

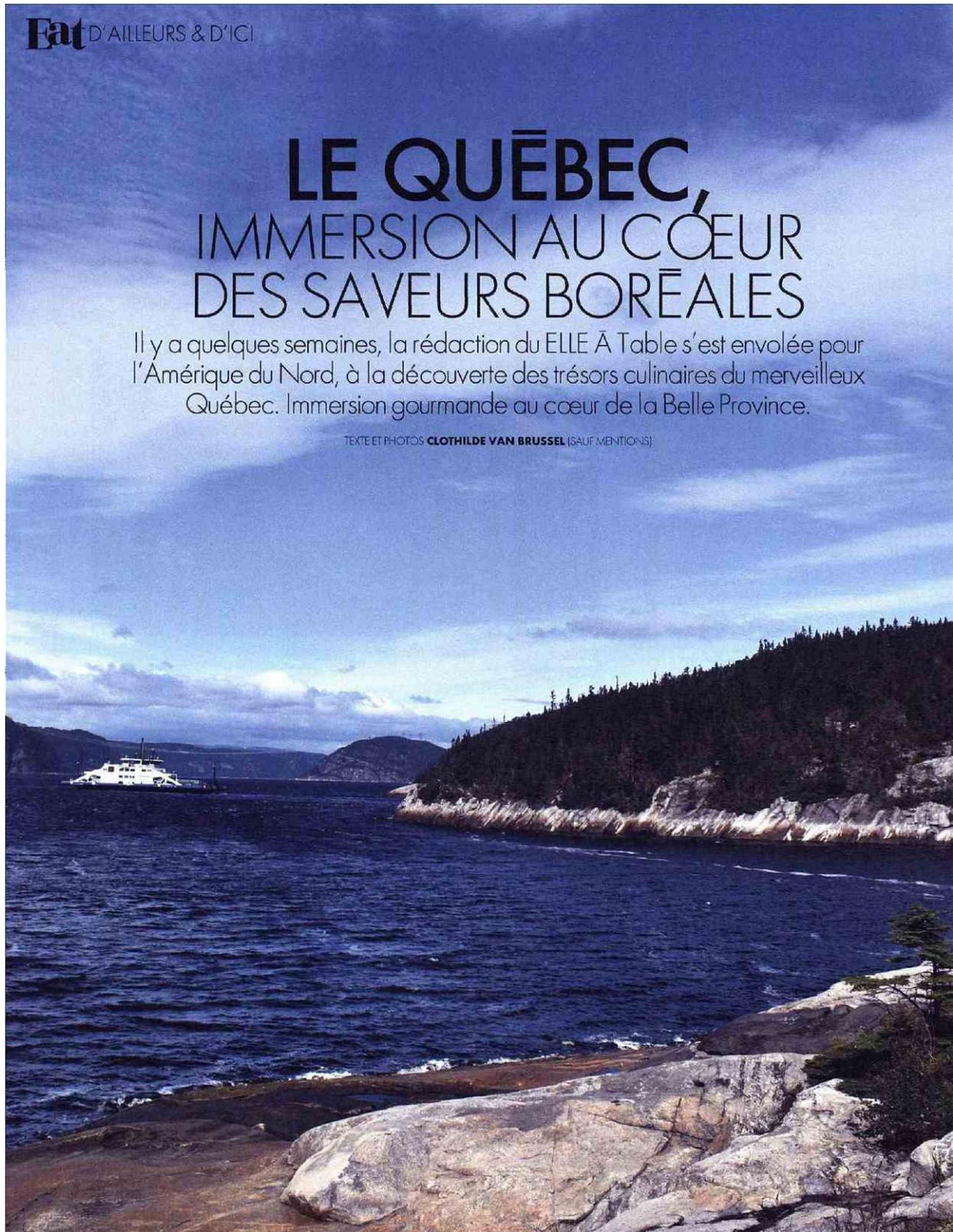


Eat D'AILLEURS & D'ICI

LE QUÉBEC, IMMERSION AU CŒUR DES SAVEURS BORÉALES

Il y a quelques semaines, la rédaction du ELLE À Table s'est envolée pour l'Amérique du Nord, à la découverte des trésors culinaires du merveilleux Québec. Immersion gourmande au cœur de la Belle Province.

