

Le petit TASTET

Parcours gourmands au Québec





Bonjour l'évasion et la découverte !

Au Québec, les itinéraires touristiques intéressants ne manquent pas. Riches de leurs paysages uniques ainsi que de leurs attractions culturelles, historiques et, bien sûr, gastronomiques, les différentes régions touristiques de la province exercent un charme certain. C'est dans cette optique que Tastet, en collaboration avec Bonjour Québec, propose une série d'itinéraires dans deux régions gourmandes de la province, Charlevoix et Laval. Parce que la nourriture peut faire voyager... littéralement.

Ce guide contient nos suggestions d'adresses où vous restaurer ainsi que quelques points d'étape où vous distraire. On propose également quelques endroits par où passer pour se reposer pendant vos séjours dans ces belles régions.

Puisque les temps actuels sont quelque peu incertains, une petite mise en garde est de rigueur. Avant de vous rendre à l'une des adresses proposées, nous vous recommandons de vérifier les horaires et services offerts en ligne ou par téléphone.

p.5 **Bonjour Charlevoix**

La région de **Charlevoix** est bien connue des Québécoises et des Québécois, mais elle jouit également d'une excellente réputation à l'international. La nature y jouit encore de tous ses droits, pour le plus grand plaisir des amateurs de plein air. Été comme hiver, **le Massif de Charlevoix** est une destination incontournable pour les gens qui séjournent dans la région. En plus de son attrait côté nature, on trouve dans Charlevoix plusieurs excellentes adresses où se restaurer et se reposer entre deux randonnées. Que ce soit dans l'ambiance pittoresque et relaxante de Baie-Saint-Paul ou de La Malbaie, les locaux se font un plaisir de faire découvrir leur région aux visiteurs qui, partout, sont traités aux petits oignons. Autant d'excellentes raisons de planifier un séjour dans leur coin.

p.11 **Bonjour Laval**

Laval est la troisième ville la plus peuplée de la province et, par le fait même, un carrefour multiculturel important. Une riche histoire entoure le développement de certains quartiers, comme le Vieux Sainte-Rose, où il fait bon se promener en toute saison. On y trouve de magnifiques bâtiments patrimoniaux, le tout aux abords de la rivière des Mille Îles. Lorsque l'on s'éloigne du centre-ville, on constate la présence de terres agricoles, où l'on trouve les produits sur les étals des marchés au printemps, en été et en automne. Ces endroits plus paisibles sont également très appréciés des cyclistes qui y retrouvent le calme de la campagne dans la ville. Laval regroupe également une multitude de bons restaurants qui témoignent de la grande diversité de l'offre gastronomique du Québec. La région n'a rien à envier à sa voisine, Montréal, lorsqu'il est question de trouver un endroit où s'installer pour profiter d'un bon repas. Bref, il n'y a pas de quoi s'ennuyer lorsque l'on est de passage à Laval !

p.17 **À la découverte des spiritueux québécois**

En plus des découvertes gourmandes dans Charlevoix et Laval, nos suggestions de spiritueux québécois à découvrir permettent d'élargir notre vision d'autres régions où des artisans mettent leur savoir-faire de l'avant pour donner vie aux produits du terroir d'ici.



Parcours gourmand dans Charlevoix

Se retrouver dans Charlevoix c'est, à chaque fois, redécouvrir l'une des plus belles régions de la province. À l'émerveillement face aux paysages somptueux et à la richesse incroyable de la nature environnante, viennent s'ajouter des haltes gourmandes tenues par des gens passionnés et amoureux de leur région et de ses produits. Forcément, les voyageurs de passage ici s'enthousiasment à leur tour. Nous vous proposons cet autre parcours distrayant et gourmand dont vous reviendrez transformés et énergisés.

Bonne route et excellent appétit !



Hôtels

Pour une vue imprenable et une expérience “de la ferme à la table” :

L’Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix

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

Pour un endroit charmant et très gourmand :

Auberge des 3 Canards

115, côte Bellevue, La Malbaie
418-665-3761

Pour se faire plaisir :

