

LA ROUTE DES SAVEURS

charlevoix



25^E ANNIVERSAIRE



ÉDITION 2020
ROUTEDES SAVEURS.COM

Entre monts et marées, un parcours ponctué de richesses et beautés où
agriculteurs, transformateurs et chefs de renom vous invitent à partager leur passion

*From seashore to mountaintops, a driving circuit dotted with superb scenery and best-kept secrets
where growers, producers and renowned chefs invite you to share their passion*



La Table Agro-Touristique
de Charlevoix
ROUTEDES SAVEURS.COM
info@routedesaveurs.com
418 633-6933

DIRECTEUR
Sylvain Dervieux

PHOTOGRAPHES
Francis Gagnon
Annie Ferland
Émélie Bernier
Louis Laliberté
Francois Rivard
Gaelle Leroy
Manon Dumas

COUVERTURE
Louis Laliberté

TRADUCTION & TEXTE
Peter McCambridge
Elisabeth Touchette
Kelly Proulx
Diane Laberge
Louise Vidricaire

IMPRIMÉ DANS
CHARLEVOIX
PAR
LICO IMPRESSION
ET EMBALLAGE

Imprimé sur papier
100% recyclé, certifié FSC.

Toute reproduction, en tout ou en
partie, est interdite sans la permission
écrite au préalable de La Table
Agro-touristique de Charlevoix.
Les opinions exprimées dans ce
magazine représentent le point de
vue des auteurs et ne représentent pas
forcément les opinions de l'éditeur.

SOMMAIRE

06 PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

- 08 Volières Baie-Saint-Paul
- 09 Ferme maraîchère la
Bordée des Corneilles
- 10 Azulée
- 11 Chocolaterie Cynthia
- 12 Café Charlevoix
- 13 Microbrasserie
Charlevoix
- 14 Boulangerie À Chacun
Son Pain
- 15 Fumoir St-Antoine
- 16 Ferme La Marre
- 17 Laiterie Charlevoix
- 18 Les Viandes Biologiques
de Charlevoix
- 19 Charcuterie
Charlevoisienne
- 20 Famille Migneron
de Charlevoix
- 21 La Ferme Basque
de Charlevoix
- 22 Centre de l'Émeu
de Charlevoix
- 23 Les Jardins Écho-
logiques
- 24 Menaud
- 25 Champignons Charlevoix
- 26 Fromagerie Saint-Fidèle
- 27 La Ferme des
Quatre- Temps
- 28 Boulangerie Pains
d'Exclamation!
- 29 Miellerie du Cratère
de Charlevoix
- 30 La Ferme Éboultmontaise
- 31 Moulin Seigneurial
des Éboulements
- 32 Les Jardins du Centre
- 33 Cidrerie et Vergers
Pedneault
- 34 Les Moulins de
L'Isle-aux-Coudres
- 35 Boulangerie Bouchard

36 LA DÉBÂCLE

38 RECETTES

- 38 Tartare de boeuf de l'Auberge
de Jeunesse La Malbaie
- 40 Poulet farci au boudin noir bio,
Migneron, poireaux et légumes
rôtis du Mouton Noir

42 RESTAURATEURS

- 42 Resto-Pub Belles & Bum
- 43 Resto pub – Auberge
de jeunesse La Malbaie
- 44 Chez Truchon
- 45 Auberge des 3 Canards
- 46 Le Saint-Laurent et
Le Bellerive du Fairmont
Le Manoir Richelieu
- 47 Le Perché Gourmand de
l'Auberge des Falaises
- 48 Hôtel Cap-aux-Pierres
- 49 Restaurant Le Saint-Pub de
la Microbrasserie Charlevoix
- 50 Bistro La Muse
- 51 Le Mouton Noir
- 52 Le Diapason
- 53 Restaurant Les Labours
- 54 Faux Bergers
- 55 Restaurant Orange Bistro
- 56 Café Arômes et Saveurs
- 57 Plaisirs du Chef

59 MEMBRES AFFILIÉS ET PARTENAIRES

60 JEAN LEBLOND, LE PIONNIER

62 PRODUITS CERTIFIÉS

PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

- 01 Volières Baie-Saint-Paul
- 02 Ferme maraîchère la Bordée des Corneilles
- 03 Azulée
- 04 Chocolaterie Cynthia
- 05 Café Charlevoix
- 06 Microbrasserie Charlevoix
- 07 Boulangerie À Chacun Son Pain
- 08 Fumoir St-Antoine
- 09 Ferme La Marre
- 10 Laiterie Charlevoix
- 11 Les Viandes Biologiques de Charlevoix
- 12 Charcuterie Charlevoisienne
- 13 Famille Migneron de Charlevoix
- 14 La Ferme Basque de Charlevoix
- 15 Centre de l'Émeu de Charlevoix
- 16 Les Jardins Écho-logiques
- 17 Menaud
- 18 Champignons Charlevoix
- 19 Fromagerie Saint-Fidèle
- 20 La Ferme des Quatre-Temps
- 21 Boulangerie Pains d'Exclamation!
- 22 Miellerie du Cratère de Charlevoix
- 23 La Ferme Éboulemontaise
- 24 Moulin Seigneurial des Éboulements
- 25 Les Jardins du Centre
- 26 Cidrerie et Vergers Pedneault
- 27 Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres
- 28 Boulangerie Bouchard

RESTAURATEURS

- 29 Resto-Pub Belles & Bum
- 30 Resto pub – Auberge de jeunesse La Malbaie
- 31 Chez Truchon
- 32 Auberge des 3 Canards
- 33 Le Saint-Laurent et Le Bellerive du Fairmont Le Manoir Richelieu
- 34 Le Perché Gourmand de l'Auberge des Falaises
- 35 Hôtel Cap-aux-Pierres
- 36 Restaurant Le Saint-Pub de la Microbrasserie Charlevoix
- 37 Bistro La Muse
- 38 Le Mouton Noir
- 39 Le Diapason
- 40 Restaurant Les Labours
- 41 Faux Bergers
- 42 Restaurant Orange Bistro
- 43 Café Arômes et Saveurs
- 44 Plaisirs du Chef

MEMBRES AFFILIÉS

- 45 Saveur Nature S.E.N.C.
- 46 Ferme l'Oiseau Bleu
- 47 Safran Nordique

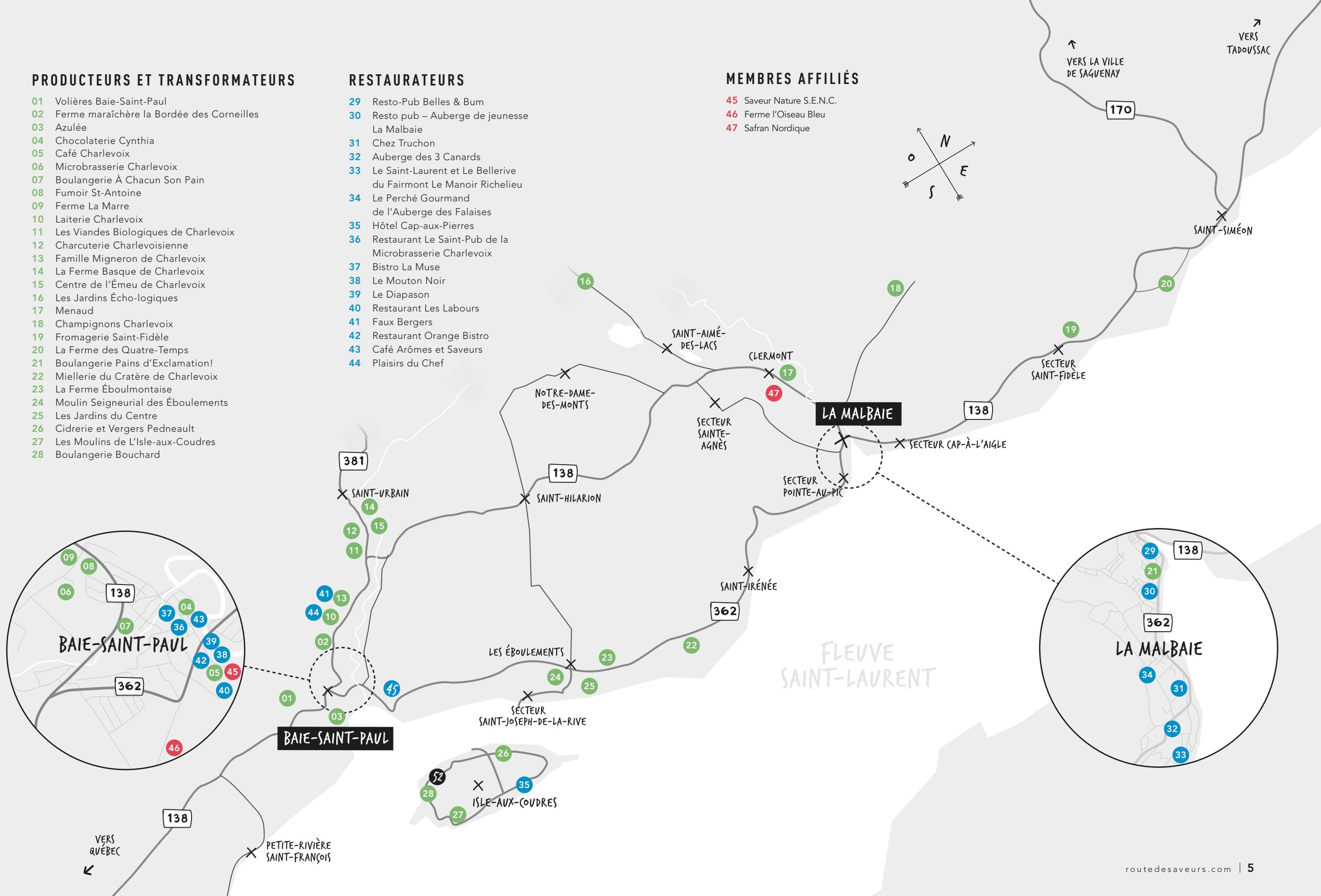




Photo: Annie Ferland

LA ROUTE DES SAVEURS CHARLEVOIX

À LA RENCONTRE DE NOS PASSIONNÉS

En empruntant la légendaire Route des Saveurs de Charlevoix, vous vous embarquez dans une expérience agrotouristique enivrante qui met en valeur la qualité des produits qui font la fierté de notre région.

Vous devez aussi être prêts à rencontrer des producteurs, transformateurs et chefs de passion, inspirés par le garde-manger charlevoisien et engagés avec intégrité dans leur travail. Des artisans fiers des produits issus de notre terroir et qui travaillent ensemble vers une économie toujours plus verte et circulaire.

Des humains passionnés, ça foisonne par chez nous, prenez le temps de les rencontrer!

EN Charlevoix Flavour Trail | MEET-UPS WITH PASSIONATE PEOPLE

Follow the legendary Charlevoix Route des Saveurs, and embark on an exhilarating agrotourism experience showcasing quality food products that have made our region's reputation. Get set to meet passionate, committed growers and breeders, transformers and chefs, all inspired by the abundance of Charlevoix's field to fork lifestyle. Artisans who are proud of their terroir products, working together towards a greener, more circular economy. Here, passionate humans abound — take time to meet them!

AVIS — SITUATION COVID-19

Étant donné la situation exceptionnelle que nous vivons, tous les horaires sont sujets à changement sans préavis. Il est important de vérifier l'exactitude des heures d'ouverture avec chaque producteur, transformateur ou restaurateur avant de vous déplacer. Informez-vous aussi des procédures à suivre afin de respecter les mesures de santé publique. Merci de votre compréhension!

EN *Given these exceptional times, do note that business hours may be subject to change without notice. It is important to please validate with each grower, producer and restaurateur in advance, before you set out. Do also inquire about public health measures and protocols. Thank you for your understanding.*



VOLIÈRES BAIE-SAINT-PAUL

CHEMIN FAISAN

Aux portes de Charlevoix, les Volières Baie-Saint-Paul proposent un incontournable détour gourmand. Dès l'arrivée à l'incomparable rang Saint-Antoine Nord, on est séduit par le charme d'un site pittoresque doté d'une vue imprenable sur le Saint-Laurent.

La ferme familiale se spécialise, combinant élevage et transformation de gibiers, oiseaux et même sangliers. Lapins, pintades, cailles, faisans et une imposante harde de plus de 200 sangliers seront vos hôtes. En boutique, on goûtera et découvrira les saveurs des victuailles produites sur place: terrines, saucisses, confits et nos toutes nouvelles charcuteries de sanglier. Après la dégustation et les emplettes, on ira se promener du côté des nouveaux aménagements de la ferme. Sentiers gravelés, panneaux d'interprétation, aires de repos, volières extérieures...

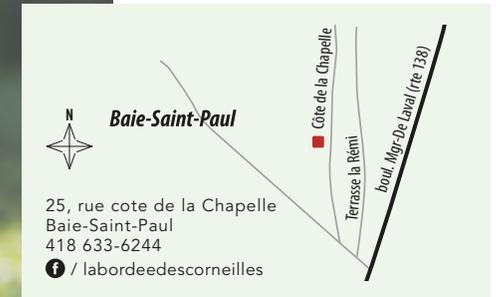
EN This family-run farm is home to thousands of rabbits, guineafowls, quails and ring-neck pheasants. Stop by the store for mouth-watering products and a taste of various fine foods. There are more than 1,000 birds to see in outdoor aviaries and a mini-farm that kids will love.



Photos: Francis Gagnon



Photo: Francis Gagnon



FERME MARAÎCHÈRE
LA BORDÉE DES CORNEILLES

VENEZ NOUS VOIR, ON EST BEN D'ADON!

