutes  
CHILL TIME – 3 hours 15 minutes

# Sur la route des découvertes gourmandes

On the road to  
gourmet discoveries



**Qu'est-ce qu'on fait? Qu'est-ce qu'on mange? Où pourrait-on aller?**

Trois questions récurrentes qui nous arrachent bien souvent des soupirs de découragement. Et si la réponse se trouvait ici à l'intérieur de ces pages!

Saviez-vous que plusieurs artisans à l'œuvre accueillent les visiteurs tout au long de l'année? Immersion olfactive, réalité virtuelle, échanges, dégustation de produits locaux, ils mettent littéralement la table pour vous faire vivre une expérience qui vous réchauffera le cœur... et l'estomac lors des saisons plus froides!

**What are we doing? What are we eating? Where can we go?**

These three recurring questions are often followed by a sigh of discouragement. Do not despair, what if the answer was right here in these pages?

Did you know that many artisans at work are on hand to welcome visitors all year? With olfactory immersion, virtual reality, exchanges with artisans and tastings of local products, the table is literally set for an experience that will warm your heart... and your stomach on colder days!



**Vous êtes adepte de l'autocueillette? Rendez-vous à la Cidrie Vergers Pedneault, de l'Isle-aux-Coudres, pour cueillir pommes et autres fruits, ou à la ferme Courges & cie, en Outaouais, pour ramasser courges et citrouilles aux formes et couleurs diverses.**

Are you a fan of pick-your-own fruits? Visit Cidrie et Vergers Pedneault on Isle-aux-Coudres to pick apples and other fruits, or Courges & cie farm in the Outaouais region to pick squash and pumpkins in a variety of shapes and colours.



Au Vignoble de l'Orpailleur – ÉCONOMUSÉE® du vigneron –, vous pouvez réserver une visite animée tout au long de l'année en plus de découvrir le métier de vigneron québécois à travers un parcours éducatif.

---

At Vignoble de l'Orpailleur – Wine Maker ÉCONOMUSÉE®–, you can book an animated tour and discover the Quebec winemaking profession through an educational tour.



Le chocolat n'est-il pas un puissant antidote à la grisaille automnale ou à la froidure hivernale? ChocoMotive, dans l'Outaouais, ou Couleur Chocolat, en Gaspésie, sauront stimuler vos papilles gustatives et satisfaire votre faim de découvertes.

---

Isn't chocolate a powerful antidote to autumn grey and winter chill? ChocoMotive, in the Outaouais region, or Couleur Chocolat, in the Gaspésie region, will stimulate your taste buds and satisfy your hunger for discovery.



Vous avez la bougeotte et envie de profiter du grand air? Dirigez-vous vers Saint-Charles-de-Bellechasse, où l'équipe du Ricaneux a aménagé un circuit de raquettes et vous propose comme récompense de vos efforts une dégustation de ses délicieux vins de petits fruits.

---

Do you have a hankering for the great outdoors? Head for Saint-Charles-de-Bellechasse, where the Ricaneux team has set up a snowshoeing circuit and offers a tasting of its delicious berry wines as a reward for your efforts.

Fromage fermier, spiritueux bio, biscuits aux couleurs locales, et plus encore, voilà autant d'arrêts gourmands à inscrire à votre calendrier d'activités, et ce, en tout temps. Enfin, à toutes ces bonnes adresses gourmandes peuvent s'ajouter des artisans de métiers d'art tels que potier, sculpteur sur bois, souffleur de verre, tailleur de pierre ou papetier. Bonne virée!

Farmhouse cheeses, organic spirits, locally coloured cookies and more - these are just a few of the gourmet stops you can add to your calendar of activities, any time of year. Last but not least, you can add to your list of gourmet addresses by visiting artisans such as potters, woodcarvers, glassblowers, stonemasons and papermakers. Enjoy your trip!



# NOUVEAU! Découvrez tous les circuits Artisans à l'œuvre

NEW!

Discover all the Artisans at work's circuits

Planifiez vos week-ends sur mesure!  
Plan your own weekend!

Dans  
In **14** régions  
regions

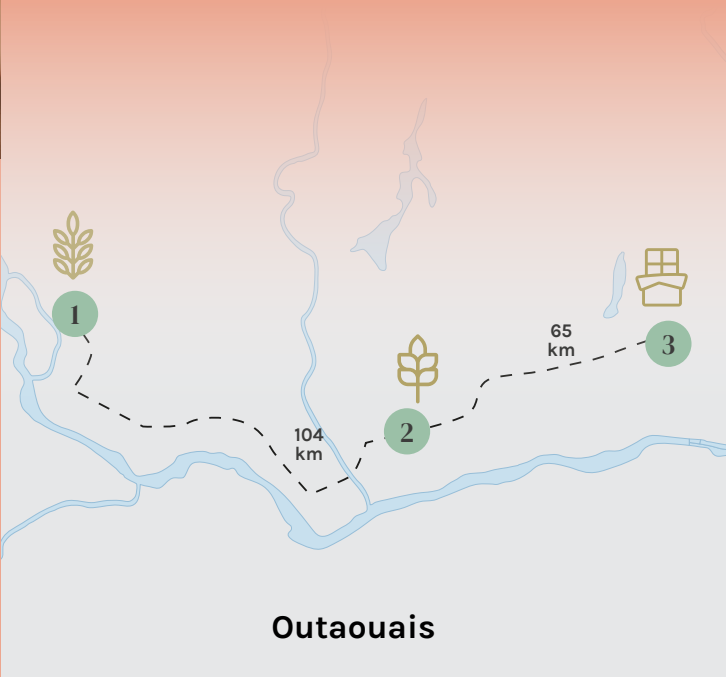
Plus de  
More than **50** activités et dégustations  
activities and tastings





Balayez ce code QR  
pour en savoir plus  
et créer votre circuit.