Hôtel Fairmont Le Manoir Richelieu

181, rue Richelieu, La Malbaie
418-665-3703

Jour 1

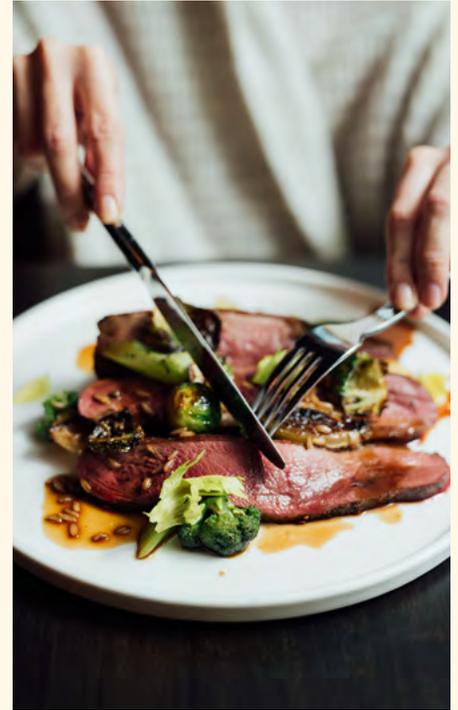
En route donc pour quatre belles journées de découvertes gourmandes ! Et puisque route rime avec casse-croûte, pour un repas sur le pouce et une poutine réconfortante, on vous recommande un arrêt chez Le Petit Régal. On trouve aussi à cette adresse des petits-déjeuners copieux et des brunchs assez solides pour nous insuffler l'enthousiasme de rigueur pendant quatre jours. On peut aussi savourer au **Saint-Pub**, en plein centre du village de Baie-Saint-Paul, une excellente poutine préparée avec les meilleurs ingrédients locaux : pommes de terre de la ferme voisine, fromage en grains de Charlevoix et sauce au sirop d'érable ou à la bière de la maison.

En vous promenant dans Baie-Saint-Paul, vous pourriez vouloir pousser la porte de l'épicerie fine **Al Dente**, ne serait-ce que pour voir si vous pouvez résister à certaines tentations gourmandes, terrines maison, saucisses artisanales du Moulin à saucisses de Baie-Saint-Paul ou fromages locaux. Bonne chance par contre si vous tentez de résister à sa fameuse tarte chocolat, framboises et bleuets.

Pour le souper, vous avez le choix entre deux maisons aux noms animaliers, loup ou mouton ; dans les deux cas, la table est excellente. Toutes deux très portées sur les produits locaux — la première, **La Louve, Buvette gentille** et la seconde, **Le Mouton Noir** — elles préparent sérieusement des assiettes divertissantes et suffisamment digestes pour vous garantir un sommeil léger. À noter que **Faux Bergers**, le restaurant cadet de La Louve se trouve non loin de là, sur les pâturages de la fromagerie **Famille Mignerone de Charlevoix**, et propose également l'une des meilleures tables de la région.



Le Petit Régal



Mouton Noir



La Louve, Buvette gentille



La Louve, Buvette gentille



Ah la Vache !

Jour 3

Au réveil, c'est le départ en direction de La Malbaie ; cette ville au paysage bucolique marqué par le fleuve Saint-Laurent est le berceau de la villégiature au Canada. Un premier arrêt tout indiqué à La Malbaie est la boulangerie **Pains d'exclamation !**. Elle propose plusieurs tentations — croissants, viennoiseries, déjeuners traditionnels et cafés de spécialité — devant lesquelles vous vous exclamerez sans doute. Vous pourrez aussi y récupérer de quoi vous sustenter pour votre prochaine aventure tels que salades repas, sandwichs, quiches et même des pizzaguettes, un délicieux croisement entre une pizza et une baguette garnie. Et si jamais vous vouliez vous faire plaisir, non loin de là, l'auberge et bistro **Chez Truchon** propose l'un des meilleurs brunchs de la région.

En après-midi, quelques activités variées : vous voulez profiter du grand air ? **Le centre de plein air Les Sources Joyeuses** offre aussi des kilomètres de pistes de randonnée aux beaux jours et de raquette ou de ski de fond en hiver. Et si vous vous sentez plus aventurier, on vous propose d'essayer la **Via Ferrata de Projet Vertical**, un parcours aménagé le long de la paroi que surplombe le Fairmont Manoir Richelieu. Plus de 500 mètres dans un paysage à couper le souffle en admirant la majesté du fleuve Saint-Laurent.

Si vous vous sentez moins sportif ou simplement plus curieux des délices embouteillés, une visite de la **Distillerie Menaud** s'impose ; vous y découvrirez comment ces passionnés préparent des boissons étonnantes, infusions sauvages et salines, bière sulette à base de salicorne (cueillie sur les berges de l'Isle-aux-Coudres voisine), liqueur de rhubarbe et de gingembre biologique, liqueur de gin à la camerise et autres savoureuses surprises liquides.

Jour 2

Après cette nuit réparatrice sur les rives du Saint-Laurent, un petit-déjeuner s'impose et la boulangerie **À Chacun son Pain** possède tout ce qu'il vous faut. Si vous voulez flâner, il y a sur place de quoi vous combler et vous pourrez également y trouver de quoi emporter pour grignoter sur la route, le choix étant tout aussi appétissant.

La nature est si belle ici qu'il faut absolument sortir pour l'admirer.. Dans le secteur Saint-Tite-des-Caps, le **Sentier des Caps de Charlevoix** vous offrira de quoi passer une journée de plein air mémorable ; à l'année longue et selon la saison, époustouflantes randonnées ou raquette et ski de fond. En hiver seulement, le secteur du Massif de Charlevoix permet de vous dépenser en raquette ou ski de fond.

