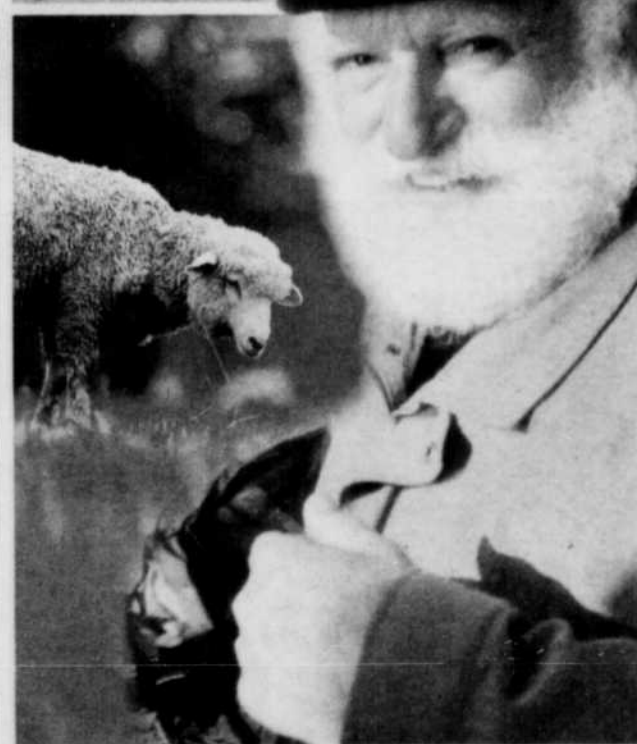
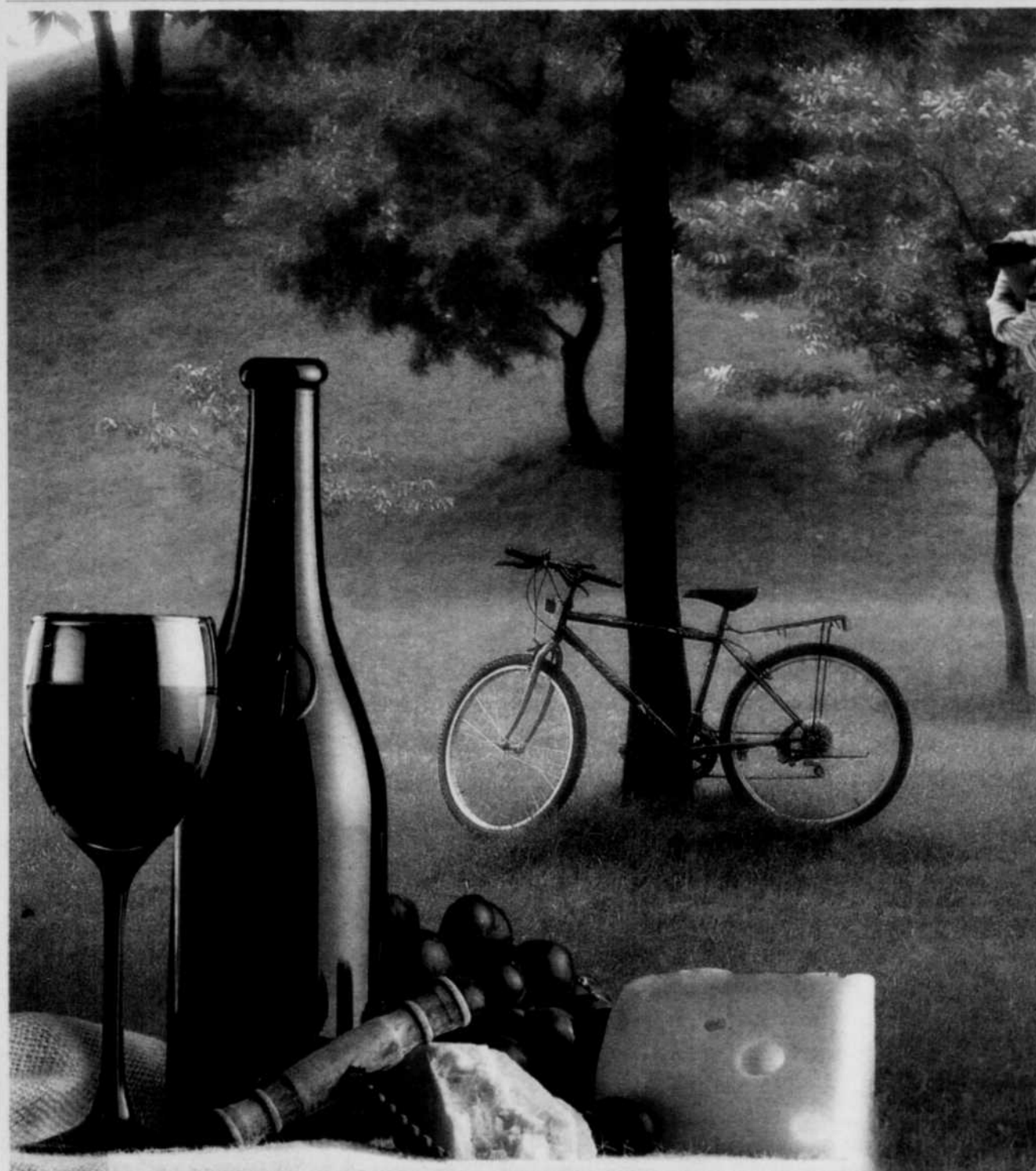


Escapades champêtres & dégustations gourmandes

2004
LE DIMANCHE
20 JUIN

Cahier publicitaire LE SOLEIL

Cahier X



2

Le Québec
à dos de
fourchette

3

Les
rendez-vous
gourmands

4

Route
historique
des saveurs

5

Parcours
gourmand et
historique

8

Coin de pays
aux douces
escapades...

9

Le Québec
champêtre

10

Bonnes
tables du
Québec

11

Nature
et culture

12

Gaspésie, para-
dis d'escapades
savoureuses

Le Québec

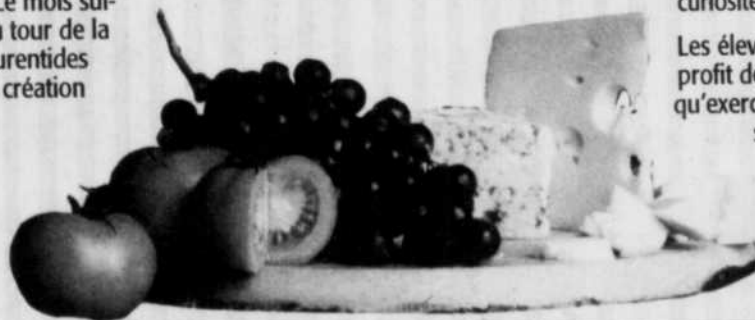
à dos de fourchette

L'agneau de pré-salé de l'Île Verte, le canard du Lac Brome, le caviar de l'Abitibi, le homard des Îles de la Madeleine, le bleu bénédictin de Saint-Benoît-du-Lac, le veau de Charlevoix, la chicoutai de la Basse-Côte-Nord, sans oublier bien sûr notre sirop d'érable national. Les produits du terroir québécois se diversifient, se transforment, se raffinent et se démarquent.

