

LA ROUTE DES SAVEURS

charlevoix



ÉDITION 2019
ROUTEDES SAVEURS.COM

Des producteurs de passion / Charlevoix, laboratoire créatif de chefs
Passionate producers / Charlevoix chefs get creative



Nous cultivons le bon goût.

Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix

LE GERMAIN
HÔTELS





La Table Agro-Touristique
de Charlevoix

ROUTEDES SAVEURS.COM
info@routedesaveurs.com
418 633-6933

DIRECTRICE & GRAPHISME

Estelle Gaudet-Meyer

PHOTOGRAPHES

Francis Gagnon

Robert Benoît

Jacques Breton

Catherine Côté

Annie Ferland

Francis Gagnon

Louis Laliberté

André Rider

Louise Savoie

COUVERTURE

Francis Gagnon

TRADUCTION & TEXTE

Peter McCambridge

Elisabeth Touchette

Kelly Proulx

Diane Laberge

**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 Omerto
- 10 Ferme maraîchère la
Bordée des Corneilles
- 11 Azulée
- 12 Chocolaterie Cynthia
- 13 Café Charlevoix
- 14 Microbrasserie
Charlevoix
- 15 Boulangerie À Chacun
Son Pain
- 16 Laiterie Charlevoix
- 17 Les Viandes Biologiques
de Charlevoix
- 18 Charcuterie
Charlevoisienne
- 19 Maison Maurice Dufour
- 20 La Ferme Basque
de Charlevoix
- 21 Centre de l'Émeu
de Charlevoix
- 22 Les Jardins Écho-
logiques
- 23 Ferme Caprivoix
- 24 Menaud
- 25 Champignons Charlevoix
- 26 Fromagerie Saint-Fidèle
- 27 La Ferme des 4 Temps
- 28 Boulangerie Pains
d'Exclamation!
- 29 Moulin Seigneurial
des Éboulements
- 30 Les Jardins du Centre
- 31 Cidrerie et Vergers
Pedneault
- 32 Les Moulins de
L'Isle-aux-Coudres
- 33 Boulangerie Bouchard

35 LA DÉBÂCLE

36 RECETTES

- 37 Choucroute et cochonnaille du
Diapason
- 38 Tatin de tomates, tartare de
betterave & Hercule au caramel
de sirop de bouleau
- 40 Paëlla à saveurs
Charlevoisienne de
l'Estampilles.
- 41 Le Mac'N'Charlevoix
Belles & Bum

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 Table et Terroir et
Le Charlevoix du Fairmont
Le Manoir Richelieu
- 47 Le Perché Gourmand de
l'Auberge des Falaises
- 48 Hôtel Cap-aux-Pierres
- 49 Hôtel Les Voitures d'eau
- 50 Restaurant Motel de la Plage
- 51 Restaurant Le Saint-Pub de
la Microbrasserie Charlevoix
- 52 Bistro La Muse
- 53 Le Mouton Noir
- 54 Le Diapason
- 55 Restaurant Les Labours
- 56 Faux Bergers
- 57 Restaurant Orange Bistro
- 58 Café Arômes et Saveurs
- 59 Plaisirs du Chef
- 60 Auberge l'Estampilles

61 MEMBRES AFFILIÉS ET PARTENAIRES

62 PRODUITS CERTIFIÉS



CASINO

bien plus qu'un casino!

spectacles • bars • restaurant

MUCH MORE THAN A CASINO!

SHOWS • BARS • RESTAURANT

**PRODUCTEURS (page 08)
ET TRANSFORMATEURS**

- 01 Volières Baie-Saint-Paul
- 02 Omerto
- 03 Ferme maraîchère la Bordée des Corneilles
- 04 Azulée
- 05 Chocolaterie Cynthia
- 06 Café Charlevoix
- 07 Microbrasserie Charlevoix
- 08 Boulangerie À Chacun Son Pain
- 09 Laiterie Charlevoix
- 10 Les Viandes Biologiques de Charlevoix
- 11 Charcuterie Charlevoisienne
- 12 Maison Maurice Dufour
- 13 La Ferme Basque de Charlevoix
- 14 Centre de l'Émeu de Charlevoix
- 15 Les Jardins Écho-logiques
- 16 Ferme Caprivoix
- 17 Menaud
- 18 Champignons Charlevoix
- 19 Fromagerie Saint-Fidèle
- 20 La Ferme des 4 Temps
- 21 Boulangerie Pains d'Exclamation!
- 22 Moulin Seigneurial des Éboulements
- 23 Les Jardins du Centre
- 24 Cidrerie et Vergers Pedneault
- 25 Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres
- 26 Boulangerie Bouchard

RESTAURATEURS (page 42)

- 27 Resto Pub Belles & Bum
- 28 Resto pub – Auberge de jeunesse La Malbaie
- 29 Chez Truchon
- 30 Auberge des 3 Canards
- 31 Le Table et Terroir, Le Charlevoix Fairmont Le Manoir Richelieu
- 32 Auberge des Falaises
- 33 Hôtel Cap-aux-Pierres
- 34 Hôtel Les Voitures d'eau
- 35 Restaurant Motel de la Plage
- 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
- 45 Auberge l'Estampilles

MEMBRES AFFILIÉS (page 60)

- 46 Ferme l'Oiseau Bleu
- 47 Miel des Grands Jardins
- 48 Petrazzini Artisan Pâtissier
- 49 Ferme Pierre Du Moulin
- 50 Safran Nordique
- 51 Saveur Nature S.E.N.C.
- 52 Micro-ferme Marsouine







LA ROUTE DES SAVEURS CHARLEVOIX

UN CIRCUIT FESTIF

Dans Charlevoix, parcourir La Route des Saveurs, c'est aussi prendre le pouls de l'excellence. Attendez de voir la passion que l'on met à créer des produits de niche qui font de Charlevoix la destination gourmande à ne pas manquer cet été.

Sur les chemins de traverse, quoi de plus naturel que de s'arrêter piquer jasette avec un éleveur d'émeu, de caresser au passage l'aile d'un canard bien élevé, de s'offrir une dégustation de vin de tomates bio unique au monde, de remplir son panier de fromages fins en direct de la bergerie ou de prendre place à la table de chefs inspirés. De la terre à la table, en formule bistro ou gastronomique, il n'y a qu'un pas.

Ici, chefs, producteurs et transformateurs travaillent main dans la main pour mettre en valeur les produits de la terre et d'élevage. Il est clair que la synergie des uns fait le bonheur des autres. En particulier celui de ceux qui connaissent les meilleures adresses. En route ?

EN Charlevoix Flavour Trail | THE FESTIVE WAY TO TASTE THE REGION

When you wander along the Charlevoix Flavour Trail, you're also embarking on an adventure to taste local excellence. Discover the passion behind our unique niche products that makes Charlevoix a must-visit destination this summer.

Travel off the beaten track and chat with an emu farmer, pet a friendly duck, stop for a well-deserved organic tomato wine tasting – the only one of its kind in the world – fill your basket with fine cheeses straight from the sheep pen, or take a seat at the table of our talented chefs. From field to bistro or to fine-dining establishment, this trail has got it all.

Here, chefs, producers and processors work hand-in-hand to showcase local livestock and harvested products. Their strong synergy makes for some very happy visitors (especially those who know where to go!). Hop in!

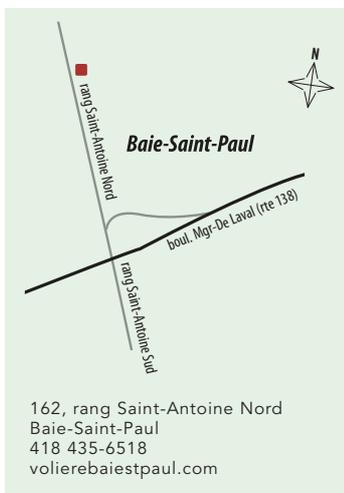


VOLIÈRES BAIE-SAINT-PAUL

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...



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

EN This family-run farm is home to thousands of rabbits, guinea fowls, 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.



OMERTO

LA LOI D'OMERTO

Un vin de tomate, ça se peut ? Parlez-en à Pascal Miche. Sur les hauts coteaux du rang Saint-Antoine Nord, le voilà qui cultive en silence le plus grand des secrets de famille.

