



*Nos bonnes adresses
à Québec
Our Best Addresses
in Québec City*

*Jogging
en ville
City
Jogging*

*Dans la tête du chef
Stéphane Modat
Stéphane Modat,
Mastermind Chef*

*La mode s'amuse
au Château
Fun Fashion
at The Château*

Le Continental

DEPUIS 1956



À SURVEILLER DÈS
LE MOIS D'OCTOBRE.
RÉSERVEZ TÔT!



60 ANS DE FLAMBOYANTS SERVICES

C'est en plein cœur du Vieux-Québec, à deux pas du Château Frontenac, que l'on retrouve une véritable institution, et ce, depuis 1956. Le Continental, l'un des plus vieux restaurants de la ville, célébrera en grand 60 ans de flamboyants services. Cet automne, surveillez nos promotions qui vous seront offertes afin de souligner cet événement hors du commun. Bien plus qu'un restaurant, Le Continental offre une expérience gastronomique empreinte de romantisme alliant les traditions de la fine cuisine française et décor au cachet historique des plus chaleureux. Il vous charmera à coup sûr avec ses lieux intimistes, son approche personnalisée et ses spectacles culinaires.

60 YEARS OF "BLAZING" SERVICES

It's in the heart of Old Québec, near the Château Frontenac that we can find this real institution, a must-visit restaurant since 1956. One of the oldest restaurants in town, Le Continental will celebrate 60 years of "blazing" services. This fall, do not miss our promotions that will be offered to emphasize this extraordinary event. Le Continental is more than just a restaurant, it offers a romantic experience combining gourmet food with French culinary traditions in a setting offering a warm atmosphere and a historic character. It will charm you without a doubt with its cozy environment, its personalized approach and its culinary shows.

LE CONTINENTAL, LE CLASSIQUE INTEMPOREL

Vous y découvrirez, entre autres, l'incontournable filet mignon en boîte qui est devenu, au fil du temps, LE classique des classiques. Ce délice est flambé au cognac devant vos yeux avant d'être déglacé au vin rouge et aromatisé à la sauge et au romarin. Préparé dans un poêlon de cuivre, ce plat aux saveurs nobles et uniques vous comblera jusqu'à la dernière bouchée.

Comment ne pas être ébahi devant ce chaleureux service! Sous vos yeux, les serveurs exécutent avec brio une cuisine-spectacle en jouant littéralement avec le feu! « Ils sont les spécialistes de la flambée au guéridon, un incontournable chez nous » précise Mathieu, l'un des trois propriétaires de ce réputé restaurant. « En plus d'être exclusive à notre restaurant, cette approche hautement spectaculaire permet un contact privilégié entre notre personnel et nos fidèles invités! »

Toutes les propositions du menu sont triées sur le volet afin de vous offrir uniquement ce qu'il y a de meilleur! Du canard à l'orange jusqu'aux langoustines en passant par les crêpes Suzette et tous les délicieux desserts maison cuisinés par le chef pâtissier, rien n'est laissé au hasard.

LE CONTINENTAL, THE TIMELESS CLASSIC

Among other things, you will discover the filet mignon "en boîte", a staple that became, over the years, THE classic of classics. This delightful dish is flambéed with cognac in front of you then deglazed with red wine and flavoured with sage and rosemary. You will be charmed by this dish with noble and unique flavours prepared in a copper saucepan.

How not to be impressed by this warm service! Right in front of you, the waiters perform brilliantly a culinary show, literally playing with fire! "Their speciality is the gueridon flambé service, a must-have in our restaurant" says Mathieu, one of the three owners of this renowned institution. "This highly spectacular approach, exclusive to our restaurant, allows our employees to have a special contact with our loyal guests."

Everything offered on the menu is hand-picked in order to offer you only the best! From duck à l'orange to scampi and crepes Suzette, and all the delicious homemade desserts prepared by a chef patissier, nothing is left to chance.

VOUS AUREZ TOUT SIMPLEMENT LA FLAMME!

Vous vivrez un traitement royal et une expérience gastronomique haute en couleur à ce grand restaurant de Québec qui a su évoluer à travers les années en gardant intactes ses traditions culinaires, sa personnalité et surtout sa clientèle distinguée.

Le Continental,
c'est LE classique intemporel.

YOU WILL SIMPLY BE AMAZED!

In this fine dining Quebec City restaurant, that was able to evolve over the years and to keep intact its culinary traditions, its personality and more important, its distinguished guests, you will be treated like a king and have an exciting gourmet experience.

The restaurant Le Continental,
THE timeless classic.



"Something French has stayed firm, undoubted, resiliently unchanged, by trends or history. Le Continental is the kind of place about which I am unreservedly sentimental. Classic, unironic cuisine ancienne meaning dishes you haven't seen since like forever. A hipster-free zone of French continental ocean liner classics [...]"¹ - Anthony Bourdain

¹ Extrait de la vidéo «Anthony Bourdain rediscovers old-world dining in Canada» publiée sur Youtube le 30 avril 2013 par CNN.

¹ Quote from video "Anthony Bourdain rediscovers old-world dining in Canada" published on Youtube by CNN, April 30, 2013.



GASTRONOMIE FRANÇAISE | FRENCH CUISINE

Expérimentez nos spécialités flambées
Experience our flambéed specialties

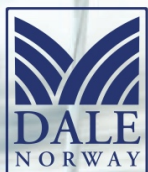
À deux pas du Château Frontenac
A few steps from Château Frontenac

Service de voiturier gratuit
Complimentary valet parking

26, rue Saint-Louis, Vieux-Québec | Réservations : 418 694-9995 | restaurantlecontinental.com

60^e
Le
Continental
DEPUIS 1956

LE CLASSIQUE
INTEMPOREL
THE TIMELESS CLASSIC



BOUTIQUE CONCEPT
L'UNIQUE EN AMÉRIQUE DU NORD



Jourdain

LA PLUS VASTE SÉLECTION DE VÊTEMENTS
DALE OF NORWAY ET SAINT JAMES AU CANADA

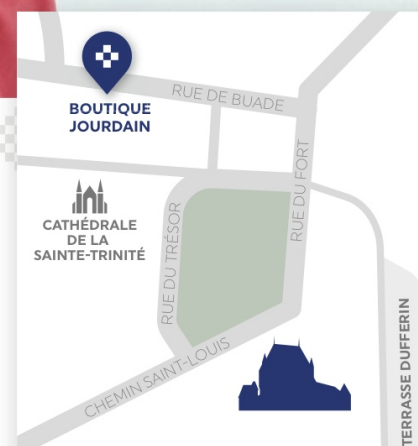


L'ESPRIT MARIN
LE LOOK AUTHENTIQUE



BOUTIQUEJOURDAIN.COM
418 692-9904 35, RUE DE BUADE

À DEUX PAS
DU CHÂTEAU



EXPOSITION
Batailles
1759-1760
Battles
EXHIBITION

À deux pas du Château Frontenac, le Musée des plaines d'Abraham vous propose la nouvelle exposition Batailles 1759-1760.