Jean-Thomas Fortin est un jeune agriculteur passionné qui a su reprendre avec brio la culture maraîchère ayant jadis fait la fierté de ses aïeux tout en actualisant les méthodes de travail et en multipliant les variétés de fruits et de légumes. Il propose une culture maraîchère certifiée biologique par Ecocert Canada, destinée aux grands transformateurs et restaurateurs de la région, mais aussi aux familles et aux touristes.

LE PETIT PLUS!

Un kiosque de vente à la Laiterie Charlevoix

La Certification Terroir Charlevoix, il y tenait comme à la prunelle de ses yeux. « Pour moi, c'est la seule façon de faire de l'agriculture si on veut parler santé et économie locale », affirme Jean-Thomas. En serre et sur un hectare de terres, ses concombres anglais, aubergines, poivrons, gourganes, cantaloups, cerises de terre, mûres, melons d'eau et tomates cerise se portent à merveille. Pas surprenant que les chefs de Charlevoix viennent s'approvisionner directement au champ. Plus frais que ça, impossible.

EN Top chefs come to Jean-Thomas Fortin's farm to get their fruit and vegetables. Like his ancestors, he does field crop gardening, but with updated methods and more varieties. Everything is certified organic by Ecocert and has the "Certification terroir Charlevoix." Try the produce stand at Laiterie Charlevoix: you can't get any fresher!



Photo: Francis Gagnon

HORAIRE

Du 15 juin au 1^{er} septembre:
Tous les jours de 10h à 17h
De septembre à octobre:
du jeudi au dimanche de 12h à 17h
De novembre à juin: sur demande
Durée moyenne de la visite:
45 minutes



AZULÉE

LAVANDE CULINAIRE BIOLOGIQUE

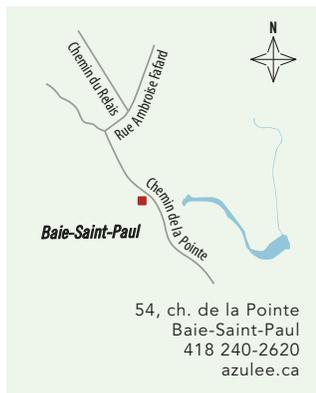
Sur le chemin de la Pointe à Baie-Saint-Paul, face aux marais salants, le parfum du champ de lavande bio embaume l'air du large, et ce, jusqu'en cuisine. Qu'on se le dise, les *confitures* bleuets sauvages lavande goûtent le ciel.

De la mi-mai à la mi-octobre, l'adresse est un incontournable. Derrière la ferme ancestrale, fin juillet plus de 2 000 plants de lavande culinaire certifiée biologique par Ecocert Canada ornent ce joli paysage. La visite guidée ultra sensorielle permet de découvrir ses fleurs comestibles et fines herbes bio. Dans la boutique-séchoir, on craque pour les cuissons du jour — comme le gâteau lavande citron — autant que pour la tisane, la fleur de sel lavande biologique, le miel infusé lavande, la confiture bleuets sauvages lavande, le baume à lèvres, la bougie à l'huile essentielle et bien plus encore. **Accès au champ gratuit**

EN Visit azulée's organic lavender field from mid-May to mid-October. Late July, tucked away behind the heritage farmstead, 2,000 lavender plants that are certified organic by Ecocert Canada are in full bloom. Also featured in its guided tour (\$) are its organic edible flowers and herbs. Drying shed/boutique. Admission Free

HORAIRE

De la mi-mai à la mi-octobre
Tous les jours de 10h à 17h



VIEILLE BRANCHE !

Pour le meilleur des selfies, on s'installe dans le fauteuil de branches entre deux sillons.

CHOCOLATERIE CYNTHIA

BECS SUCRÉS SALÉS

Au cœur de Baie-Saint-Paul, il existe un endroit où les chocolats sont rois. on y crée aussi sous vos yeux des glaces au goût divin ! Côté bistro buffet familial, crêpes sucrées salées font compétition aux paninis maison.

NOUVEAU !

On s'attable au bistro de la Chocolaterie.

Tandis que certains optent pour des chocolats aux saveurs du terroir (bière, fromage, érable) d'autres préfèrent les chocolats frais du jour. L'été, on fréquente le bar laitier où les gelatos aux fruits frais — faits sur place — les crèmes molles enrobées de chocolats rafraîchissent petits et grands. Une fringale ? Côté bistro, le terroir est aussi à l'honneur. On aime le buffet familial, les crêpes sucrées salées et on craque pour les gaufres et les paninis maison. C'est l'hiver ? On s'arrête déguster l'un des 12 différents parfums de chocolats chauds. Divin !

EN Here chocolate is king, crowning everything from ice creams to crêpes, waffles, and paninis at our bistro-style restaurant. It comes in every flavour too—beer, cheese, maple... Or how does fresh blueberry sound? Enjoy a summer ice cream or warm up with one of 12 flavours of hot chocolate this winter.



Photo: Francis Gagnon

HORAIRE ET TARIFICATION

Tous les jours, dès 8h30
Visite libre gratuite
Pour groupe de 12 personnes et plus avec réservation 48 heures à l'avance, visite avec guide au coût de 6 \$ par personne plus taxes comprenant une démonstration du chef chocolatier et une dégustation de quelques produits





Photo: Francis Gagnon



Photo: Francis Gagnon

CAFÉ CHARLEVOIX

JE BRÛLE POUR TOI

Avec des noms de café comme Les Éboulements, Le Sismique et L'Acropole, la brûlerie artisanale de Baie-Saint-Paul est un véritable produit du terroir local.

Rue Sainte-Anne, le Café Charlevoix est un passage obligé pour qui aime l'odeur du café, les viennoiseries et la conversation. C'est l'endroit idéal pour rencontrer les gens du coin et discuter du beau temps.

Les cafés aux noms évocateurs sont torréfiés sur place de façon artisanale, quelques grains à la fois, question d'en conserver toute la fraîcheur. On n'hésite pas à en ramener un (ou même plusieurs) sac à la maison! Qu'on aime son café serré, allongé, sur le pouce ou qu'on s'en délecte durant des heures, on appréciera l'ambiance du lieu. On s'arrête à ce cyber-café-brûlerie pour déguster le meilleur café de la région avec un scône à la saveur du jour!

EN On Rue Sainte-Anne, Café Charlevoix is a must for artisan coffee lovers, both local and from beyond. Along with fresh baked goods, cookies and scones, it has a lovely selection of fresh roasted coffee beans, named after memorable Charlevoix events and places. Why not bring home a bag – or two! Looking for a perfect americano, espresso or cafe au lait? Look no further: this tiny cyber café is just the place!

ON ADORE

Les scones aux pistaches ou à la saveur du jour



20, rue Sainte-Anne
Baie-Saint-Paul
418 760-8872
cafecharlevoix.ca

HORAIRE

Tous les jours
de 8h à 17h30



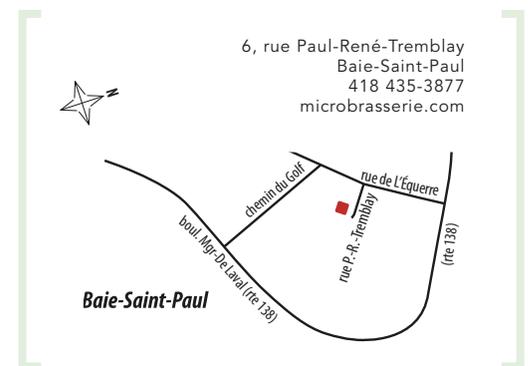
MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

BUVEZ-EN TOUS

Il fait beau, il fait chaud et sur les routes ensoleillées de Charlevoix, une petite soif pointe à l'horizon. La solution ?

On ne nous raconte pas de chouennes quand on dit que la Microbrasserie Charlevoix propose désormais ses bières dans plus de 2000 points de vente au Québec! Ce n'est pas pour autant une raison d'éviter le lieu de fabrication des fameuses Flacatoune, Blanche de Charlevoix et Vache Folle! La production annuelle frôle maintenant les 8000 hl, mais la pensée artisanale anime plus que jamais les brasseurs. Gardez l'œil ouvert, car en plus des produits réguliers, l'équipe de la microbrasserie propose régulièrement des bières en éditions limitées. Le personnel passionné de la boutique vous révélera quelques secrets de fabrication et vous proposera des découvertes saisonnières et même exclusives! Quoi de mieux que de remplir son sac à dos d'une bonne bière pour partir à l'aventure dans Charlevoix!

EN After working up a thirst, stop at Microbrasserie Charlevoix, makers of the celebrated Dominus Vobiscum. Boutique staff will reveal some of the microbrewery's secrets and let you sample exclusive and seasonal beers. Pick the one you like best and, while you're at it, a fun T-shirt!



6, rue Paul-René-Tremblay
Baie-Saint-Paul
418 435-3877
microbrasserie.com

MOINS SPORTIF AUJOURD'HUI ?

Plus « gourmand »... On vous attend au Saint-Pub de la Microbrasserie Charlevoix et ses curiosités plein les pintes!

HORAIRE

Ouvert à l'année
Du dimanche au jeudi
de 10h à 16h30
Vendredi et samedi
de 10h à 18h



BOULANGERIE À CHACUN SON PAIN

LA BOULANGE DU PASSANT

Ils sont nombreux à fréquenter cette boulangerie où les arômes d'une soupe mijotée maison se marient à ceux d'un sandwich chauffé au feu de bois.

Dehors, route 138, la terrasse fourmille de randonneurs venus chercher un peu d'énergie dans une viennoiserie, un sandwich santé ou un déjeuner rapide, pendant que d'autres repartent avec une boîte à lunch spécialement créée pour le bonheur d'être dégustée sur un sommet ou tout près du fleuve. Devant les étagères de bois, on s'émerveille de la variété des pains artisanaux issus du terroir Charlevoix qui taquinent l'odorat parce que le bon grain fait le bon pain.

EN *In this popular bakery, the aromas of soup simmering on the stove mingle with the cooking of the bread. The homemade pastries, sandwiches, and packed lunches are all delicious!*

HORAIRE

Période estivale: tous les jours de 7h à 19h

FUMOIR ST-ANTOINE

PRODUITS MARINS DE QUALITÉ

Cette poissonnerie est dédiée à la production artisanale de saumon et truite fumés à froid selon une tradition amérindienne sur planchette de bois.

Nous utilisons du saumon frais Atlantique certifié écologique sans OGM provenant du Nouveau-Brunswick. Nous avons aménagé une boutique poissonnerie avec une vaste gamme de produits marins et de plats préparés à la main dans un emballage sous-vide pour cuisson à l'eau chaude ou au micro-ondes ainsi que certains produits du terroir. Vu l'évolution de la conscience des gens qui recherchent sans cesse une alimentation santé, nous nous attardons à sélectionner nos produits à la hauteur de ces attentes. Bienvenue chez nous!

EN *Artisan plank-smoked salmon and trout — cold-smoked, the Amerindian way! Only fresh, GMO-free, sustainable Atlantic salmon from New-Brunswick goes into our smokehouse — for the discerning client preferring healthy choices. Discover our poissonnerie's smoked fish, homemade microwaveable sea-to-fork sous-vide recipes, as well as select terroir products. Welcome!*

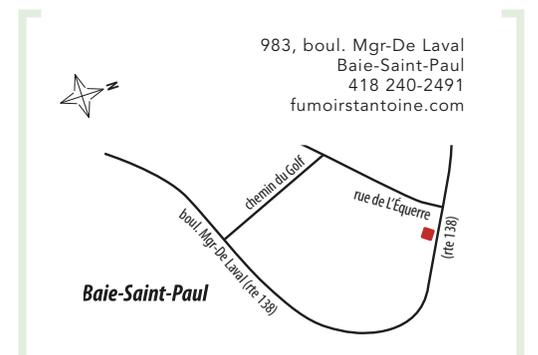
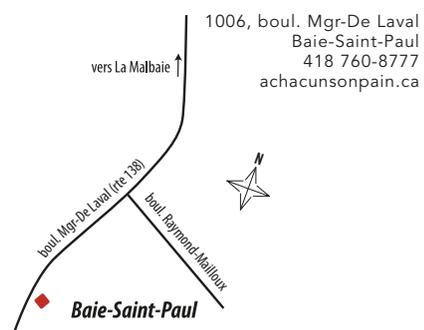
HORAIRE

Lundi : Fermé
Mardi et mercredi : 11h à 17h
Jeudi et vendredi : 11h à 18h
Samedi : 10h à 17h
Dimanche : Fermé



LE EMPORTER

À Chacun Son Pain offre aussi une vaste sélection de produits du terroir local à offrir en cadeau.





FERME LA MARRE

QUALITÉ NATURE

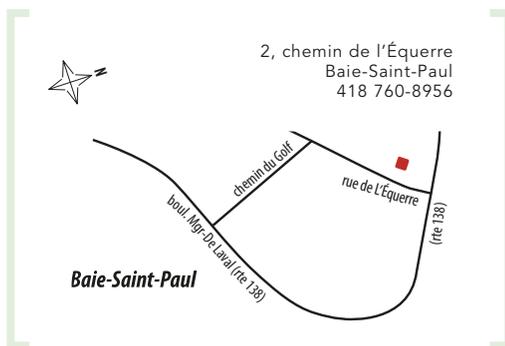
Ferme La Marre est une entreprise familiale agricole spécialisée dans l'élevage de veaux de grain. Elle se caractérise spécifiquement par son approvisionnement de petits veaux auprès des producteurs de Charlevoix et leur alimentation est composée majoritairement de grains cultivés sur les terres de Charlevoix.