En 1938, de l'autre côté de l'océan, Omer Miche fabrique un élixir à base de tomate dont il garde le secret durant quatre générations. Aujourd'hui, sur les terres agricoles d'Omerto, son arrière-petit-fils rend hommage au talent d'alchimiste de l'ancêtre belge en commercialisant un vin de tomate unique au monde, dont la recette est protégée par la loi du silence.

Fabriqué de façon artisanale à partir de tomates bio de variétés ancestrales, l'Omerto se marie à merveille aux fromages — divin avec un chèvre —, sushis et fruits de mer. À 16% d'alcool, une seule gorgée d'Omerto marque le début d'un voyage au pays des saveurs. On visite le domaine et sa boutique du rang Saint-Antoine Nord, sur les hauteurs de Baie-Saint-Paul.

EN In 1938, Omer Miche concocted a tomato-based elixir whose recipe remained a secret for generations. Today, his great-grandson pays tribute to his Belgian ancestor with an 16% tomato-based wine that really is like no other.



« Un vin de tomate unique au monde certifié par ECOCERT Canada et sans sulfite. »

HORAIRE

Du 1^{er} juin au 15 octobre: tous les jours de 10h à 17h

Du 16 octobre au 31 mai: sur demande

Une visite des lieux est possible sur réservation

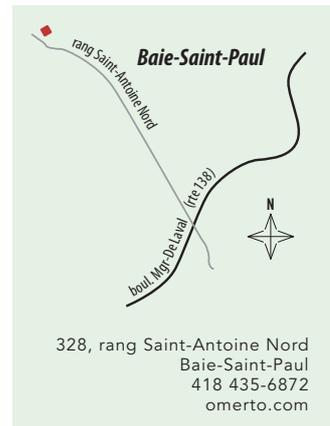
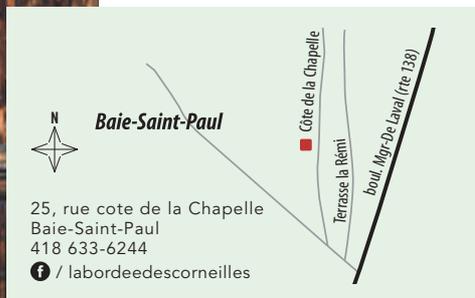




Photo: Francis Gagnon



HORAIRE

Kiosque laiterie mardi
au dimanche de 10h à 18h

Visite à la ferme et kiosque à la ferme
les lundi de 10h à 16h

Les dates officielles de début et
de fin de saison: Rendez-vous sur
f / labordeedesorneilles

FERME MARAÎCHÈRE LA BORDÉE DES CORNEILLES

BIO SUR TOUTE LA CÔTE

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



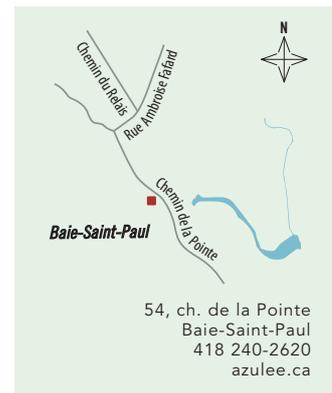
AZULÉE

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**



VIEILLE BRANCHE !

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

HORAIRE

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



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 tandis que côté bistro, les crêpes sucrées salées font compétition aux paninis maison.

NOUVEAU !

On s'attable au bistro de la Chocolaterie.

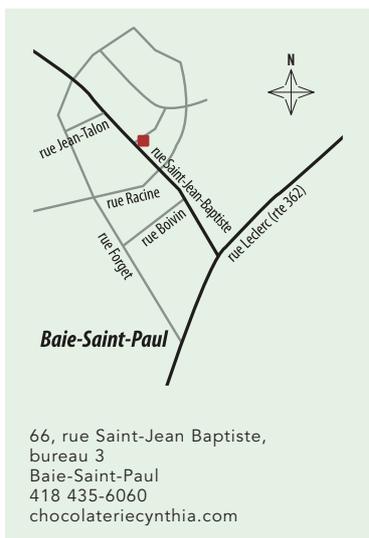
HORAIRE ET TARIFICATION

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

Tandis que certains optent pour des chocolats aux saveurs d'ici (bière, fromage, érable) d'autres préfèrent le chocolat aux bleuets frais du jour. L'été, on fréquente le bar laitier où les gelatos — faits sur place avec du lait de vaches charlevoisiennes — les crèmes molles enrobées de chocolat noir à 72% de cacao et les smoothies aux fruits frais rafraîchissent petits et grands. Une fringale? Côté bistro, le terroir est aussi à l'honneur. On aime les crêpes sucrées salées et on craque pour les gaufres et les paninis maison. Envie d'une visite? En réservant, on s'offre en groupe la formule guidée avec démonstration et dégustation. 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 Cagnon



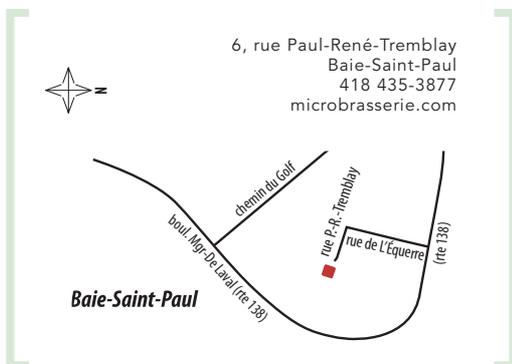


MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

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!



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

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!

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

LE EMPORTER

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

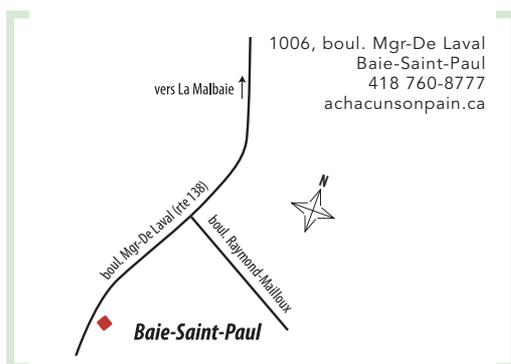




Photo : Robert Benoit

LAITERIE CHARLEVOIX

DEPUIS 1948

71 ans. C'est l'âge de la Laiterie Charlevoix. Depuis maintenant quatre générations, la famille Labbé donne au terme « Durable » une signification particulière.

En 1948, lorsqu'Elmina Fortin et son mari Stanislas Labbé fondent une laiterie avec leur fils Marcel, ils sont loin de penser que leurs arrière-petits-enfants seraient encore là, soixante-dix ans plus tard pour poursuivre l'aventure. Au cours des décennies, l'entreprise est passée de la vente de produits laitiers à la production fromagère, la vente au détail et la distribution. Le petit magasin est devenu un point de vente important pour tous les producteurs agro-alimentaire de la région. Découvrez tous nos produits par une visite sur place où les guides-interprètes vous présenteront l'histoire de l'entreprise en plus d'une visite complète de nos installations.



Photo : Francis Gagnon

EN When Elmina and Stanislas Labbé started making cheese in 1948 with their son Marcel, little did they know their great-grandchildren would perpetuate the tradition 70 years later. The adventure continues at the cheese shop, with activities, guided tours.

Baie-Saint-Paul

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

HORAIRE ET TARIFICATION

En été (juin à septembre) :
tous les jours de 8 h à 19 h

En hiver : du lundi au vendredi de 8 h à 17 h 30, samedi et dimanche de 8 h à 17 h

Visite guidée tarifée avec dégustation
Réservation requise pour les groupes

« 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*.

HORAIRE

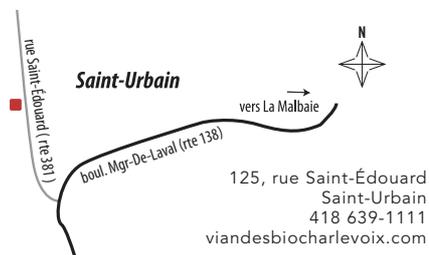
Du lundi au jeudi de 8 h à 17 h
 Le vendredi de 8 h à 16 h



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'aile de poulet fumée que l'on grille cinq minutes ou la côte levée recouverte d'une bonne sauce bbq.