Alors que les agriculteurs traditionnels voient leurs revenus diminuer d'année en année, l'agrotourisme apparaît comme une voie d'avenir intéressante, surtout pour les régions. Lors d'une récente enquête menée auprès de 169 producteurs de cinq régions du Québec par le Groupe de concertation sur l'agrotourisme, les répondants ont indiqué que les activités agrotouristiques leur permettaient d'augmenter leur chiffre d'affaires et de diversifier leurs revenus. Par ailleurs, l'enquête a révélé que plus les producteurs investissent en promotion et plus ils établissent des relations d'affaires avec d'autres entreprises, plus leur nombre de visiteurs est élevé.

L'union fait la force

Il n'est donc pas surprenant que les divers intervenants de l'industrie agrotouristique cherchent à se regrouper. En avril dernier, GASPÉSIE GOURMANDE, une nouvelle association de producteurs, de restaurateurs, d'aubergistes et d'autres entreprises agrotouristiques voyait le jour afin de commercialiser les produits de la péninsule gaspésienne. Le mois suivant, c'était au tour de la région des Laurentides d'annoncer la création d'une nouvelle route gourmande baptisée PAR MONTS ET DÉLICES.



D'autres régions du Québec possèdent leur circuit agrotouristique. Charlevoix a sa Route des saveurs et La Montérégie, dont le territoire est recouvert à 30 % de vergers, sa Route des cidres. Toutefois, c'est la région du Centre-du-Québec qui est sans doute la plus dynamique à ce chapitre au Québec avec la Route des vins de Brome-Missisquoi, la première à être identifiée par des panneaux bleus, ainsi que la Route des fromages et des trouvailles gourmandes, où on trouve 14 fromageries produisant plus de 80 types de fromages différents.

Ces spécialisations régionales pourraient bientôt donner lieu à des produits d'appellation contrôlée comme c'est le cas en Europe. Un groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir a récemment proposé l'adoption de quatre nouvelles certifications, dont une spécifique aux produits du terroir.

Changement d'habitudes de consommation

L'engouement pour les produits du terroir est surtout lié au fait que les Québécois mangent mieux qu'avant. Non seulement les consommateurs cherchent-ils des aliments plus sains comme des produits bio, mais ils ont également des goûts plus raffinés et diversifiés. C'est ainsi que de nouveaux cultivars et des espèces végétales exotiques ainsi que des animaux d'élevage atypiques comme des bisons, des émeus et des autruches ont quelque peu modifié le paysage de nos campagnes, suscitant la curiosité des passants.

Les éleveurs ont su tirer profit de la fascination qu'exercent les animaux sur les gens. Certains ont transformé leur ferme en une sorte de jardin zoologique, où les visiteurs, en particulier les enfants, ont la chance de

voir les bêtes de près et parfois même de les nourrir. D'autres vont même jusqu'à accueillir des citadins qui souhaitent vivre une véritable immersion à la ferme. Le 9 septembre dernier, la toute première édition de la Journée portes ouvertes sur les fermes du Québec a connu un succès « boeuf », alors que 105 747 personnes ont visité les 208 fermes participantes dans toute la province.



LES JARDINS LUMIÈRES

Concerts, sculptures et lumière au jardin

Vendredi - samedi - dimanche
du 2 juillet au 5 septembre
7h de 19h à 23h

1 877 194-1350
www.jardins-lumieres.com

**Prenez plaisir à découvrir
un veau de grain du
Centre-du-Québec élevé...**

Sauvegardez la Nature le Veau

- Sans hormone de croissance ajoutée
- Sans facteur de croissance
- Sans antibiotique de prévention
- Sans farine carnée
- Élevé sous un habitat à ventilation naturelle offrant l'accès à la lumière du jour et à l'air libre

Les « Prêts-à-manger » sont maintenant disponibles en exclusivité dans les épiceries spécialisées ainsi que les découpes variées emballées en paquet pour 2 personnes.

- Le Crac, 690, rue Saint-Jean
- La Rosalie, 1646, chemin Saint-Louis
- Aliments de santé Laurier, Place Laurier
- Restaurant Le Laurie Raphaël, 117, rue Dalhousie

Pour plus d'information : kim.tschim@sympatico.ca

**Méchoui champêtre
traiteur**

- Mariages
- Événements corporatifs
- Terrains de golf
- Service de salles de réception

www.mechouchampetre.com
«Une offre de service complète»
627-1977

Les rendez-vous gourmands de l'été

21 au 30 juin

Festival de la crevette de Matane
Téléphone : (418) 562-0404

24 juin

Festival de l'Omelette Géante de Granby
Téléphone : (450) 372-3019

9 au 11 juillet 2004

Festival du homard de Grande-Entrée, Îles de la Madeleine
Téléphone : (418) 985-2277, poste 3

9 au 17 juillet 2004

Festival de la gibelotte de Sorel
Téléphone : (450) 746-0283
www.festivalgibelotte.qc.ca

4 au 8 août 2004

Festival du cochon de Sainte-Perpétue
Téléphone (819) 336-6190
Sans frais (888) 9-cochon
(888-926-2466)
www.festivalducochon.com

4 au 8 août 2004

Festival du bleu de Dolbeau
www.festivaldubleu.qc.ca

9 au 11 août

Festival du Lait de Coaticook

19 au 22 août

Festival des Gourmands d'Asbestos
Téléphone : (819) 879-7075
www.festivaldesgourmands.qc.ca

20 au 22 août

Les Fêtes gourmandes de Delisle à Alma
Téléphone : (418) 347-1414

21 août 2004

La route du terroir à La Motte en Abitibi-Témiscamingue
Téléphone : (819) 732-2878

1^{er} au 5 septembre

Festival du bœuf d'Inverness
Téléphone : (418) 453-2592
www.festivalduboeuf.qc.ca

3 au 6 septembre

La Fête Bières et Saveurs à Chambly
Téléphone : (450) 447-2096
www.bassinenfete.com

4 au 6 septembre

Délices d'automne à Trois-Rivières
Téléphone : (819) 372-5369
www.delicesdautomne.qc.ca

8 au 12 septembre

Le Festival des Fines Gueules à Laval
Téléphone : (450) 664-1770
www.festivalfinesgueules.com

18 et 19 septembre

Festival de la galette et des saveurs du terroir Vieux-Saint-Eustache
Téléphone : (450) 974-5400
www.ville.saint-eustache.qc.ca

18 septembre au 3 octobre 2004

(fins de semaine seulement)
Le Canard du Lac-Brome en Fête
www.saveursetcouleurs.com



ÎLE D'ORLÉANS Fertile en coups de cœur!



CIDRERIE / VERGER

Bilodeau

Cidre de glace

Récompensé Coupe or et argent
au Festival international
de la gastronomie pour
nos cidres et mistelle.

Auto-cueillette

Île d'Orléans
2200, chemin Royal, St-Pierre, Île d'Orléans
(Québec) 828-9316
www.cidrebilodeau.qc.ca



Le Meilleur de L'île
VISITE GUIDÉE SUR LES MÉTHODES
CULTURALES SUR RÉSERVATION

Auto-cueillette
de framboises
(plans sans épines)
à partir du 10 juillet

VENEZ VOUS PROCURER NOS
PRODUITS FRAÎCHEMENT
CUEILLIS ET PROFITEZ DE
NOS SERVICES SUR PLACE

À 15 minutes de Vieux-Québec

1571, chemin Royal, C.P. 168, Saint-Pierre
Île d'Orléans,
Québec G0A 4E0

liz.ouellet@globetrotter.net
Tél.: (418) 828-0444
Fax: (418) 828-0222

Pisciculture et cidrerie



Produits
du terroir

Nos produits
- Truite fumée et marinée, pizza,
caviar, mousse, etc.
- Cidres, mistelle, liqueurs
alcoolisées, vinaigres de cidre,
beurre et gelée de pommes, etc.
Nos activités
Pêche en étang, pêche blanche,
auto-cueillette de la pomme,
feux Loto-Québec, visite de la
pisciculture et bien d'autres...