L'entreprise distribue ses différentes coupes de viande auprès de restaurateurs de la région de Charlevoix. Il est également possible de se procurer ses produits et demander la coupe de viande de votre choix, en visitant sa boucherie située au Centre commercial Le Village au 2 chemin de l'Équerre, Baie-St-Paul. Une viande de veau juteuse, persillée et vieillie juste à point, aux saveurs de Charlevoix, dans votre assiette : une visite à ne pas manquer pour vos prochains repas !

EN Ferme La Marre is a family-run business specializing in grain-fed veal. Its calves come from Charlevoix farmsteads and are mainly raised on locally harvested grain. Served in select restaurants across the region, find their assorted cuts at their shop in the mall: 2 chemin de l'Équerre, Baie-Saint-Paul. Juicy, tender, perfectly aged veal at its best!

HORAIRE

Lundi au mercredi 9h à 17h
 Jeudi vendredi. 9h à 20h
 Samedi 9h à 17h
 Dimanche 12h à 17h



LAITERIE CHARLEVOIX

DEPUIS 1948

Depuis maintenant quatre générations, la Laiterie Charlevoix évolue, s'agrandit, s'adapte.

Vivez une expérience renouvelée, découvrez les différents aspects de la production fromagère, des caractéristiques de la vache canadienne aux secrets de la fabrication de nos fromages. Laissez-nous vous raconter l'histoire de la Laiterie et vous faire goûter notre terroir. Si la boutique vous offre l'éventail complet de tous les produits agro-alimentaires de la région, nos nouveaux aménagements vous permettront de vivre une expérience de découverte accompagnés d'un de nos guides-interprètes. Seuls ou en petits groupes, prenez le temps d'une visite complète de nos installations.

EN Come discover all about cheesemaking and the gentle Canadian cow at our family-run cheese shop and museum. Learn about our family, and explore our full range of Charlevoix terroir food products, along with our assorted cheeses. Big groups? Little groups? Everyone is invited to take a little time, and explore our new facilities with our guides.

HORAIRE ET TARIFICATION

En été (juin à septembre):
 tous les jours de 8h à 19h
 En hiver: du lundi au vendredi de 8h à 17h30, samedi et dimanche de 8h à 17h
 Visite guidée tarifée avec dégustation
 Réservation requise pour les groupes



Photo: Francis Gagnon



1167, boul. Mgr-De Laval
 Baie-Saint-Paul
 418 435-2184
 laiteriecharlevoix.com



« Des charcuteries artisanales, produites avec notre porc du terroir. »

LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX

PLAISIRS COCHONS

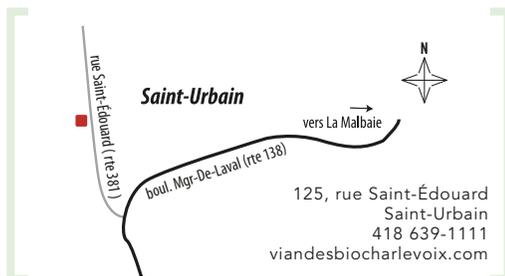
Pour Natasha et Damien, poulets et cochons font partie du quotidien.

Sur leur ferme d'élevage, ces deux épicuriens et producteurs passionnés ne jurent que par le bio, élaborant pour leurs animaux des recettes à partir de céréales biologiques produites dans la région. Leurs bêtes sont élevées selon les plus grands standards de bien-être animal. Le résultat : des viandes au goût raffiné reflétant bien le terroir unique de Charlevoix.

Sur place, comme dans la plupart des boutiques spécialisées du Québec, les produits des Viandes Biologiques de Charlevoix se déclinent en charcuteries, saucissons secs, pâtés, terrines et découpes de poulet et porc bio.

EN For Natasha and Damien, chicken and pigs are part of everyday life. Their animals feast on locally produced organic cereals and are bred to the highest standards for tasty meat that reflects Charlevoix's unique terroir.

ON AIME
 Pour le pique-nique : un jambon séché un an de type prosciutto qu'on accompagne d'un bon fromage du terroir.
 Pour le barbecue : l'aîle de poulet fumée que l'on grille cinq minutes ou la côte levée recouverte d'une bonne sauce bbq.

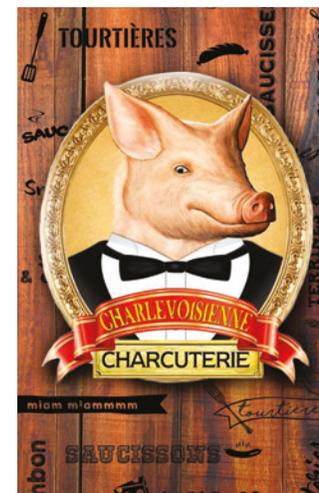


HORAIRE
 Du lundi au jeudi de 8h à 17h
 Le vendredi de 8h à 16h

CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE

ÇA EN BOUCHE UN COIN!

Ça se passe plutôt bien dans la famille Tremblay, entrepreneurs depuis trois générations. Leur usine de transformation est un arrêt obligé si on est amateur de charcuteries. Des saucisses aux terrines, en passant par les cretons et le jambon, rien ne les arrête !

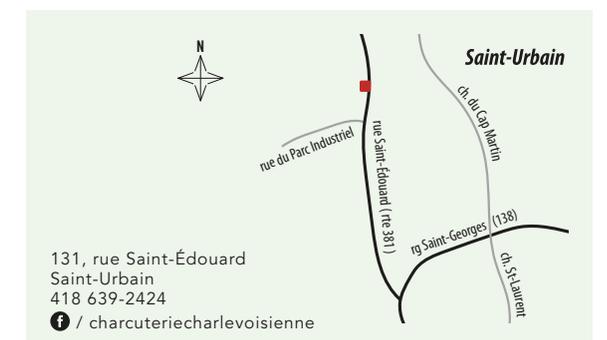


Avec son père, Lyn Tremblay a appris très jeune les rudiments du métier. Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis. L'entreprise familiale est devenue une immense usine de 8 500 pieds carrés où l'on transforme le porc du Québec de main de maître. Dans la nouvelle boutique moderne, on trouve de belles pièces de viande, idéales pour les barbecues, et des charcuteries divines — dont la Rosette, le Chorizo et le Charlot 1608 — mises en marché sous l'appellation Charcuterie Charlevoisienne. Lyn Tremblay n'est désormais plus seul aux commandes; son fils Fabrice et sa fille Gabrielle veillent au grain.

EN The Tremblay family charcuterie business has been going strong for three generations. Stop by the immense processing plant and the family's modern store to pick up the finest pork products direct from Charcuterie Charlevoisienne. It's a must before any barbecue!



HORAIRE
 Lundi au vendredi 9h à 17h00
 Samedi 10h à 17h00
 Dimanche fermé



131, rue Saint-Édouard
 Saint-Urbain
 418 639-2424
 f / charcuteriecharlevoisienne



FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX

TOUT EST AGRICOLE

À quelques kilomètres de Baie-Saint-Paul, un joli chemin de campagne mène à de verts pâturages, au coeur de l'arrière pays. C'est là que la famille Dufour a établi son périmètre de création il y a 25 ans.

Les fromages fins artisanaux, qui ont fait le renom de l'entreprise, ont su se tailler une place dans l'univers de la micro-fromagerie québécoise. Dans les dernières années, une bergerie laitière, un vignoble en culture biologique ainsi qu'une distillerie qui récupère le petit lait de la fromagerie sont venus se greffer au projet principal de la fabrication fromagère. En gardant l'objectif d'une agriculture durable et d'économie circulaire, nous valorisons chaque étape du cycle agricole avec une approche humble et innovante.

EN Dairy sheep grazing in the pasture; a cheese factory that relies on fine craftsmanship; a northern organic vineyard; and a distillery that uses whey. We value each step of the agricultural cycle with an humble and yet innovative eye.

HORAIRE

En saison: tous les jours de 9h à 18h
 Hors saison: tous les jours de 9h à 17h
 Jours fériés: voir l'horaire en ligne
 Entrée gratuite
 Une réservation est souhaitable pour les groupes



LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX

LE BONHEUR, EST DANS LE PRÉ

Sur leurs terres de Saint-Urbain, Isabelle et Jean-Jacques entretiennent une relation privilégiée avec leurs canards. C'est qu'ils ont une vision bien particulière de l'élevage, préférant les méthodes artisanales à la production massive. Pour eux, c'est une question... de goût!

Les canards de La Ferme Basque de Charlevoix sont élevés en pleine nature, s'ébattant librement dans les champs de la ferme familiale, entourés des enfants du couple. Ici, le niveau de bonheur des canards est directement relié à la qualité supérieure du produit. En mariant la douceur à leur savoir-faire artisanal, ces producteurs passionnés offrent ainsi le nec plus ultra en matière de foie gras — tendre et coloré — de même que des magrets, confits, mousses et rillettes de canard dignes de leurs origines basques.

EN In Saint-Urbain, Isabelle and Jean-Jacques are closer than most to their ducks. They prefer to raise them the traditional way, letting them roam free in the fields. And happy ducks mean superior quality meat and foie gras.



ON AIME

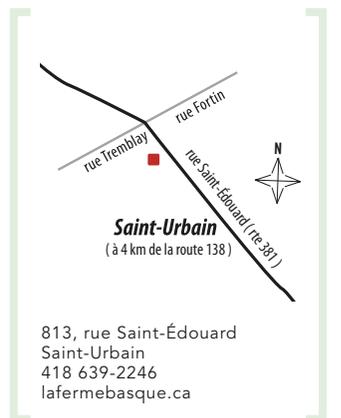
La mousse de foie gras parfumée à la Grande Glace de Cidrie et Vergers Pedneault.

HORAIRE

Mai-juin et septembre-octobre: tous les jours de 10h à 17h
 Août: tous les jours de 9h à 18h
 De novembre à avril: seule la boutique est ouverte, horaire flexible sur appel.
 Visites libres et gratuites / panneaux d'interprétation



BOUTIQUE ET DÉGUSTATIONS SUR PLACE



813, rue Saint-Édouard
 Saint-Urbain
 418 639-2246
 lafermebasque.ca



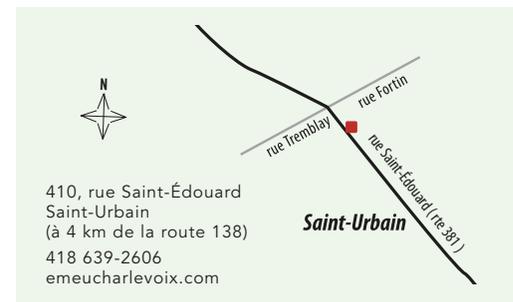
CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX

BIENVENUE AU RENOUVEAU

Exit pour ce qui est néfaste
pour la santé et l'environnement.

Favorisant un élevage sans antibiotiques et sans hormones de croissance, Raymonde valorise entièrement son produit en offrant cette belle viande rouge extra-maigre pour la consommation et en utilisant le gras pour en faire elle-même une huile 100% pure aux propriétés recherchées. Avec cette huile, elle offre une gamme de produits corporels entièrement naturels aux bénéfices remarquables pour le corps. L'économusée de la huilrière incluant une boutique renouvelée et une aire de dégustation-restauration vous accueille sur une base annuelle. Convient à tous âges. On se rend alors en boutique pour vivre une expérience agrotouristique unique passant de la ferme à la table ainsi qu'aux produits de santé, beauté et de mieux-être.

EN *Raymonde Tremblay knows more about emus than most. In her native Saint-Urbain, she manages the biggest emu farm in Canada—over 400 birds! The farm is built from recycled materials, with no antibiotics or hormones used to produce the meat and oils.*



HORAIRE ET TARIFICATION

15 mai au 23 juin 2020: 9h30-16h30

24 juin au 6 septembre 2020: 9h-17h30,
sauf vendredi et samedi 9h30-19h

7 septembre au 31 octobre: 9h30-16h30,
sauf vendredi et samedi 9h30-19h

1er novembre au 30 avril 2021 :
voir notre site internet ou Facebook

Visites guidées période estivale:

10h30, 12h, 13h30 et 15h30

Adulte: 7,50\$*

Enfant (3-12 ans): 4,50\$*, (Moins de 3 ans: gratuit)

Visites autoguidées:

Adultes: 4,50\$*

Enfant (3-12 ans): 3,00\$* (Moins de 3 ans: gratuit)

*taxes en sus



LES JARDINS ÉCHO LOGIQUES

BIO EN DIRECT

Manger bio, est-ce vraiment plus cher ? Guillaume Hamel Dubois s'est donné pour mission de prouver le contraire. Dans ses jardins de Saint-Aimé-des-Lacs, le maraîcher conjugue fraîcheur avec bonheur.

Attendez de voir la variété de légumes que proposent les Jardins Écho Logiques. « Nous produisons et distribuons environ 100 variétés de légumes, fines herbes, fleurs comestibles et fruits offerts en vente directe », affirme le jeune maraîcher qui a débuté ses activités en offrant ses paniers bio dans le réseau Fermiers de famille Équiterre. « Aujourd'hui, nous approvisionnons divers marchés publics et les chefs ont littéralement adopté nos produits, ce qui fait qu'on les retrouve en quantité à la table des grands restaurants et petits bistros de la région », ajoute fièrement le producteur pour qui la fraîcheur est l'unique leitmotiv. Abordable tout ça ? « En éliminant les intermédiaires, on peut manger santé sans se ruiner. » Le secret ? Allez-y direct !

EN In his garden in Saint-Aimé-des-Lacs, Guillaume Hamel Dubois works tirelessly to make organic food accessible. He lovingly cultivates over 100 varieties of vegetables, fresh herbs, edible flowers and fruits, which you can purchase directly from the farm. His products are now offered at several markets and the chefs of the region are totally in love.