Scan this QR code to  
learn more and create  
your itinerary.



# De l'atelier à l'assiette, des pièces qui élèvent l'art culinaire

From the workshop to Your plate, pieces That enhance culinary art

Transformez une expérience gastronomique en un chef-d'œuvre 100% local

Les métiers de l'art et de l'alimentation partagent un fondement commun à travers leur relation avec les matières premières. Ils contribuent à l'identité régionale et à la créativité, ce qui rend leur fusion particulièrement significative. Choisir une pièce unique pour y déposer le fruit d'une création culinaire est une étape supplémentaire vers une expérience gastronomique entièrement locale. Voici quelques endroits où se procurer des pièces uniques d'artisans québécois.

Transform a Gastronomic Experience Into a 100% Local Masterpiece

The trades of art and food share a common foundation through their relationship with raw materials and contribution to regional identity and creativity which makes their fusion particularly significant. Selecting a local piece for presenting the fruits of culinary creation is a way to preserve the memories of a location. Here are but a few places to buy unique pieces by Quebec artisans.



Cocotte / Casserole

Tasse / Cup

## La Maison du Potier

Grosse-Île  
ÉCONOMUSÉE® de la poterie /  
Pottery ÉCONOMUSÉE®

Dans l'atelier, on transforme l'argile en de magnifiques pièces peintes à la main qui rappellent, par leur design et leurs couleurs, le cadre enchanteur des Îles-de-la-Madeleine. Chaque tasse, bol, pot et cocotte qui garnissent les tablettes de la boutique reflètent une passion pour le doux parfum de l'air salin, où mer et terre s'unissent en parfaite harmonie.

In the workshop, clay is transformed into magnificent hand-painted pieces whose design and colours evoke the enchanting setting of the Magdalen Islands. Each mug, bowl, pot and casserole lining the shelves of the boutique reflect a passion for the sweet fragrance of the salt air, where sea and land unite in perfect harmony.



Tajine / Tagine



Assiette / Plate

## Arbol Cuisine

Rivière-Ouelle

ÉCONOMUSÉE de l'ébéniste / Ebenist ÉCONOMUSÉE®

Stéphane Dumont, ébéniste, développe et façonne des articles de cuisine faits à la main inspirés de la beauté des paysages du Bas-Saint-Laurent. Son travail se distingue par la finesse et la pureté des lignes de ses créations, ainsi que par la qualité exceptionnelle des matériaux utilisés lors de la conception de ses œuvres.

Stéphane Dumont, cabinetmaker, develops and fashions handmade kitchenware inspired by the beauty of the Bas-Saint-Laurent landscape. His creations are distinguished by the delicacy and purity of their lines, as well as by the exceptional quality of the materials used in their conception.



Moulins /  
Mills



Cale à huître /  
Oyster shucker



Pelle à pizza /  
Pizza peel



Table sur mesure /  
Custom dining table



Assiette /  
Plate



## Touverre

La Baie

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre /  
Glass Blowing ÉCONOMUSÉE®

Créer un objet aussi majestueux que le fjord, en transformant la matière, en la sculptant, en la manipulant et en la colorant, fait de chaque pièce de verre une œuvre unique. Toujours en quête de nouvelles formes, le sculpteur verrier Giuseppe Benedetto conçoit une vaste gamme d'assiettes, de verres et de mains à sel inimitables. Son approche artistique vise à capturer le moment présent et à le figer comme le souvenir d'un bon repas en bonne compagnie.

Creating an object as majestic as the fjord, by transforming the material, sculpting it, manipulating it and colouring it, makes each piece of glass a unique work of art. Always in search of new forms, glass sculptor Giuseppe Benedetto designs a wide range of inimitable plates, glasses and salt cellars. His artistic approach aims to capture the present moment and save it like the memory of a good meal in good company.



Main de sel /  
Salt cellar



Pilon et mortier /  
Mortar and pestle



Verre /  
Glass



Lampe à paraffine /  
Paraffin lamp



**Artisans** à l'oeuvre  
at work

## À la rencontre des savoir-faire traditionnels

Un réseau d'artisans prêts à vous  
accueillir sur des sites exceptionnels  
où patrimoine et produits locaux  
éveilleront vos sens!

## Discovering traditional know-how

A network of artisans ready to  
welcome you to exceptional sites  
where heritage and local products  
will awaken your senses!

**Atelier Paré**  
ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois /  
Wood Sculpture ÉCONOMUSÉE®



[ARTISANSALOEUVRE.COM](http://ARTISANSALOEUVRE.COM)



**Cassis Monna & filles**  
ÉCONOMUSÉE® des alcool fins de cassis /  
Black Currant Fine Wines and Spirits ÉCONOMUSÉE®



**Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres**  
ÉCONOMUSÉE® de la meunerie /  
Flour Milling ÉCONOMUSÉE®



**Le Bistreau d'érable**  
ESPACE CULINAIRE - Repas de cabane à sucre /  
Sugar Shack Meal CULINARY SPACE