TEXTE ET PHOTOS **CLOTHILDE VAN BRUSSEL** (SAUF MENTIONS)



« Je me souviens », telle est la devise du Québec, la « Belle Province » canadienne au passé si jeune mais tellement riche. Première colonie française d'Amérique du Nord, découverte par l'explorateur Jacques Cartier en 1534, cette province de l'est du Canada réputée pour sa culture unique est aujourd'hui devenue une destination incontournable. Terre de traditions, si chères aux yeux de ses habitants, elle est le théâtre d'une nature omniprésente, de villes vibrantes et de paysages à couper le souffle. Alors, lorsqu'on pose le pied en terre québécoise, on ne peut qu'adhérer à cette devise et... se souvenir. Se souvenir du majestueux fleuve Saint-Laurent. Se souvenir des mille et une routes et chemins empruntés, au fil de l'eau, des forêts, des villes et des villages qui ont tant de choses à faire vivre, à partager et à raconter. Se souvenir des émotions ressenties, des parfums humés et des saveurs goûtées. Mais surtout, se souvenir des personnes rencontrées : ces Québécois, si fiers de leur terre, de leurs origines et de leur culture. Connus pour leur extraordinaire joie de vivre, ils sont également pourvus d'un sens de l'accueil et de l'hospitalité sans pareil, faisant sans aucun doute partie de leur ADN. Ensemble, partons à la découverte des adresses, lieux et personnalités qui forment ce terroir, sa richesse et ses fabuleuses saveurs.

NOS ADRESSES À MONTRÉAL

LE PASSÉ COMPOSÉ

Bien connu des Montréalais, Le Passé Composé est le lieu idéal où prendre un délicieux petit déjeuner, lunch ou brunch français. Située dans le Village de Montréal, quartier vivant où il fait bon flâner et prendre le temps, l'adresse dispose d'un grand espace intérieur en plus d'une belle terrasse couverte. On s'y rend du mercredi au lundi pour déguster ses célèbres œufs pochés, bagels et autres pains dorés (au panko, un délice à se damner). Toujours servis en portions ultra-généreuses, ces spécialités sont à accompagner d'un café, smoothie ou même d'un cocktail.

1310 Boulevard de Maisonneuve Est,
Montréal (QC) H2L 2A5.

+1 514 524 6663. bistropassecompose.com



Eat D'AILLEURS & D'ICI

ST-VIATEUR BAGEL SHOP (6)

Si toutes les grandes métropoles comptent au moins une spécialité, il est certain que le bagel est à Montréal ce que les gaufres sont à Bruxelles. Mais attention, ce dernier n'a rien à voir avec son homologue new-yorkais, se révélant croustillant et doré. L'arrivée du bagel à Montréal remonte au début du 20^e siècle, lorsque ce nombreux juifs de Pologne et d'autres pays d'Europe de l'Est ont émigré en Amérique du Nord. Ouverte depuis 1957, la boulangerie St-Viateur Bagel Shop peut se targuer de préparer l'un des meilleurs bagels montréalais. Une véritable institution en ville, que les locaux se plaisent à déguster à toute heure de la journée, garni ou non de la célèbre association sour cream-saumon fumé.

158 Rue St-Viateur Ouest,
Montréal (QC) H2T 2L4.
+1 514 270 2972. stviateurbagel.com

FOXY RESTAURANT (5)

Adresse à la fois branchée et conviviale, le Foxy propose des plats raffinés cuisinés au grill ou au feu de bois. Installé dans le quartier anciennement ouvrier de Griffintown, ce restaurant moderne au décor chaleureux et intimiste mise sur des produits frais, locaux et de saison. Conçu par le chef Leigh Roper, le menu fait la part belle aux viandes et poissons québécois, toujours agrémentés d'une touche d'originalité. Ici, les plats sont proposés à partager et le lieu est propice aux longues soirées animées entre amis ou aux 'after'. On y déguste aussi de délicieux cocktails (et mocktails) soigneusement concoctés, ainsi qu'une belle sélection de vins nature et d'importation privée.