À votre retour à Baie-Saint-Paul, le ventre bien creux, deux maisons sauront vous rassasier comme il se doit avec de succulents plats : chez **Ah la Vache !**, chaleureux petit restaurant d'inspiration suisse, vous apporterez votre boisson pour accompagner fondues et raclettes. Deuxième option : **Le Diapason**, un petit bistro sympathique qui offre une cuisine mettant de l'avant les produits locaux ainsi que, si vous cherchez un peu de dépaysement dans vos assiettes, quelques spécialités...alsaciennes.



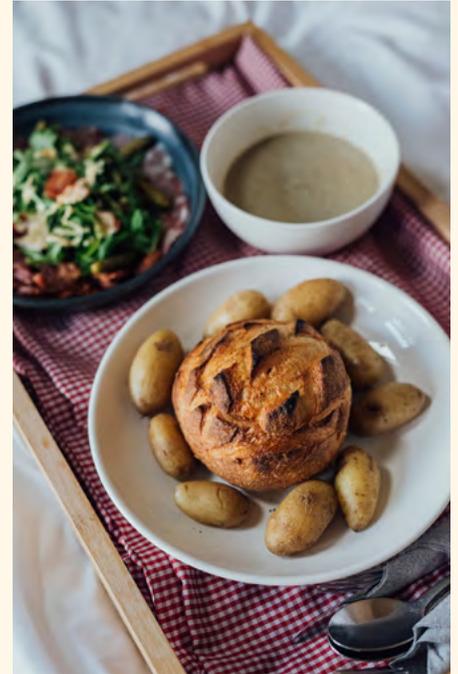
Chez Truchon



Pains d'exclamation !



Charlevoix



L'Hôtel & Spa Le Germain

Jour 4

Pour la quatrième journée en territoire charlevoisien, on vous propose de profiter une dernière fois des délices de son terroir et de son paysage à couper le souffle au restaurant **Les Labours** de l'Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix qui recommencera à offrir les brunchs et les lunchs à la mi-décembre. Le restaurant, l'un des meilleurs de la région, a une approche "de la ferme à la table" et propose des plats succulents qui mettent savamment en valeur les produits de son potager et de la région.

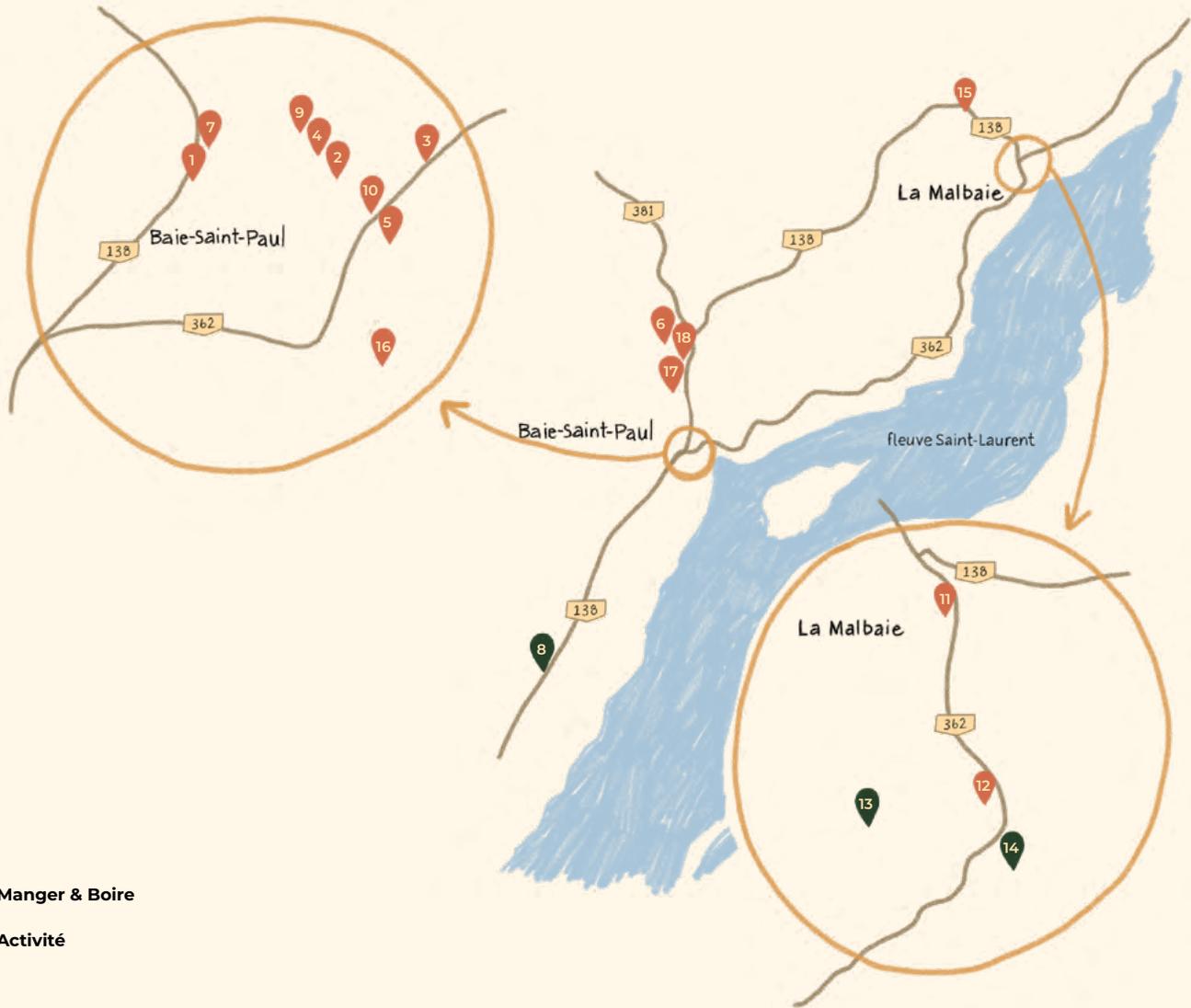
Et sur la route du retour, pourquoi ne pas faire le plein des meilleurs produits de la région pour ramener un petit peu de Charlevoix chez soi. Vous pourriez par exemple faire le plein d'excellents fromages de la région à la **Laiterie Charlevoix** et à la Fromagerie Famille Migneron. À cette dernière adresse, découvrez aussi les produits du Charlevoyou, un vignoble et une distillerie agricole familiale qui propose des vins, spiritueux et eaux-de-vie artisanales. Leurs spiritueux sont produits selon une démarche d'économie circulaire. Le Charlevoyou distille le petit-lait récupéré de la production des fromages, c'est la première et la seule fromagerie canadienne à utiliser ce procédé.