291 Rue Principale,
Saint-Aimé-des-Lacs,
f / Les-Jardins-Écho-Logiques

HORAIRE

Du 21 juin au 21 octobre

Ouverts tous les jours
de 9h à 18h

Visite :

les lundis de 10h à 16h

NOUVEAU !
Kiosque à la ferme



« La première distillerie québécoise à façonner ses spiritueux du grain jusqu'au goulot. »



HORAIRE

Lundi, mardi, mercredi et vendredi de 10 h à 17 h
Jeudi de 10h à 19h
info@menaud.ca

MENAUD

LES ÉPICURIENS AU PAYS DE MENAUD

Menaud valorise les richesses de son territoire en produisant des spiritueux du grain à la bouteille et des bières raffinées. L'apport de matières premières de Charlevoix permet des produits authentiques de ses champs, ses forêts et ses montagnes.

Nous explorons les saveurs, parfois pendant des mois, à la recherche de quelque chose de véritablement différent, sans dénaturer l'essence des ingrédients. Pour bousculer la tradition tout en la prolongeant, il faut comprendre la manière dont chacun d'entre eux vit et interagit avec son milieu. De recettes expérimentales aux brassins personnalisés, nous produisons des spiritueux et des bières pour les passionnés des goûts raffinés. Pour saisir le sens de Menaud, il ne suffit pas de boire ses créations, il faut avant tout explorer les réflexions derrière chacune d'entre elles.

EN Menaud values the riches of its territory by producing spirits from grain to bottle and refined beers. The supply of Charlevoix raw materials allows authentic products of its fields, forests and mountains.



CHAMPIGNONS CHARLEVOIX

LA FOLIE DES PLEUROTÉS

La Malbèenne Danielle Ricard n'avait jamais goûté un pleurote avant de décider d'en faire la culture.

Depuis 18 ans, elle et Jean-Pierre Lavoie cultivent des pleurotes au pied du Mont Grand-Fonds, à La Malbaie. Avec ses 4 000 pieds² de surface intérieure, l'endroit est un véritable laboratoire ouvert au public de mai à octobre, sans rendez-vous.

La champignonnière est unique au Québec car on y travaille du laboratoire à l'assiette : « on fait tout de A à Z, y compris notre mycélium, le substrat de croissance et la transformation ». Parce qu'en plus de cultiver les pleurotes, ils les transforment sur place en pesto, sauces et pleurotes marinés qui se déclinent en plusieurs recettes originales. En saison, ils marinent aussi les champignons sauvages de la région pour une longue conservation comme, par exemple, les Chanterelles marinées ou le Champignon Homard mariné au Safran (de Clermont). Nouveauté cette année : la Morille marinée avec de la vodka Menaud infusée au thé du Labrador ... Et des confitures au chaga !

Il faut absolument goûter à tout. À la boutique, on peut également se procurer une large gamme de champignons séchés. On retrouve plusieurs de leurs petits pots dans les épicerie fines de Charlevoix, mais pour toute la gamme, le mieux, c'est encore de passer « à la maison ». On peut également faire des provisions sur leur boutique en ligne.

EN Danielle and Jean-Pierre grow oyster mushrooms in a 4,000 sq. ft. indoor facility at the foot of Mont Grand-Fonds. The enterprise is one of a kind. "We do everything, from A to Z. We even make the growing medium." Small wonder their products are available at the finest local restaurants.



HORAIRE

De mai à octobre, visites gratuites tous les jours entre 9h et 16h
(Des frais peuvent s'appliquer pour les groupes)
Boutique ouverte tous les jours de 9h à 17h



FROMAGERIE SAINT-FIDÈLE

DES FROMAGES 100% LAIT

« J'ai du bon fromage au lait qui vient du pays de celui qui l'a fait. » La Fromagerie Saint-Fidèle connaît la chanson.

Entre Baie-Saint-Paul et Tadoussac, on s'arrête à Saint-Fidèle pour faire provision de bons fromages au lait. Depuis 100 ans, la sympathique fromagerie veille au grain en produisant des fromages de qualité supérieure, tous fabriqués sans ajout de substances laitières modifiées.

Le goût de noisette de son fromage suisse, fabriqué sans lactose, est tout à fait divin. Et que dire de son cheddar à la saveur douce et salée? Un grand classique offert en bloc ou en grains. On s'en procure un sac ou deux, pour le plaisir d'un couic-couic.

EN Stop by Saint-Fidèle (between Baie-Saint-Paul and Tadoussac) and stock up on quality cheeses. This charming cheese factory has been making high-end cheese for 100 years, all without any modified milk ingredients. Check out La Belle Brune, a Swiss cheese that tastes great with a strong Charlevoix craft beer. Or how about Le Trotteur for a creamy, buttery aroma?



2815, boul. Malcolm-Fraser
La Malbaie
418 434-2220
fromageriestfidele.net

HORAIRE

Période estivale:
tous les jours de 8h à 20h
Période hivernale:
du lundi au samedi de 8h à 17h
jeudi, vendredi et dimanche
de 8h à 18h



**LES P'TITS
NOUVEAUX**

La Belle Brune :
un fromage suisse affiné
en surface qu'on marie
à une bière artisanale
extra-forte de Charlevoix.

Le Trotteur :
on adore ses arômes
de crème et de beurre.



LA FERME DES QUATRE-TEMPS

LA FERME DE DEMAIN

La Ferme des Quatre-Temps est un projet agricole qui a pour but de démontrer à quoi pourrait ressembler la ferme de demain en s'inspirant de techniques à l'ancienne.

Inspiré par des principes de l'agroécologie et d'une approche entrepreneuriale de l'agriculture, la Ferme des Quatre-Temps a pour but d'ouvrir la voie vers un modèle agro-alimentaire plus écologique et nourricier pour l'ensemble du Québec. La ferme comprend un mélange d'activités et d'opérations, notamment, la production de légumes, ovins et de poules pondeuses. Tout ça sur une terre agricole ancestrale où les pâturages sont exempts de pesticides et d'engrais chimiques. La ferme souhaite offrir des produits de qualité à la population charlevoisienne et ses communautés environnantes. Suivez la ferme sur Facebook/Instagram (@fermeportaupersil) afin de suivre le progrès de l'équipe et n'oubliez pas de visiter l'un de leurs points de vente cet été.

EN La Ferme des Quatre-Temps is vested in principles of sustainable bio-intensive farming, and very committed on its journey towards becoming a model organic agritourism farm — producing greener, more nutritious Québec crops! A lovely mix of activities and operations, this ancestral farm yields organic vegetables, eggs and meats raised on a growth hormone and antibiotic free diet. A farm of the future, well worth visiting today!

HORAIRE

Kiosque Port-au-Persil :
vendredi de 14h à 18h
(En libre service tous les autres jours)
Grand Marché Québec :
samedi et dimanche
de 9h à 17h
(kiosque 362)
Marché de la Malbaie :
samedi de 9h30-13h30



800, chemin de Port-au-Persil,
Saint-Siméon

SVP, veuillez prendre note que la ferme n'est pas ouverte aux visiteurs. Venez nous rendre visite à nos kiosques fermiers.

POINTS DE VENTE
fermequatretemps.com/
points-de-vente



Photo: Francis Gagnon

BOULANGERIE PAINS D'EXCLAMATION !

HO LES PAINS!

La porte de la boulangerie artisanale Pains d'Exclamation ! à peine ouverte, nous voilà déjà alléchés. Ici, les arômes de bons pains frais et de viennoiseries font naître autant de wow ! que de oh ! que de ah ! Si l'exclamation porte un nom, il se pourrait bien qu'elle se prénomme Josée : la propriétaire de l'établissement qui a par maintes fois été primé pour la qualité des lieux, pour ses produits originaux et pour son service à la clientèle impeccable !

**CAFÉ
AVEC VUE**
Pour le meilleur
espresso du coin!



398, rue Saint-Étienne
La Malbaie
418 665-4000
painsdexclamation.com



La boulangerie à l'atmosphère conviviale — voire familiale — prêtant aux échanges et aux belles rencontres entre épicuriens de passage et clientèle locale. C'est avec le sourire aux lèvres que l'équipe de Pains d'Exclamation ! vous invite à travers cette expérience culinaire mettant en vedette les richesses des producteurs Charlevoisiens.

Au menu : pains aux levains, viennoiseries pures beurres, tartes, entremets, pâtisseries fines, mignardises, service de restauration offrant déjeuners copieux et diner en formule sandwicherie. Que ce soit pour emporter; pour consommer sur place confortablement installé à l'une de nos longues tables de bois ou sur notre terrasse avec une bière locale; tous seront comblés !

EN There's one word customers say when they open the door to this very special bakery: Wow! The sweet-smelling breads and viennoiseries are a treat, and the baker and owner has mastered the recipe for a friendly atmosphere too!



Photo: Francis Gagnon

MIELLERIE DU CRATÈRE DE CHARLEVOIX

LES ABEILLES DU CRATÈRE

La Miellerie du cratère de Charlevoix désire faire de l'agriculture durable tout en respectant l'environnement. Nous privilégions l'installation de nos ruchers au coeur de fermes maraichères et de producteurs agricoles près du Fleuve Saint-Laurent afin d'avoir un miel au goût varié du terroir de Charlevoix.

Nous utilisons les produits régionaux dans nos articles alimentaires et faisons appels à des artisans locaux pour nos produits de beauté et de cuisine. Notre boutique de vente à la ferme, sur la route du Fleuve aux Éboulements, vous permet de déguster notre miel et ses produits dérivés. C'est dans une petite grange historique que nous vous ferons partager notre passion pour nos abeilles et pour notre région. C'est un endroit tout indiqué pour se détendre et admirer le majestueux paysage surplombant fleuve et montagnes.

EN Miellerie du cratère de Charlevoix's honey is simply brimming with terroir flavours. Harvested from hives located at various farmsteads along the St Lawrence River and vested in sustainable farming practices, do visit their quaint roadside barn and boutique in Les Éboulements to learn more about their bees, the region and to admire the majestic landscape.

HORAIRE

Tous les jours du 12 juin au 7 septembre de 10h à 18h
Samedi et dimanche du 23 mai au 7 juin et du 12 septembre au 12 octobre de 10h à 17h
Samedi et dimanche du 12 septembre au 12 octobre de 10h à 17h

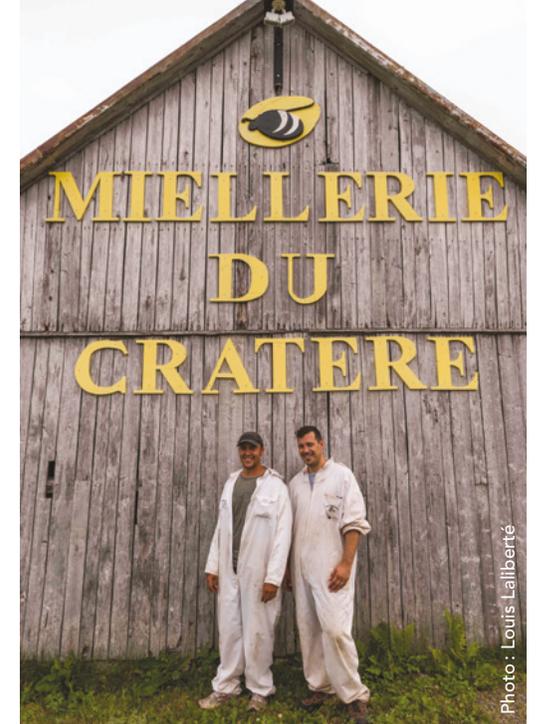


Photo: Louis Laliberté



Photo: Louis Laliberté



3390, route du Fleuve
Les Éboulements
418 617-0728
mielludcraterecharlevoix.com



LA FERME ÉBOULMONTAISE

FIEF DE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX

Il en Première indication géographique protégée en Amérique du Nord, l'Agneau de Charlevoix est né sur cette ferme des Éboulements, nichée dans un écrin d'une beauté surnaturelle, entre le fleuve et les premiers rebonds onduleux du cratère de Charlevoix !



Photo: Manon Dumas

Aujourd'hui, les bêlements des moutons se mêlent aux grognements des cochons, aux glougloutements des dindons et aux caquètements des poules ! À cette symphonie pastorale s'ajoutent les cris joyeux des trois fils de Gabrielle Cadieux-Gagnon, qui a repris les rênes de la ferme familiale des mains de sa mère Lucie et de son père Vital. Ces derniers, passionnés d'agriculture biologique, locale et éthique tout comme leur fille, ne sont jamais bien loin ! Arrêtez-vous au Resto-Boutique La Table, à la fois comptoir du terroir, café et traiteur pour faire le plein de délicieuses découpes de viande d'agneau, de porc élevé aux pâturages ou de volaille (boucherie sur place), de légumes frais ou de succulentes recettes concoctées à partir des généreux produits de la ferme ! (merguez, rillettes, moussaka, sauce, tartes salées, le tout selon nos arrivages) En saison, vous pourrez y grignoter une bouchée et qui sait, peut-être même piquer un brin de jasette avec la dynamo Gabrielle ! Preuve s'il en faut qu'un bonheur ne vient jamais seul, la Ferme Éboulemontaise offre la possibilité de sillonner ses magnifiques sentiers pédestres ! Qu'est-ce que vous attendez ?

EN Awarded the very first protected geographic indication in Québec, this organic and ethical lamb breeder is tucked away between mountains and river. Here the sheep, pigs and turkeys enjoy life to the fullest, in a merry countryside symphony where the laughter of Gabrielle's three kids rings true, at her family-run farm in Les Éboulements. Visit Resto-Boutique La Table for a coffee, catering and terroir products, and do stock up on select cuts of pork, lamb and poultry. Also, fresh vegetables, delicious field to fork dishes including merguez, rillettes, moussaka, sauces and savory tarts.