285, chemin Royal
Saint-Pierre, Île d'Orléans
(1 km à droite du pont)

Réservation : (418) 828-9071
Fax : (418) 828-2935
www.domaineorleans.com

Cabane à sucre

Ouvert à l'année
Sur réservation

Restaurant

Ouvert de juin à septembre
Cuisine traditionnelle



3029, chemin Royal,
Sainte-Famille
Tél. : (418) 829-3455
Fax : (418) 829-3681



Réceptions de
tout genre

Cidrerie



Dégustation
gratuite

4000
pommiers
et autres
arbres fruitiers

— Boutique —
AUTO-CUEILLETTE, PIQUE-NIQUE

DOMAINE DE LA SOURCE À

Marguerite

Tél. : (418) 952-6277
www.domainemarguerite.com

3788, chemin Royal, Ste-Famille, Île d'Orléans

Verger



34
variétés
de pommes

ÎLE
D'ORLÉANS

Endroit
champêtre

Réception
de tout genre

www.sucrerielouin.com

« Méchoui »

Agneau, porc, bœuf ou bison.
Autre choix de menu disponible.

Réservation obligatoire 829-2903

Poissonnerie Jos Paquet

Dernier pêcheur commercial de l'île. Esturgeon/
anguille/doré /frais ou fumés; truite, saumon
et barbeau fumés à chaud. Méchoui à l'esturgeon.

2705, chemin Royal

Tél. et téléc. : 418-828-2670

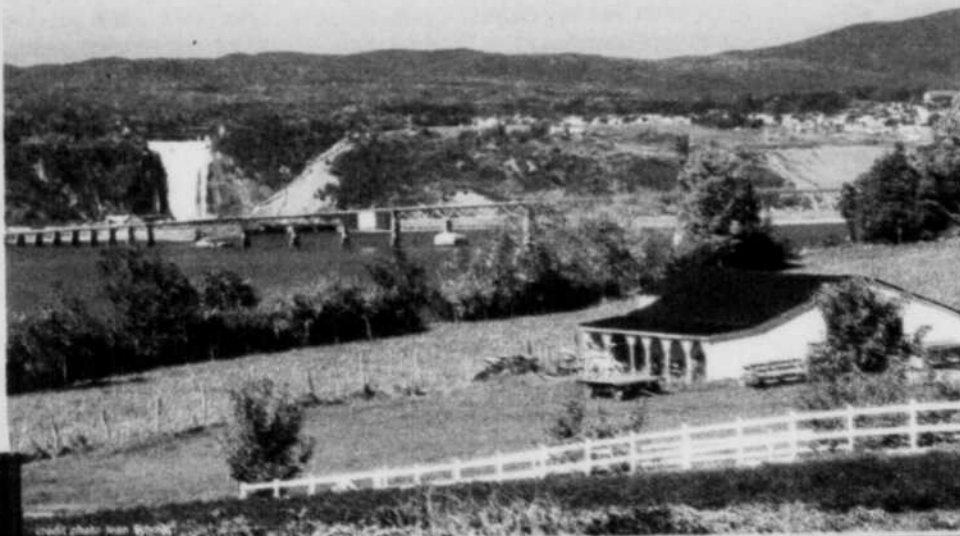
Dégustation
et vente

La route historique des saveurs mène à la Côte-de-Beaupré et à l'Île d'Orléans

La route qui sillonne la Côte-de-Beaupré pour vous amener au pont de l'Île d'Orléans est l'une des plus vieilles artères d'Amérique du Nord. Nommée avenue Royale dans ce secteur, elle regorge de maisons centenaires, granges vieillottes, fours à pain et témoins révélateurs du passé religieux de ses habitants. Le patrimoine bâti et les activités de plein air font la joie des visiteurs qui empruntent ce couloir historique, tout comme ceux qui font «le tour de l'île».

Dès leur arrivée sur le nouveau continent, les colons français ont décelé la fertilité de la Côte-de-Beaupré. Berceau de l'agriculture au Canada, cette région a servi de garde-manger pour les premiers habitants de la Nouvelle-France. D'ailleurs, plusieurs des producteurs actuels sont issus des familles souches qui s'y sont installées depuis le 17^e siècle. On y trouve encore de nombreux vestiges de cette époque, dont les caveaux à légumes, architecture agricole typique à la Côte-de-Beaupré.

Parmi les incontournables de la côte on parle de: Musée de l'abeille, Vignoble Moulin du Petit-Pré, Vignoble Royarnois, la ferme familiale Le Comte de Roussy, la cabane à sucre de l'Érablière Sucre d'Art et la



Le régal est autant pour les yeux que pour le palais, à l'Île d'Orléans et sur la Côte-de-Beaupré, comme en fait foi cette photo de la chute Montmorency prise de l'île.

Fromagerie Côte-de-Beaupré avec ses 14 fromages fabriqués sur place.

Île d'Orléans

On dit volontiers de l'Île d'Orléans qu'elle est l'île de toutes les

saveurs. C'est un véritable marché public à ciel ouvert dont les comptoirs balisent une route entourée de paysages à couper le souffle. Vins, cidres, alcools de fruits, poissons fumés ou marinés, ou bien encore condiments, légumes, fruits frais et transformés, chaque gourmand y dénicher ses trésors.

Comme la Côte-de-Beaupré, l'Île d'Orléans attire les premiers colons par la fertilité de son sol et sa situation géographique, au milieu du Saint-Laurent. En 1535, Jacques Cartier surnomme *Isle de Bacchus* ce monticule de verdure, disant y avoir trouvé *force vignes*. Aujourd'hui, l'endroit est toujours aussi fertile en fruits et légumes de toutes sortes qu'en coups de cœur. Comme Félix Leclerc, laissez-vous ensorceler par les charmes bucoliques de l'Île aux trésors.

En fait, la Côte-de-Beaupré et l'Île d'Orléans offrent de tout, pour tous les goûts. Les sites d'intérêt historique et architectural y abondent. Des activités diverses s'y déroulent tout au long de l'été comme, à titre d'exemple : les concerts Musique de chambre présentés à l'église de Sainte-Pétronille du 14 juin au 19 août; Les grands feux Loto-Québec qui embrasent la Chute Montmorency du 24 juillet au 11 août; le symposium Arts et Reflets de Château-Richer, du 7 au 9 août et la Fête des vendanges (fin septembre-début octobre) au Vignoble Moulin du Petit-Pré.

Des incontournables : le cidre de glace et la crème de cassis, les gibiers à plume de la Ferme Orléans, la Chocolaterie de l'Île d'Orléans ou la pêche à la truite arc-en-ciel au Domaine Orléans.

L'agriculture sur la Côte-de-Beaupré, un paradis choisi sur terre



Venez nous visiter à la Ferme Chatel et aux Jardins du Petit-Pré lors de la journée portes ouvertes sur les fermes au Québec, le 12 septembre prochain.