Laiterie Charlevoix



Laiterie Charlevoix



Manger & Boire

Activité

1 Le Petit régal
998, boul. Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul
418-435-5655

2 Le Saint-Pub
2, rue Racine,
Baie-Saint-Paul
418-240-2332

3 Al Dente
30, rue Leclerc,
Baie-Saint-Paul
418-435-6695

4 La Louve, Buvette gentille
73, rue Saint-Jean-Baptiste,
Baie-Saint-Paul
418-219-8427

5 Le Mouton Noir
43, rue Sainte-Anne,
Baie-Saint-Paul
418-240-3030

6 Faux Bergers
1339, boul. Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul
418-609-3025

7 À Chacun son Pain
1006, boul. Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul
418-760-8777

8 Sentier des Caps de Charlevoix
2, rue Leclerc,
Saint-Tite-des-Caps
418-823-1117

9 Ah la Vache !
124, rue Saint Jean Baptiste,
Baie-Saint-Paul
418-760-8383

10 Le Diapason
1, rue-Sainte Anne,
Baie-Saint-Paul
418-435-2929

11 Pains d'exclamation !
398, rue Saint Étienne,
La Malbaie
418-665-4000

12 Chez Truchon
1065, rue Richelieu,
La Malbaie
418-665-4622

**13 Centre de plein air
Les Sources Joyeuses**
141, rang Sainte Madeleine,
La Malbaie
418-665-4858

14 Via Ferrata Projet Vertical
181, rue Richelieu,
La Malbaie
418-997-8368

15 Distillerie Menaud
1, rue de la Rivière,
Clermont
info@menaud.ca

16 Les Labours
50, rue de la Ferme,
Baie-Saint-Paul
1-844-240-4700

17 Laiterie Charlevoix
1167, boul. Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul
418-435-2184

18 Famille Migneron de Charlevoix
1339, boul. Monseigneur de Laval,
Baie-Saint-Paul
418-435-5692



Parcours gourmand à Laval

Pour ce parcours distrayant et gourmand dans cette ville effervescente, nous avons sélectionné pour vous une quinzaine d'étapes et trois lieux de repos où vous pourrez vous détendre, découvrir des tables savoureuses et reprendre des forces pour vos explorations à venir. Nous vous proposons également toutes sortes d'activités, de la raquette à la visite de vignobles, pour ponctuer ce parcours et vous permettre de mieux profiter des magnifiques adresses de la région.



Les Menus-Plaisirs Restaurant-Auberge © Tourisme Laval

Hôtels/Hébergement

Si vous avez besoin d'un endroit où vous reposer lors de votre escapade lavalloise, voici trois établissements que nous avons sélectionnés et où nous sommes assurés que vous trouverez lits douilletts et confort tranquille. Profitez-en.