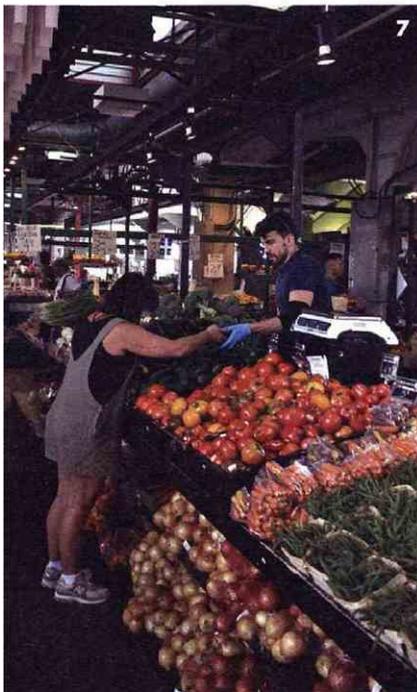
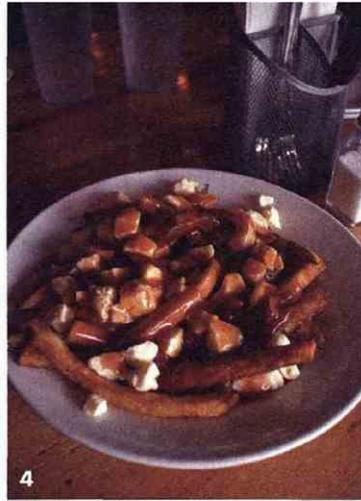
1638 Rue Notre-Dame Ouest,
Montréal (QC) H3J 1M1.
+1 514 925 7007. foxy.restaurant

MARCHÉ JEAN-TALON (1, 3 & 6)

C'est en plein cœur de l'effervescence de la Petite Italie que se trouve ce célèbre marché familial, réputé pour être l'un des plus vieux marchés publics de Montréal mais aussi l'un des plus grands d'Amérique du Nord. Été comme hiver, ce marché inauguré en mai 1933 rassemble de nombreux producteurs, artisans et restaurateurs venus de divers horizons. On y déambule, on y flâne et on s'y installe aussi, pour déguster de généreux et bons produits saisonniers et frais du jour, le tout dans une ambiance digne de la chaleur de vivre des habitants de Montréal, et du Québec en général.

7070 Avenue Henri-Julien,
Montréal (QC) H2S 3S3.
📱 @marchejeantalton





OÙ DORMIR ?

HÔTEL LE GERMAIN MONTRÉAL (8)

Avec sa façade habillée d'une immense fresque murale signée par l'artiste canadienne Michelle Hoogveld, cet hôtel-boutique à l'atmosphère chic et intime ne peut assurément pas passer inaperçu. Érigé en plein centre-ville, à deux pas de la rue Sainte-Catherine et ses quelques 1.200 commerces, cet hôtel entouré de hauts gratte-ciel a des allures de loft new-yorkais. Décors haut de gamme et accessoires design donnent le ton. Son restaurant, Le Boulevardier, invite à vivre une expérience gastronomique inspirée des brasseries françaises, ponctuée de produits frais et locaux, de vins d'influence française et de classiques de la mixologie réinventés avec originalité.

2050 Rue Mansfield, Montréal (QC) H3A 1Y9.
+1 877 333 2050. germainhotels.com.

QUOI D'AUTRE ?

- Le Vieux-Port de Montréal pour ses boutiques, restaurants et nombreuses activités tout au long de l'année. (2)
- Le quartier du Mile End pour son côté cosmopolite et multiculturel, ses petits cafés et nombreux commerces de bouche où l'on peut notamment déguster la fameuse poutine. (4)



Eat D'AILLEURS & D'ICI

NOS ADRESSES À CHARLEVOIX

HYDROMEL CHARLEVOIX (2)

Il faut sillonner l'une des rues les plus charmantes de Baie-Saint-Paul pour tomber nez à nez avec cette entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de vins et de spiritueux à base de miel. Elaborés dans le plus grand respect des abeilles et de l'environnement, ces produits issus à 100 % du terroir charlevoisien sont préparés à partir de différents miels produits dans ses propres ruches. Organisant des dégustations et des visites, Hydromel Charlevoix est fier de ses nectars certifiés « de l'abeille à la bouteille ».