HORAIRE

7 jours sur 7

Saison froide

9h à 16h

Saison chaude

8h à 18h

2593, route du Fleuve
Les Éboulements
418 633-6767

COMMANDE EN LIGNE
fermeeboulmontaise.ca



MOULIN SEIGNEURIAL DES ÉBOULEMENTS

DE L'EAU AU MOULIN

Il en a coulé de l'eau depuis que Jean-François Tremblay a construit, dans le pittoresque village des Éboulements, ce premier moulin seigneurial datant de 1790.

Acquis par l'Héritage canadien du Québec en 1962, le moulin a été complètement restauré et est aujourd'hui considéré comme l'un des derniers ensembles seigneuriaux du Québec avec son mécanisme d'origine. Un arrêt s'impose pour saluer les descendants de la famille Tremblay qui, encore aujourd'hui, produisent des farines naturelles provenant de blé cultivé dans les champs avoisinants, moulues sur pierre en valorisant les savoir-faire ancestraux. On s'offre la visite guidée du moulin ou on se rend en boutique pour se procurer la farine à un coût minime. L'été, on s'arrête à la boulangerie et on sort la nappe à carreaux pour profiter pleinement de la quiétude du site.

EN Stop by and say hello to descendants of the Tremblay family, still producing natural, traditionally stone-ground flours using wheat harvested from neighbouring fields.

« Un processus ancestral dont ils sont les seuls à avoir le secret. »



Photo: Francis Gagnon



Photo: Francis Gagnon



2042, route du Fleuve
Les Éboulements
418 635-2239

CHEESE !

Un petit sourire devant l'appareil photo avant d'emprunter la passerelle de bois surplombant une chute de 30 mètres



Photo: Manon Dumas



Photo: Archives Les Jardins du Centre

LES JARDINS DU CENTRE

4 GÉNÉRATIONS DE FRAÎCHEUR...

Avec ses 25 hectares de culture éco-responsable surplombant le Saint-Laurent, le rang Éboulements-Centre est un paradis sur terre pour faire provision d'une grande variété de petits fruits et légumes frais!

Envie d'acheter local? Sur le plateau des Éboulements, il existe une adresse incontournable pour faire provision de petits fruits indigènes, de légumes-racines et de relish et tartinades maison. On y découvre aussi des délices provenant des producteurs de la région, tout ça sous le même toit!

« Des terres cultivées depuis plus de 100 ans »

En boutique, on trouve plus de 50 variétés de fruits et légumes, dont la goûteuse betterave chioggia, les pommes de terre bleues et les gourganes, qui font aussi le bonheur des chefs et marchés publics de Charlevoix. Pour ce qui est de la tarte fraises et rhubarbe: ne partez pas sans elle!

EN Looking to buy local? This is the place to stock up on berries, beets, and potatoes, not to mention homemade relishes and spreads. It's heaven on earth for foodies, in idyllic surroundings. Be sure to pick up a strawberry and rhubarb pie!

ON AIME!

Un pique-nique à la ferme
L'autocueillette de petits fruits
Une visite du jardin de citrouilles en septembre

HORAIRE

Du 18 mai au 31 octobre:
tous les jours
de 9h00 à 17h30
Du 1^{er} novembre au 16 mai 2021:
sur rendez-vous

91, rang des Éboulements-Centre
Les Éboulements
418 635-2387
lesjardinsducentre.com



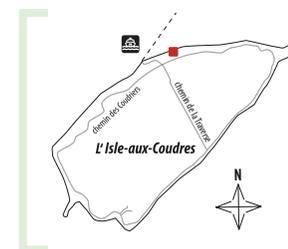
CIDRERIE ET VERGERS PEDNEAULT

L'ART DE LA POMME

Si une pomme par jour éloigne le médecin, les Pedneault de L'Isle-aux-Coudres vivront tous centenaires.

Dans la cidrerie familiale, les récoltes des pommiers, poiriers, cerisiers, amélanchiers et pruniers de leurs généreux vergers sont transformées en 50 variations, dont des cidres et mistelles au goût divin et des vinaigres, gelées, beurres et confitures. Dès le printemps, la Route du verger permet d'accéder aux vergers en vélo en empruntant une bretelle de la piste cyclable, question de respirer à pleins poumons le parfum des arbres en fleurs. À l'automne, le spectacle des enfants grimant aux échelles est un moment de pure magie. On s'offre la virée en traversier à partir de Saint-Joseph-de-la-Rive ou on visite la boutique de la rue Saint-Jean-Baptiste à Baie-Saint-Paul pour goûter le fruit d'un savoir-faire centenaire et maintes fois primé.

EN If an apple a day keeps the doctor away, the Pedneaults of L'Isle-aux-Coudres should be in fine fettle. The cider mill produces 50 variations of great-tasting vinegars, jellies, jams, ciders, and mistelles. Visit the orchards or the Baie-Saint-Paul store.



74, rue Saint-Jean-Baptiste
Baie-Saint-Paul
418 240-3666

3384, chemin des Coudriers
L'Isle-aux-Coudres
418 438-2365 • 1 888 438-2365
vergerspedneault.com



À VISITER

La boutique du Fairmont
Le Manoir Richelieu

LA BASCULE

La meilleure technique de cueillette est la méthode de la bascule. On saisit la pomme et on bascule délicatement le pédoncule (la tige) afin qu'il reste accroché à la pomme. Envie d'essayer?

À CUEILLIR

Début septembre : prunes
Mi-septembre : pommes Melba, Duchess, Antonovka - Fin septembre : pommes Lobo, Wealthy
Début octobre : pommes McIntosh, Fameuse, Lofem, poires Beauté Flamande et Claps - Mi-octobre : pommes Cortland, Délicieuse

LES MOULINS DE L'ISLE-AUX-COUDRES

1 SITE
2 MOULINS
200 ANS
D'HISTOIRE

On met les voiles du côté de L'Isle-aux-Coudres. Sur un site unique au monde, deux moulins plutôt qu'un sont à découvrir ! Moulin à eau, moulin à vent... les deux font la paire pour nous rappeler 200 ans d'histoire.

Réduits au silence en 1948 avec l'arrivée des grandes minoteries, Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres reprennent du service en 1982. Avec le moulin à eau (datant de 1825), le moulin à vent (1836) et la maison du meunier transformée en centre d'interprétation, ce sont de véritables joyaux du patrimoine qui se dressent face au vent. Profitant d'une restauration « à l'identique », de lourdes meules de pierre broient les grains de blé et de sarrasin, comme au temps de nos ancêtres. Les curieux assistent aux démonstrations dans le moulin à eau et se procurent de la farine fraîchement moulue à la boutique. On vient découvrir ici différentes variétés de farine, des recettes et plus encore. Voilà un petit détour qui en vaut vraiment la peine pour qui veut en savoir plus sur l'histoire des moulins et des insulaires.

EN *It's enough to bring our childhood memories flooding back: family picnics by a water mill (1825) or in the shade of the old windmill (1836). Stop by the interpretation centre and pick up a bag of freshly milled flour!*

HORAIRE ET TARIFICATION

De la mi-mai à la mi-octobre :
tous les jours
Droits d'entrée
Prix spéciaux et visites guidées
pour les groupes sur réservation

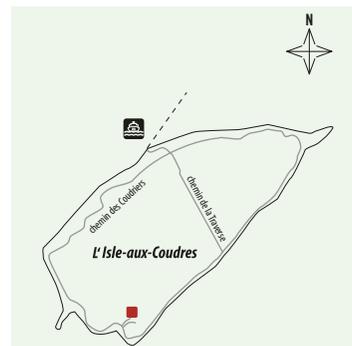


Photo : Francis Gagnon

Photo : Francis Gagnon

À VISITER

L'Économusée de la meunerie pour découvrir un savoir-faire traditionnel et rencontrer le seul meunier à connaître les secrets des 2 moulins.



36, chemin du Moulin
L'Isle-aux-Coudres
418 760-1065
lesmoulinsdelisleauxcoudres.com



Photo : Francis Gagnon



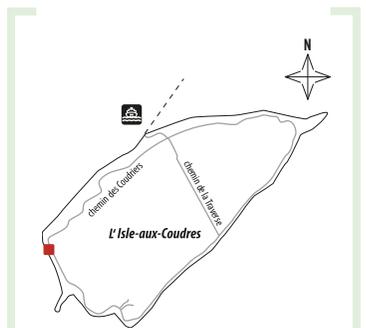
BOULANGERIE BOUCHARD

LA MAIN
À LA PÂTE

Mais que contient cette tarte qui fait courir plus de 20 000 personnes chaque été, jusqu'à prendre le traversier et à se rendre à la seule boulangerie de L'Isle-aux-Coudres ? De l'amour, tout simplement.

Depuis 1945, Les Bouchard se sont transmis la recette de pâte à pain de père en fils au grand bonheur des voyageurs qui s'arrêtent nombreux pour dévaliser les étagères de cette boulangerie insulaire où s'entrecroisent les arômes de tartes au sucre, de brioches, de pâtés à la viande et même de fèves au lard servies bien chaudes chaque matin. Depuis des années, la Boulangerie Bouchard transforme aussi des produits locaux en petits plats à emporter. Traditionnelle, la boulangerie ? Peut-être. Mais qui peut résister à l'appel des parfums de bon pain frais surtout après une virée en vélo sur le chemin des Coudriers ? Absolument personne !

EN *This is where, every summer, 20,000 people come to pick up a certain grandmother's pie, the recipe handed down from generation to generation. Where? Boulangerie Bouchard, the only bakery on L'Isle-aux-Coudres. Come taste it for yourself!*



1648, chemin des Coudriers
L'Isle-aux-Coudres
418 438-2454
boulangeriebouchard.com

BON VOISINAGE
Sur la terre ancestrale, les cousins de la boulangère font pousser du blé, qui est vendu aux moulins, qui le transforment en farine. La boulangère l'achète pour son pain, qui sera vendu là où la farine a été moulue. Il faut tout un voisinage pour faire une miche !



Photos: Francis Gagnon

LA ROUTE DES SAVEURS DE CHARLEVOIX

LA DÉBÂCLE DE CHARLEVOIX

Découvrez un événement qui s'attache à vous faire vivre une véritable odysée sensorielle, gourmande et épicurienne. Les Chefs et les Producteurs en sont les acteurs engagés et font de LA DÉBÂCLE une soirée assurément joyeuse et conviviale. Une véritable invitation à la fête, un doux mélange de saveurs.

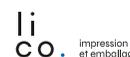
**SUIVEZ-NOUS !
SUR LES RESEAUX
SOCIAUX POUR NE
RIEN MANQUER DE LA
PROCHAINE ÉDITION!**

f /TATCharlevoix
@ /routedesaveurs_

EN Discover an event that will whisk you away on a voyage of sensorial, gourmet and epicurean wonders. Local chefs and producers are the main actors who are committed to making LA DÉBÂCLE a spectacular and convivial evening to remember. An invitation to a party where the smooth converging of local flavours is the main event!

Follow us on our social networks and never miss a thing!

PARTENAIRES MAJEURS DE LA DÉBÂCLE DE CHARLEVOIX
UN GRAND MERCI





TARTARE DE BOEUF DE L'AUBERGE DE JEUNESSE LA MALBAIE

*BEEF TARTARE,
LA MALBAIE YOUTH HOSTEL*

Portions/ Servings: 1
Temps de préparation: 15 min
Prep time: 15 min

INGRÉDIENTS/INGREDIENTS

140g de filet de bœuf haché
140g beef tenderloin, chopped

1 c. à thé de ciboulette hachée
1 tsp chives, chopped

1 c. à thé d'échalottes ciselées
1 tsp shallot, chopped

1 c. à thé de cornichons hachés
1 tsp cornichon pickles, chopped

½ c. à thé de moutarde de Dijon et de
moutarde de Meaux mélangées
½ tsp each Dijon mustard & Moutarde de
Meaux, blended

1 jaune d'œuf
1 egg yolk

1 c. à thé d'huile d'olive
1 tsp olive oil

12 gouttes de tabasco
12 drops Tabasco

12 gouttes de sauce Worcestershire
12 drops Worcestershire Sauce

4 feuilles de céleri hachées
4 celery leaves, chopped

sel et poivre du moulin
Salt & freshly ground pepper

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Déposer dans une assiette.
3. Finir avec du parmesan râpé.

PREPARATION

1. Blend all ingredients together
2. Plate
3. Finish with grated parmesan

POULET DES VIANDES BIO FARCI AU BOUDIN NOIR BIO, MIGNERON ET POIREAUX DU MOUTON NOIR

VIANDES BIO ORGANIC CHICKEN, STUFFED WITH ORGANIC
BLOOD PUDDING, MIGNERON CHEESE AND LEEK,
LE MOUTON NOIR RESTAURANT

Portions / Servings: 4
Temps de préparation: 40 min
Prep time: 40 min

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

1 poulet des Viandes Bio de Charlevoix
1 Viandes Bio de Charlevoix chicken

140g de boudin bio
140g organic blood pudding

140g de fromage Migneron
140g Migneron cheese

1 poireau, blanchi
1 leek, blanched

2 grosses pommes de terre
2 large potatoes

12 carottes de couleur
12 coloured carrots

12 radis
12 radishes

6 choux de Bruxelles
6 Brussel sprouts

6 pleurotes de Charlevoix
6 Charlevoix oyster mushrooms

¼ de litre de jus de volaille
¼ litre chicken broth

6 feuilles de thé du Labrador
6 Labrador tea leaves

1 once de sirop d'érable
1 ounce of maple syrup

PRÉPARATION

1. Désosser le poulet entier par l'intérieur (ou demander à votre boucher de le faire pour vous) en prenant soin de ne pas trop couper la peau, mettre à plat le poulet désossé la chair vers le haut. Farcir avec le boudin, le Migneron et les poireaux blanchis. Rouler de sorte à ce que la peau soit à l'extérieur et ficeler le tout.
2. Cuire au four 45 minutes en l'arrosant souvent.
3. Blanchir les légumes séparément, puis les faire sauter.
4. Faire réduire le jus de volaille et infuser au thé avec l'érable.
5. Couper le poulet en quatre. Placer les légumes dans une grande assiette, les quatre morceaux de poulet puis verser le jus de veau réduit.