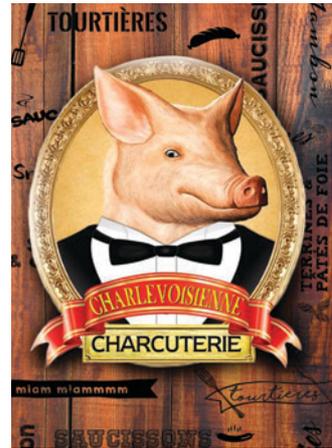
CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE

ÇA EN BOUCHE UN COIN!

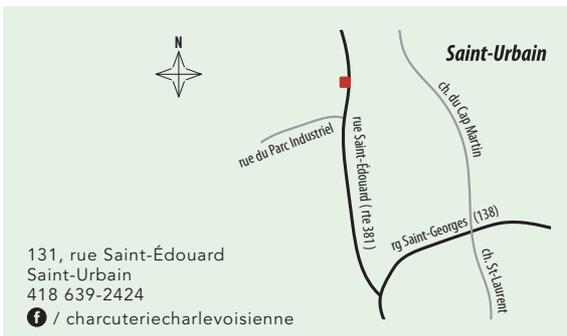
Ça se passe plutôt bien dans la famille Tremblay, entrepreneurs depuis trois générations. Leur usine de transformation est un arrêt obligé si on est amateur de charcuteries. Des saucisses aux terrines, en passant par les cretons et le jambon, rien ne les arrête !



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



Photo : Catherine Côté

MAISON MAURICE DUFOUR

LES SECRETS DE MAURICE

À quelques kilomètres de Baie-Saint-Paul, un joli chemin de campagne mène à de verts pâturages, au cœur de l'arrière-pays. C'est là que Maurice Dufour a établi son périmètre de création, entre la bergerie, le vignoble, la distillerie et la maison d'affinage qui porte son nom.

Le Migneron, c'est lui. Fleuron de Charlevoix, ce fromage est aussi connu que son créateur. En quelques décennies, le coloré maître fromager a agrandi sa Famille Migneron en créant des fromages à pâte fleurie, molle, ferme ou persillée dont la dégustation fait naître en bouche un véritable moment d'extase.

Le savoir-faire des affineurs inspirés donne entre autres des Ciel de Charlevoix et des Secret de Maurice à nul autre pareils. On arrête en faire provision et on en profite pour jouer au berger et saluer Maurice.

EN A few kilometres from Baie-Saint-Paul, a pretty country road winds its way through the backcountry. It's here that Maurice Dufour weaves his magic. Le Migneron cheese, that's him. Be sure to stock up and say hi to Maurice.



HORAIRE

En saison :
tous les jours
de 9h à 18h

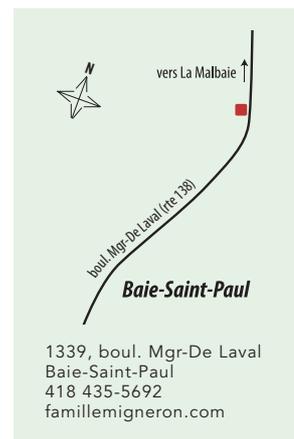
Hors saison : du lundi
au vendredi de 8h à
16h et les fins de
semaine de 9h à 18h

Jours fériés :
voir l'horaire en ligne

Entrée gratuite

Une réservation
est souhaitable
pour les groupes

BOUTIQUE ET DÉGUSTATIONS SUR PLACE





ON AIME

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



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.

HORAIRE

De mai à octobre :
tous les jours
de 10h à 17h

De novembre à avril : seule la
boutique est ouverte,
horaire flexible sur appel.

Visites libres et
gratuites / panneaux
d'interprétation



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 la 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. Une nouvelle boutique et aire de dégustation-restauration vous accueilleront en 2018. On passe en boutique pour découvrir et apprécier ce produit agro-touristique unique.

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.

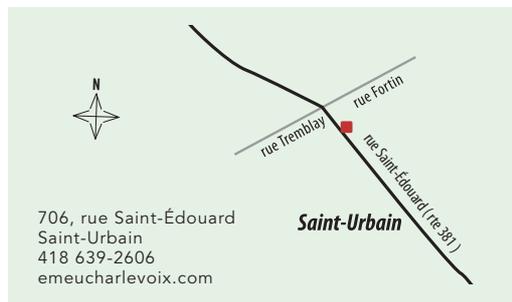


Photo: Annie Ferland

HORAIRE ET TARIFICATION

Ouverture sur une base annuelle.

Du 18 mai au 23 juin 2018 : 9h30-16h30

Du 24 juin au 31 juillet 2018 : 9h-17h30

Visites autoguidées :

Adultes : 3,50\$*

Enfants (3-12 ans) : 1,75\$* (Moins de 3 ans : gratuit)

Visites guidées période estivale :

10h30, 12h, 13h30 et 15h

Adultes : 6,50\$*

Enfants (3-12 ans) : 3,25\$* (Moins de 3 ans : gratuit)

*taxes en sus

Voir site internet pour plus
d'information emeucharlevoix.com





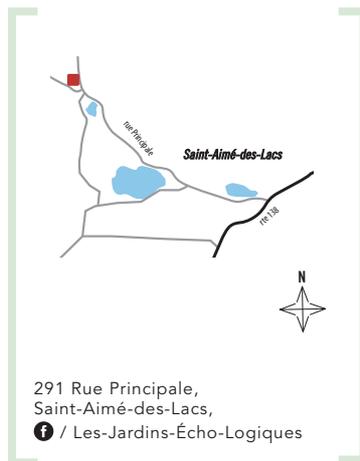
LES JARDINS ÉCHO LOGIQUES

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,
📍 / 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



Photos : François Gagnon

FERME CAPRIVOIX

LE DÉLICIEUX CHEVREAU !

Sophie et Michel, partagent le même amour du monde agricole. Avec ses trois enfants, le jeune couple a réalisé son rêve de vivre de leur passion celle de l'agriculture.

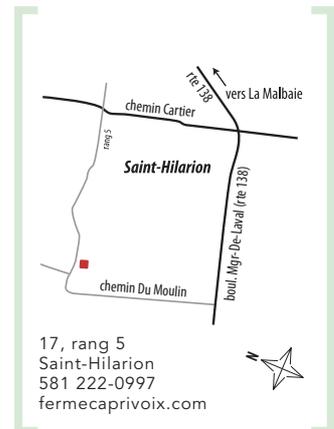
Sur leur ferme du cinquième rang, les chevreaux de boucherie et les bœufs Highland se fondent très bien au magnifique décor des montagnes charlevoisiennes. Le chevreau offre une viande maigre très riche en protéines. Son goût est plus délicat que celui de l'agneau et moelleux en bouche. Et que dire de la saveur raffinée du bœuf Highland, cette belle vache aux longues cornes et à poil long venant d'Écosse, que le couple élève et vend exclusivement sur sa ferme de Saint-Hilarion. Les enfants vont adorer la miniferme où cohabitent cochons, chevaux, ânes et animaux de basse-cour. On s'arrête à la boutique pour les délicieux gigots, côtelettes et autres découpes ou pour se procurer les fabuleuses rillettes à l'effiloché de gigot cuites au gras de canard. Miam !

EN Sophie and Michel Nicole share a love of animals, a love they can indulge in the magnificent Charlevoix mountains. Their goats and Highland cattle make for delicious meat to pick up from the store, while the kids will love the petting zoo.

« Le bœuf Highland possède un faible taux de gras et de cholestérol. De plus, son pourcentage de protéines et de fer est supérieur à celui des autres races bovines. »

CONNAISSEZ-VOUS LA VIANDE CAPRINE OU « CABRI » ?

Cette viande est la plus consommée dans le monde. Elle vaut vraiment le détour dans le plus magnifique rang des montagnes de Saint-Hilarion.



HORAIRE ET TARIFICATION

De 23 juin au 30 septembre : tous les jours de 10h à 17h.

À partir d'octobre sur appel seulement.

Entrée : 5\$ - 5 ans et moins : gratuit

Visite gratuite à l'achat de 80\$ de produits

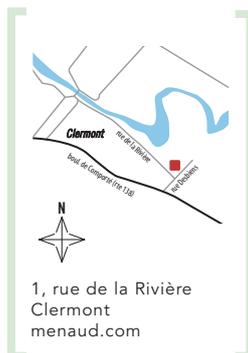


« La première distillerie québécoise à façonner ses spiritueux du grain jusqu'au goulot. »

HORAIRE

Lundi, mardi,
mercredi et vendredi de
10 h à 17 h

Jeudi de 10h à 19h
info@menaud.ca



1, rue de la Rivière
Clermont
menaud.com

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. Grains, eau, houblons, botaniques, alambics, bouteilles. 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 17 ans, elle et Jean-Pierre Lavoie cultivent des pleurotes au pied du Mont Grand-Fonds à La Malbaie. Avec ses 4 000 pieds de surface intérieure, l'endroit est un véritable laboratoire ouvert au public de mai à octobre, sans rendez-vous.