Le tout nouveau :

Grand Hôtel TIMES de Laval

1700, rue Jeanne-Mance, Laval
450-639-5000

La charmante auberge rustique :

Les Menus-Plaisirs Restaurant-Auberge

244, boulevard Sainte-Rose, Laval
450-625-0976

Le classique :

Sheraton Laval

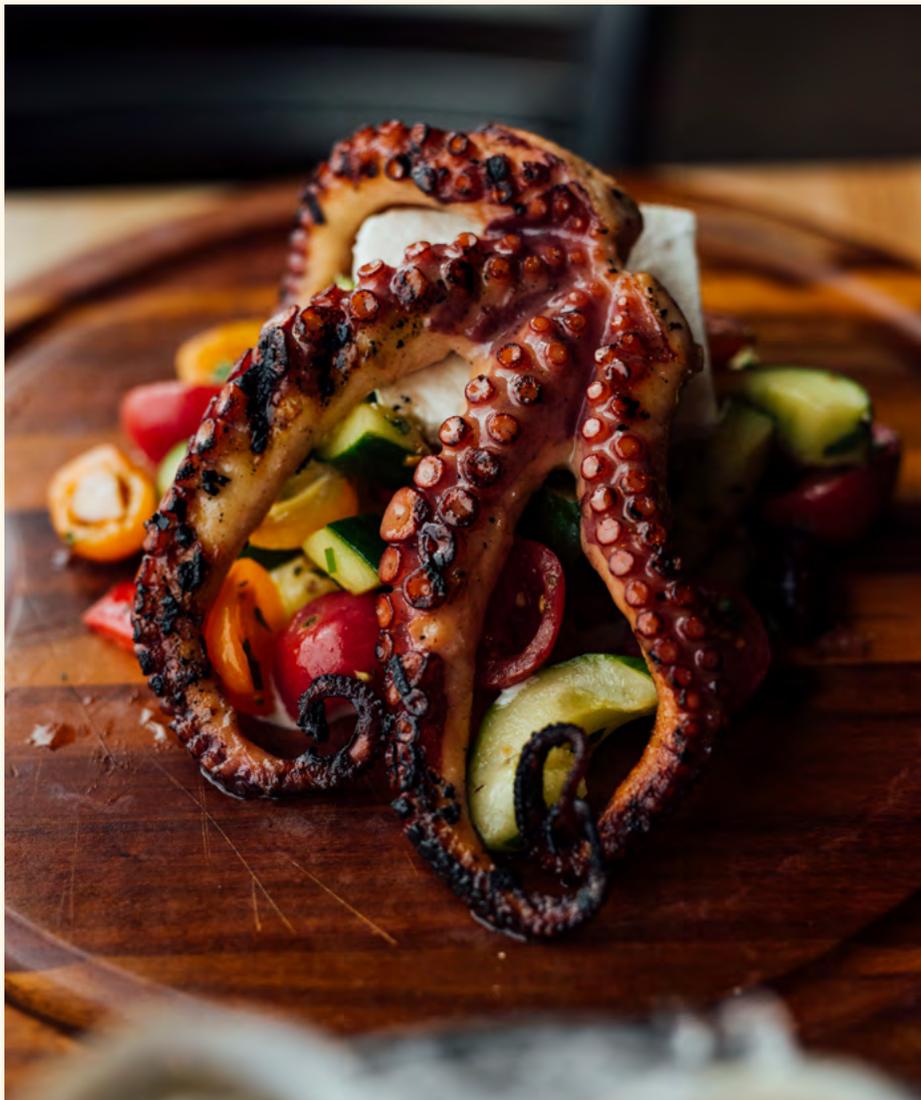
2440, autoroute des Laurentides, Laval
450-687-2440

Jour 1

À Laval comme ailleurs dans le monde, une journée réussie commence par un petit-déjeuner ou un brunch de qualité. C'est exactement ce que vous trouverez à **La Bête à Pain**, la belle boulangerie du chef Marc-André Royal. Pains et viennoiseries, bien entendu, mais également de délicieux sandwichs et des plats plus consistants pour un brunch généreux.

En après-midi, une promenade dans le Marché 440 vous permettra de constater que sur les bords de la 440 aussi, gourmandes et gourmands sont bien servi.e.s; le **Marché 440** est l'endroit idéal pour faire provision des meilleurs produits pour cuisiner un superbe repas ou afin de se procurer plein de bonnes victuailles à déposer sur la table. Vous trouverez certainement votre bonheur dans la vingtaine de commerces qui réunit poissonnerie, fromagerie, pâtisserie, fruiterie et autres régals. Une belle atmosphère sympathique est toujours au rendez-vous où les nouveaux venus sont aussi bien traités que les nombreux habitués.