Découvrez le premier parc historique national au Canada. Expositions, visites animées, sentiers et jardin vous y attendent !

A few steps from the Château Frontenac, the Plains of Abraham Museum offers the new Battles 1759-1760 exhibition.

Discover Canada's first national historic park. Exhibitions, guided tours, trails and a garden await you.



Musée des plaines d'Abraham / Plains of Abraham Museum
835, avenue Wilfrid-Laurier, niveau 0 / level 0, Québec
418 649-6157 / 1 855 649-6157
www.lesplainesdabraham.ca / www.thepainsofabraham.ca

 Gouvernement du Canada
Commission des champs de bataille nationaux
Government of Canada
The National Battlefields Commission



CHÂTEAU vie de


YQB MÉDIA
ÉDITEUR DE MARQUE

ÉDITEUR/PUBLISHER
YQB MÉDIA, ÉDITEUR DE MARQUE
418 687-6048
www.yqbmedia.com

ANNE-MARIE BOISSONNAULT Éditrice et directrice de la création

RÉDACTION/EDITORIAL ART

DOMINIQUE LAFLAMME Directrice de contenu
DIANE LABERGE Rédactrice en chef
CAROLINE DÉCOSTE Rédactrice créative
JENNIFER CAMPBELL Gestionnaire de contenu
JULIE BOULANGER Directrice artistique
LAURA DOHERTY Designer graphique
AUDREY GEOFFROY-PLANTE Designer graphique
STÉPHANIE LANGLOIS Designer graphique

VENTES ET MARKETING/SALES AND MARKETING PRODUCTION
AMÉLIE CÔTE Directrice ventes et développement
KATHLEEN FORCIER Gestionnaire de production

PHOTOGRAPHES/PHOTOGRAPHERS

Jean-Evrard Bilodeau, Valérie Busque, Catherine Côté, Caroline Décoste, Marion Desjardins, Maxyme Gagné, Caroline Grégoire, François Labbé, André-Olivier Lyra, Krystel V. Morin, Émilie Nadeau, Renaud Philippe, Jonathan Robert, Annie Simard, Brian Yperciel

COLLABORATEURS/CONTRIBUTORS
Catherine Ferland et Audrey Pedneault

TRADUCTION/TRANSLATION
Peter McCambridge

RÉVISION LINGUISTIQUE/COPY EDITING
Caroline Décoste et Elizabeth West

VENTES PUBLICITAIRES/ADVERTISING SALES

QUÉBEC
CHANTAL VERDON 418 559-2162
chantal@yqbmedia.com
JOSÉE ARSENAULT 418 929-8989
josee@arsenaultcommunication.com
FRANCE BÉGIN 418 573-9207
fbegin@ejs.qc.ca

MONTRÉAL
SYLVIE OUELLETTE 514 466-5432
sylvie.ouellette@gmail.com



FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
1, rue des Carrières, Québec (Québec) G1R 4P5
418 692-3861 / 1 800 441-1414

MARIE-CLAUDE BROUSSEAU Directrice des relations publiques

IMPRIMÉ AU CANADA PAR SOLISCO
Tous droits réservés © YQB Média, 2016.

YQB Média a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements mentionnés dans ces pages. Il ne peut être tenu responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Les prix mentionnés dans le magazine sont sujets à être modifiés sans préavis. Toute reproduction, en tout ou en partie, est interdite sans la permission écrite au préalable de YQB Média. Les opinions exprimées dans ce magazine représentent le point de vue des auteurs et ne représentent pas forcément les opinions de l'éditeur.



BEAU PRÉ

« Je me remercie et je
respire profondément la vie »
Mixte et Swarovski • 36 x 48 pouces



*Une histoire de famille...
deux générations*

SÉGUIN

« Clifton »
Mixte • 40 x 40 pouces



*Parce que vous vivez la vie de château,
vous méritez la plus belle sélection
d'oeuvres d'art et un service royal.*

*Because you deserve the royal treatment,
we provide you with royal acquisitions
and royal service.*



SIMARD

« La séquence des rêves »
Mixte • 18 x 72 pouces



Beauchamp

WWW.GALERIEBEAUCHAMP.COM

QUARTIER
CRÉATION

QUÉBEC (Old Port) | MONTRÉAL | TORONTO | BAIE-ST-PAUL

418.694.2244

 galleries.beauchamp

SOMMAIRE – CONTENTS

40



60



42



18
La gastronomie
au Château, d'hier
à aujourd'hui
Fine Dining
Through the Years
at the Château

24
La vie en pastel
Life in pastel

26
Nouvelles
News

32
Au pas de course
On the Run

36
L'été à Québec
en 10 événements
10 Summer Events
in Québec City

38
L'art de la plonge
The Art
of Washing Up

40
Dans la tête du chef
Mastermind

44
Complices
devant l'éternel
Growing Together

48
Crème glacée
aux lactaires au
parfum d'érable
Milk-Cap Maple
Ice Cream

50
Hommage aux
fromages d'ici
Cheese Please

52
Les coups
de cœur de Philippe
Philippe's
Favourites

54
Les inséparables
Inseparable

56
Le cinéma
de Marina
Marina Orsini, the
Great Romantic

50
60
Éclats de rire
A Bundle of Laughs

70
Vieux-Québec
Old Québec

74
Petit Champlain

78
Saint-Jean-Baptiste

82
Caïpirinha
Caipirinha

▼
En couverture:
Dani Seitz, de l'agence
Folio Montréal, porte
un chemisier Hermès
et une jupe Blumarine,
L'essentiel par MF.

Photographe:
Brian Yperciel
Styliste:
Florence O. Durand
Maquilleuse et coiffeuse:
Catherine Lavoie

Cover:
Dani Seitz from Folio
Montréal is wearing a
Hermès blouse and
a Blumarine skirt by
L'essentiel par MF.