PREPARATION

1. Debone the chicken, keeping it whole (or ask your butcher); stuff with blood pudding, blanched leek and Migneron. String it up for roasting.
2. Oven roast 45 minutes, basting often.
3. Blanch vegetables separately, and sauté together afterwards.
4. Reduce the chicken broth, and steep Labrador tea leaves in the broth.
5. Cut chicken in four. Place vegetables in a platter with the 4 pieces of chicken; pour reduced veal jus over the chicken, and enjoy!

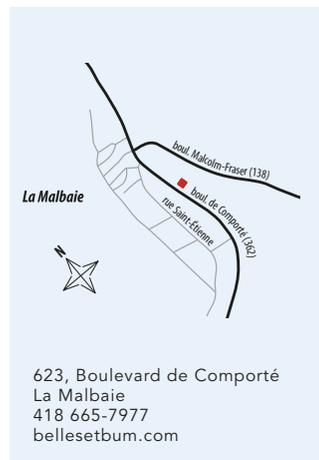




Photo: Louis Laliberté

HORAIRE

Ouvert tous les jours
de 11h30 à 21h
Le dimanche de 16h30 à 21h
Réservation recommandée



« La terrasse est invitante. Avec l'une de nos 11 bières en fût de microbrasserie ou avec un excellent cocktail, l'expérience prend tout son sens. »

**RESTO-PUB BELLES & BUM****DUO DE FEU**

Julie et Érick Tremblay forment le couple le mieux assorti de la Malbaie. La Belle, c'est elle; une pro des communications. Quant à Érick, gestionnaire émérite, c'est le Bum de la restauration. Ensemble, ils savent mettre la table!

Le couple file le parfait bonheur boulevard de Comporté, où il a ouvert le Belles & Bum il y a 4 ans.

Julie et Érick ont uni leurs forces pour créer une expérience pub renouvelée et distinctive. « Notre but est de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs et artisans de Charlevoix, en créant des expériences uniques qui séduisent autant les hommes que les femmes. » Une assiette débordante de saveurs pour madame. Un plat ultra gourmand pour monsieur. Ici, pas de sexisme. Madame est gourmande? On a tout ce qu'il faut pour satisfaire les Belles autant que les Bums. Et l'inverse est aussi vrai. Le Belles et Bum, c'est avant tout une philosophie. « Que tu sois Belle ou Bum, fais-nous voir ton caractère! »

EN Julie and Érik Tremblay are the dynamic duo and couple in La Malbaie. Together, they set the stage (and the table!) for a revamped and casual dining experience showcasing the best of local producers and artisans. Their menu is sure to seduce the belles and the bums alike!

RESTO PUB – AUBERGE DE JEUNESSE LA MALBAIE**LES PRODUITS D'ABORD!**

Le chef Pierre Lagrave prend les fourneaux et nous offre une cuisine fraîche et spontanée. Envie de goûter sa cuisine? C'est dans une auberge de jeunesse que ce chef de La Route des Saveurs a choisi de nous épater.

Passionné de fraîcheur et de nouveauté, le chef visite régulièrement la quinzaine de producteurs locaux avec qui il travaille de concert pour créer une cuisine intuitive, inspirée du marché et de ses arrivages. Au jardin, fines herbes, laitues, tomates, poivrons et petits fruits passent de la terre à la table en criant ciseaux. Une petite soif? On profite de 14 lignes de fût et plus de 70 bières artisanales, qu'on déguste en terrasse avec vue sur le fleuve.

EN Obsessed with freshness, Pierre Lagrave makes daily rounds of local farmers to create his intuitive market-driven cuisine. Lots of artisanal and draft beers available, to enjoy on the patio with a river view.



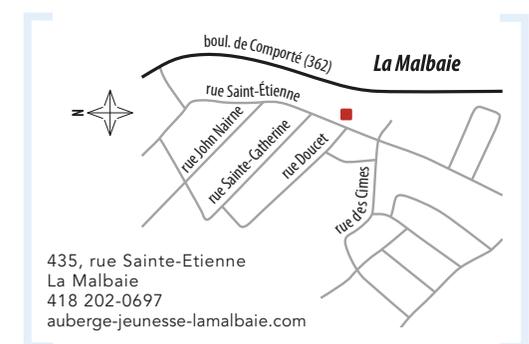
Photo: Francis Gagnon

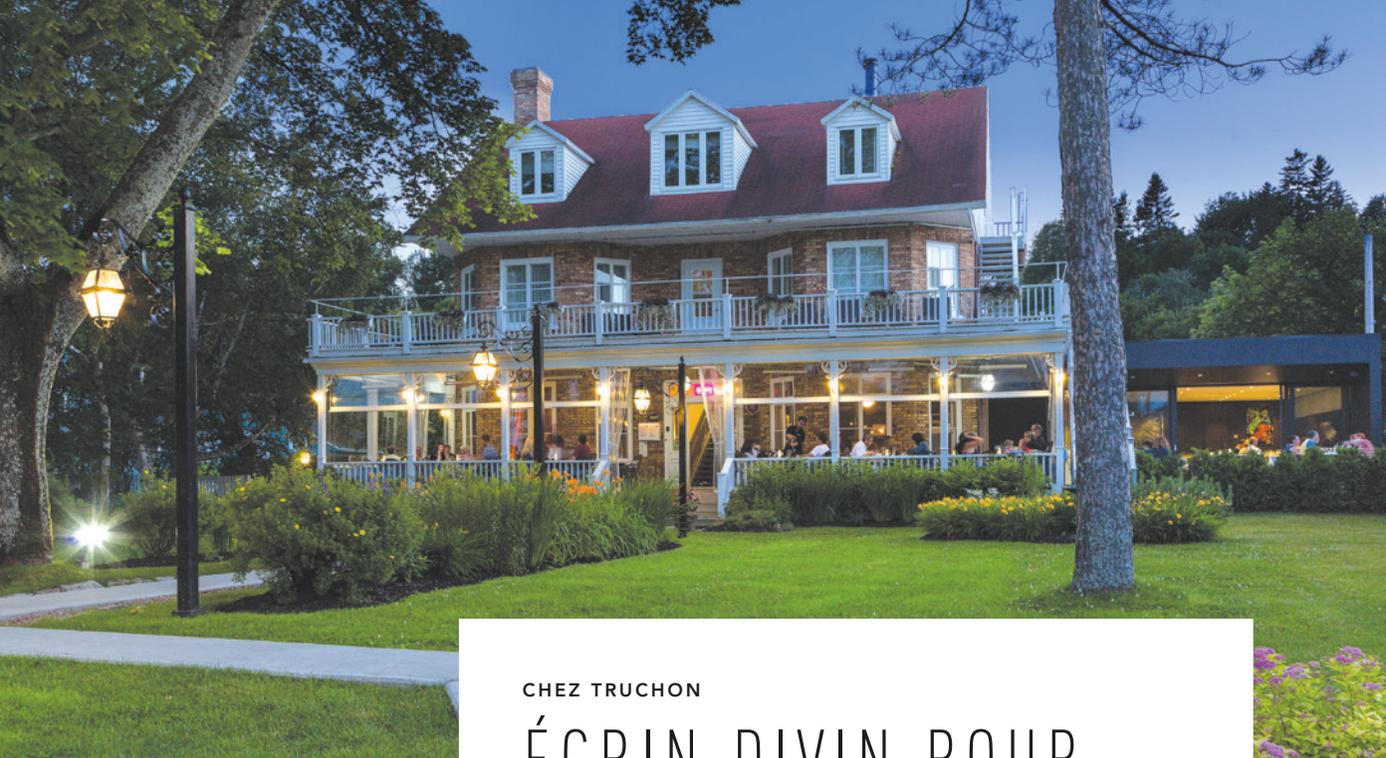


Photo: Francis Gagnon



Photo: Francis Gagnon





CHEZ TRUCHON

ÉCRIN DIVIN POUR CUISINE INSPIRÉE

Dominique Truchon est un Charlevoisien pure laine. En 2011, le chef tombe sous le charme d'une belle centenaire dont il fait son quartier général pour y créer une cuisine bistro actuelle où le terroir règne en maître.

Trop mangé ? On reste à coucher.

Ici, Dominique Truchon et sa brigade concoctent des menus divins dont la fraîcheur des arrivages nous laissent bouche bée. Au fil du temps, les producteurs du coin sont devenus les amis de chef Truchon qui, dans son restaurant éponyme, les met en valeur de façon évolutive. Il en va ainsi du foie gras de la Ferme Basque autant que des suprêmes de volaille bio de Damien ou de l'émeu de Raymonde. Fromages et produits maraîchers sont également certifiés 100% terroir. Pour les déguster, on prend place dans la salle à manger au charme ancestral ou on oblique en terrasse le plus naturellement du monde.

EN *Dominique Truchon is Charlevoix born and bred. The chef works out of this beautiful heritage home, serving up distinctly modern bistro fare that's big on terroir flavour. Foie gras, organic chicken, emu, and more are best enjoyed in the charming dining room.*

HORAIRE

Basse saison :
7 h 30 à 11 h 30
17 h 30 à 20 h 30

Haute saison :
7 h 30 à 12 h
17 h 30 à 21 h



1065, rue Richelieu
La Malbaie
1 888 662-4622
aubergecheztruchon.com

AUBERGE DES 3 CANARDS

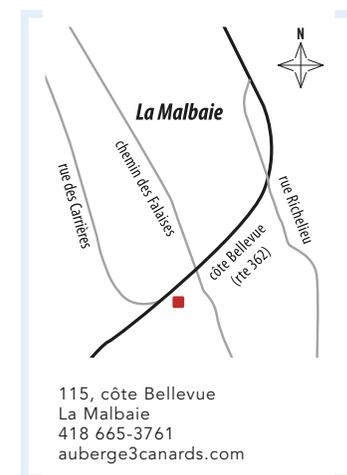
TERROIR HAUTE VOLTIGE

Perchée sur la falaise de Pointe-au-Pic, l'Auberge des 3 Canards offre une vue exceptionnelle sur le fleuve Saint-Laurent. C'est l'arrêt gourmand incontournable pour tout épcurien qui se respecte.

La réputation enviable du resto de l'auberge tient à la délicate attention que l'on porte à créer une cuisine traditionnelle hautement gastronomique où les produits régionaux font bonne figure. On craque pour la poêlée de foie gras au cidre de glace de la Cidrerie et Vergers Pedneault servie sur petit pain brioché. Tout l'été, les produits bien frais des éleveurs de volaille et autres cochonnailles côtoient les légumes racines et les aromates des producteurs du coin que transforme en cuisine une brigade des plus créative. Entre deux bouchées, on écoute les murs de bois et les foyers de pierres de champs raconter plus de 50 ans d'histoire et de traditions culinaires.

EN *For more than 50 years, this charming inn with breathtaking views of the St. Lawrence has been on the to-do list of any self-respecting food lover. Its restaurant offers traditional fine dining, featuring regional produce.*

« Le chef signe une cuisine traditionnelle hautement gastronomique. »

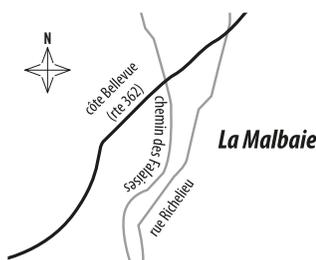




RESTAURANTS LE SAINT-LAURENT
ET LE BELLERIVE,
DU FAIRMONT LE MANOIR
RICHELIEU

EXPÉRIENCE CULINAIRE 5 ÉTOILES

À la recherche d'une expérience culinaire authentique, à la fois culturelle, gastronomique et accessible ? Faire un saut aux restaurants Le Saint-Laurent et Le Bellerive du Fairmont Le Manoir Richelieu pourrait bien déboulonner quelques mythes.



181, rue Richelieu
La Malbaie
418 665-3703
fairmont.fr/richelieu-charlevoix



Irrésistible et chaleureuse, l'expérience permet de découvrir sans flâner les saveurs d'un généreux terroir tout en prenant le pouls d'une culture locale tournée vers le partage et la fête. En formule sur le pouce ou gastronomique, les menus de la brigade de cuisine du Fairmont Le Manoir Richelieu ont ce petit je-ne-sais-quoi qui nous place en mode découverte pour passer un bon moment. À la table de leurs restaurants, on voudrait tout goûter, tout savourer et, surtout, ne rien laisser. Porte-étendard des plaisirs épicuriens de Charlevoix, le Fairmont Le Manoir Richelieu est l'adresse décontractée pour l'été.

EN Fairmont Le Manoir Richelieu provides an authentic culinary experience that's high on quality and accessible to all. It's a great way to discover the Charlevoix terroir while soaking up local culture in their restaurants.

RESTAURANT LE PERCHÉ GOURMAND
DE L'AUBERGE DES FALAISES

UNE HALTE NOMMÉE DÉSIR

Sur les falaises de Pointe-au-Pic, charme, beauté et gourmandise se conjuguent au plus-que-parfait pour le plaisir des yeux autant que celui du palais.