La champignonnière — zéro déchet — est unique au Québec. « On fait tout de A à Z, y compris notre mycélium et le substrat de croissance, lequel est fait du bois de notre terre auquel on ajoute du marc de café provenant principalement de la boulangerie Pains d'exclamation. » En plus de cultiver les pleurotes, ils les transforment sur place en pesto, Pleurote Délicieux (marinés), sauces, Pleurote du Verger, etc. 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). Il faut absolument goûter au Pleurote du Verger, une création lancée pour souligner les 15 ans de l'entreprise. À la boutique on peut également se procurer une large gamme de champignons séchés. On trouve 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 visiter 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 from our own wood." Small wonder their products are available at the finest local restaurants.



DANS L'ŒIL DU DRAGON

Pour garder le contrôle sur son entreprise malgré une offre alléchante, Danielle Ricard a dit *non merci* aux dragons investisseurs de la populaire série télé (2013).



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-couc.



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 8 h à 20 h

Période hivernale :
du lundi au samedi de 8 h à 17 h
jeudi, vendredi et dimanche
de 8 h à 18 h

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.*



HORAIRE

Vendredi de 13h à 18h
En libre service tous
les autres jours

Samedi :
Marché de La Malbaie

LA FERME 4 TEMPS

LA FERME DE DEMAIN

Avec son nouveau satellite de Port-au-Persil, la Ferme des Quatre-Temps est un projet agricole à l'approche holistique inspiré de l'agroécologie et de la permaculture. Son but ? Ouvrir la voie vers un modèle agro-alimentaire plus écolo et nourricier pour l'ensemble du Québec.

À la Ferme des Quatre-Temps, le futur se conjugue au temps présent, un pied dans le passé l'autre dans l'avenir. Ce que ça veut dire ? L'idée est simple: en misant sur la technologie, on y encourage des pratiques agricoles à saveur traditionnelle. Implantée à Hemmingford, la Ferme des Quatre-Temps a maintenant son satellite à Port-au-Persil. Les activités de la ferme y marient, à plus petite échelle, production maraîchère et élevage d'agneaux. Tout ça sur une terre agricole ancestrale où les pâturages sont exempts de pesticides et d'engrais chimiques.

L'application des principes de l'agriculture bio-intensive donne à leurs légumes – disponibles en plus de 40 variétés – des saveurs, couleurs et textures uniques. Quant aux animaux de la ferme, nourris sans hormone de croissance et antibiotiques, ils sont élevés sur pâturage avec le plus grand respect. Envie de goûter? On trouve leurs produits au Marché de la Malbaie ainsi qu'au kiosque de Port-au-Persil.

EN La Ferme des Quatre-Temps is a holistically managed agricultural project that now has a home in Port-au-Persil. The farm prioritizes bio-intensive agriculture and produces over 40 different varieties of vegetables. The farm animals are also raised on a diet free of growth hormones and antibiotics.

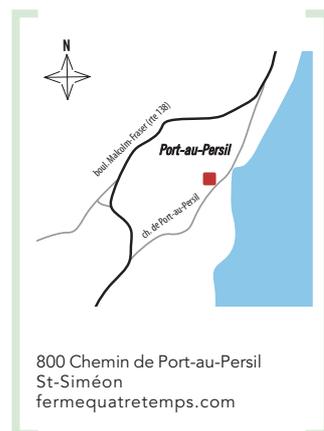




Photo: Francis Gagnon

BOULANGERIE PAINS D'EXCLAMATION !

HO LES PAINS!

La porte de la boulangerie artisanale Pains d'Exclamation ! à peine entrouverte, nous voilà déjà émoustillés. Ici, les arômes de viennoiseries et de bons pains frais font naître autant de wow ! que de oh ! et de ah ! Si l'exclamation porte un nom, il se pourrait bien qu'elle se prénomme Josée.



CAFÉ AVEC VUE

*Pour le meilleur
espresso du coin!*

La boulangère propriétaire de l'établissement maintes fois primé pour la qualité de sa boulange a opté pour une atmosphère conviviale — voire familiale — prêtant aux échanges et aux belles rencontres entre épicuriens de passage.

Au menu : pains au levain à la farine d'ici, pâtisseries tout beurre, tartes, confitures, soupes, sandwiches maison et pizzas généreuses, à emporter ou à consommer sur place, à l'europpéenne, en s'assoyant à l'une ou l'autre des longues tables de bois.

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



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



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 des 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 tartinade 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!

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



HORAIRE

Du 18 mai au 31 octobre:
tous les jours
de 9h00 à 17h30

Du 1^{er} novembre au 17 mai 2020:
sur rendez-vous

ON AIME!

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

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 et pruniers de leurs généreux vergers sont transformées en 50 variations, dont des vinaigres, gelées, miels, confitures, cidres et mistelles au goût divin. 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 grim pant 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.

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, honeys, jams, ciders, and mistelles. Visit the orchards or the Baie-Saint-Paul store.

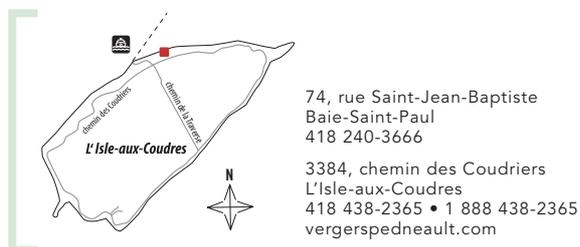


Photo : Louise Savoie



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 bijoux 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 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

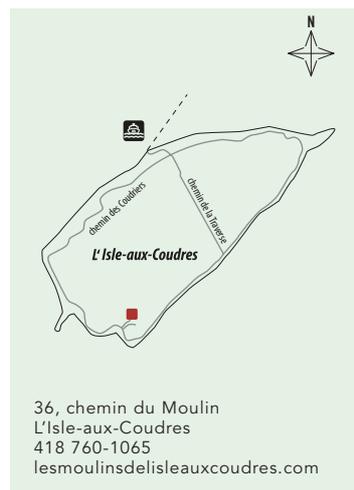




Photo: Francis Cagnion



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 !

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 !

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

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!



LE MARCHÉ PUBLIC

DE BAIE-SAINT-PAUL

CHAQUE DIMANCHE D'ÉTÉ
DU 23 JUIN AU 13 OCTOBRE 2019
DE 10 H À 14 H

Les producteurs et artisans vous accueillent dans un marché public authentiquement charlevoisien.

C'est toute la population qui est invitée à s'y rendre pour faire leurs emplettes de produits ou pour profiter de l'atmosphère décontractée.



50 rue de la Ferme à l'hôtel
et Spa Le Germain Charlevoix

Québec 



CIRCUIT ARTISTIQUE EN MILIEU AGRICOLE

5 oeuvres éphémères
5 entreprises agricoles

DU 6 JUILLET AU 7 OCTOBRE 2019

ENTREPRISES AGRICOLES PARTICIPANTES 2019 :

- + Centre Jardin de la Baie, Baie-Saint-Paul
- + Cidrerie et Vergers Pedneault, L'Isle-aux-Coudres
- + Ferme Simon Audet, Saint-Hilarion
- + Gestion et Environnement GD, Baie-Saint-Paul
- + Le Jardin des Chefs, Les Éboulements

Pays'Art, un circuit artistique unique pour permettre la découverte des paysages agricoles de la région et des producteurs qui les entretiennent !

Circuit pour tous, accessible en visite libre.



pays-art.com

Photo : Donald Lavoie, photographie

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.

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! SEE YOU IN SPRING 2020 FOR A BRAND NEW EDITION. Follow us on our social networks and never miss a thing!*

SUIVEZ-NOUS !