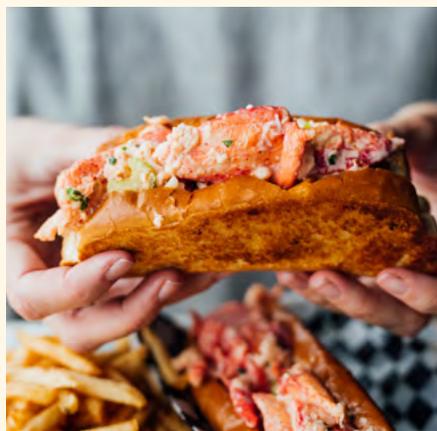
Pour le souper, on a sélectionné trois possibilités : si vous avez une irrésistible envie de poisson ou de fruits de mer, le restaurant **Lucille's** est là pour vous ; quelque chose de plus carné ? Bœuf, porc ou carrément canard ? **Oregon - Bar à vin** est tout indiqué, on y trouve également une sélection de vins nature très soignée ; enfin, si vous cherchez une belle maison de campagne à l'ambiance chaleureuse et où la cuisine se démarque, **Le Mitoyen** vous comblera. Ouvert depuis 1977, l'établissement du chef propriétaire Richard Bastien et de son fils, Jérémie, est une institution à Laval.



Restaurant Lucille's



Oregon - Bar à vin



Restaurant Lucille's

Jour 2

Pour bien lancer cette deuxième journée de découvertes : le **Café Ricardo**. Si, comme nous, vous êtes fans de ce que propose Ricardo dans les assiettes, vous serez gâtés ici aussi.

À midi, petite halte de route décontractée Chez Gérard ? Fondé dans les années 70, ce casse-croûte au look rétro est une véritable institution du hot-dog à Laval, certains diront le meilleur au Québec. Avec un menu relativement court — hot-dogs et une excellente poutine — cette maison propose des plats réalisés dans les règles de l'art.

En après-midi, rendez-vous à l'un des **six bois de Laval** pour pratiquer la randonnée pédestre, respirer le grand air et digérer toutes ces bonnes choses ; exactement ce que nous cherchions pour combattre les effets de l'abus de chocolatinnes et autres gourmandises du déjeuner et du dîner. Si le cœur vous en dit, il est également possible en saison de faire du ski de fond au Coureurs de boisés. En complément de toutes ces activités physiques, peut-être voudrez-vous vous rendre au **Château Taillefer Lafon** pour une visite-dégustation avec explications données par les vignerons.

Pour clore cette seconde journée d'escapades, pourquoi pas un apéro prolongé chez **Les Insulaires Microbrasseurs** où vous trouverez de délicieuses bières maison en fût, une ambiance décontractée et un menu bistro inspiré par les produits maltés de la maison. Si vous avez envie de quelque chose de plus chic et festif, le restaurant italien **Gatto Matto** saura vous combler.



La Bête à Pain



Le Boating Club



Les Insulaires Microbrasseurs



Le Boating Club

Jour 3

Après une bonne nuit de repos, pour entamer avec énergie cette troisième journée, un brunch pour lequel vous avez le choix entre deux formules : pour les fans d'œufs-bacon, un déjeuner classique chez le Déjeuner Cosmopolitain et pour les palais plus fins, un déjeuner dans la pure tradition bretonne avec des crêpes fines, fines, fines chez **L'Antre-Nous**, crêperie bretonne.

Pour vos activités d'après-midi, ici aussi un choix intéressant, selon vos envies du moment et la période choisie, entre du plein air et une activité immersive à l'intérieur.

Unique à Laval, le **Centre de la nature** est un grand parc urbain de 50 hectares. En toute saison, c'est l'endroit idéal pour les amoureux de la nature qui aiment contempler de beaux paysages. Si vous souhaitez faire travailler vos méninges, Immersia vous propose des casse-têtes grandeur nature où les scénarios testeront votre logique. Vous devez résoudre des énigmes afin de réussir à vous échapper.

Le soir venu, pour vous gâter après toutes ces émotions, voici trois bonnes adresses gourmandes où se régaler : plats italiens soignés et service chaleureux chez **Bottega** ; cuisine japonaise élégante et raffinée chez **Torii Sushi** où vous pouvez amener votre vin ; et finalement cuisine savoureuse dans une atmosphère festive au **Boating Club**.

Jour 4

Pour cette dernière journée d'explorations lavalloises, pourquoi ne pas profiter des délices cosmopolites que propose Laval ? Un lunch à la grecque chez Marathon Souvlaki (on vous confirme que les propriétaires de ce restaurant préparent certains des meilleurs souvlakis de la province) ou une pause gourmande au Bagel Ste-Rose, petit trésor caché de Laval. Sans grande surprise, on y savoure de délicieux bagels, frais du jour, qui sauront vous combler quelle que soit votre garniture de prédilection.