Photographer:
Brian Yperciel
Stylist:
Florence O. Durand
Makeup and hair artist:
Catherine Lavoie

L'UNIQUE RENDEZ- VOUS MODE À QUÉBEC

LIEU DE LA MODE
HAUT DE GAMME
REGROUPANT
DES BANNIÈRES
CANADIENNES,
AMÉRICAINES,
EUROPÉENNES ET
DES ENSEIGNES
UNIKES
À QUÉBEC

-
THE ONLY
HIGH-END FASHION
DESTINATION
FEATURING SEVERAL
CANADIAN,
AMERICAN,
AND EUROPEAN
RETAILERS, AND
STORES UNIQUE
TO QUEBEC CITY
-

SIMONS / ZARA /
APPLE / SEPHORA /
LACOSTE / MASKA /
BANANA REPUBLIC /
MICHAEL KORS /
BIRKS / SIGNATURE
MAURICE TANGUAY /
BCBGMAXAZRIA /
MARCIANO /
MARC CAIN /
LULULEMON

-
2450, BOULEVARD
LAURIER, QUÉBEC

-
PLACESTEFOY.COM

f i p / PLACESTEFOY

PLACE
SteFoy

ESPRIT DE CORPS

Esprit de corps

Au Fairmont Le Château Frontenac, nous sommes des gens à la fois fiers et humbles. Parce que nous avons tous l'humble sentiment de contribuer à quelque chose de plus grand que nous ? Peut-être. Travailler pour l'une des icônes touristiques de la ville de Québec est certainement un puissant moteur qui nous pousse chaque jour à vouloir nous dépasser.

Qui dit fierté dit engagement. Encore une fois cette année, les employés du Château Frontenac se sont classés premiers parmi tous les hôtels Fairmont pour leur niveau d'engagement. Je suis très fier de partager ma vision de l'excellence avec tous les membres d'une équipe aussi talentueuse et motivée. C'est grâce à elle que Fairmont Le Château Frontenac obtient aussi la meilleure amélioration du taux de satisfaction de la clientèle parmi tous les hôtels de la chaîne, partout dans le monde.

Complicité, collaboration, écoute, esprit d'équipe... voilà autant de mots qui font chaque jour la différence pour faire vivre à chacun d'entre vous une expérience inoubliable.

Bienvenue chez nous !



ROBERT MERCURE
DIRECTEUR GÉNÉRAL / GENERAL MANAGER
FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC



At Fairmont Le Château Frontenac, we're both proud and humble. Does humility come with playing a role in something much bigger than ourselves? Perhaps. Working for one of Québec City's tourism icons certainly leaves us wanting to outdo ourselves, day after day.

And commitment comes with pride. Once again this year, Château Frontenac employees showed greater commitment than staff at any other Fairmont hotel. I'm very proud to share my vision of excellence with every member of such a talented and motivated team. It's thanks to them that Fairmont Le Château Frontenac has improved guest satisfaction more than any hotel belonging to the chain anywhere in the world.

Working together, listening to each other, working as a team... every day, it all adds up to an unforgettable experience for each and every guest.

Welcome!

Photo : Amie Simard

▼
Personnalité
touristique de
l'année 2016
Robert Mercure a raflé les grands honneurs lors du récent gala des Fidèles organisé par la Chambre de commerce de Québec et l'Office de tourisme de Québec. Bravo !

2016 Tourism
Personality of the Year
Robert Mercure took home top honours at the recent Fidèles gala organized by the Québec City Board of Trade and Québec City Tourism. Congratulations!



LONGCHAMP

P A R I S

BAGAGES DE FRANCE - 74 RUE ST-LOUIS, QUÉBEC - 418-204-7224



3 questions à Robert Mercure, l'hôtelier de l'année

3 QUESTIONS FOR ROBERT MERCURE
THE HOTELIER OF THE YEAR



Son parcours

Entre l'hôtel familial de Granby et le Fairmont Le Château Frontenac, on l'a vu à la tête du Royal York de Toronto, du Reine Elizabeth de Montréal et du Monte Carlo de Monaco.

Background

Between the family hotel in Granby and Fairmont Le Château Frontenac, he ran the Royal York in Toronto, the Queen Elizabeth in Montréal, and the Monte Carlo in Monaco.

Robert Mercure n'a jamais été autant sous les projecteurs que depuis les grandes transformations qui ont mené son Château d'hier à aujourd'hui. L'hôtelier de l'année 2015 selon le magazine *Hotelier* est convaincu qu'il faut chaque jour se réinventer pour demeurer au sommet. Pour un homme qui carbure aux défis, Robert Mercure est servi !

Robert Mercure has had to grow used to the limelight ever since renovations transformed his Château of yesteryear into a Château very much for today. *Hotelier* magazine's Hotelier of the Year for 2015 firmly believes that we have to reinvent ourselves every day if we're to stay at the top. A man who thrives on challenges, Robert Mercure is in his element!

Q: Ce que ça prend pour être un bon hôtelier ?

R: La passion. Quand on vise l'excellence, impossible de se reposer sur ses lauriers. Il faut se réinventer, prendre des risques, tomber et se relever.

Q: Ce qui a le plus changé en vingt ans ?

R: L'arrivée d'Internet. On magasine en ligne sa destination et on critique le moindre détail sur tous les réseaux. D'où l'importance d'être constant et vigilant.

Q: Ce qui va changer d'ici cinq ans ?

R: Les sites Web des hôtels vont se transformer en plateforme clé en mains : on pourra bientôt y réserver sa voiture de location, son restaurant, son activité de plein air.

Q: What does it take to be a great hotelier?

A: Passion. When you're aiming for excellence, there's no resting on your laurels. You need to reinvent yourself, take risks, fall and get back up.

Q: What's changed the most in the past 20 years?

A: The Internet. People shop around online for a destination and criticize the tiniest detail on all the social networks. Hence the importance of being constant and vigilant.

Q: What will have changed 5 years from now?

A: Hotel websites will be turnkey platforms. Soon we'll be able to reserve a rental car, a restaurant, an outdoor activity.

ENEZ FAIRE
LA FÊTE ET SABRER LE

Champagne

POP IT AND PARTY
ALL NIGHT LONG

Vinothèque

SAVINI

Resto / Lounge

52 vins au verre • Wine by the glass / DJ Live

À QUELQUES PAS DU CHÂTEAU FRONTENAC / ONLY A FEW BLOCKS FROM THE CHÂTEAU

680 Grande Allée Est 418 647.4747 facebook.com/savini.resto.bar savini.ca



Microbrasserie/ Microbrewery

À deux pas de la gare
fluviale sur la Rive-Sud/
Located two steps from the ferry
terminal on the south shore

Heures d'ouverture/ Business hours

Lundi/Monday:	11h30-3h
Mardi/Tuesday:	11h30-3h
Mercredi/Wednesday:	11h30-3h
Jeudi/Thursday:	11h30-3h
Vendredi/Friday:	11h30-3h
Samedi/Saturday:	12h-3h
Dimanche/Sunday:	12h-3h

Bières de type britannique/
specialized in British-style ale
Brûlerie/Coffee Roastery

Pub

Menu du jour/daily menu
Vins d'importation privée/
private import wines
Carte de cocktails/cocktails list
~65 scotch Single Malt

5955, rue Saint-Laurent, Suite 101 Lévis, Qc G6V 3P5 T: 418-380-2505



Traverse
Québec
Lévis

Découvrir Québec autrement !