4, rue du Petit-Pré
Château-Richer
(418) 824-4777

- Variété de fruits et légumes de saison directement du producteur
- Tomates de serre
- Produits maison
- Spécialités du terroir
- Vins, bières et cidres de spécialité
- Fromages et produits laitiers
- Produits de l'érable

Ouvert 7 jours
De 9h à 18h



FERME ARTHUR
CAUCHON INC.
(418) 824-4680
7862, avenue Royale
Château-Richer G0A 1N0

Fruits, légumes et fleurs
Fraises • Framboises
Pommes • Tomates de serre • Etc.

Kiosque sur place accessible par l'avenue Royale et le boul. Sainte-Anne (aussi présent au Marché du Vieux-Port).
Demeure ancestrale (conservation patrimoniale)



DOMAINE ROYARNOIS
146, chemin du cap Tourmente
Saint-Joachim, QC G0A 3X0
Tél. : (418) 827-4465
Téléc. : (418) 827-5002
Courriel : domaineroynois@sympatico.ca
Site web : www.royarnois.com

Visite de groupe sur réservation.
La dégustation et la vente
des vins se font à la propriété.

Ouvert à l'année
De 9h à 17h30



FERME CHATEL
S.E.N.C.
François et Sylvain Laberge
5452, avenue Royale
Boischatel, QC
Tél. : (418) 822-1729

- Bois de chauffage
- Produits de l'érable
- Troupeau Holstein



Tél. et téléc. :
(418) 822-1649
6167, avenue Royale
L'Ange-Gardien
(Québec)

Notre grande gamme de fruits et légumes frais vous séduira. Venez vous procurer, au kiosque, nos fameuses tartes maison et profitez-en pour vous prélasser sur notre terrasse en dégustant nos savoureux produits.

Aussi présent au Marché du Vieux-Port
Tél. : (418) 692-2517, local 243

Kiosque à la ferme (juillet à octobre)

FERME DU BON TEMPS
884, route 138
Côte de la Miche
Saint-Joachim, QC
(418) 827-3672

2 minutes à l'est
du Canyon Sainte-Anne

Bleuets, framboises, légumes, œufs, fraises



Parcours gourmand et historique, de Portneuf à Charlevoix

Reconnu pour la qualité de sa table, Québec jouit d'un panier complet de produits agroalimentaires provenant de sa région touristique qui s'étend de Portneuf à Charlevoix. La cuisine de ce territoire est reconnue pour son côté raffiné et la virtuosité de chefs inventifs qui mettent en valeur les produits des artisans agricoles traditionnels et innovateurs.

Le Conseil de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire pour le Développement de la Région de Québec (CAADRO) propose donc un Parcours gourmand pour vous faire découvrir la région de Québec à travers ses spécialités, de la terre à la table. Cet itinéraire des saveurs s'appuie cette année sur la participation de 40 producteurs artisans et 14 membres associés. Ils proposent des découvertes et expériences culinaires uniques, au cœur du berceau de l'agriculture d'ici.

Véritable expérience agrotouristique, le Parcours gourmand est un

réseau découverte d'entreprises artisanales de la région Québec-Charlevoix. Les membres du Parcours gourmand cultivent et transforment avec passion des produits fins selon un procédé original.

Ces producteurs artisans vous accueillent dans des sites au cachet authentique pour vous faire voir, entendre, goûter, toucher et sentir les saveurs et le savoir-faire de leur art. Leur rendre visite, c'est aussi pénétrer dans le monde fascinant des vignobles, cidreries, fromageries, élevages de gibier, épicerie fines, boulangeries, chocolateries, marchés publics, ateliers culinaires et autres.

Ancrage historique

Le Parcours gourmand permet en même temps de découvrir des sites historiques et des paysages agricoles parmi les plus magnifiques. La région de Portneuf, enclavée entre fleuve et montagnes, offre un terroir fertile. Le maïs sucré de Neuville et ses fromages fins font partie des incontournables de ce secteur.

La vallée de la Jacques-Cartier cache, dans son majestueux décor, de délicieuses trouvailles pour

les amateurs d'agrotourisme : dindon, fruits et légumes biologiques, produits de l'érable, viande de cerf rouge et foie gras de canard, pour n'en citer que quelques-unes.

Québec met à l'honneur le généreux panier des produits régionaux dans un écrin architectural imprégné de la vieille Europe. De grands chefs tirent leur inspiration du terroir pour offrir une gastronomie proche de la terre et des producteurs. Des écomusées, expositions, fêtes populaires et festivals agroalimentaires viennent compléter un parcours où saveurs et savoir-faire vont de pair.

Région de Québec • Charlevoix

Le parcours
gourmand

Fromageries

Vignobles

Cidreries

Fumoirs

Élevages

Chocolateries

Ruchers

Conserveries

Érablières

Boulangeries

Épicerie fines

Tables du terroir

Véritable expérience agrotouristique,
le Parcours gourmand est un réseau
découverte d'entreprises artisanales
de la région de Québec-Charlevoix.

Circuits suggérés (1 ou 2 jours) :

1. Le tour gourmand de l'Île d'Orléans
2. De Portneuf à la Vallée de la Jacques-Cartier
3. Le parcours de la Nouvelle-France
4. Le terroir charlevoisien

Pour d'autres suggestions, consultez
www.parcours gourmand.com

Le dépliant *Le parcours gourmand* est disponible :

- dans les bureaux d'information touristique
- dans les présentoirs des attractions touristiques du Québec
- auprès de Tourisme Québec : 1-877-Bonjour # 800.

Le parcours gourmand est une initiative du Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec.

Kamouraska... le doux pays

Venez découvrir la magnifique région du Kamouraska. Vous serez enchanté par les décors champêtres à couper le souffle, la beauté du patrimoine architectural et la chaleur de ses habitants. Laissez-vous tenter par la diversité des produits du terroir, d'une qualité exceptionnelle, dont les artisans du coin sont si fiers. Le Kamouraska a tout pour être une destination champêtre et gourmande de premier plan.

Saint-André de Kamouraska



Auberge La Solaillerie ****

Hébergement de charme et table gastronomique
Une ambiance intime et romantique, un décor soigné et authentique, un environnement champêtre et fluvial, et une table raffinée et créative. Une expérience de bonheur et de plaisir qui comble les vacanciers et les gourmets de tous les horizons.

112, rue Principale
(418) 493-2914
www.aubergelasolaillerie.com

Auberge des Aboiteaux

Relais de campagne
Chambres coquettes, bonne bouffe, décor majestueux des battures et féerie des Îles. Et puis, Les Artisans des Aboiteaux, une boutique de métiers d'art.

280, route 132 Ouest
(418) 493-2495
www.aubergedesaboiteaux.com



Halte écologique de la batture

Camping, kayak de mer, escalade, sentiers éducatifs. Route verte, pique-nique. Monadnock surplombant le fleuve, belvédères panoramiques et plus.

273, route 132 Ouest
(418) 493-9984
www.sebka.ca



Saint-Germain



Brasserie Breughel

Micro-brasserie
Brasseur de bières artisanales. Visites et dégustation. Vente sur place. Terrasse, sentiers pédestres. Apportez votre pique-nique!