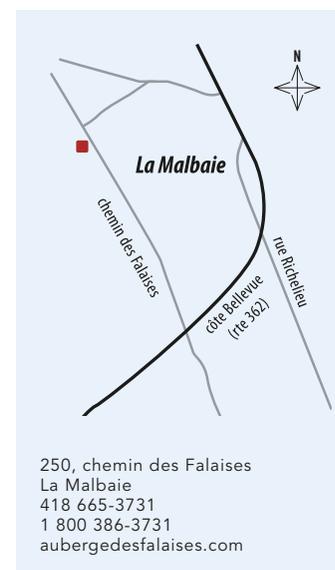
Dans les cuisines du restaurant Le Perché Gourmand de l'Auberge des Falaises, le chef et sa brigade voient à la composition de festins divins qui font depuis 30 ans la réputation de l'endroit. Pendant que certains ne jurent que par les spécialités de foie gras, d'autres s'attablent ici pour le plaisir de découvrir un menu dégustation haut en couleur, véritable revue gourmande de Charlevoix. Prendre place dans la verrière surplombant le Saint-Laurent et ses escarpements, ouvrir grand les yeux devant la beauté du décor et laisser la brigade faire le reste. Voilà le programme d'une soirée sous le signe d'Épicure qu'on n'est pas prêt d'oublier.

EN Charm, beauty, and great food come together in a feast for the eyes and the palate. The kitchens at "Le Perché Gourmand" enjoy a reputation that's 30 years in the making for unforgettable evenings.



ENTRE NOUS

On craque pour les goujonnettes de truite de M. Benoit sur lit d'épinards et juliennes de légumes, liaison au goût de pommes de L'Isle-aux-Coudres.



250, chemin des Falaises
La Malbaie
418 665-3731
1 800 386-3731
aubergedesfalaises.com

TARIFICATION

Table du soir: 55\$
Menu à la carte également offert



« Le paysage se met de la partie pour offrir une expérience hors du commun. »

HÔTEL CAP-AUX-PIERRES

FESTIN INSULAIRE

L'Hôtel Cap-aux-Pierres inspire les vacances ! De la salle à manger, la magnifique vue sur le fleuve offre une expérience unique aux épiqueurs et amants de la nature.

Avec du bleu plein la vue, on jette un coup d'œil au menu où la table d'hôte présente tout le savoir-faire du terroir charlevoisien mis en valeur par **Jean Soulard**. Le réputé Chef signe les menus qui sont exécutés par la brigade de l'Hôtel Cap-aux-Pierres. L'été, on s'installe à la terrasse, avec le fleuve à volonté, ou on prend place côté jardin, pour plus d'intimité. Chacun y goûtera son bonheur ! Pour venir sur la seule île de Charlevoix, on fait la traversée gratuite du fleuve Saint-Laurent en humant ses effluves salines. Rien de mieux qu'un tour de l'île à vélo ou une bonne marche pour découvrir les trésors de L'Isle-aux-Coudres et ouvrir l'appétit !

EN *Hôtel Cap-aux-Pierres is what beautiful vacations are made of! Take in the river views from the dining room in surroundings that are sure to delight foodies and nature lovers alike on Charlevoix's only island.*



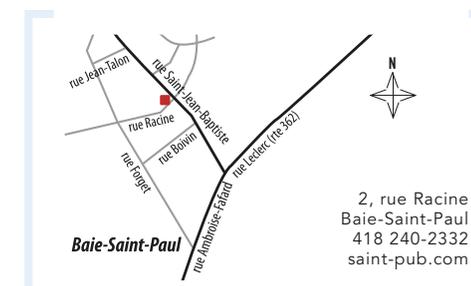
RESTAURANT LE SAINT-PUB DE LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

S'ABREUVER DE BONHEUR

Journée de promenade improvisée sur la magnifique rue Saint-Jean-Baptiste ? Besoin d'un instant « détente » ?

Venez vous réunir et rejoindre la famille du Saint-Pub. Les ingrédients de Charlevoix sont les électrons libres d'un menu dépassant les critères de la Route des Saveurs. Un mot d'ordre pour l'équipe : aucune limite pour interpréter le terroir charlevoisien ! C'est ici, depuis 20 ans, qu'on y déguste les spécialités fumées sur place : le demi-poulet, les côtes-levées à la bière et le smoked meat... et depuis 20 ans, on les accompagne de délices brassicoles servis directement de la brasserie située derrière le bar. Partage et convivialité garantis tous les jours de la semaine !

EN *Step out of the bustle on Rue Saint-Jean-Baptiste into the friendly vibe at Saint-Pub, a microbrewery restaurant that knows no limits in its interpretations of the Charlevoix terroir! Sample their home-smoked specialties (chicken, beer ribs, smoked meat) and craft beers made in the brewery behind the bar.*



LA DERNIÈRE GORGÉE VOUS A LAISSÉ UN PETIT GOÛT DE NOSTALGIE?

On file à la boutique de la Microbrasserie Charlevoix pour rapporter quelques bulles locales à la maison !



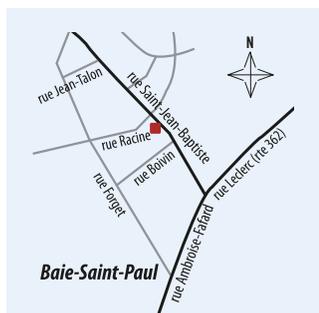
BISTRO LA MUSE

CHARLEVOIX MA MUSE

À l'intérieur, de spectaculaires luminaires et une lumière naturelle abondante ajoutent à la chaleur naturelle de la brique. En s'attablant dans le décor contemporain de Chez Bistro La Muse — le bistro chic et décontracté de l'Auberge La Muse — on mange avec les yeux autant qu'avec la bouche. Branché, vous dites ?

Offrez-vous une halte savoureuse le long de la rue Saint-Jean-Baptiste au Bistro la Muse. Dans une ambiance chaleureuse et décontractée, dégustez une cuisine inspirée et authentique. Le Chef Alex et son équipe mettent un point d'honneur à sublimer le fruit du travail de nos producteurs locaux, pour un résultat gourmand, parfois surprenant. Nos incontournables, le carré de chevreau de la Ferme Caprivoix ou encore le bœuf vieilli ne vous décevront pas. Les plats sans gluten sont identifiés. Le Bistro la Muse, appartenant à l'Auberge la Muse, vous offre un menu qui évolue en fonction des saisons pour garantir des produits frais et locaux. L'été on profite du soleil sur la grande terrasse du Bistro, en hiver on apprécie une atmosphère plus intime auprès du foyer.

EN *Bistro la Muse welcomes you in a warm and relaxed atmosphere for a gourmet experience in the center of Baie-Saint-Paul in Charlevoix. Try out our dishes made of local products!*



39, rue Saint-Jean-Baptiste
Baie-Saint-Paul
418 435-6839
1 800 841-6839 | lamuse.com

ON AIME!

Le petit déjeuner servi jusqu'à 14 h tous les dimanches

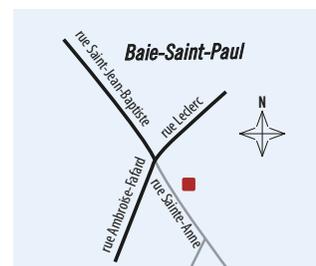
HORAIRE

Tous les jours: matin, midi et soir du 10 mai au 21 octobre
Hors saison: vérifier auprès de nous au 418 435-6839



HORAIRE

Période estivale (jusqu'à l'Action de grâce): tous les jours
Période hivernale: du mercredi au dimanche
Réservation recommandée



43, rue Sainte-Anne
Baie-Saint-Paul
418 240-3030
moutonnoirresto.com

LE MOUTON NOIR

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Le Mouton Noir porte bien son nom. Thierry Ferré, chef proprio d'origine bretonne et québécois de cœur, n'en fait toujours qu'à sa tête pour enrichir le plaisir gustatif de ceux qui s'arrêtent à sa table.

Le sympathique bistro de campagne — tout en charme et sans prétention — est un incontournable à Baie-Saint-Paul. Il a su garder son cachet d'origine dans une maison centenaire, avec sa superbe et unique terrasse arrière qui surplombe la rivière du gouffre. Un établissement plein d'histoire où le Cirque du Soleil ainsi que des artistes tels que Diane Tell, Richard Séguin et la Bottine Souriante ont émergé en compagnie d'une panoplie d'artistes à la belle époque où le restaurant était une boîte à chansons. Les actuels propriétaires, Thierry Ferré, un passionné de cuisine et Rodolphe Kerbouriou vous y propose une cuisine bistro créative qui s'inspire du Vieux Continent, avec une touche de terroir qui rend honneur aux savoureux produits de la région de Charlevoix. Tout est simplement délicieux, de l'entrée au dessert, et sachez que le restaurant est membre des *Créatifs de l'érable*, ici on prône le Locavore! Pour accompagner le tout, les bières de la Microbrasserie Charlevoix et des bouteilles de vins d'importation privée passionnément sélectionnées par Rodolphe, sans oublier vins et alcools de Charlevoix!

EN *Thierry Ferré, the owner and chef from Brittany, in France, sure knows how to treat his guests. He works wonders with local terroir produce, conjuring up surprising combinations.*



MIAM!

Le fameux mijoté en croûte d'épaule de porc bio à l'érable et à la coriandre a mérité le premier prix du concours des Créatifs de la Route de l'érable.



LE DIAPASON

CHARLEVOIX SAUCE ALSACIENNE

Il est Alsacien. Elle est Québécoise. Steve et Eve sont sur la même longueur d'onde. S'attabler chez eux, c'est vivre une expérience à la fois conviviale et en toute simplicité.

Le Diapason possède le meilleur spot en ville pour lézarder sur la terrasse la plus ensoleillée de Baie-Saint-Paul. On y savoure une cuisine bistro mariant de façon singulière l'Alsace et Charlevoix. Si le décor à la fois vintage et contemporain porte la signature de la patronne, c'est au chef-proprrio Steve Michel qu'on doit les plats signatures aux influences alsaciennes, comme la Flammekueche ou la choucroute alsacienne. Que ce soit pour les lardons, le saumon fumé, les fromages, la pâte à pain ou les légumes bien frais, sachez qu'ils ont parcouru très peu de kilomètres pour se rendre à table. Comme l'incontournable burger de canard de la Ferme Basque. On aime !

EN Steve's from Alsace, Eve's from Québec. And eating with them is always fun. Boasting the sunniest patio in town, Le Diapason is the perfect place to enjoy bistro fare that combines the flavours of Alsace (flammekueche, sauerkraut) and Charlevoix. Try the duck burger!

1, rue Sainte-Anne
Baie-Saint-Paul
418 435-2929
restolediapason.com

HORAIRE

Ouvert tous les jours
sauf le lundi.

Visiter restolediapason.com pour connaître
les heures d'ouverture.



RESTAURANT LES LABOURS

DU JARDIN À L'ASSIETTE

Local, responsable et délicieux, ou le restaurant Les Labours de l'Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix en trois mots.

Charlevoix est à l'honneur dans ce resto chic et décontracté, doté d'immenses baies vitrées donnant accès à des vues lointaines sur le fleuve ou les clochers du village, à proximité. Pour mettre en valeur une cuisine sans artifice où le produit prend la vedette, le décor marie le rustique au contemporain et crée un ensemble d'une beauté toute naturelle. Le soir, c'est dans une cuisine ouverte que les cuisiniers jouent avec les saveurs dans des mélanges qui surprennent. Ici, on mange local, on goûte la région dans chaque bouchée. D'ici, on sort émerveillé.

EN Les Labours treats diners to seasonal market fare. The emphasis is very much on creative, straightforward cuisine in chic, casual surroundings, with the St. Lawrence looking on in the distance. Combining quality and flavour is always a winning formula!

« Ici, on mange local,
on goûte la région dans
chaque bouchée. »

HORAIRE

Pour le déjeuner:
du lundi au samedi
de 7 h à 10 h 30

Pour le brunch:
dimanche de 7 h à 14 h

Pour le souper:
du lundi au dimanche
de 17 h 30 à 22 h

Pour réservations:
[reservations.charlevoix@](mailto:reservations.charlevoix@legermainhotels.com)
legermainhotels.com
ou 418 240-4100



50, rue de la Ferme
Baie-Saint-Paul
418 240-4100
legermainhotels.com





Photo : Gaëlle Leroyer

FAUX BERGERS

ÇA VA CHAUFFER!

Face au pâturage, imaginez-vous prendre l'apéro en terrasse au coucher du soleil devant une immense rôtisserie-œuvre d'art servant de brasero à deux jeunes chefs inspirés. C'est l'heure de passer à table ? Direction pavillon où vous attend une cuisine instinctive du feu de Dieu !



Photo : Emelie Bernier

ET LE MIDI ?

Service au comptoir.
On craque pour la crème molle au lait de brebis.

Aux abords de la bergerie de la Maison d'affinage Maurice Dufour, Émile, Sylvain et Andréanne se préparent à un véritable coup de théâtre. Ici, pas de menu, et tout le monde mange en même temps. Chaque soir, Les chefs vous invitent à déguster un repas 6 services de leur cru, créé avec les trouvailles du terroir, selon l'humeur du moment. En parfaits accords, des vins d'importation privée et une vaste sélection au verre.

EN Dinner as performance, as imagined by two inspired chefs working with a state-of-the-art wood-fired oven. Everyone eats the set menu at the same time: six courses made from the best the region has to offer. At lunch, there's a counter service: make sure to try the fabulous soft-serve sheep's milk ice cream!



RESTAURANT ORANGE BISTRO

LE BISTRO SOLEIL

L'Orange Bistro est l'endroit idéal pour voir et se faire voir.