See Quebec City from the water!



1 877 787-7483 #2
traversiers.com

Société
des traversiers

Québec



**De l'autre rive,
la vue est
SUBLIME!**

*From the other
side of the river,
the views are
AMAZING!*

**visitez
Lévis
.com**



**BESOIN D'UN COUP DE POUCE
POUR PLANIFIER VOTRE ESCAPADE ?**

**NEED HELP TO PLAN
YOUR NEXT GETAWAY?**

**Bureau d'accueil touristique de Lévis
Lévis Tourist Information Centre**

**5986, rue Saint-Laurent, Lévis (Québec) G6V 3P4
418 838-6026 · visitezlevis.com / visitlevis.com**

J'accueille & je nourris



SEIGNEURIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS
— seigneurieiledorleans.com —



CASSIS MONNA & FILLES
— cassismonna.com —



LES ANCÊTRES – AUBERGE & RESTAURANT
— lesancetres.ca —

photo © Louis Hébert

BUREAU D'ACCUEIL TOURISTIQUE
TOURIST INFORMATION CENTER

1 866 941-9411

tourisme.iledorleans.com



CIDRERIE VERGER BILODEAU
— cidrieriebilodeau.qc.ca —



VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS
— isledebacchus.com —



RESTO DE LA PLAGE
— restodelaplage.com —



GALERIE D'ART LA MARÉE MONTANTE
ANTIQUITÉ ÎLE D'ORLÉANS
— lamareemontante.com —

L'ÎLE AUX MILLES TRÉSORS

Paysage exceptionnel
Patrimoine riche en histoire
Produits du terroir hors du commun
Tables d'inspiration orléanaise
Artistes et artisans passionnés

Vivez notre accueil chaleureux!

THE ISLAND OF THOUSAND TREASURES

Exceptional landscape
A heritage rich in history
Locals products out of commun run
Tables of inspiration "orléanaise"
Passionate artists and artisans

Live our warm welcome!

LA GASTRONOMIE AU CHÂTEAU, D'HIER À AUJOURD'HUI

Fine Dining Through the Years at the Château

Par Catherine Ferland



Depuis 1892, le Château Frontenac siège fièrement sur le cap Diamant. Mais saviez-vous qu'il se dresse exactement sur le site où s'érigéait autrefois le château Saint-Louis, résidence des gouverneurs coloniaux? L'élite qui fréquentait ces lieux engageait des chefs européens et s'offrait les mets les plus raffinés. Il s'agit donc d'un lieu privilégié d'expression gastronomique depuis pratiquement quatre siècles !

The Château Frontenac has stood proudly atop Cap Diamant since 1892. But did you know that it stands on the exact spot where Château Saint-Louis—the official residence of past colonial governors—once stood? The elite hired European chefs and feasted on elaborate meals, meaning that fine food has been enjoyed there for some four centuries!

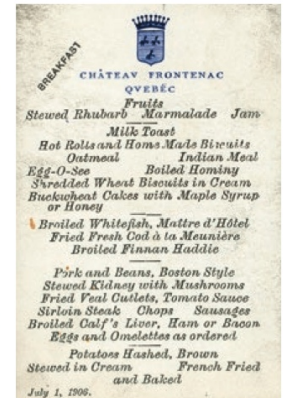
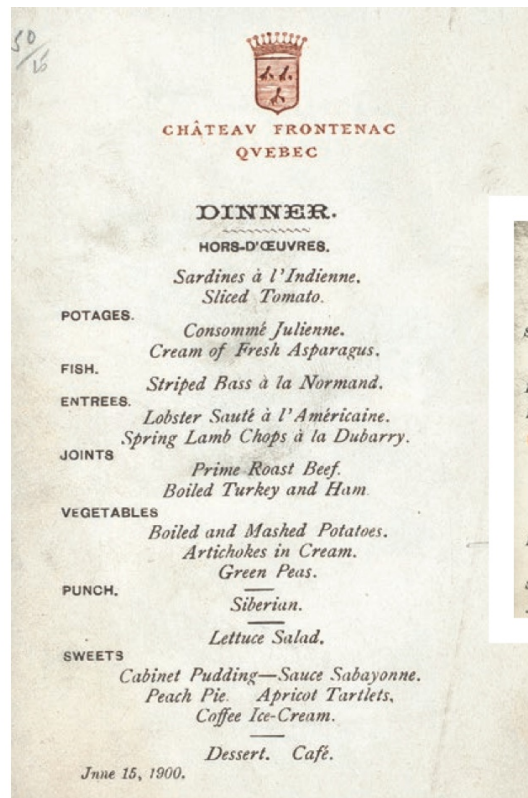
CHANGEMENTS DE RÉGIME

À l'époque de la Nouvelle-France, la table du gouverneur est résolument française. Comme dans la métropole, on déguste du gibier rôti, du chou-fleur au beurre et de la tarte aux poires à la mousse de chocolat, le tout arrosé de champagne et de muscat de Frontignan ! La cuisine se nuance considérablement après 1763, lorsque le pays est intégré à l'Empire britannique. Ce sont alors les influences anglaises, écossaises et irlandaises qui s'imposent. Le voisin américain fait aussi sentir son apport dès la fin du 19^e siècle.

Les siècles passés nous ont légué un héritage gastronomique riche en chassés-croisés culturels. Une belle collection de menus du Château Frontenac entre 1898 et 1938 permet de remarquer ces multiples influences et de voir leur évolution au fil des décennies.

AU MENU

La viande est omniprésente à la table du Château, du petit-déjeuner au souper. Parmi les variétés et les coupes les plus fréquentes figurent la côte de bœuf, le jambon, la longe de porc... et le très *british* gigot d'agneau sauce à la menthe. Dans les menus automnaux, on voit apparaître les pâtés de gibier, la terrine de lièvre, l'oie rôtie et la venaison d'original. Les poissons et fruits de mer sont aussi très bien représentés : les menus annoncent notamment du caviar, des huîtres, des pétoncles, des clovises (palourdes), du homard et du saumon. Parmi les accompagnements, la pomme de terre revient à tous les menus, apprêtée d'une dizaine de manières, suivie de près par les petits pois, les concombres, le chou-fleur et les nombreuses déclinaisons de salades.