68, route 132
(418) 492-3693
www.kamour.com

11^e Symposium de Saint-Germain

Peindre un village, découvrir un pays
Du 18 au 25 juillet
100 peintres de tout le Québec dans un décor grandiose du Doux pays de Kamouraska!

453, rue Principale
(418) 492-7692



La Maison Ronde

Festin champêtre
Cuisine fine, agneau, canard, lapin et champignons sauvages. Apportez votre vin. Réservation nécessaire.

183, rang Mississippi
(418) 492-3036
www.lamaisonronde.ca

Kamouraska



Boulangerie Niemand

Les pains, biscuits et viennoiseries de cette échoppe renferment tout le savoir-faire ancestral allemand et réunissent des ingrédients nutritifs de haute qualité; tels des grains de culture biologique et une farine intégrale moulue sur place.

Ouvert tous les jours du 24 juin à la fête du Travail; hors saison : du jeudi au dimanche.

82, avenue Morel
(418) 492-1236



Magasin général du Kamouraska

Comptoirs d'époque aux produits fins des artisans, fromages, charcuteries, confitures, primeurs, petites douceurs, etc. Petite table. Comme jadis, un lieu de rencontre!

98, avenue Morel
(418) 492-2882



La Fée gourmande

Fines gourmandises fabriquées sur place : chocolats gastronomiques, pâtisseries françaises et viennoiseries. Desserts sur assiette. Glaces et sorbets. Repas légers. Cafés bios et thés fins. Interprétation sur le chocolat.

167, avenue Morel
(418) 492-7700
www.lafeegourmande.com

La Villa Saint-Louis ****

Chambres d'hôtes avec salles de bains individuelles dans une maison patrimoniale chargée d'histoire; Grande terrasse donnant sur un vaste jardin fleuri. Vos hôtes, Martine et Jacques Genest.

125, avenue Morel
(418) 492-7072



La Grand Voile ****

Centre santé
Auberge au cœur du village de Kamouraska.
Une pause régénérante.
Ouvert à l'année.

168, avenue Morel
(418) 492-2539
www.lagrandvoile.ca



Les Pêcheries Ouellet

Vente en gros et détail
Poisson fumé et mariné
Produits du terroir

38-A, avenue Morel
(418) 492-1872



Chiniguy

Remontez le temps et faites connaissance avec Charles Chiniguy; un personnage haut en couleur qui marqua le 19^e siècle. Pour une 2^e saison au théâtre. Du 8 juillet au 28 août 2004 du jeudi au samedi 20 h

Ancien Palais de Justice de Kamouraska
111, avenue Morel
(418) 492-9458

Poissonnerie Lauzier

De père en fils, le désir toujours grandissant de la pêche en mer, nous permet d'offrir un produit toujours frais et d'excellente qualité. Poisson fumé à l'ancienne dans notre propre fumoir. Poisson mariné maison.

57, avenue Morel
(418) 492-7988



Saint-Pascal

Centre d'art du Kamouraska

La Maison Joseph-Robitaille

Un lieu d'apprentissage et de rencontre pour les artistes et les citoyens de tout Kamouraska.

Expositions, boutique de métiers d'art, spectacles, cours et ateliers.
Artiste sculpteur Louis St-Cyr en résidence.
Du 15 juin au 3 septembre, du mercredi au dimanche de 10h à 17h.

590, rue Taché
(418) 492-9697

La Pocatière



Café Azimut

Un resto sympathique et une bonne table!
Déjeuners, menu midi, soir, gibiers, fruits de mer, grillades, espresso. Climatisé.

309, 4^e Avenue
(418) 856-2411

Saint-Pascale



Auberge Comme au Premier Jour

Auberge de 5 chambres aménagées avec goût et décorées de meubles d'autrefois dans un ancien presbytère, joyau du patrimoine. Délicieuse table et fine cuisine composée de produits régionaux.

222, boul. Bégin
(418) 852-1377



Centre local de développement

Partenaire du milieu touristique du Kamouraska

Maison touristique du Bas-Saint-Laurent

Sortie 439, autoroute 20
La Pocatière
(418) 856-5040

Du 24 juin à la fête du Travail
Tous les jours de 9h à 20h

Du 15 mai au 24 juin et de la fête du Travail à l'Action de grâce
Tous les jours de 9h à 17h

Kamouraska, un coin de pays aux douces escapades...

Que ce soit en bateau, auto, vélo ou à pied, la région du Kamouraska accueille ses visiteurs avec des panoramas grandioses et des saveurs enchanteresses. Porte d'entrée du Bas-Saint-Laurent, elle longe le fleuve, de La Pocatière à Saint-Alexandre. Ce secteur se présente comme une vaste plaine parsemée de pitons rocheux (monadnocks) et parée de nombreuses îles.



La région de Kamouraska, véritable belvédère sur le Saint-Laurent offrant une grandiose vue panoramique.

La nature généreuse du Kamouraska propose une gamme d'activités pour tous les goûts, à pratiquer seul, en couple ou en famille. Les amateurs du grand air marin peuvent relever les défis de

l'escalade en plein air ou du kayak de mer, profiter de la véloroute ou de sentiers pédestres. On peut déjà, de La Pocatière, accéder au premier tronçon de la Route verte à longer le Saint-Laurent. Quelle fenêtre panoramique !

Vous recherchez l'inédit, le dépaysement ? Vous serez servis à souhait par la pêche au saumon de l'Atlantique dans la rivière Ouelle. Si la belle architecture vous séduit, deux nouveaux circuits patrimoniaux vous attendent à Kamouraska et Saint-Pacôme, deux localités membres de l'Association des plus beaux villages du Québec.

Le jour, visitez des maisons et églises ancestrales toujours vivantes et habitées. Vous aurez l'impression que des personnages de légendes hantent les lieux. Un riche patrimoine rural revit dans les musées, véritables livres d'histoire. Partagez la passion des artisans de la région en vous arrêtant dans les centres d'art, boutiques, galeries et ateliers.

Le soir venu, laissez-vous dorloter dans les gîtes et petites auberges qui émaillent autant les routes de campagne que les villages. L'accueil est convivial et exceptionnel, comme à l'Auberge La Solaillerie qui offre à ses visiteurs une expérience de bonheur et de plaisirs gourmands et récipiendaire à deux reprises de Grand Prix du Tourisme. À la Grand Voile, vous pourrez vous faire traiter aux petits soins grâce à des cures misant sur les bienfaits de la mer.

Des saveurs authentiques

Partout, les bonnes tables vous font goûter les saveurs du terroir. Les menus sont souvent composés d'agneau, canard, anguille, esturgeon et poisson frais ou fumé localement. Les plats sont rehaussés de champignons sauvages, légumes du jardin et petits fruits des champs ou cultivés. Le vin artisanal couronne le tout.

Un choix impressionnant de dégustations vous attend. Pensez entre autres aux merrines originales de la



Kamouraska, une douce nature généreuse empreinte d'histoire et de saveurs.

Poissonnerie Ouellet; aux festins champêtres de la Maison Ronde; aux pains de la Boulangerie Niemand; au chocolat de la Fée gourmande et autres... La région propose aussi de l'hébergement de qualité impeccable, comme à la Villa Saint-Louis de Saint-Pacôme, à titre d'exemple, et une gastronomie régionale remarquable aux saveurs du terroir.