Il faudrait clore cette série d'aventures par quelque chose d'unique. On vous recommande un tour chez **Escalade Clip 'n climb** où vous pourrez relever de nombreux défis. Pour une aventure nocturne inoubliable, réservez la fin de votre séjour à **Illumi - Nouvelle Féerie de Lumières**. Vous serez éblouis par tant de beauté et de magie.

Sur la route du retour, faites un dernier petit détour par la **Fromagerie du Vieux St-François** et emportez à la maison quelques-uns de leurs irrésistibles petits fromages de chèvre, Le Lavallois, Les Bouchées d'Amour ou le bien nommé Pré des Mille-Îles, pour n'en citer que quelques-uns. Ou encore, si vous n'avez pas envie d'un détour mais aimeriez tout de même ramener des délices gourmands à la maison, un arrêt à la boutique gourmande Les Minettes dans le Vieux Sainte-Rose est fortement recommandé.



La Bête à Pain



La Bête à Pain



Les Insulaires Microbrasseurs

Manger & Boire

Activité

1 La Bête à Pain

1969, Desserte Autoroute A15,
Laval
450-663-4330

2 Marché public 440

3535, autoroute Jean-Noël-Lavoie Ouest,
Laval
450-682-1440

3 Restaurant Lucille's

2565, boul. Daniel-Johnson,
Laval
450-978-0950

4 Oregon - Bar à vin

241, boul. du Curé-Labelle,
Sainte-Rose
579-641-1414

5 Le Mitoyen

652, rue de la Place Publique
Laval
450-689-2977

6 Café Ricardo

150-B, promenade du Centropolis,
Laval
450-505-6160

7 Chez Gérard

110, boul. de la Concorde Ouest, Laval
450-669-1406

8 Château Taillefer Lafon

1500, montée Champagne,
Laval
450-686-9559

9 Les Insulaires Microbrasseurs

275, boul. de la Concorde Est,
Laval
450-967-8080

10 Gatto Matto

1950, rue Claude-Gagné #302,
Laval
450-505-5051

11 Déjeuner Cosmopolitain

3208, boul. Saint-Martin Ouest,
Laval
450-688-4984

12 L'Antre-Nous, Crêperie Bistro

2260, Desserte Ouest,
Autoroute Chomedey (A13)
Laval
450-314-3131

13 Centre de la nature

901, avenue du Parc,
Laval
450-662-4942

14 Immersia

3065, rue Peugeot,
Laval
450-687-3888

15 Pizzéria Bottega

2059, boul. Saint-Martin Ouest,
Laval
450-688-1100

16 Torii Sushi

2131, boul. le Carrefour,
Laval
450-978-8848

17 Le Boating Club

30, boul. du Curé-Labelle,
Sainte-Rose
450-937-3353

18 Bagel Ste-Rose

196, boul. Sainte-Rose,
Sainte-Rose
450-628-9343

19 Marathon Souvlaki Laval

3938, boul. Notre-Dame,
Laval
450-681-7385

20 Escalade Clip 'n climb Laval

2929, boul. Saint-Martin Ouest,
Laval
450-934-9493

21 Illumi - Nouvelle Féerie de Lumières

2805, boul. Du Souvenir,
Laval

22 Fromagerie du Vieux St-François

4740, boul. des Mille-Îles,
Laval
450-666-6810

23 Les Minettes

148, boul. Sainte-Rose,
Laval
514-357-2150





À la découverte des spiritueux québécois

Depuis quelques années, le Québec produit de plus en plus de spiritueux d'exception. La popularité toujours grandissante des alcools d'ici a encouragé l'essor de cette industrie et on constate aujourd'hui un foisonnement de distilleries et de brasseries à l'échelle de la province. Derrière chaque produit se trouvent des artisans qui exploitent leur talent et leur imagination pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec des ingrédients d'ici. Avec l'aide et les conseils d'expert de notre ami Maxime Coubès de **Buvette**, nous avons choisi quatre spiritueux québécois à découvrir lors de vos escapades sur les routes de la province. Et pour les plus sages d'entre nous, nous vous présentons aussi un gin sans alcool tout aussi délectable que ses cousins alcoolisés.