L'empreinte française est déterminante, la gastronomie de l'Hexagone étant depuis longtemps synonyme de raffinement. Les chefs officiant au Château au fil des ans ont pour la plupart été formés en France, depuis Pierre Babin dit Lacroix, cuisinier de Louis de Buade de Frontenac au tournant du 18^e siècle, jusqu'à Stéphane Modat, l'actuel chef du Château Frontenac.

The French seal of approval is key—the country's cuisine having long been considered synonymous with refinement and sophistication. Chefs working at the Château over the years were most often trained in France, from Pierre Babin dit Lacroix, cook to Louis de Buade de Frontenac at the turn of the 18th century, to the Château Frontenac's current chef, Stéphane Modat.

CHANGING OF THE GUARD

Back in the days of New France, the governor's table was typically French. As in France, meals consisted of roasted game, cauliflower in butter, and pear pie with chocolate mousse—all washed down with champagne and muscat de Frontignan! But the fare on offer became less French after 1763 when the country joined the British Empire, with English, Scottish, and Irish influences playing a greater role. American neighbours to the south made a contribution of their own starting in the late 19th century.

Centuries past forged a rich dining tradition that draws on many different cultures. A fine collection of menus from the Château Frontenac between 1898 and 1938 shows just how many influences there were and how they evolved over the years.

ON THE MENU

Meat has been an ever-present on the Château menu, from breakfast through to supper. The most common cuts and varieties have included rib roast, ham, pork loin... and the very British leg of lamb with mint sauce. Pâtés, hare, roast goose, and moose appeared in the fall, while caviar, oysters,



Une assiette ayant appartenu au gouverneur de Frontenac imite à merveille la porcelaine du début du 17^e siècle.

A plate belonging to the governor of Frontenac looks just like early 17th century Chinese porcelain.

Au tournant du siècle, les appellations à la française dominant : de nombreux plats se déclinent à la Vatel, à la Montespan, façon Dubarry, à la d'Orléans, Colbert, à la d'Argenteuil, parisienne, à la Chambord, toulousaine... L'Europe tout entière est aussi conviée avec des mets à la Bismarck, danoise, à la Marengo, hollandaise, portugaise et bien d'autres encore. Ces noms aux accents des vieux pays visent à conférer plus de distinction à des plats qui sont souvent, dans les faits, typiquement anglais !

À l'époque de la crise économique, on voit poindre pour la première fois des mets exprimant le terroir québécois. C'est ainsi qu'on met au menu, par exemple, le canard de Brome et le chapon du Cap Rouge. Certains plats font même explicitement référence à la cuisine traditionnelle des campagnes, jugée saine et authentique... tout en permettant d'utiliser des ingrédients moins onéreux en ces temps difficiles : soupe aux pois habitants, potage Bonne Femme, consommé pot-au-feu, et même tarte « à la Pichoune » !

scallops, clams, lobster, and salmon ensured that seafood was well represented. Side dishes included potatoes with every meal (prepared in almost a dozen different ways), closely followed by peas, cucumber, cauliflower, and various salads.

At the turn of the century, French was very much in vogue, with a great many dishes served *à la Vatel, à la Montespan, façon Dubarry, à la d'Orléans, Colbert, à la d'Argenteuil, parisienne, à la Chambord*, and *toulousaine* style. All of Europe was also represented, with dishes inspired by Bismarck, Denmark, Marengo, Holland, Portugal, and many more. Names from the Old World gave greater prestige to what were often typically English dishes!

The Great Depression saw traditional Québec fare—like Brome duck, pea soup, and Cap Rouge capon—appear on menus for the very first time. Some dishes unabashedly referred to healthy, authentic traditional country cooking, all while using less expensive ingredients in difficult times.

Photo : André-Olivier Lyra

CHARLEVOIX

Charme- moi Be charmed



Peu importe votre itinéraire, notre service légendaire et nos aménagements sans pareil transformeront vos moments en souvenirs inoubliables.

Whatever your plans, our legendary service and outstanding location will always turn your moments into unforgettable memories.

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



Réservez votre expérience *dès maintenant!*
Book your experience *today!*

1 800 667-2276 | tourisme-charlevoix.com



Une tradition de fromages fins
À l'époque coloniale, les gouverneurs appréciaient certains fromages produits ici, par exemple celui de l'île d'Orléans, ainsi que des fromages qu'ils faisaient venir de Hollande. Dans les années 1930, les menus du Château évoquent le camembert, le roquefort et le gruyère importés, ainsi que des fromages locaux comme le cheddar, l'Oka et un stilton canadien. On sert aussi du fromage à la crème avec gelée de raisin... et même un fromage « Château ».

A tradition of fine cheeses
In colonial times, governors were fond of locally produced cheeses (from Île d'Orléans, for example) as well as those imported from Holland. Menus at the Château in the 1930s featured imported Camembert, Roquefort, and Gruyère, as well as local cheddar, Oka, and Stilton cheeses. Cream cheeses were also served with grape jellies... and there was even a "Château" cheese.

ALCOOLS ET RAFFRAÎCHISSEMENTS

Qu'est-ce qui figure à la carte des vins du Fairmont Le Château Frontenac dans le premier tiers du 20^e siècle? On y trouve notamment du sauternes, du claret (vin de Bordeaux), des champagnes et mousseux comme le Moët & Chandon et le Pommard C & B, du Clos Sainte-Odile (vin alsacien), du chianti, du porto, ainsi qu'une quantité appréciable de *punchs* comme le Maréchal, le Siberian et le Lalla Rookh, une préparation alors très populaire composée d'une boule de crème glacée à la vanille arrosée d'un mélange de rhum et de sherry.

Parlant de crème glacée, saviez-vous qu'à la Belle Époque, les meilleurs restaurants se font un devoir de l'offrir à leur clientèle? Parmi les parfums proposés à la gourmandise, on trouvera au fil des ans la vanille, la fraise, le chocolat, la pistache, les marrons, le café, le caramel et, bien sûr, cette incomparable saveur typique du Québec qu'est l'érable... qui est d'ailleurs toujours au menu du Château!

GASTRONOMIE DU NOUVEAU MILLÉNAIRE

L'héritage des siècles derniers se fait sentir dans la gastronomie actuelle du Fairmont Le Château Frontenac. Plusieurs produits, comme les légumes-racines, le saumon et le bœuf, ont traversé les époques et sont encore aujourd'hui au menu, de façon réinventée. Fait intéressant, de nouveaux ingrédients ont fait leur apparition sur la carte: certains exotiques, comme la pieuvre, le corail d'oursin et la coppa, d'autres locaux, comme les petits fruits nordiques et les champignons sauvages. Une chose est sûre: tous les terroirs du monde sont désormais conviés à la table châtelaine, pour le plus grand plaisir des gourmets!