**SUR LES
RESEAUX
SOCIAUX
POUR NE RIEN
MANQUER!**

 /TATCharlevoix
 /routedesaveurs_



PARTENAIRES DE LA DÉBÂCLE DE CHARLEVOIX
UN GRAND MERCI

li
co. impression
et emballage

l'ilot

Menauud





CHOUCROUTE ET COCHONNAILLE DU DIAPASON

“LE DIAPASON” SAUERKRAUT AND FINE PORK DISH

Portions/Servings : 6
Temps de préparation/Preparation time: 30 min
Temps de cuisson: 3h/Cooking time: 3 hours

Recette du chef | Recipe from chef
STEVE MICHEL, LE DIAPASON

INGRÉDIENTS/INGREDIENTS

1,8 kg de choucroute
crue et saumurée
1.8 kg sauerkraut

2 gros oignons émincés
2 large onions, finely
chopped

3 c. à soupe de gras de
canard
3 tbsp duck fat

2 échalotes grises
émincées
2 grey shallots, chopped

600 g de saucisson
polonais
600 g Polish sausage

75 cl de vin blanc
Charlevoyou
750 ml Charlevoyou
white wine

600 g de flanc de porc
des Viandes biologiques
de Charlevoix
(préalablement saumuré
et fumé)
600 g pork belly from
Viandes Biologiques de
Charlevoix (smoked and
brined)

3 gousses d'ail
3 garlic cloves

400 g de pommes de
terre grelots de la ferme
La Bordée des Corneilles
400 g baby potatoes
from La Bordée des
Corneilles vegetable
farm

6 osso bucco de porc
des Viandes biologiques
de Charlevoix
(préalablement saumuré)
6 pork osso bucco from
Viandes Biologiques de
Charlevoix (brined)

Les épices :
1 c. à café de baie de
genièvre/3 feuilles de
laurier/3 clous de
girofle/sel, poivre

6 saucisses viennoises
6 Vienna sausages

Spices :
1 tsp juniper berries,
3 bay leaves, 3 cloves,
salt & pepper

PRÉPARATION

1. Laver la choucroute à 2-3 reprises. Essorez.
2. Dans une terrine en terre cuite, faire revenir les oignons et les échalotes dans le gras de canard.
3. Poser la moitié de la choucroute dans le fond de la terrine.
4. Disposer le flanc et les osso bucco de porc sur le chou.
5. Ajouter les épices (en étamine).
6. Couvrir avec le reste de la choucroute et le vin blanc et enfourner la terrine à couvert à 350°F, 2 h 30-3 h.
7. Le dernier 30 minutes, ajouter les pommes de terre, le saucisson polonais et les saucisses viennoises et terminer la cuisson. Accompagner d'une blonde de la microbrasserie Charlevoix ou d'un Riesling d'Alsace. Savourez !

PREPARATION

1. Rinse the sauerkraut two or three times, strain well.
2. In a large terracotta pot, sauté the onions and shallots in the duck fat.
3. Add half the sauerkraut to the pot.
4. Arrange the pork belly and osso bucco on top of the cabbage.
5. Add the spices (in cheesecloth).
6. Cover with the rest of the sauerkraut, add white wine, cover the pot and cook in the oven at 350°F for 2 ½-3 hours.
7. During the last 30 minutes, add the potatoes, Polish sausages and Vienna sausage and return to the oven. Serve with your favourite blond beer from Microbrasserie Charlevoix or an Alsace Riesling. Enjoy!



TATIN DE TOMATES, TARTARE DE BETTERAVE & HERCULE AU CAMEL DE SIROP DE BOULEAU

TOMATO TARTE TATIN, BEET & HERCULE TARTARE WITH BIRCH
SYRUP CARAMEL

Portions / Servings: 6

Temps de préparation / Preparation time: 45 min

Recette de chefs | Chefs recipe

LE TABLE ET TERROIR | FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

12 tomates
12 tomatoes

Sirop de bouleau
Birch syrup

Miel du Manoir
Manoir Richelieu honey

4 branches de thym
4 sprigs of thyme

1 pâte feuilletée
1 sheet of puff pastry

350 g de betteraves des Jardins
du Centre
350 g beets from Jardins Du
Centre

300 g de fromage Hercule de la
Laiterie Charlevoix
300 g Hercule cheese from
Laiterie Charlevoix

20 g de tomates séchées des
Jardins du Centre finement
hachées
20 g finely chopped sundried
tomatoes from Jardins Du
Centre

Mayonnaise
Mayonnaise

Huile de tomates
Tomato oil

Micro-pousses des Jardins du
Centre
Microgreens from Jardins Du
Centre

PRÉPARATION

Tatin de tomates

1. Beurrer les bords d'un petit bol. Recouvrir le fond d'un peu de miel et de sirop de bouleau en ajoutant quelques feuilles de thym.
2. Couper deux tomates pelées en quartier. En vider l'intérieur pour faire de beaux pétales. Saler et poivrer légèrement.
3. Découper dans une pâte feuilletée un cercle de la taille de votre bol. Ajouter les pétales de tomates dans chacun des six bols et les recouvrir du cercle de pâte feuilletée.
4. Cuire à 420°F jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retourner le tout sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laisser reposer.

Tartare de betterave et Hercule

5. Cuire les betteraves à l'eau bouillante avec du vinaigre et du sucre. Éplucher et couper en cubes une fois cuites.
6. Couper 6 fines lamelles d'Hercule, les réserver et couper le reste en cubes.
7. Dans un saladier, mélanger la betterave, le fromage et les tomates séchées avec un peu de mayonnaise. Saler et poivrer.

Dressage

Dans une assiette, déposer une lamelle de fromage et une tarte tatin au-dessus, puis deux petits monts de tartare de betteraves autour. Garnir l'assiette d'un filet de balsamique, de sirop de bouleau, d'huile de tomate et de micro-pousses.

PRÉPARATION

Tomato tarte tatin

1. Butter the rim of a small bowl. Coat the bottom with a bit of honey and birch syrup, and add a few thyme leaves.
2. Cut two peeled tomatoes into wedges. Empty out the insides of each wedge to obtain hollow petals. Season lightly with salt and pepper.
3. Cut a circle into the puff pastry using the rim of the bowl as a stencil. Add the tomato petals to each of the 6 bowls and cover them with the circle of puff pastry.
4. Bake at 420°F until the pastry is golden brown. Remove the bowls and flip them onto a parchment-lined sheet. Set aside.

Beet and Hercule tartare

5. Cook the beets in boiling water in vinegar and sugar. Once fully cooked, peel and cut into cubes.
6. Slice 6 fine strips of Hercule, set aside, and cut the remaining cheese into cubes.
7. In a salad bowl, toss the beets, cheese cubes and sundried tomatoes with a bit of mayonnaise. Season with salt and pepper.

Plating

On a plate, add a slice of Hercule, top with a tarte tatin, then surround it with two small mounds of beet tartare. Garnish the plate with a drizzle of balsamic vinegar, birch syrup, tomato oil and microgreens.

PAËLLA À SAVEUR CHARLEVOISIENNE DE L'ESTAMPILLES

L'ESTAMPILLES CHARLEVOIX-STYLE PAËLLA

Portions/Servings: 4
 Temps de préparation: 45 min
 Preparation time: 45 min

Recette du chef | Recipe from chef
 REGIS BARTHE

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

6 ailes de poulet
 6 chicken wings

80 ml d'huile d'olive
 80 ml olive oil

140 g de fines tranches de chorizo de la Charcuterie Charlevoisienne
 140 g finely sliced Charcuterie Charlevoisienne chorizo

500 ml de riz à paëlla
 500 ml paëlla rice

1 gousse d'ail hachée finement
 1 clove of garlic, finely chopped

1 poivron rouge, 1 vert et 1 oignon, de la ferme La Bordée des Corneilles, en dés
 1 red pepper, 1 green pepper & 1 onion, from La Bordée des Corneilles farm, diced

40 g concentré de tomates
 40 g tomato paste

10 cl de vin de tomate sec Omerto
 100 ml Omerto Sec tomato wine

1 citron coupé en six
 1 lemon, cut into six wedges

350 g de moules
 350 g mussels

12 langoustines et 6 pétoncles
 12 scampi and 6 scallops

3 c. à soupe de persil italien ciselé
 3 tbsp chopped Italian parsley

2 pincées de safran de Safran Nordique
 2 pinches of saffron

Sel, poivre, cumin, curcuma, annatto (facultatif)
 Salt, pepper, cumin, turmeric, annatto (optional)



PRÉPARATION

1. Dans une poêle profonde, colorer les ailes de poulet dans l'huile d'olive, ajouter les légumes et le chorizo. Faire revenir et ajouter le concentré de tomates.
2. Déglacer avec le vin, laisser réduire et incorporer le riz. Mélanger et ajouter le bouillon de poulet ainsi que les épices.
3. Disposer les moules, langoustines et pétoncles et cuire à couvert, à feu doux, 25 minutes. Garnir de citrons et de persil. Servir.

