

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

3^e Conférence internationale

SE RÉUNIR POUR
CONSTRUIRE L'AVENIR

PROGRAMME

20-23 octobre 2024
Irlande du Nord



Organisée par

SRÉ SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

PROMOTRICE DE L'EXPÉRIENCE  Artisans Le Centre de l'artisanat



CAUSEWAY COAST & GLENS
HERITAGE TRUST



À titre de présidentes de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) et du Causeway Coast & Glens Heritage Trust (CCGHT), c'est avec un réel plaisir que nous vous invitons à la 3^e Conférence internationale de la SRÉ. Après plus de sept ans sans avoir eu l'occasion de nous rencontrer en «vrai», le colloque de 2020 ayant été annulé en raison de la COVID-19, vous comprenez notre enthousiasme à vous lancer cette invitation.

Nos retrouvailles se dérouleront en Irlande du Nord, sous le thème *Se réunir pour construire l'avenir*. Le partage d'expériences et de bonnes pratiques ainsi que des échanges sur les défis et les enjeux seront à l'ordre du jour. Bien sûr, une belle part des activités sera consacrée à la visite d'artisans membres du réseau de l'Irlande du Nord.

La force d'un réseau se mesure au sentiment d'appartenance de ses membres. Nous avons la particularité unique de réunir sous un même chapiteau des artisans en métier d'art et en bioalimentaire venant de provinces, de pays et de territoires différents. Ce riche bagage de cultures et de pratiques traditionnelles, qui fait notre originalité, repose sur un dénominateur commun : celui de mettre en valeur nos savoir-faire et d'en assurer la préservation et la pérennité. C'est donc ensemble que nous préparerons l'avenir du réseau Artisans à l'œuvre et établirons de nouvelles relations d'affaires pour renforcer nos liens et contribuer ainsi à la vitalité de notre réseau.



Émilie Gaudreault
Présidente, SRÉ
Délices du Lac-Saint-Jean
ÉCONOMUSÉE® de la
confiturière : bleuet sauvage



Julie Taylor
Présidente, CCGHT

PRÉCONFÉRENCE

Dimanche 20 octobre

- 18 h à** Événement d'introduction
- 19 h 30** Balade bilingue dans la ville de Belfast

Une occasion d'en apprendre davantage sur l'histoire de Belfast, son architecture et où manger et boire.

CONFÉRENCE : JOUR 1

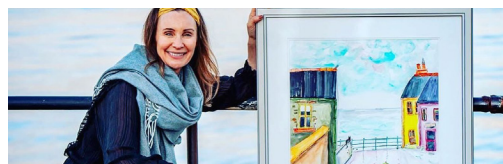
Lundi 21 octobre

- 8 h** L'autocar part de Junction en direction de Ramada by Wyndham Belfast City Centre 20 Talbot Street, Belfast BT1 2LD
- 8 h 45** Arrivée au Kings Road Café, Whitehead pour des rafraîchissements
- 9 h 40** Visite chez Gobbins Crafts, ÉCONOMUSÉE® du bijoutier



La propriétaire de Gobbins Crafts, Heather McFadden, possède une grande expérience dans la conception 3D et l'orfèvrerie, ayant suivi des études à la Belfast School of Art de Kilkenny et de Copenhague. En plus des ateliers réguliers, des cours personnalisés peuvent être organisés sur demande.

- 10 h 40** Visite chez Audrey Kyle Art, ÉCONOMUSÉE® de l'aquarelliste



En 2018, Audrey Kyle a transformé une vieille grange en pierre au bord d'une falaise en son studio / galerie Audrey Kyle Art où elle enseigne et peint des paysages ruraux, la vie à la campagne et des scènes folkloriques locales mettant en vedette le lièvre irlandais et les phares. Les peintres de tous niveaux sont invités à apprendre et à pratiquer les techniques de l'aquarelle dans un cadre favorable avec des livres et du matériel d'interprétation disponibles.