49 Rue St Jean Baptiste,
Baie-Saint-Paul (QC) G3Z 1M3.
+ 1 418 240 0488. hydromelcharlevoix.com

FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX (3 & 10)

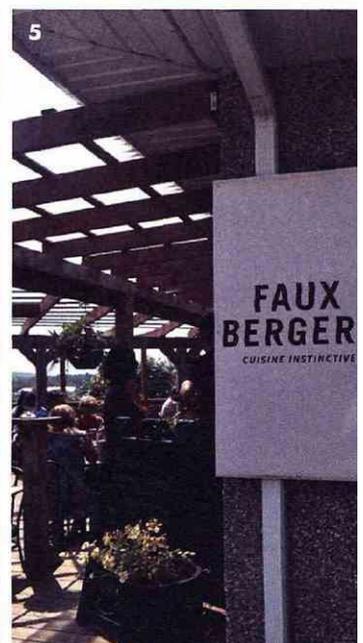
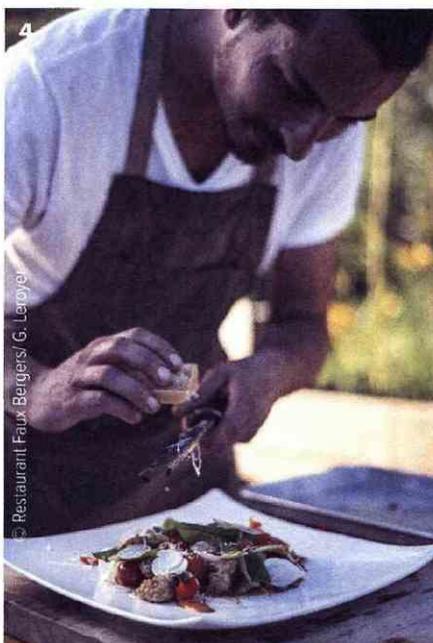
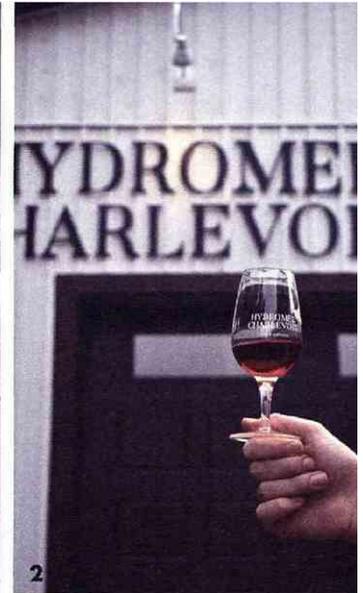
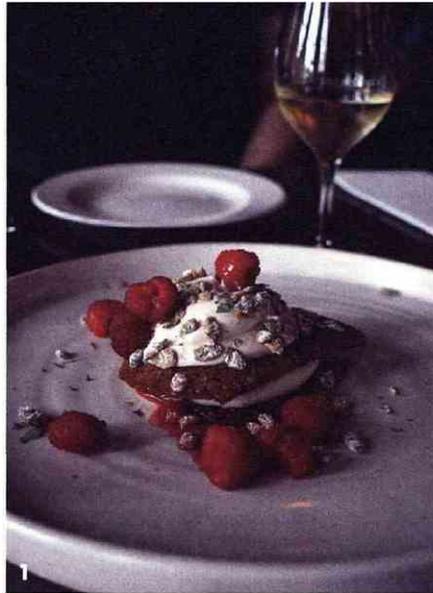
Les débuts de cette entreprise familiale remontent à 1994, lorsque les parents de Madeleine Dufour décident de démarrer leur propre production artisanale de fromages. Aujourd'hui associée à son frère, Madeleine poursuit l'œuvre de ses parents à travers la production de fromages artisanaux, vins biologiques et distillats fabriqués à partir de lactosérum. Embrassant l'ambition d'une production la plus éco-responsable possible, cette démarche consiste à récupérer le petit lait et à le fermenter pour créer des spiritueux. Associée depuis 2017 au restaurant Faux Bergers, l'entreprise propose ses produits à la vente au sein de sa propre petite boutique.

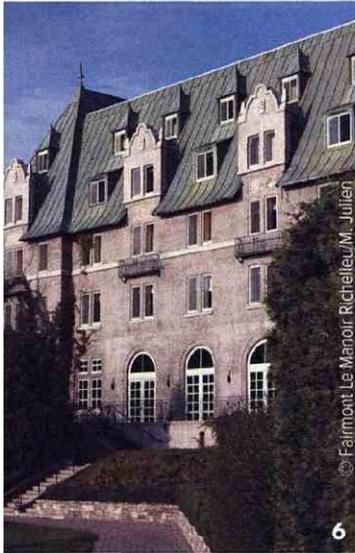
1339 Boulevard Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul (QC) G3Z 2X6.
famillemigneron.com