Kamouraska, c'est aussi un été culturel hors pair avec des expositions et ateliers de toutes sortes. Artistes et artisans séduisent les amateurs par leurs créations authentiques et originales. Un événement majeur, le Symposium de peinture du doux pays, du 18 au 25 juillet, à Saint-Germain, Kamouraska et Saint-Pascal reflète bien ces valeurs régionales. C'est un rassemblement unique au Québec par son caractère d'œuvre collective, interactif et accessible à toute la population. C'est une bonne occasion aussi pour les amateurs de camping de profiter des installations en bordure du fleuve, à Saint-André.

La meilleure façon d'apprécier la région du Kamouraska c'est de prendre son temps pour enrichir son voyage de visites intéressantes, de découvertes surprenantes et surtout de rencontres chaleureuses. Mais c'est en se laissant imprégner de la joie de vivre de ses habitants qu'on en saisit toute la beauté monumentale.



Jardin-terrasse

Déjeuner • Menu midi • Souper table d'hôte
Ambiance chaleureuse

138, Notre-Dame Ouest
Trois-Pistoles (Québec)

Pour réservations :

Tél. : (418) 851-2889

Téléc. : (418) 851-1333



Pour en savoir plus : www.kamouraska.com

Escapades champêtres & dégustations gourmandes

LE SOLEIL

X 9

LE DIMANCHE
20 JUIN

Détente, évasion nature, loisirs, soins de santé, fine cuisine ainsi que de nombreuses possibilités de séjours sur mesure et plus de 250 forfaits offerts par 22 établissements hôteliers répartis dans 12 régions touristiques du Québec; voilà ni plus ni moins ce que vous propose le réseau Hôtellerie Champêtre.

Pour vous en convaincre, vous n'avez qu'à consulter le site

Le Québec champêtre

Internet du réseau à www.hotelieriechampetre.com. Vous y trouverez des idées de vacances, des cyberrubaines alléchantes, des recettes ainsi que la liste de tous les membres, qui sont regroupés en quatre catégories : les auberges de 10 à 40 chambres, où l'hospitalité est généralement assurée par le propriétaire, les hôtels de charme en milieu urbain, qui offrent un décor chaleureux non loin d'une ville

importante, les auberges en forêt, qui proposent un confort rustique dans un environnement en pleine nature et, enfin, les hôtels de villégiature de 50 chambres et plus, qui réunissent de nombreux services. Vous pouvez également commander la brochure gratuite du réseau Hôtellerie Champêtre ou faire une réservation dans l'établissement de votre choix en composant sans frais le 1-800-714-1214.

Hôtellerie Champêtre, le meilleur réseau d'auberges et d'hôtels de villégiature, vous offre un choix excitant de plus de 250 forfaits à travers 12 régions au Québec.

Réservations 1 800 714-1214 www.hotelieriechampetre.com

Canada Québec

Hôtellerie
Champêtre
Auberges et Hôtels de Québec
Québec, Rouville et Gaspésie



Fine cuisine, quiétude et ravissement

DÉTENTE ET FINE CUISINE

CE FORFAIT INCLUT :

- 1 souper table d'hôte 5 services
- 1 nuitée
- 1 petit déjeuner

À partir de **105\$**/pers.
Occ. double, service inclus, taxes en sus.

Manoir des Érables
AUBERGE - RESTAURANT

220, boulevard Taché Est, Montmagny
1 800 563-0200
(418) 248-0100

www.manoirdeserables.com



La Roche Pleureuse ★★★

Situé dans le cadre enchanteur de l'Isle-aux-Coudres, l'hôtel « La Roche Pleureuse », ainsi nommé à la faveur d'une légende, est l'endroit rêvé pour tous ceux et celles qui aspirent à de vraies vacances.

Forfait : « Sentier des amoureux » :

2 nuits, 2 soupers, 2 petits déj. servis à la chambre, 1/2 bouteille de vin et un bouquet de fleurs.

À partir de **206\$**/pers. occ. double, taxes et service en sus.

Le théâtre d'été présente : « Un cadavre à l'entracte »
Comédie policière, les samedis et dimanches du 3 juillet au 22 août et les 4 et 5 septembre.

25\$ TTC

Informations et réservations : 1 800 463-6855
2901, chemin des Coudriers
Isle-aux-Coudres (Québec) G0A 2A0
Tél. : (418) 438-2734
Fax : (418) 438-2471
rochepleureuse@qc.alra.com

La Grande Détente
Saguenay-Lac-Saint-Jean



2 nuits ch. rég. - 2 petits déjeuners - 1 dîner terrasse
- Souper table d'hôte - 2 heures de sauna
à notre centre de santé - Frais de service.
Vélo, tennis, piscine, sentier

257⁹⁵\$ p. pers. occ. double (taxes en sus)

Aussi forfait spectacle et golf disponible

1 800 361-5728

ST CYRIAC **CEPAL** **Hôtellerie Champêtre**

3350, Saint-Dominique, Jonquière (Québec) G7X 7W8
www.cepalaventure.com

L'Auberge du Lac Saint-Pierre

SUR LA ROUTE DES VACANCES

Décor enchanteur, vue exceptionnelle sur le St-Laurent et le Lac St-Pierre

- 30 chambres grand confort, bain tourbillon
- Fine cuisine réputée
- Tennis, randonnée pédestre ou vélo dans la forêt seigneuriale
- Sauna et massothérapie

FORFAIT INCLUANT SOUPER ET PETIT DÉJEUNER

à partir de **116\$** / pers / occ. double

Autres forfaits disponibles: golf, théâtre, croisière, musée, détente, chemin du Roy

1971, Notre-Dame - Pointe-du-Lac
888-377-5971
www.aubergelacst-pierre.com

Offrez-vous
la fine fleur des saveurs régionales...



HÔTEL LEVESQUE

• GASTRONOMIE • VILLÉGIATURE • CENTRE DE SANTÉ • CONGRÈS •

171, rue Fraser, Rivière-du-Loup
Tél.: 418.862.6927
Sans frais : 1.800.463.1236
Téléc.: 418.867.5827
hotel@hotellevessque.com
www.hotellevessque.com

Terrain de jeux • Piscine intérieure avec bain tourbillon et saunas

l'Estérel
Centre de villégiature et congrès
Resort and Convention Centre

S'évader...
au cœur des Laurentides,
un site unique pour
un séjour inoubliable!

124 chambres climatisées

- Cuisine gastronomique avec flambées en salle à manger
- Grill & bar
- Nombreuses activités sur le site

Des forfaits pour tous!

39, ch. Fridolin-Simard,
Sainte-Marguerite-Estérel, Qc. J0T 1L0

1 888 ESTEREL.com

Golf de 18 trous & école • Spa complet avec soins de santé et de beauté • Équitation

Tennis • Gymnase • Club Nautique : voile, ski nautique, pédalos & bateau ponton

20 LE DIMANCHE
JUIN

X 10

Escapades champêtres & dégustations gourmandes

LE SOLEIL

Cahier publicitaire



À la découverte des bonnes tables du Québec

Quoi que succulente, la cuisine traditionnelle québécoise est pour le moins riche en gras et en sucre. Les mets comme la tourtière, le cipaille, les fèves au lard, le rôti de porc, les cretons et la tarte au sucre donnaient jadis aux premiers habitants du Québec assez d'énergie pour accomplir tous leurs travaux quotidiens.