ALCOHOL AND REFRESHMENTS

So how did the Fairmont Château Frontenac wine list look in the early 20th century? Sauterne and Claret featured, for a start, not to mention champagnes and sparkling wines like Moët & Chandon and Pommard C & B. There was also Clos Sainte-Odile (a wine from Alsace), Chianti, port, and an impressive number of punches, including Maréchal, Siberian, and Lalla Rookh, a very popular dish that combined vanilla ice cream with rum and sherry.

Speaking of which, did you know that the finest Belle Époque restaurants made a point of putting ice cream on the menu? Over the years, it came in vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, chestnut, coffee, and caramel flavours—as well as maple, the flavour most associated with Québec and still as popular as ever.

EATING OUT IN THE NEW MILLENNIUM

The traditions of past centuries are still present in the fare on offer today at Fairmont Le Château Frontenac. A number of products—root vegetables, salmon, and beef, to name a few—have been passed on from menu to menu down the years and can still be enjoyed in new forms and variations. But new ingredients have appeared on menus, too. Some are exotic—like octopus, sea urchin coral, and coppa—while others are local, like Nordic berries and wild mushrooms. One thing's for certain, though: the finest food from all over the world can be found at the Château, much to the delight of foodies everywhere!

BISTRO - BAR
CIEL!
TOURNANT

INCONTOURNABLE

A VISIT IS A MUST!

LE SEUL RESTAURANT TOURNANT DE QUÉBEC / *THE ONLY REVOLVING RESTAURANT IN QUÉBEC*



BRUNCH WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS • MENU MIDI SUR SEMAINE • SECTION BAR OUVERTE JUSQU'À MINUIT
BREAKFASTS ON WEEK-ENDS AND HOLIDAYS • LUNCH MENU MONDAY TO FRIDAY • BAR OPEN TILL MIDNIGHT

1225, Cours du Général-de Montcalm • Hôtel Le Concorde • 418.640.5802
Réservation recommandée • Valet parking • Reservation recommended

CIELBISTROBAR.COM

**LA VIE
EN PASTEL**

Life in pastel

Photographe/Photographer: Maxyme Gagné
Styliste/Stylist: Audrey Pedneault

Bougeoir La Maison Simons, 20\$
Serviettes en papier La Maison Simons, 8\$ pour 12
Chandelle Twinkle Twinkle, Mimi Hammer,
Jupon Pressé, 18\$
Linge de table La Maison Simons, 9,50\$
Kola Henri Sodas, Café Saint-Henri, 3,50\$
Candle, La Maison Simons, \$20
Paper napkins, La Maison Simons, 12 for \$8
Twinkle Twinkle candle, Mimi Hammer, Jupon Pressé, \$18
Table linen, La Maison Simons, \$9.50
Kola Henri Sodas, Café Saint-Henri, \$3.50



Des milliers de manteaux sur 3 étages
Thousands of coats on 3 floors



2 minutes from the Chateau Frontenac

À 2 minutes du Château Frontenac

LesFourruresDuVieuxPort.com

Tel.: (418) 692-6686

55, Rue St-Pierre, Québec, Vieux-Quebec, G1K 3Z9

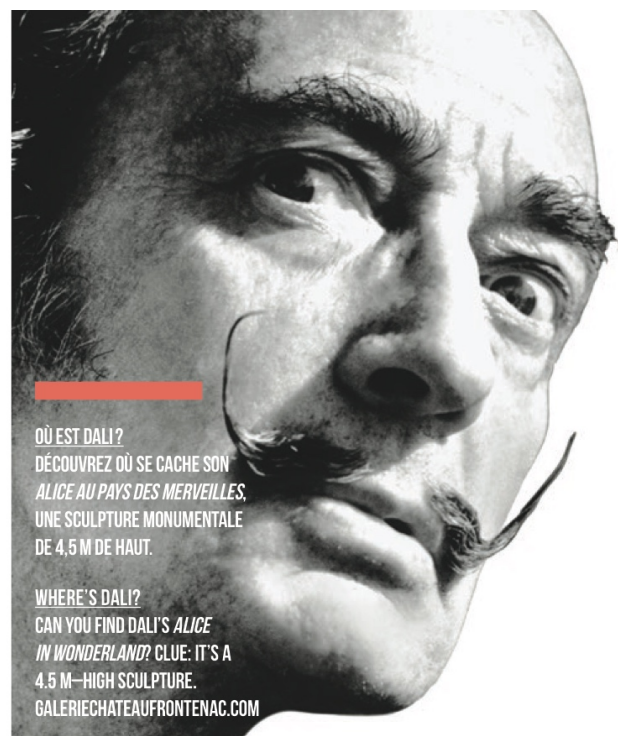


PICASSO, DALI ET RIOPELLE S'EXPOSENT EN GRAND

La Galerie d'art Château Frontenac marque un grand coup en réunissant dans une même expo trois grands artistes de renommée internationale. Au programme : une vingtaine de sculptures de Dali, une cinquantaine d'œuvres lithographiques de Picasso et Dali et une douzaine de sculptures de bronze et d'œuvres originales signées Riopelle. *Jusqu'à la fin octobre*

PICASSO, DALI, AND RIOPELLE ON SHOW

The Château Frontenac art gallery has brought together three internationally renowned artists in the same exhibition. It includes some twenty Dali sculptures, fifty lithographs by Picasso and Dali, and a dozen original works and bronze sculptures by Riopelle. *Until late October*



OÙ EST DALI ?
DÉCOUVREZ OÙ SE CACHE SON
ALICE AU PAYS DES MERVEILLES.
UNE SCULPTURE MONUMENTALE
DE 4,5 M DE HAUT.

WHERE'S DALI?
CAN YOU FIND DALI'S ALICE
IN WONDERLAND? CLUE: IT'S A
4.5 M-HIGH SCULPTURE.
GALERIECHATEAUFONTENAC.COM

NOUVEAU / NEW



Château Boréal
Si vous décidez de laisser tomber le service d'entretien de votre chambre durant votre séjour, le Château Frontenac s'engage à planter un arbre dans la Forêt Montmorency, en partenariat avec l'Université Laval. À quand la forêt du Château ?

Boreal Château
Did you know that if you choose to go without housekeeping service during your stay, the Château Frontenac will plant a tree at Université Laval's Montmorency Forest? Maybe the hotel will have a forest of its own some day.