- 12 h 15** Conférence de bienvenue et dîner au Ballygally Castle Hotel
- 14 h** Visite chez Steensons Jewellers, ÉCONOMUSÉE® de la bijouterie, joaillerie



Dirigé par Brona Steenson, fille des fondateurs Bill et Christina Steenson, Steensons jouit d'une réputation bien établie en Irlande pour son design contemporain inspiré par le paysage naturel et des formes géométriques issues d'une approche originale.



15 h 30 Visite chez Hot Milk Forge, ÉCONOMUSÉE® du forgeron



Hot Milk Forge est une école basée dans les Glens d'Antrim. Fondée par l'artiste-forgeron Eamonn Higgins, elle enseigne les techniques de forge traditionnelles et met l'accent sur le potentiel créatif de l'acier grâce au soudage au feu.

17 h Arrivée au Marine Hotel, Ballycastle

18 h 45 Marche de l'Hôtel Marine jusqu'à Ursa Minor, ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie, pour le souper à 19 h.



Ursa Minor Bakehouse, dirigée par Dara et Ciara O'Artghaile, passionnés de pâtisserie autodidactes, propose des produits locaux de première qualité et a remporté le prix «Boulangerie Slow Food de l'année» pour 2021-2023. Pour en savoir plus sur l'histoire de l'entreprise et ses techniques de boulangerie traditionnelles, vous pouvez faire une visite libre ou réserver une visite guidée ou un atelier.

21 h à Visite d'un pub local

23 h (les participants prennent en charge leurs propres frais de consommation)

10 h 30 Thé et café chez Fidela Coffee Roasters, ÉCONOMUSÉE® du torréfacteur



Frank Portilla et Rachel Dillon ont fondé Fidela Coffee Roasters après avoir visité les plantations de café de la famille de Frank en Colombie. Ils sont retournés sur la côte nord de l'Irlande en 2019 et ont lancé leur entreprise pour soutenir les agriculteurs colombiens et raconter leurs histoires. L'entreprise vend du café, propose des expériences éducatives et valorise la durabilité, la communauté et la qualité.

12 h Visite du Chocolate Manor, ÉCONOMUSÉE® du chocolatier



Le Chocolate Manor est un artisan chocolatier de Castlerock, fondé par Geri Martin. Née d'une cuisine familiale, elle s'est développée grâce à des collaborations avec des restaurants 5 étoiles et au soutien d'un public averti. L'entreprise est spécialisée dans les chocolats artisanaux et propose des ateliers de fabrication de chocolat adaptés à différents groupes d'âge et préférences. En juillet 2020, la façade a été transformée en chocolaterie et épicerie artisanale.

13 h 15 Dîner chez Castlerock Golf Club

15 h Visite de Broughter Gold Rapeseed Oil, ÉCONOMUSÉE® de l'huilerie



La famille Kane pratique l'agriculture depuis plus de 100 ans à Myroe, Limavady. Agriculteur de sixième génération, Richard travaille les terres de la ferme Broglasco, tandis que son épouse Leona est responsable de l'aspect commercial de l'entreprise. Sous leur direction, l'entreprise est devenue l'un des fournisseurs d'huile de colza les plus appréciés du Royaume-Uni.

17 h Arrivée au Marine Hotel, Ballycastle

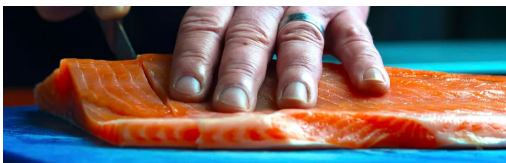
18 h 45 à
19 h 20 Animation avant le souper

19 h 45 Souper-conférence

CONFÉRENCE : JOUR 2

Mardi 22 octobre

9 h Rencontrez Ruairidh Morrison de North Coast Smokehouse, ÉCONOMUSÉE® du fumage d'aliments, au Marine Hotel, Ballycastle



North Coast Smokehouse, une entreprise familiale basée à Ballycastle, est spécialisée dans les aliments locaux fumés naturellement. Ses produits phares sont le saumon biologique, le sel marin, le poivre, l'huile de colza et l'algue douce. Les visiteurs peuvent explorer l'art traditionnel du fumage des aliments et en apprendre davantage sur son histoire.