PREPARATION

1. In a deep skillet, brown the chicken wings in olive oil. Add the vegetables and chorizo. Sauté and add tomato paste.
2. Deglaze with the wine, reduce and add the rice. Mix well, add chicken stock and spices.
3. Add mussels, scampi and scallops. Cover and cook over low heat for 25 minutes. Garnish with lemon wedges and parsley.

LE MAC' N'CHARLEVOIX BELLES & BUM

BELLES & BUM MAC N' CHARLEVOIX

Portions/Servings: 4
Temps de préparation: 45 min
Preparation time: 45 min

Recette du chef | Recipe from chef
RESTO PUB BELLES & BUM



INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

350 g de macaroni cru
350 g uncooked macaroni

250 ml de lait
250 ml milk

15 ml de beurre fondu
15 ml melted butter

30 g d'oignons hachés finement
30 g finely diced onion

35 g de féculé de maïs (sans gluten)
35 g cornstarch (gluten free)

40 ml d'eau
40 ml water

100 g de fromage à la crème
100 g cream cheese

150 g de votre fromage charlevoisien préféré
150 g of your favourite Charlevoix cheese

Saucissons charlevoisiens au choix
Charlevoix sausage of your choice

40 g de fromage suisse de Saint-Fidèle
40 g St-Fidèle Swiss cheese

Une pincée de parmesan
Pinch of Parmesan

Muscade, sel, poivre
Nutmeg, salt, pepper

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Béchamel : dans une casserole, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter le lait et la féculé diluée au préalable dans l'eau. Mélanger au fouet. Ajouter le sel, le poivre et la muscade, au goût.
3. Incorporer le fromage à la crème et votre fromage charlevoisien préféré en retirant la croûte s'il y a lieu. Mélanger le tout aux macaronis al dente.
4. Verser le mélange dans un plat à gratin, parsemer des saucissons, garnir avec le suisse et le parmesan. Enfourner à "Broil" jusqu'à ce que gratiné. Servir.

PREPARATION

1. Preheat oven to 350°F.
2. Béchamel sauce: in a pot, sauté the onions in the butter. Add milk and cornstarch (diluted in water first). Whisk well. Add salt, pepper and nutmeg to taste.
3. Add the cream cheese and your favourite Charlevoix cheese. Remove rind if required. Add the mixture to al dente-cooked macaroni.
4. Transfer the mixture into a baking dish, sprinkle with Charlevoix sausage, garnish with the Swiss and Parmesan. Place under "broiler" until the cheese is golden brown. Serve.



Photo: Louis Laliberté

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! »

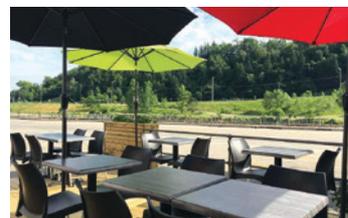
HORAIRE

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



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!

« On voulait un endroit où il soit possible de partager un bon repas ou prendre un verre dans une ambiance décontractée. »



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.



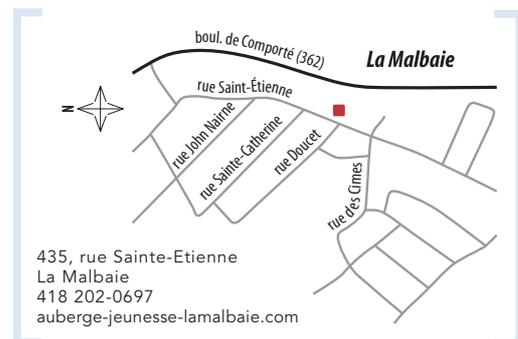
Photo: Francis Gagnon

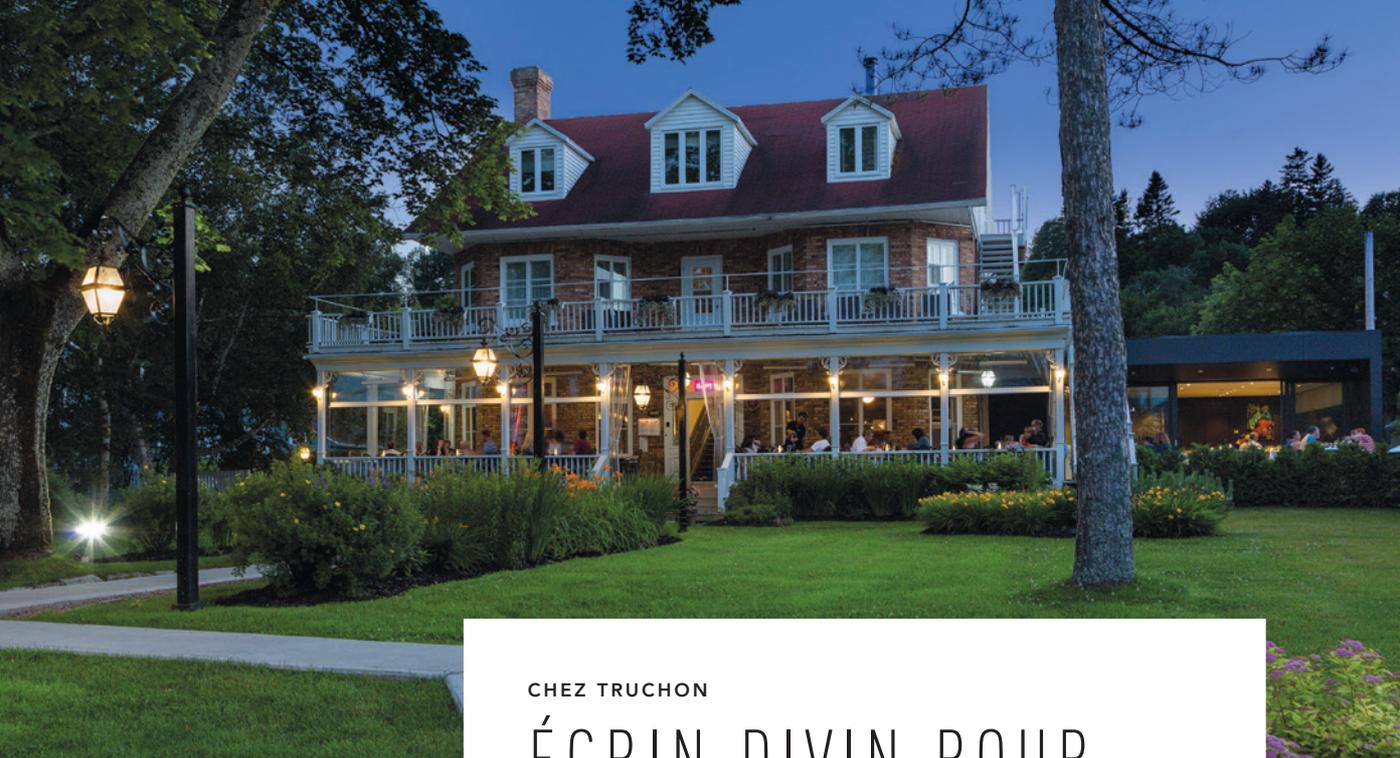


Photo: Francis Gagnon



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.

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

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.

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 épicurien 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 TABLE ET TERROIR,
LE CHARLEVOIX DU FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU

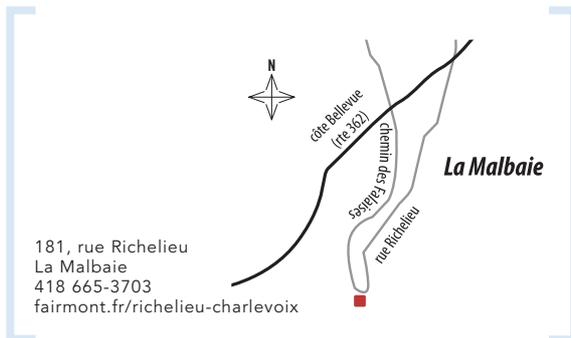
EXPÉRIENCE CULINAIRE 5 ÉTOILES

À la recherche d'une expérience culinaire authentique, à la fois culturelle, gastronomique et accessible ? Faire un saut aux restaurants

Table et Terroir et Le Charlevoix du Fairmont Le Manoir Richelieu pourrait bien déboulonner quelques mythes.