Autres temps, autres mœurs, direz-vous ? Aujourd'hui, la cuisine québécoise a bien évolué avec les influences provenant du monde entier, les connaissances modernes sur la nutrition, les nouvelles méthodes de préparation et, surtout, la diversité des aliments disponibles sur le marché.

Toutefois, s'il y a une chose qui n'a pas changé au fil des ans c'est bien le souci des chefs de se procurer les produits les plus frais qui soient. S'approvisionnant chez les producteurs locaux, ils réinterprètent aujourd'hui les recettes traditionnelles québécoises en y intégrant de nouveaux produits comme de la viande d'émou ou des fromages fins de chez nous. Des spécialités régionales se sont développées avec le temps, surtout dans les régions maritimes telles que la Gaspésie, la Côte-Nord, les

Îles-de-la-Madeleine et le Bas-Saint-Laurent, où poissons et fruits de mer sont à l'honneur.

Dans les grandes villes, l'exotisme est à son paroxysme grâce à l'apport culturel de nombreuses communautés ethniques. Les bars à tapas, les restaurants de cuisine vietnamienne et thaïlandaise avec leur formule « apportez votre vin » et les bars à sushis sont devenus des incontournables pour les citadins branchés.

Si certains restos laissent à leurs clients le soin de s'occuper du vin, d'autres se font un point d'honneur d'intégrer à leur carte une sélection de vins, de bières et de cidres québécois. Bien que la tradition viticole du Québec soit encore très jeune, elle est en pleine effervescence. Une trentaine de vignobles vendent quelque 400 000 bouteilles de vin par année. À cette production s'ajoutent quelque 300 000 bouteilles de cidre artisanal, dont le réputé cidre de glace, et d'innombrables bières de micro-brasseries.



Des fromages québécois ont remporté les grands honneurs à toutes les éditions du Grand Prix des fromages canadiens.

À tout seigneur, tout honneur

Chefs et sommeliers ne sont pas les seuls à reconnaître la qualité des produits québécois, car ceux-ci se démarquent de plus en plus, récoltant des prix dans des concours nationaux et internationaux. Par exemple, le Vendange de glace de l'Orpailleur dans les Cantons-de-l'Est a remporté des médailles d'or au Intervin International et au All Canada Wine Championships en 2002. Du côté des cidres, le Frimas de La Face Cachée de la Pomme, le Pomme de glace du Clos Saint-Denis et le Pomme sur neige des Vergers Lafrance ont gagné des médailles au concours Sélections mondiales 2002 de la Société des alcools du Québec.

Toutefois, c'est encore dans le domaine des fromages que les produits québécois font meilleure figure. Au World Championship Cheese Contest de 2002, le cheddar Britannia 3 ans d'Agropur a remporté la première place dans la catégorie « Meilleur cheddar vieilli au monde », alors que celui de la Fromagerie Perron a raflé la deuxième position. Depuis 1998, des fromages québécois ont remporté les grands honneurs à toutes les éditions du Grand Prix des fromages canadiens, un concours pancanadien qui a lieu tous les deux ans. Après le Lechevalier-Mailloux en 1998, le Bleu bénédictin de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac en 2000 et le Migneron de Charlevoix en 2002, c'est au tour du fromage Le Douanier de la fromagerie Fritz Kaiser d'être sacré « grand champion » toutes catégories en 2004.

Le réseau des Tables champêtres du Québec

Un des meilleurs endroits pour déguster des repas composés de produits frais de la ferme est sans contredit dans l'une des 26 Tables champêtres reconnues par la Fédération des agriculteurs du Québec (www.agricotours.qc.ca). Ce site dresse également la liste des Relais du terroir ainsi que des Gîtes et Auberges du passant du Québec, d'autres établissements qui se distinguent par la qualité de leur table.



Découvrez-nous et gâtez-vous

Chocolaterie
(belge)

Bar laitier

Trempage haut de gamme
au chocolat belge

Boutique champêtre
Le Doux Mouton

433, 6^e Avenue
Saint-Georges Ouest (Québec)
(418) 228-4585



Coupon rabais 10%
Valable jusqu'au 1er octobre 2004

Boulangerie Artisanale
LA LEVÉE DU JOUR

Sur notre terrasse
ou à l'intérieur, savourez
un délicieux petit déjeuner
ou un repas sain et léger
à travers les odeurs de
notre fournil.

Dégustation gratuite de
pain de spécialité

Ouvert du mercredi au
dimanche inclusivement

21 ans
à vous offre ce
qu'il y a de meilleur

344, Principale, St-Vallier
(418) 884.2715

Charlevoix allie harmonieusement nature et culture

Le terroir montagnoux de Charlevoix bénéficie d'un micro-climat particulier. Les producteurs rivalisent d'audace et les produits de la région se retrouvent sur la plupart des grandes tables du Québec : agneau, veau, foie gras et fromages fins. Que l'on parle de Parcours gourmand ou Route des saveurs, ces artisans des délices d'une bonne table développent, produisent, transforment, appréhendent et mettent en valeur les produits du terroir charlevoisien.

Région entre une majestueuse chaîne de montagnes et le grand fleuve, Charlevoix est ornée d'attractions uniques et de paysages d'une beauté exceptionnelle. Forte d'une tradition d'accueil deux fois centenaire, elle est reconnue comme une destination gastronomique et touristique par excellence.

L'Association touristique régionale propose sept circuits axés sur des thématiques précises pour permettre à chacun d'y vivre une escapade champêtre à la mesure de ses attentes : les peintres, le patrimoine culturel, le patrimoine maritime, les artisans, les plus beaux paysages et panoramas, le patrimoine religieux et finalement, la Route des saveurs.



Paysage agricole de la région les Éboulements

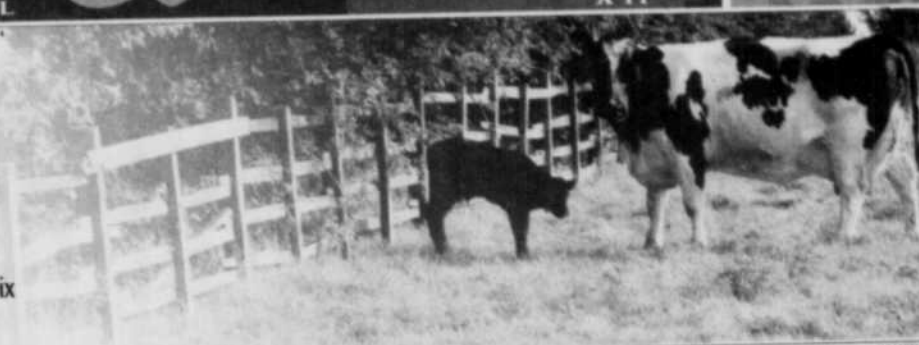
La réputation de Charlevoix n'est plus à faire sur le plan de l'agrotourisme et de la fine cuisine. Les producteurs régionaux apportent une touche particulière à leur façon de faire. Pour leur part, les hôteliers et aubergistes savent faire preuve de créativité pour se démarquer en accordant une grande attention aux mets qu'ils concoctent.

Environnement favorable aux escapades

Tous les éléments sont réunis dans cette région à la nature grandiose pour en faire un endroit idéal d'escapades champêtres. Plusieurs entreprises mettent des guides expérimentés à la disposition des visiteurs pour transformer une simple balade en expérience enrichissante et inoubliable.