Hydromel Desrochers, Ferme Apicole Desrochers D. Ferme-Neuve

Plusieurs connaissent les Miels d'Anicet, produit du terroir québécois déjà bien établi et dont la réputation n'est plus à faire. Si la ferme apicole est aujourd'hui gérée par Anicet, qui fait du miel d'exception son champ d'expertise, il faut savoir que son père était, lui, davantage intéressé par l'hydromel que par le miel. Aujourd'hui, c'est le beau-frère d'Anicet, Géraud Bonnet, qui élabore les hydromels à partir du miel produit par la ferme d'Anicet. Les produits Desrochers D. font l'objet d'une popularité grandissante en raison de leur originalité. Les hydromels de Géraud se démarquent en raison de leur aspect très sec qui ne tire pas trop sur le sucre, ce qui explique leur succès auprès des amateurs de vin. En plus d'être préparés avec du miel exceptionnel, le travail derrière chaque bouteille est extrêmement méticuleux ; les miels font office de cépages et le travail pour développer les saveurs est comparable à celui que nécessite la fabrication d'un bon vin. Si vous êtes de passage dans la région des Hautes-Laurentides, un arrêt à la ferme voisine du producteur (Miels d'Anicet) est de mise, on peut s'y procurer les hydromels Desrochers D. et plusieurs autres produits artisanaux à base de miel.

Ferme Apicole Desrochers D.
113, rang 2 de Gravel, Ferme-Neuve
info@desrochersd.com



Gin Cirka, Cirka Distilleries Montréal

Cirka est la première distillerie québécoise à produire des alcools selon la philosophie "du grain à la bouteille". Alors que la majorité des distilleries travaillent avec un alcool de grains de base importé de l'Ontario, une petite minorité, dont Cirka, se démarque en travaillant dans cette philosophie qui implique des coûts de production beaucoup plus importants. Ainsi, Cirka produit elle-même l'alcool à base de grains qui sert à la confection de ses spiritueux. La distillerie travaille exclusivement avec des ingrédients d'ici pour élaborer ses spiritueux.

Le Gin Cirka est un véritable précurseur en matière de gin au Québec. Il a su, dès son lancement, définir certains standards en matière de gins d'ici, notamment par ses arômes boréaux qui sont désormais caractéristiques de plusieurs gins produits dans la province. Il est possible de visiter la distillerie pour en apprendre davantage sur la distillation et voir les grains utilisés dans le processus. Cirka produit également une vodka ainsi que deux excellents whiskys.

Cirka Distilleries
2075, rue Cabot, Montréal
514-370-2075



Amaretto Avril, Distillerie Mariana Louiseville

La distillerie Mariana s'est fait connaître en produisant le premier amaretto fait au Québec : l'amaretto Avril. Ce produit est concocté avec une méthode inspirée de la méthode traditionnelle italienne qui consiste à utiliser des arômes naturels de noyaux d'abricots (et non d'amandes) pour sa fabrication. L'amaretto Avril présente de belles notes de noix de coco, de sapin, de fruits confits, et d'érable. C'est un produit idéal à boire tel quel ou à utiliser dans des cocktails.

Distillerie Mariana, 531, avenue Dalcourt, Louiseville — 1-866-982-1704



Choinière, Cidres Fermiers Frelighsburg

Les cidres préparés par Choinière sont travaillés comme du bon vin. Ils reposent sur lie et fermentent grâce aux levures indigènes présentes dans les pommes, cultivées par la famille depuis plus de 40 ans. Gabriel, le cultivateur derrière le projet, travaille avec des méthodes traditionnelles. La ferme est d'ailleurs en voie d'obtenir une certification biologique. Les cidres Choinière se démarquent par leur taux de sucre plus bas que celui des autres cidres traditionnels, ce qui les rend un peu plus amers et floraux, rehaussés par une belle acidité. Différentes méthodes de maturation sont employées en fonction des différents cidres, ce qui amène une belle diversité dans l'arsenal des produits Choinière.

Cidre Choinière, 2, chemin de la Poste de Boston, Frelighsburg — gabriel@choiniere.co



Alphonse, Distillerie des Appalaches Lévis

Pour une expérience intéressante en matière de spiritueux sans alcool, le gin alternatif Alphonse, de la distillerie des Appalaches, est tout indiqué. Pour concocter ce produit de qualité, Raphaël Lessard a isolé chaque aromate nécessaire pour procéder à une distillation sans alcool, après quoi il a pu savamment doser les saveurs pour bien équilibrer le « gin ». Le Alphonse est idéal à utiliser dans la préparation de cocktails, puisqu'il amène les arômes et les saveurs caractéristiques du gin sans pour autant ajouter d'alcool à votre verre. Il est toutefois intéressant de l'essayer sans le mélanger également. La distillerie des Appalaches est également connue pour son gin Kepler (alcoolisé celui-là) qui a été médaillé d'or au Gin Masters de Londres.

Distillerie des Appalaches, 1570, rue des Riveurs, Suite 103, Lévis — 450-280-1034

Le petit **TASTET**

Rédaction : Jean-Philippe Tastet & Inès Duguen

Photos : Alison Slattery

Directrice Artistique & illustrations : Ashley Olivieri

Gestionnaire du projet : Laurence Audet

Guide produit en partenariat avec Bonjour Québec.