PARFUMS DU JARDIN

Le chef Stéphane Modat a le pouce vert. Dans son jardin sur le toit, le voilà qui s'adonne à la culture d'essences comestibles. Ses chouchous ? Du thuya occidental, du myrique baumier, du thé du Labrador, de l'argousier et de l'oxalide de montagne. Dans l'assiette, ça risque de goûter bon. Très bon !

HOW DOES YOUR GARDEN GROW?

Chef Stéphane Modat has green thumbs and enjoys nothing more than growing all kinds of edibles in his rooftop garden. Favourites include white cedar, sweet gale, Labrador tea, sea buckthorn, and mountain wood sorrel. Tasty!



MADE WITH LOVE

Jonathan Strokowski Ross, accompagné de son équipe de mixologues du bistro Sam, participera à la finale régionale de Made With Love, mettant en compétition 24 *barchefs* de Québec devant plus de 1 500 personnes le 6 juin prochain au Château Frontenac. On lui souhaite bon succès !

MADE WITH LOVE

Jonathan Strokowski Ross and his team of mixologists from Le Sam bistro will be taking part in the regional finals of Made With Love, with 24 local *barchefs* going head to head in front of an audience of 1,500 on June 6 at the Château. Best of luck!

Photo: Jonathan Robert (jardin)

TARTARES L'ATELIER COCKTAILS



PREMIER BAR À COCKTAILS FIRST COCKTAIL BAR IN TOWN



LES MEILLEURS TARTARES EN VILLE THE BEST TARTARS IN TOWN

DESIGN À COUPER LE SOUFFLE BREATHTAKING DESIGN



BAR À HUÎTRES & CHARCUTERIES OYSTERS & DELI BAR



HEURES D'OUVERTURE DE LA CUISINE KITCHEN'S OPENING HOURS

DIM. - JEU. (SUN. - THU.)	VEN. - SAM. (FRI. - SAT.)
11 H 30 À 1 H	11 H 30 À 2 H

624, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC
418.522.2225 • BISTROLATELIER.COM



SORTIE SPÉCIALE ?
ON NE COUPE PLUS LES
CHEVEUX EN QUATRE !
ON PASSE CHEZ COIFFURE
DU CHÂTEAU TANDIS QUE
LES MAQUILLEUSES DU
SPA VOUS CRÉENT UN
LOOK DE STAR. EN AVANT
LA SORTIE !

SPECIAL OCCASION ?
GET READY TO LET
YOUR HAIR DOWN WITH
A VISIT TO COIFFURE
DU CHÂTEAU, WHILE
THE MAKEUP ARTISTS AT
THE SPA WILL HAVE
YOU LOOKING YOUR BEST.
THIS WAY OUT!



AMOUR ET JOIE DE VIVRE À LA CARTE

Jill Lecours Grimard est l'artiste derrière cette griffe qui crée de la papeterie de mariage et des cartes de souhaits imprimées et assemblées à la main à Québec. Absolument tendance, ces jolies cartes affichent le penchant de l'artiste pour la calligraphie et revisitent les souhaits de façon rigolote. On les trouve chez Fleur d'Europe, entre les murs du Château.

LOVE & JOIE DE VIVRE

Jill Lecours Grimard is the artist behind a handmade range of high-end wedding stationery and greeting cards, with everything printed and assembled in Québec City. These pretty cards are the last word, showing off the artist's penchant for calligraphy and light-hearted messages to share. You can pick them up at Fleur d'Europe, between the Château walls.



CLUB DE COURSE DU CHÂTEAU

Il y a cinq ans, le Château Frontenac a eu l'idée de créer un club de course et de proposer des entraînements à ses employés en vue d'une participation annuelle au Marathon SSQ Lévis-Québec, en août. À quelques reprises durant l'été, les clients sont invités à courir avec eux. On surveille les horaires affichés au club Frontenac!

Le 28 août 2016

CHÂTEAU FRONTENAC RUNNING CLUB

Five years ago, the Château Frontenac came up with the idea of starting a running club to help its employees train for the SSQ Québec City Marathon every August. Guests can run with the club a few times every summer. Keep an eye out for times at the Club Frontenac!

August 28, 2016

Photos: Émilie Nadeau (carte), Courir à Québec (coureurs)

À QUELQUES PAS DU CHÂTEAU

JUST A FEW STEPS AWAY FROM LE CHÂTEAU



Portofino
BISTRO ITALIEN

DÉJÀ 20 ANS

Fine cuisine italienne et cave à vin exceptionnelle.
Musicien en soirée.
Tasty Italian cuisine and exceptional wine cellar.
Live music nightly.

54, RUE COUILLARD, VIEUX-QUÉBEC 418.692.8888 PORTOFINO.CA

tripadvisor® TOP 30

VALET PARKING Wi-Fi f



D'UN CHIC FOU

Pour la bonne cause, le Château est prêt à tout. Marie-Claude Brousseau aussi. C'est ainsi que la directrice des relations publiques du Fairmont Le Château Frontenac est la présidente d'honneur de la 5^e édition de la soirée D'un chic fou, présentée par Pharmaprix, qui réunit le top des femmes d'affaires de Québec au profit de la Fondation de l'Institut universitaire en santé mentale. Dans une ambiance festive, on fait le tour des exposants et des nouvelles tendances : mode, art, beauté et gastronomie. Le chef Stéphane Modat et ses collègues du Sam sont là pour ajouter un peu de piment à la soirée, tout comme les nombreux bénévoles qui participent au succès de l'affaire. « Les maladies du cerveau sont beaucoup plus connues aujourd'hui, mais elles demeurent encore taboues. Cette soirée permet aux gens d'en connaître plus sur ces maladies et de les apprivoiser », soutient Marie-Claude Brousseau. La directrice générale de la Fondation, Maryse Beaulieu, ajoute : « La recherche indique que la maladie mentale est le facteur de risque de suicide le plus important et que plus de 90 % des personnes qui se suicident souffraient d'un trouble mental ou de dépendance. C'est maintenant qu'il faut en parler. » Absents pour cette édition ? Faites un don à changerlesperceptions.com.
Le 4 mai 2016



D'UN CHIC FOU

The Château is ready for anything as long as it's for a good cause. And the same goes for Marie-Claude Brousseau. That's how the public relations manager at Fairmont Le Château Frontenac wound up being honorary president of the fifth edition of D'un Chic Fou, presented by Pharmaprix. The glamorous event will bring together the city's top businesswomen to raise money for a local mental health foundation. Soak up the fun vibe and check in with the exhibitors to discover the latest from the worlds of fashion, art, beauty, and fine dining. It all promises to be a feast for the senses, and chef Stéphane Modat and his colleagues from Le Sam will be getting in on the act, too, to add some spice—and lots of flavour—to an evening made possible by a raft of volunteers. "People are much more aware of brain disease today, but it's still taboo. D'un Chic Fou helps people find out more about these illnesses and how to live with them," says Marie-Claude Brousseau. "According to Statistics Canada, more than 90% of people who commit suicide have a mental or addictive disorder," adds the foundation's managing director, Maryse Beaulieu. "Now's the time to act." Not able to make it? You can always donate at www.changerlesperceptions.com.
May 4, 2016