Situé sur l'une des rues les plus animées de Baie-Saint-Paul, le bistro profite d'une impressionnante terrasse, en plein centre-ville et en plein soleil. Il pleut ? Qu'importe. On prend place sous les grands parasols et on profite des chauffe-terrasses jusqu'à très tard en soirée. On préfère l'ambiance feutrée de la salle à manger ? La verrière et les immenses fenêtres à carreaux éclairent un décor rustique où les boiseries, le foyer central et le nouveau bar tendance confèrent une allure décontractée à l'ensemble. Au menu, le chef Mario Jean propose des fromages de la région et des viandes — même biologiques — valorisant le terroir de Charlevoix. La spécialité de la maison ? Le fondant et la poutine au Migneron, les calmars et les tartares. En saison hivernale, la raclette au Hercule et les fondues de tout genre !

EN Orange Bistro is a great place to see and be seen. Located on one of Baie-Saint-Paul's liveliest streets, locals pack the sun-kissed patio until the wee small hours, nibbling on melted Migneron cheese and crispy calamari.



Photo : Annie Ferland





Photo: Francis Gagnon

CAFÉ ARÔMES ET SAVEURS

MAÎTRES BARISTA

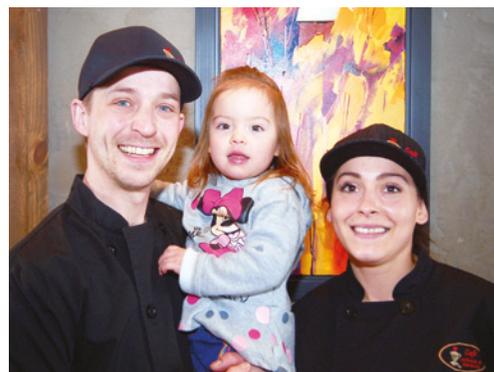
Caché derrière une jolie boutique de bonbons, le café aux allures bohèmes de Nikola et Ashley, marié à merveille rusticité et modernité. Les maîtres barista y mettent en valeur les produits d'ici dans une cuisine inspirée de celle de nos grands-mères. Ici, tout est pur beurre et fait maison.

Rue Saint-Jean- Baptiste, la fraîcheur a élu domicile. Avec ses trente places à l'intérieur et une quinzaine en terrasse, Café Arômes et Saveurs est tatoué Charlevoix mur à mur. Manger local passe ici par l'achat de farines, d'œufs, de fromages et de pains du coin. On y vient pour déjeuner et dîner, pour la fraîcheur de cafés aux grains fraîchement moulus, et pour les desserts et pâtisseries (la gaufre est à faire rêver!) qui, en vitrine, font littéralement saliver, 363 jours par année.

EN Baristas Nikola and Ashley serve up fresh-ground coffee, plus food inspired from traditional Charlevoix recipes. Tasty breakfasts (divine waffles!) and lunches. Desserts and pastries to die for. Local ingredients and a charming regional decor. Seats 30 indoors and 15 outdoors. Open 363 days a year.



Photo: Francis Gagnon



Baie-Saint-Paul

64, rue Saint Jean Baptiste
Baie-Saint-Paul
418 760-8779
hotelcapauxpierres.com

HORAIRE
Tous les jours
de 8 h à 17 h 30



PLAISIRS DU CHEF

UN CHEF DANS SON ASSIETTE

Pourquoi cuisiner quand on est en vacances ? Que ce soit pour ses plats cuisinés à emporter ou pour son service traiteur réputé, depuis 7 ans, Plaisirs du Chef est la solution parfaite pour voyager léger. Avec chef Fregni derrière les fourneaux, on va se régaler !

Vous avez loué une maison dans Charlevoix mais loin de vous l'idée de cuisiner ? « Grâce à notre service traiteur ou par le biais de nos plats cuisinés à emporter, nous concevons pour vous des menus du plus simple au plus sophistiqué, tout ça sans se ruiner », affirme Patrick Fregni qui, depuis plusieurs années, a établi son quartier général dans Charlevoix, à La Maison Mère de Baie-Saint-Paul. Plaisirs du Chef brille dans la création de plats santé raffinés. « Peu importe l'occasion, notre cuisine est basée sur l'utilisation de produits nobles, le plus possible locaux » résume le chef. Avec lui, qualité et diversité s'invitent à table. Les menus qui sortent de sa toque combinent originalité et fraîcheur. Avec une belle salle à manger de 120 places (disponible sur réservation), les groupes seront enchantés de déguster de bons plats locaux en formule buffet ou cafétéria.

EN Have you rented a chalet in Charlevoix but aren't into cooking? Try our catering service and tasty take-out dishes, or let us devise simple or complex menus for you that won't ruin your budget. Chef Patrick Fregni's healthy, refined Plaisirs du Chef dishes are created in Baie-Saint-Paul, at La Maison Mère. No matter the occasion, his cuisine is rooted in locally sourced, noble ingredients that pair originality and freshness. Groups of up to 120 guests are invited to book his dining room and enjoy delicious local dishes, served either buffet or cafeteria style.



Photo: Francis Gagnon

Baie-Saint-Paul

Chef de cuisine | Head cook :
418-435-8838
traiteurs@plaisirsduchef.com
plaisirs-du-chef.com

TOUS LES SAMEDIS DE L'ÉTÉ

DU 13 JUIN AU 10 OCTOBRE



**MARCHÉ
PUBLIC
DE LA MALBAIE**
DE 9H30 À 13H30

STATIONNEMENT DE
L'ÉGLISE DE LA MALBAIE

Centre-Ville
La Malbaie



**MARCHÉ
PUBLIC**
Baie-Saint-Paul

LES DIMANCHES
du 28 juin au
11 octobre

au centre-ville de
Baie-Saint-Paul



Suivez nous pour tous les détails
facebook.com/marchepublicbsp/

LA ROUTE DES SAVEURS DE CHARLEVOIX

VIVEZ L'EXPÉRIENCE!

Découvrez un circuit agro-touristique unique vous permettant d'être en lien avec des artisans de l'agroalimentaire du Terroir de Charlevoix et de leurs produits. Ces artisans sont des producteurs agricoles, des transformateurs fermiers, des transformateurs et des restaurateurs de Charlevoix. En visitant nos membres, vous contribuez au développement du secteur agroalimentaire de Charlevoix. Ils sont sélectionnés en fonction de critères d'adhésion qui attestent, entre autres, la qualité de leur accueil et l'origine Charlevoisienne de leurs produits. La Route des Saveurs de Charlevoix c'est aussi des collaborations dignes de mention avec des fournisseurs contrôlés qui approvisionnent, avec leurs productions, les membres de la Route. Leurs produits enrichissent le parcours gourmand dont la réputation n'est plus à faire.

DÉCOUVREZ AUSSI NOS MEMBRES AFFILIÉS



Saveur Nature

Des produits de qualité provenant de la nature tels que du sirop d'érable, sirop de bouleau, sirop forestier, 'PFNL' et plus encore!
Quality products from nature : maple syrup, birch syrup and more!
418 219-8125
saveurnature@outlook.com



Ferme l'Oiseau Bleu

Un élevage de bœuf Galloway, nourri uniquement à l'herbe.
Nouveauté: Porc fermier élevé sur la paille.
Galloway beef producer (grass-fed only).
418 435-2483
fermeoiseaubleu.com



Safran Nordique

L'or rouge, le safran aux nombreuses vertus. Produits dérivés disponibles, visite interprétée sur réservation et selon nos disponibilités.
Saffron has many virtues. Derivative products available.
info@safran-nordique.com
safran-nordique.com

NOS MEMBRES PARTENAIRES



Mission développement Charlevoix

TOURISME
CHARLEVOIX

Tourisme Charlevoix
418 665-4454
tourisme-charlevoix.com



L'ACADEMIE HÔTELIÈRE DE CHARLEVOIX

Commission scolaire de Charlevoix
Restaurant La Gogaille



UPA de Charlevoix-Est



UPA de Charlevoix-Ouest

EN La Route des Saveurs Charlevoix also involves a select group of producers that supplies members to help make the flavour trail what it is today.



Photo: François Rivard

d'un autre moule, venait d'une autre planète de pensée. Il a été un exemple, un guide, il a ouvert la voie à ce que nous sommes au Québec aujourd'hui avec les produits du terroir et par le fait même, en gastronomie. Car sans de très bons produits, une cuisinière, un cuisinier, un chef ne peut faire de la bonne cuisine. Dans mon travail, il m'a emmené plus loin.

*Il n'y a pas de hasard, il y a de la volonté.
Il y a du travail et de la sueur.
Il y a des doutes et du courage.
Il y a des essais et des erreurs.
Il y a la satisfaction du travail bien fait.
Il y a l'amour des bonnes choses.
Il y a de l'amour pour les autres.
Il y a Jean LEBLOND.*

- Jean Soulard



Photo: Robert Chiasson

Hommage à un
pionnier de
La Table
Agro-Touristique
de Charlevoix
à l'occasion de son
25^e anniversaire

LA ROUTE DES SAVEURS DE CHARLEVOIX

JEAN LEBLOND, LE PIONNIER

Il rentrait dans la cuisine du Château avec sa cagette en bois remplie d'une grande variété de légumes. Il s'était levé dès potron-minet pour marcher son grand jardin des Éboulements afin de ramasser ce qui était à point pour être consommé. Posait la cagette sur la grande table de cuisine et avec son grand rire et sourire communicatif, avec les bras en l'air, de sa voix puissante, il laissait aller un : « Comment ça va Jean? Regarde ce que je t'ai apporté ». Puis se mettait à parler avec une grande ferveur de chacune de ces pousses. Il parlait de ses légumes comme un père parle de ses enfants devenus jeunes adultes. Comment il avait choisi et planté les graines, dans quel coin de son jardin, ils avaient grandi. Et comment aujourd'hui ils étaient beaux et savoureux. Nous étions au début des années 1990. Aujourd'hui les produits du terroir nous semblent naturels sur nos marchés. Dans ces années-là, trouver des fines herbes fraîches, de la roquette ou du fenouil était impensable. Il fallait une vision, beaucoup de travail, une passion sans borne et un grain de folie. En fait, le mot passion est un euphémisme à son sujet. Jean Leblond était fait

PAYS'ART
CIRCUIT ARTISTIQUE EN MILIEU AGRICOLE

DU 27 JUIN AU 12 OCTOBRE 2020

Un circuit de 7 oeuvres éphémères originales pour faire découvrir nos producteurs

CINQ oeuvres en milieu agricole :

- > Ferme Du Gouffre, Baie-Saint-Paul
- > Famille Migneron de Charlevoix, Baie-Saint-Paul
- > Centre de l'émou de Charlevoix, Saint-Urbain
- > Ferme Éboulemontaise, Les Éboulements
- > Miellerie du cratère de Charlevoix, Les Éboulements

DEUX oeuvres Jeunesse :

- > Carrefour culturel Paul-Médéric, Baie-Saint-Paul
- > Musée de Charlevoix, La Malbaie

www.pays-art.com

Photo: Donald Lavioie

CERTIFIÉ TERROIR CHARLEVOIX



RECHERCHEZ LE LOGO

Le terroir de Charlevoix possède son sceau de certification, gage d'authenticité sans précédent. Comme une envie de dire au consommateur: «Un terroir, c'est ça et rien d'autre!» Plusieurs producteurs affichent fièrement le logo Certifié Terroir Charlevoix sur certains de leurs produits. Gardez l'œil ouvert, recherchez le logo et goûtez le terroir à son meilleur.

EN Here, authenticity goes without saying. And the Charlevoix terroir has its own line of certified products to make sure you're enjoying a truly authentic experience. Keep an eye out for the Certifié Terroir Charlevoix label.

Plusieurs nouveaux produits sont en cours de certification ! À découvrir bientôt !

CERTAINS DE LEURS PRODUITS SONT CERTIFIÉS !



CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS CERTIFIÉS

- Seuls les produits issus de fermes et transformateurs établis dans le terroir de Charlevoix sont admissibles.
- Les produits végétaux certifiés sont issus à 100 % du terroir de Charlevoix.
- Les produits d'origine animale certifiés sont issus d'animaux élevés dans le terroir de Charlevoix (l'abattage et la découpe hors région sont permis).
- Les produits transformés sont constitués à plus de 50 % d'ingrédients certifiés de Charlevoix.
- Les animaux bénéficient d'un programme alimentaire adapté pour inclure un maximum de grains et fourrages du terroir et encourager le savoir-faire régional.
- Les enregistrements permettent de retracer à tout moment l'origine des produits entrant dans les produits certifiés au moyen d'une traçabilité ascendante et descendante.

Le Comité de gestion du programme de Certification de La Table Agro-Touristique de Charlevoix et l'organisme de certification Ecocert Canada certifient que les entreprises ont été auditées et jugées conformes aux exigences relatives au cahier des charges du programme de certification « Certifié Terroir Charlevoix » disponible auprès de La Table Agro-Touristique de Charlevoix.

LA RÉGION SE MET À TABLE



LE SAINT LAURENT

RÉSERVATION : 418.665.3703
AU FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU

CHARLEVOIX

Charme
— moi
Be charmed

LA ROUTE DES SAVEURS SE VIT ÉGALEMENT DURANT LA SAISON HIVERNALE.

Imaginez maintenant le plaisir de la découvrir sous un épais manteau blanc, au cœur d'un paysage complètement transformé. C'est l'hiver qui vous invite, *avec tout le charme de Charlevoix.*

THE FLAVOUR TRAIL IS STILL BUSTLING THROUGH THE WINTER SEASON.

Picture the pure joy of discovering it wrapped in a thick white coat, into completely transformed and astonishing landscapes. Winter is beckoning *with all the charms of Charlevoix.*



Réservez votre expérience dès maintenant!
Book your experience today!

1 800 667-2276 | tourisme-charlevoix.com