Les amateurs d'art et de culture sont agréablement surpris par le nombre impressionnant d'ateliers d'artistes, galeries d'art et boutiques d'artisans. Charlevoix compte aussi plus d'une quarantaine d'auberges dont une quinzaine s'inscrivent dans le créneau haut de gamme, tout en offrant une ambiance plus intime, plus romantique et plus personnalisée.

Quelques-uns des incontournables : le Migneron de Charlevoix (Maison d'Affinage Maurice Dufour) meilleur fromage canadien en 2002; les cidres de la famille Pedneault à l'Île-aux-Coudres; le Centre d'art et le Centre d'exposition de Baie-Saint-Paul, le Musée de Charlevoix et la Papeterie Saint-Gilles.



20-21-22 Août 2004

LES FÊTES GOURMANDES DE DELISLE est un festival à vocation agroalimentaire. L'unicité de son concept et l'originalité des activités qui y sont proposées permettent aux visiteurs une expérience hors du commun. C'est le moment idéal pour découvrir de nombreux produits régionaux en se délectant d'une quinzaine de menus tous aussi originaux et alléchants les uns que les autres. Venez profiter de nos spectacles, notre mini-ferme et divers attraites liés à l'agroalimentaire. **information : 418-347-1414**



CIRCUIT 'DE LA TERRE... À LA TABLE'

Pour mettre tous vos sens en éveil

Visites de fermes exotiques et dégustation de produits du terroir

Halte touristique de Saint-Cœur-de-Marie à Alma
(418) 347-1414 ou 1-866-347-AGRO



Charlev^{ix}

Depuis plus de 200 ans, la région de Charlevoix est reconnue pour la richesse de ses produits ainsi que pour la qualité de ses tables.

Née d'une alliance entre producteurs agricoles et chefs cuisiniers de la région, La Table Agro-Touristique de Charlevoix travaille à mettre en valeur les produits du terroir charlevoisien.

Procurez-vous le dépliant du
Circuit de la Route des saveurs
au 1 800 667-2276



LA TABLE AGRO-TOURISTIQUE
DE CHARLEVOIX

CLD
de la MRC de Charlevoix
CENTRE LOCAL DE DÉVELOPPEMENT

CLD
DE LA MRC DE CHARLEVOIX-EST

20 LE DIMANCHE
JUIN

Escapades champêtres & dégustations gourmandes

LE SOLEIL

Cahier publicitaire



La Gaspésie, un paradis d'escapades savoureuses

La Gaspésie partage avec le Bas-Saint-Laurent, la Côte-Nord et les Îles de la Madeleine ce qu'on appelle le Québec maritime. Cet immense territoire, baigné par le fleuve, l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent, bénéficie d'une longue tradition d'accueil façonnée par l'omniprésence de la mer. Les gens vous y attendent à bras ouverts.

Renommée de longue date pour l'imposante beauté de ses paysages naturels, la Gaspésie attire des visiteurs du monde entier. Ses montagnes, sa mer et ses parcs en font un endroit de prédilection pour des escapades champêtres qui laissent en tête d'agréables souvenirs. Talentueux, créatifs, fascinants et chaleureux, les Gaspésiens séduisent inmanquablement leurs visiteurs avec leurs légendes, anecdotes et chansons.

L'agrotourisme constitue une façon géniale de découvrir la Gaspésie et ses habitants. Un grand nombre d'entreprises agricoles ouvrent grandes leurs portes. Ces artisans désirent vous faire vivre des activités diversifiées et partager avec vous un mode de vie captivant et enrichissant où l'amour du travail a toute sa valeur. Visitez

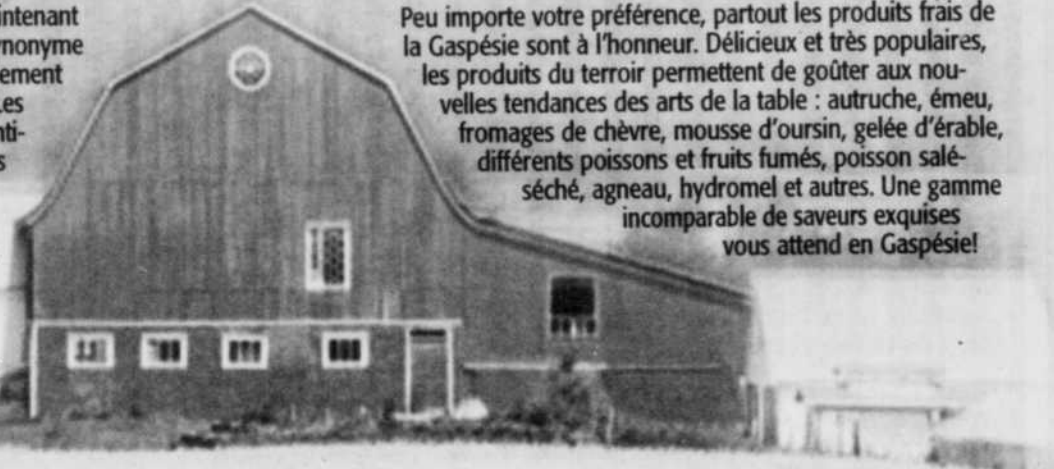
leurs fermes d'élevage et de culture, profitez de leur hébergement (pour certains), partez à l'aventure, parfois à cheval, et profitez-en pour goûter leurs produits du terroir.

Gaspésie gourmande

Le regroupement de producteurs connu auparavant sous l'appellation Le Bon goût frais de la Gaspésie se nomme maintenant Gaspésie gourmande, synonyme de qualité et d'émerveillement des papilles gustatives. Les membres du groupe continuent de promouvoir les produits du terroir comme les fruits, légumes, sirop d'érable, viandes, terrines et autres. Ils y ont ajouté les produits de la mer, autant ceux des fumoirs que des poissonneries.

Partez à la découverte des saveurs régionales chez les restaurateurs, aubergistes et hôteliers de la région. Les chefs vous feront découvrir, par leur créativité, les produits bioalimentaires régionaux. Rappelez-vous qu'en Gaspésie, les plaisirs de la table débutent souvent autour d'un plat de saumon, de mollusques ou de crustacés. Laissez leurs délicates saveurs éveiller votre goût pour les choses sublimes.

Peu importe votre préférence, partout les produits frais de la Gaspésie sont à l'honneur. Délicieux et très populaires, les produits du terroir permettent de goûter aux nouvelles tendances des arts de la table : autruche, émeu, fromages de chèvre, mousse d'oursin, gelée d'érable, différents poissons et fruits fumés, poisson salé-séché, agneau, hydromel et autres. Une gamme incomparable de saveurs exquises vous attend en Gaspésie!



Goûtez la Gaspésie !

Vivez une expérience unique dans une région où la beauté de la nature, la culture régionale et le monde des saveurs se côtoient dans une agréable harmonie.

Gaspésie Gourmande vous propose un circuit des plus savoureux : agrotourisme, marchés publics, tables champêtres, gîtes douillots, boutiques spécialisées... Plus de 80 bonnes adresses pour vous faire découvrir nos richesses gastronomiques.

Procurez-vous notre guide gastronomique dans tous les bureaux d'information touristique de la Gaspésie ou commandez-le au (418) 392-3170.

Bonnes découvertes gourmandes !

Gaspésie Gourmande

Mettez l'accent sur le goût !

ASSOCIATION GASTRONOMIQUE POUR LA PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX DE LA GASPÉSIE