FAUX BERGERS (1, 4 & 5)

Voisin de la boutique de la Famille Migneron, le restaurant Faux Bergers a de quoi surprendre. En cause ? Son concept pour le moins original. Situé dans la vallée de la rivière du Gouffre, au beau milieu d'un domaine agricole, l'adresse ouverte depuis 2017 adopte sa propre philosophie, celle du locavorisme. Autrement dit, célébrer son terroir et mettre à l'honneur ses producteurs en mangeant local. Faire preuve de bon sens, tout simplement. Basé sur le concept de cuisine instinctive, le restaurant propose chaque jour un seul et unique menu (5 services le midi, 7 services le soir) élaboré à partir des ingrédients et produits que les chefs Sylvain Dervieux et Emile Tremblay ont dans leur panier. Une expérience gastronomique unique en son genre.

1339 Boulevard Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul (QC) G3Z 2X6.
fauxbergers.com





© Fairmont Le Manoir Richelieu / M. Julien

6



© Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix

7

OÙ DORMIR ?

HÔTEL & SPA LE GERMAIN CHARLEVOIX (7 & 9)

Adoré des familles, cet hôtel construit juste à côté des rails du Train de Charlevoix s'avère être l'endroit idéal où vivre une escapade entre fleuve et montagnes. Equipé de plusieurs restaurants, d'une piscine chauffée et d'un spa, l'hôtel dispose aussi de ses propres jardins et d'une ferme abritant des animaux, notamment des vaches Highland.

50 Rue de la Ferme,
Baie-Saint-Paul (QC) G3Z 0G2.
+1 844 240 4700. germainhotels.com

FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU & CASINO (6)

Réputé dans la région, cet hôtel de villégiature abrite 405 chambres et suites luxueuses. Son parcours de golf, ses piscines et jacuzzis intérieurs et extérieurs (chauffés), son Centre de Mieux-Être et sa panoplie d'activités proposées font du Fairmont Le Manoir Richelieu une halte idéale pour les visiteurs en quête d'une expérience hôtelière et touristique des plus complètes.

181 Rue Richelieu, La Malbaie (QC) G5A 1X7.
+1 418 665 3703. fairmont-manoir-richelieu.com

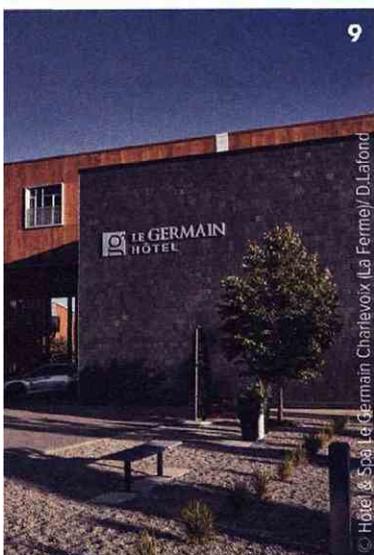
QUOI D'AUTRE ?

- Truffe Charlevoix, la petite entreprise de Chantal Carrier, située à La Malbaie, où elle crée ses propres produits à base de truffes.
- Bistro-Auberge Chez Truchon, pour sa cuisine goûteuse élaborée à partir de produits frais et locaux et son ambiance « à la française ». (8)



© Bistro-Auberge Chez Truchon / A. Ouellet

8



© Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix (La Ferme) / D. Lafond

9



© Famille Migneron / C'est beau studio

10

Eat D'AILLEURS & D'ICI

NOS ADRESSES EN QUÉBEC MARITIME

LA GALOÛINE AUBERGE & RESTAURANT (1, 4 & 8)