10 h 00 Départ d'autocar au Marine Hotel, Ballycastle

CONFÉRENCE : JOUR 3

Mercredi 23 octobre

8 h Déjeuner - réunion des artisans
Se réunir pour construire l'avenir

Les artisans sont invités à apporter des échantillons de produits et d'autres articles promotionnels pour des opportunités de développement commercial.

9 h 40 à 9 h 50 Départ des invités

10 h 10 Visite de Broughgammon Farm
ÉCONOMUSÉE® de la boucherie : chèvre



Les Coles ont créé Broughgammon Farm en 2011 pour présenter l'agriculture durable et régénératrice en Irlande du Nord. Ils se spécialisent dans l'élevage de chevreaux et de veaux rouans pour une viande tendre et savoureuse, et proposent des expériences éducatives aux visiteurs intéressés par les pratiques agricoles éthiques.

11 h 30 Visite du site du patrimoine mondial de la Chaussée des Géants

14 h 30 Dîner tardif au Café Creamery Can,
ÉCONOMUSÉE® de la crèmerie



The Creamery Can est née de la passion culinaire d'une famille, avec Hugh, Alyson et leurs quatre filles tous impliqués dans l'entreprise. Ils travaillent ensemble dans une ancienne grange rénovée, ajoutant un charme authentique et rustique à l'expérience. Les visiteurs peuvent profiter d'un menu salé sucré respectueux des allergies et assister à l'ensemble du processus de fabrication artisanale de glaces originales.

17 h Fin de la conférence
Retour à Belfast

Hébergement

Belfast : les participants sont responsables de réserver leur chambre dans l'hôtel de leur choix. Le quartier de la cathédrale est suggéré.

Ballycastle : les participants sont responsables de réserver leur chambre au Marine Hotel en écrivant à reception@marinehotelballycastle.com avec la mention «**Causeway Coast and Glens Monday, October 21 and Tuesday, October 22, 2024**».

Coûts : l'occupation simple est de 346 \$ CA par chambre pour 2 nuits et comprend 2 petits-déjeuners.

Inscription et coûts

L'inscription et le paiement seront possibles en ligne à partir du 4 juillet 2024. Une notification avec un lien vers le système d'inscription sera disponible sur artisansaloeuvre.com/evenements-sre/.

Les coûts d'inscription sont de **395 \$ CA + taxes** pour les artisans et les partenaires de la SRÉ (les coûts d'inscription pour les non-artisans et non-partenaires de la SRÉ sont de **495 \$ CA + taxes**).

Les coûts d'inscription comprennent :

- Dîners les 21, 22 et 23 octobre
- Soupers les 21 et 22 octobre
- Pauses thé et café
- Réunion et session de mise en réseau des artisans
- Visites des économusées
- Visite du site du patrimoine mondial de la Chaussée des Géants
- Transport en autocar pour les visites des économusées au départ de Belfast et retour

Ne sont pas inclus :

Les participants sont responsables de leurs vols, de leurs déplacements vers et de l'Irlande du Nord (à l'exception de l'autocar réservé) et de leur hébergement à Belfast et Ballycastle.

Pour plus d'informations

Cindy Vaillancourt

Directrice des services aux membres,
communications et marketing

Courriel : cindyvaillancourt@economusees.com

Tiérna Mullan

Chargée de projet

Courriel : tierna@ccgght.org

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®
PROMOTRICE DE L'EXPÉRIENCE  À l'œuvre
depuis 1870


**CAUSEWAY COAST & GLENS
HERITAGE TRUST**