Irrésistible et chaleureuse, l'expérience permet de découvrir sans flafas 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.



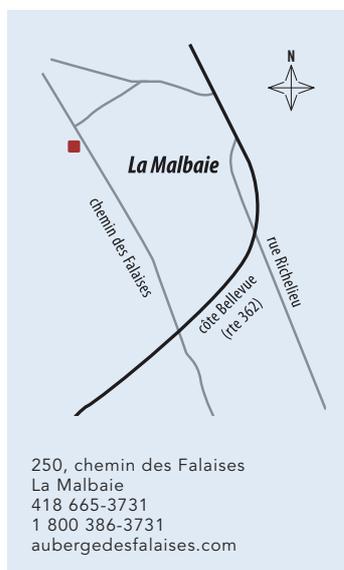
Photo : André Rider

ENTRE NOUS

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



Photo : André Rider



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 épurés et amateurs 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.

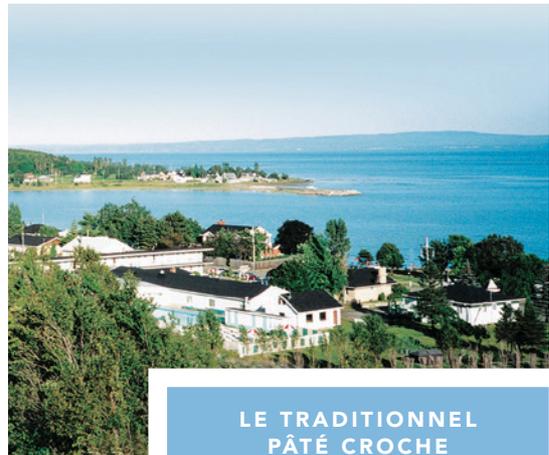
HÔTEL LES VOITURES D'EAU

FRAÎCHEUR MARITIME

Il faut prendre le traversier de St-Jo — en jargon local — pour venir à la rencontre de Josiane Perron, fière représentante de la troisième génération à tenir auberge sur la pointe sud-ouest de L'Isle-aux-Coudres.

Dans le décor chaleureux de la salle à manger de l'auberge familiale où les arômes de mijotés se mêlent à ceux de la bonne soupe maison, l'héritage maritime des voitures d'eau est partout. Roues de timonerie, fanaux et compas de navigation mettent la table avant la véritable expérience. En cuisine, la maman veille aux fourneaux, mettant son grain de sel dans des plats traditionnels créés à partir du terroir local comme la soupe aux gourganes, les crêpes à l'émeu ou la bruschetta de tomates d'ici au Migneron de Charlevoix. Une cuisine authentique et sans prétention réalisée dans la bonne humeur !

EN Josiane Perron belongs to the third generation to run the inn on the southwest corner of L'Isle-aux-Coudres. In her dining room, maritime heritage is all around: wheels, lanterns, and compasses set the scene before the authentic local dishes are served.



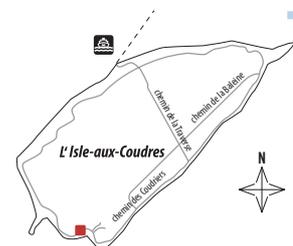
LE TRADITIONNEL PÂTÉ CROCHE

Le pâté croche est à L'Isle-aux-Coudres ce que la tourtière est au Lac-Saint-Jean. Le mets est tout ce qu'il y a de plus typique. Chacun plisse sa pâte et prépare la viande à sa manière : en cubes, coupée au couteau ou hachée. Certains y mettent des pommes de terre et des épices, d'autres pas. Il y a sur l'île autant de manières de faire qu'il y a de Pedneault et de Perron dans le coin.

LES VOITURES D'EAU ?

Le nom fait référence au titre du documentaire du cinéaste québécois Pierre Perreault, réalisé en 1968, racontant l'histoire de la navigation et l'époque des goélettes du Saint-Laurent.

1933, chemin des Coudriers
L'Isle-aux-Coudres
418 438-2208
hotelmotelvoituresdeau.com





RESTAURANT MOTEL DE LA PLAGE

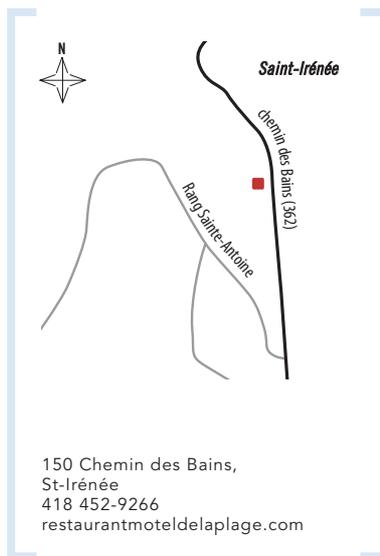
CUISINE MAISON ET CONTEMPLATION

Sur la route de la Plage de Saint-Irénée,
un fleuve s'étire jusqu'à sortir du cadre.
Pour mieux le contempler, on s'arrête chez
Colette, au Restaurant Motel de la Plage.
C'est bon et c'est maison!

Si on craque pour le côté vintage de l'établissement, c'est sa cuisine maison qui retient toute l'attention. « J'aime travailler avec les producteurs locaux, j'achète ma farine au Moulin des Éboulements, ma viande chez Lyn Tremblay, je fais découvrir le vin de tomate Omerto et je ne sers que les bières artisanales de la Microbrasserie Charlevoix. »

Impossible de passer à côté de son pâté de viande à la manière de Charlevoix, sa fondue parmesan aux quatre fromages de Charlevoix et sa tarte au sucre, imbattable !

EN Come for the delicious home cooking, the breathtaking river view and the place's funky vintage look. Everything is made using local produce, flour and meats, and they offer local drinks. Don't miss out on their meatloaf à la Charlevoix, their parmesan fondue with four Charlevoix cheeses and their unbeatable sugar pie.



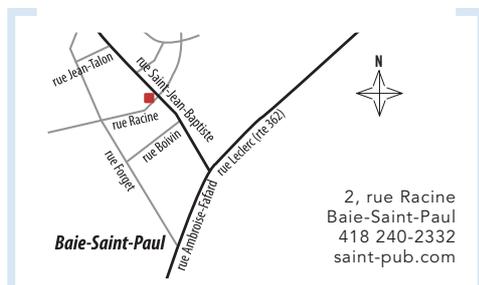
RESTAURANT LE SAINT-PUB DE LA
MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

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?

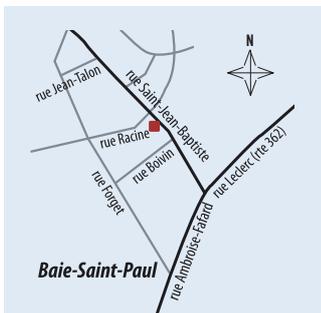
*On file à la boutique de la
Microbrasserie Charlevoix pour
rapporter quelques bulles locales à
la maison !*



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 ?



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

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!

ON AIME!

*Le petit déjeuner
servi jusqu'à 14h
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





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. On vient y festoyer (il fut longtemps le quartier général des fondateurs du Cirque du Soleil) et se sustenter en terrasse aux abords de la rivière du Gouffre, entre deux parties de pétanque à l'ombre des grands arbres.

En vrai mouton noir, Thierry Ferré aime créer des amalgames étonnants, jouant avec la richesse du terroir régional et l'inspiration du moment. D'où son spectaculaire tartare de bœuf à l'asiatique ou son gaspacho au sorbet de tomates et basilic qu'on déguste dans une ambiance chaleureuse autant que joyeuse dont profitent gens du coin et clientèle de passage.

Pour un moment hors du temps, on est à la bonne adresse.

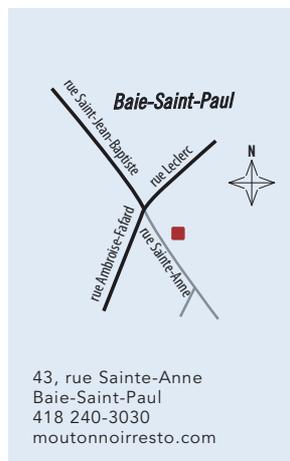
HORAIRE

Période estivale
(jusqu'à l'Action
de grâce):

tous les jours

Période hivernale:
du mercredi au
dimanche

Réservation
recommandée



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.