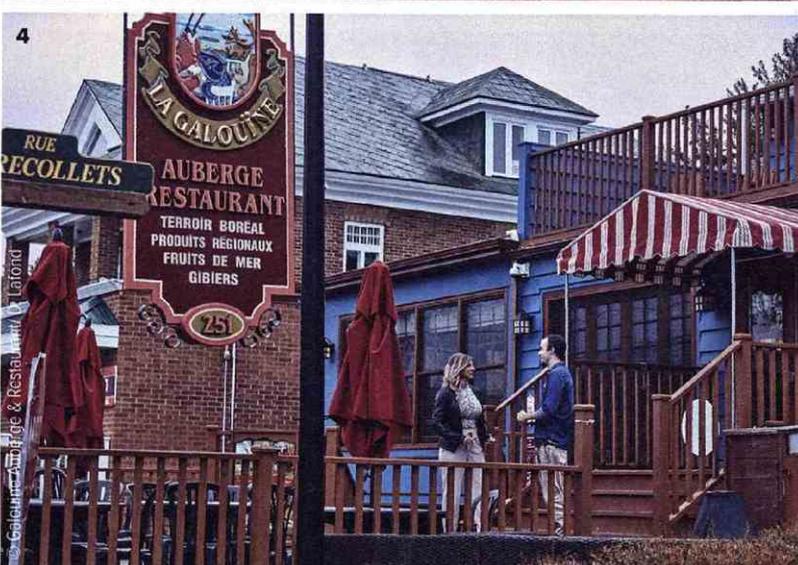
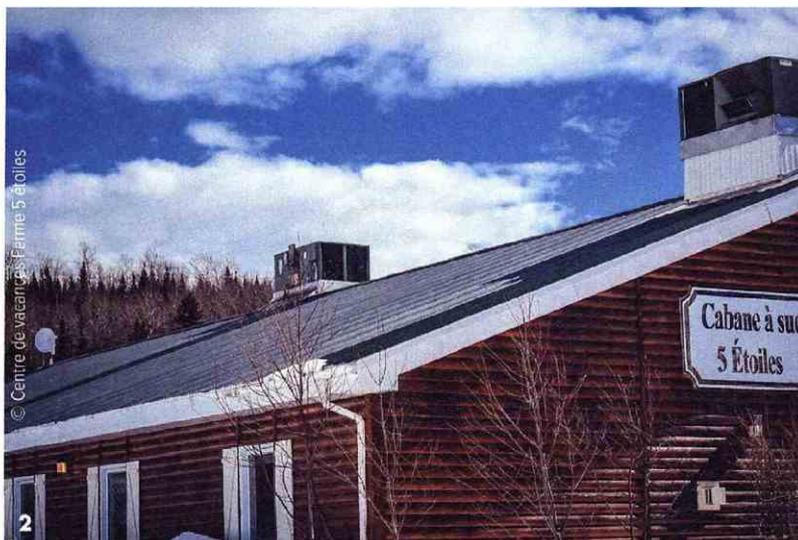
Martin Buisson, chef autochtone, nous ouvre les portes de son établissement bien connu à Tadoussac. Halte obligatoire pour les gens de passage dans le village, le restaurant propose une cuisine terroir et diverses spécialités de viandes et de poissons locaux. Autodidacte, le Tadoussacien fait preuve de créativité et d'originalité en s'inspirant des produits et saveurs de la forêt boréale. Le lieu dispose également de chambres où s'installer le temps d'un séjour.

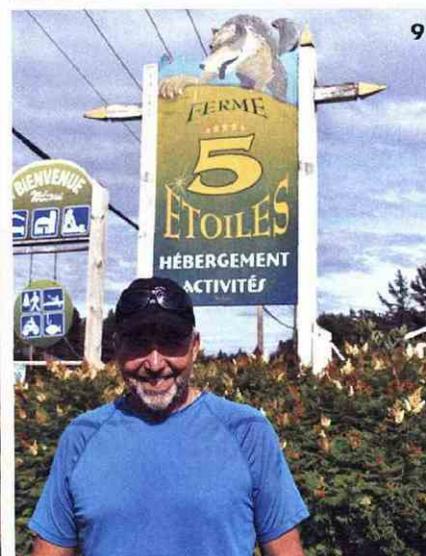
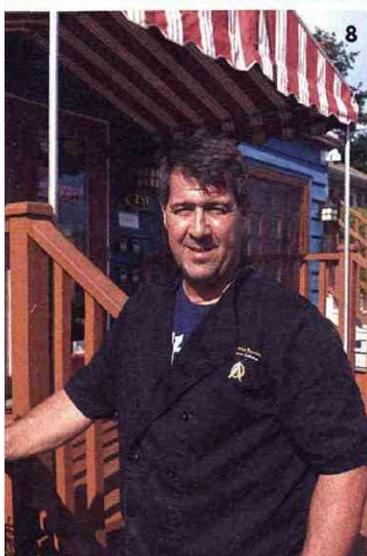
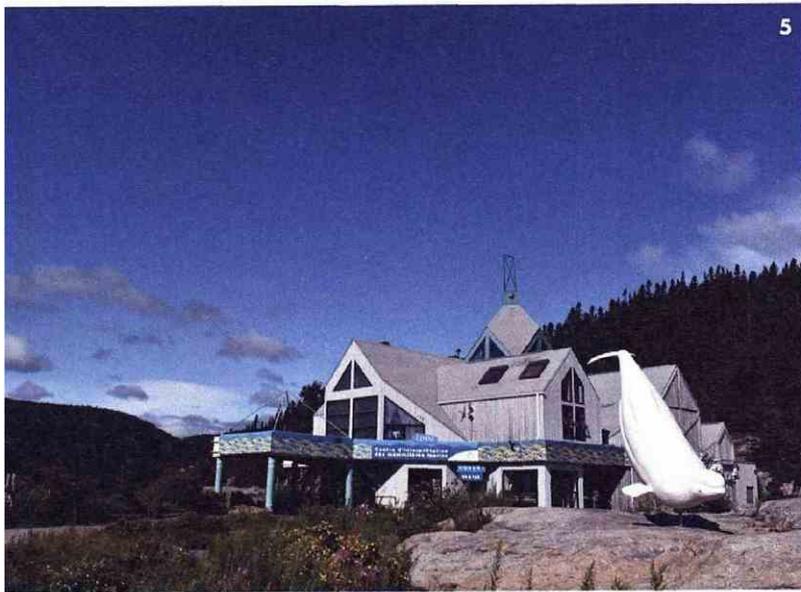
251 Rue des Pionniers, Tadoussac (QC) G0T 2A0.
+1 418 235 4380. lagalouine.com