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.

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!





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.

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

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!

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@
legermainhotels.com
ou 418 240-4100





Photo: Francis Gagnon

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: Francis Gagnon

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.

NOUVEAU

Le restaurant Orange Bistro vous accueille maintenant dans son hôtel de quartier de 7 chambres!

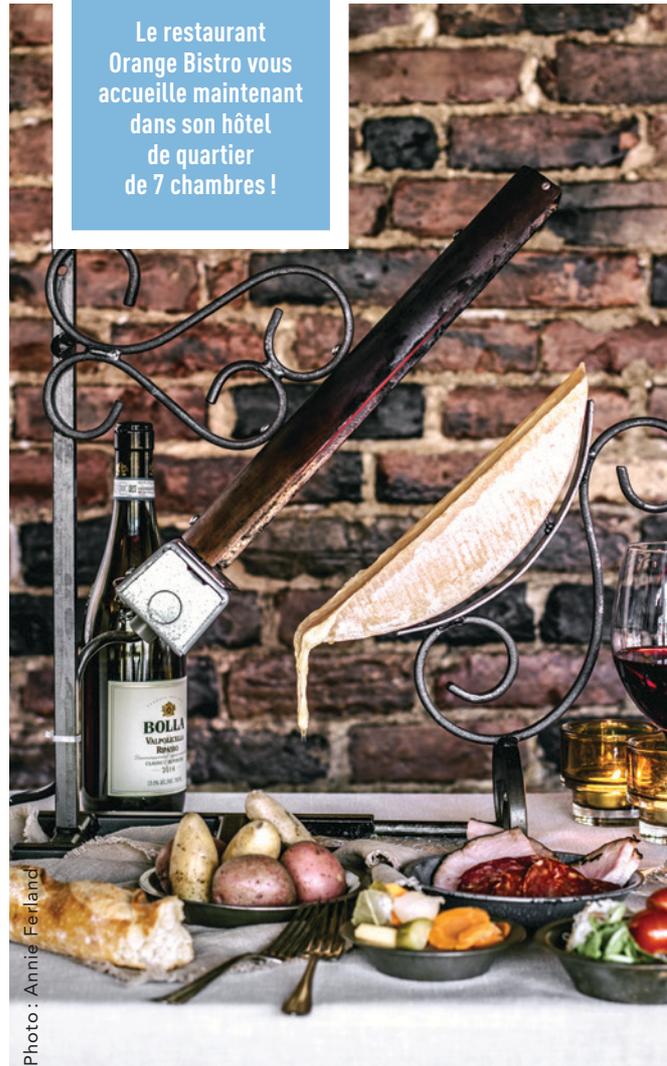


Photo: Annie Ferland

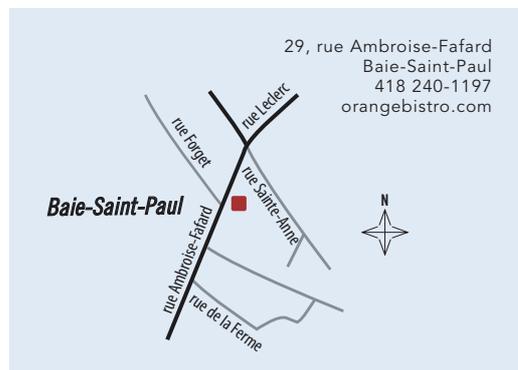




Photo : Francis Gagnon

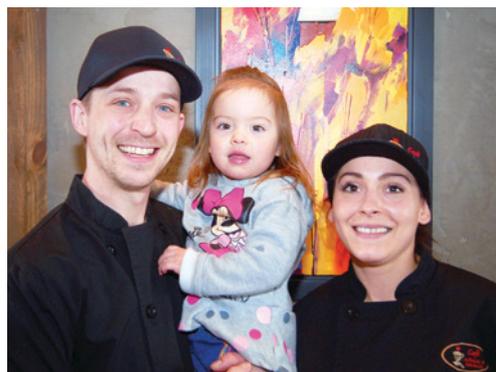


Photo : Francis Gagnon

CAFÉ ARÔMES ET SAVEURS

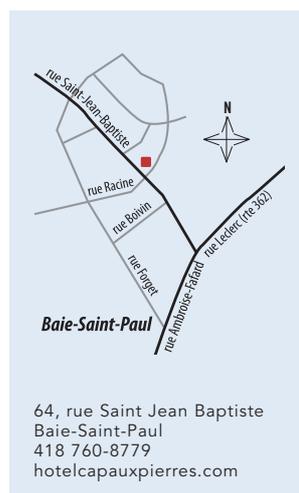
MAÎTRES BARISTA

Caché derrière une jolie boutique de bonbons, le café aux allures bohèmes de Nikola et Ashley, marie 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.



HORAIRE
Tous les jours
de 8 h à 17 h 30

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



«Gibiers, viandes biologiques et poissons composent essentiellement le menu qui varie selon l'imagination du chef, en vous proposant des plats aux saveurs franches et authentiques.»

AUBERGE L'ESTAMPILLES

LA CUISINE SPONTANÉE DE RÉGIS

Manger à la table de Régis Barthe, c'est s'offrir l'expérience d'une cuisine traditionnelle et rustique qui se réinvente au fil des saisons et des arrivages des produits locaux.

Guidée par une philosophie basée sur la créativité, la qualité et la simplicité, La Bouche des Goûts se fait un devoir de mettre en valeur les produits des producteurs locaux et de les travailler dans leur intégralité offrant ainsi une cuisine représentative et respectueuse du terroir. Dans l'idée d'une expérience mémorable, l'ambiance décontractée est de mise ! Le restaurant propose une salle à manger avec foyer ornée de banquettes de banc d'église apportant charme et chaleur d'autrefois il possède aussi un coin lounge avec table de billard. Sa salle d'une capacité de 70 allant jusqu'à 120 personnes offre des forfaits mariages ou réceptions personnalisés qui sont disponibles en tout temps, ainsi que des menus pour les groupes.

EN Chef Régis Barthe likes to focus on the riches of the local *terroir*, depending on the season or his inspiration that day. Affordable meals are enjoyed in the contemporary dining room.



LA ROUTE DES SAVEURS DE CHARLEVOIX

VIVEZ L'EXPÉRIENCE!



Retrouvez nos producteurs sur les Marchés Publics !

DÉCOUVREZ AUSSI NOS MEMBRES AFFILIÉS

Miel des Grands Jardins

Des abeilles heureuses, une production artisanale, un miel authentique.

Happy bees and artisanal production make for truly authentic honey.
418 633-2209

mielgrandsjardinscharlevoix.com

Pierre du Moulin

Gestion de projets agroalimentaires. Pour une approche différenciée entre nature et communauté.

Management of agro-environmental projects For a differentiated approach between nature and community.
418 760-8665
pierre dumoulin.com

Safran Nordique

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

info@safran-nordique.com
safran-nordique.com

Micro-ferme Marsouine

L'expert locale de la culture de l'ail du Québec et des Micro-pousses! The local expert in growing garlic and microgreens!
514 799-6841
<https://micro-ferme-marsouine.business.site>

Saveur Nature S.E.N.C.

Des produits de qualité provenant de la nature. Quality products from nature.

418 219-8125
f / annicketsteeve/

Petrazzini Artisan Pâtissier

Pastry Chef
418 324 3336
petrazzinipatissier.ca

Ferme l'Oiseau Bleu

Un élevage de bœuf Galloway, nourri uniquement à l'herbe. Galloway beef producer (grass-fed only).
418 435-2483
fermeoiseaubleu.com

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.

NOS MEMBRES PARTENAIRES



Mission développement Charlevoix



Tourisme Charlevoix
418 665-4454
tourisme-charlevoix.com



L'ACADÉMIE HÔTELIÈRE DE CHARLEVOIX

Commission scolaire de Charlevoix
Restaurant La Gogaille



UPA de Charlevoix



418 617 0855 | caron.compta@gmail.com

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.

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 !



LES VIANDES
BIOLOGIQUES
DE CHARLEVOIX



Ferme maraîchère
La Bordée
des cornelles



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



TABLE ET TERROIR

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