FERME 5 ÉTOILES (2, 3 & 9)

Évoluant au bord du Fjord du Saguenay, cette entreprise familiale agro-récréotouristique arbore des allures de petit coin de paradis. Construite au cœur d'une nature préservée, la Ferme 5 Étoiles dispose d'hébergements variés où il fait bon de réserver lors d'un court ou long séjour dans la région. Mais le haut lieu de ce centre de vacances, en plus de son refuge d'animaux, c'est sans doute sa cabane à sucre où chaque année, des litres de précieux sirop d'érable sont fabriqués. Ici, c'est Jimmy Deschênes, fils de la famille propriétaire, qui est aux commandes. Proposant une multitude d'activités à l'année, la Ferme 5 Étoiles est également prisée des Québécois lors du temps des sucres, période de l'année à laquelle le sirop d'érable est roi.

465 Route 172 Nord, Sacré-Coeur (QC) G0T 1Y0.
+1 877 236 4551. ferme5etoiles.com





OÙ DORMIR ?

HÔTEL TADOUSSAC (10)

Séjourner à l'Hôtel Tadoussac, c'est comme se retrouver d'un coup plongé dans une autre époque. Construit en 1864, l'établissement jouit d'une vue spectaculaire sur la baie de Tadoussac, étant établi à quelques minutes seulement du village historique. Débordant d'un charme d'un autre temps, cet hôtel est le lieu parfait où séjourner en famille pour un week-end... Ou plus si affinités.

165 Rue Bord de l'Eau, Tadoussac, QC G0T 2A0.
+1 418 235 4421. hoteltadoussac.com

QUOI D'AUTRE ?

- Herbamiel, où Marie-Pierre Fortier, passionnée de miel et de propolis, fabrique ses propres produits de la ruche, allant des pots de miel aux cosmétiques. (6 & 7)
- Le Centre d'Interprétation des Mammifères Marins, où en apprendre plus sur les baleines et autres animaux marins peuplant les eaux du Saint-Laurent. (5)

PRÉPARER SON SÉJOUR

S'Y RENDRE

Il est plutôt simple de se rendre au Québec. La compagnie Air Canada propose toute l'année des vols pour Montréal et Québec depuis les aéroports de Bruxelles-National, Paris-Charles-de-Gaulle ou encore Amsterdam-Schipol. Avant de partir, il est obligatoire d'effectuer une demande d'AVE (autorisation de voyage électronique), document nécessaire aux voyageurs pour pouvoir entrer sur le sol canadien.

SUR PLACE

Si les grandes villes s'avèrent très accessibles en transports en commun, l'idéal pour visiter le Québec est de louer une voiture. Plusieurs compagnies, telles qu'Enterprise, disposent de comptoirs de location en ville et dans les aéroports.

Plus d'infos sur la destination : bonjourquebec.com