MaxMara
S T U D I O

CHRIS!
German Leather Fashion since 1954

MICHAEL
MICHAEL KORS

LE PRIVÉ

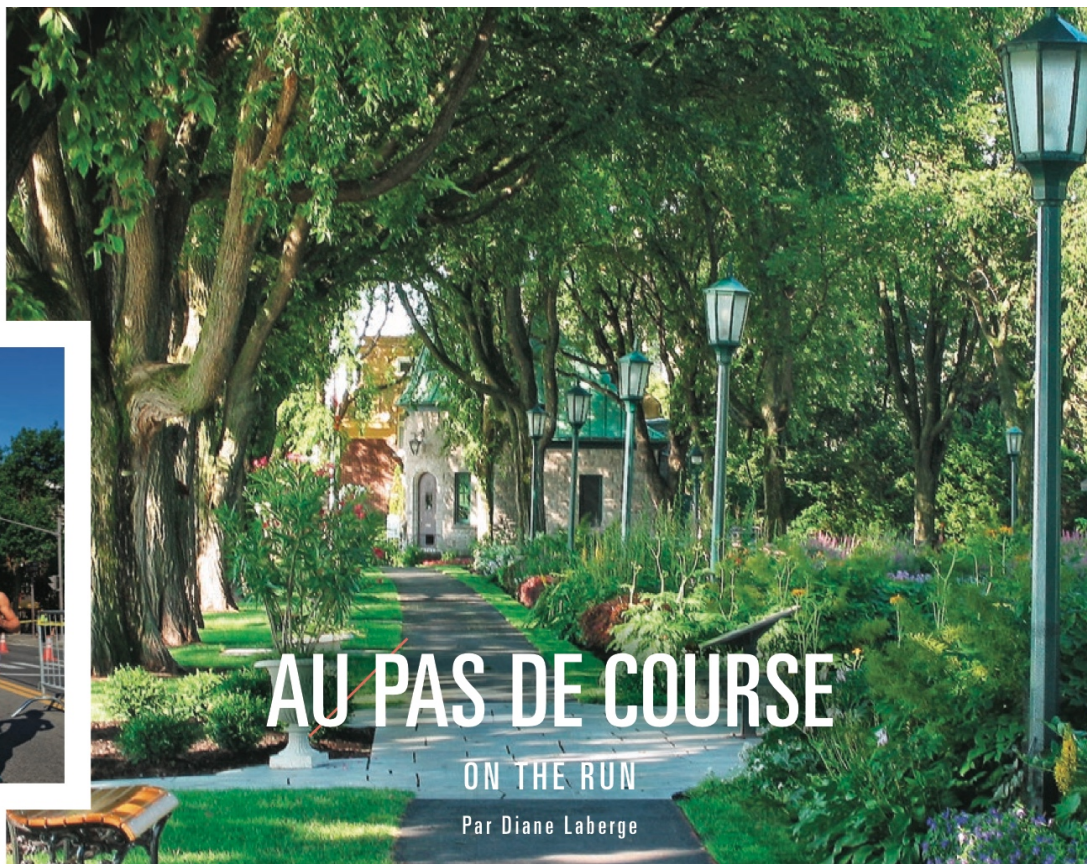
Depuis plus de
25 ans...

FOURRURES • AGNEAU RETOURNÉ • CUIR • LAINAGE
FURS • SHEARLINGS • LEATHER - TRENCH COAT

Place de la Cité | 2600, boul. Laurier, Québec | 418 657-7291
15 minutes du Château Frontenac | 15 minutes from Château Frontenac

www.boutiqueleprive.com





AU PAS DE COURSE

ON THE RUN

Par Diane Laberge

▼
Concierge et marathonnienne
En poste la nuit à la réception du Château, Marianne Boivin trouve toujours le temps de s'entraîner. À son actif, pas moins de 3 marathons, dont celui de Philadelphie réalisé en 3 heures 3 minutes. Dix kilomètres ? Elle les fait en 36 minutes 35 secondes. Et vous ?

Concierge and Marathon Runner
Marianne Boivin works the night shift at the Château's front desk and she always finds time to squeeze in a run. She has no fewer than three marathons to her credit, and finished the Philadelphia marathon in 3 hours 3 minutes. She can also run 10 K in 36 minutes 35 seconds. How about you?

En formule contemplative le long des quais ou en mode cardio dans les escaliers du Vieux-Québec, deux circuits ont la cote en 5 ou 10 kilomètres.

PARCOURS DE 10 KM

Au départ du Château, on longe les remparts en descente vers la Gare du Palais et le Vieux-Port par la côte de la Canoterie. On emprunte le Corridor du Littoral pour courir parallèlement au fleuve jusqu'au traversier Québec-Lévis avant de rejoindre le quartier Petit-Champlain et de longer le fleuve à nouveau jusqu'au défi ultime : les escaliers du Cap-Blanc. Nous voilà sur les plaines d'Abraham, direction l'avenue Cartier. On rejoint le parlement via la Grande Allée pour une dernière montée jusqu'à l'observatoire de la promenade des Gouverneurs avant la descente des grands escaliers, direction la terrasse Dufferin.

Take your time down by the water or feel the burn on the staircases of Old Québec. Choose from a 5 km or 10 km route and run to your heart's content!

10 KM ROUTE

Starting out from the Château, head along the ramparts and down toward the Gare du Palais station and the Old Port via Côte de la Canoterie. Take the scenic Corridor du Littoral path to run alongside the St. Lawrence until the Québec-Lévis ferry terminal, then cut through the charming Petit-Champlain neighbourhood and back out alongside the river until you reach the ultimate challenge: the Cap-Blanc staircase. Head up and across the Plains of Abraham toward Rue Cartier. Take Grande Allée down to Québec's National Assembly for one last push back up to the lookout point on the Governors' Walkway before coming back down the stairs to Dufferin Terrace.



Entre le fleuve et le cap Diamant

A Route with a View



**COUPS DE CŒUR
DE MARIANNE**

1. BISTRO SOUS-LE-FORT
ROMANTIC PETIT
BISTRO DE QUARTIER.

**2. MUSÉE NATIONAL DES
BEAUX-ARTS DU QUÉBEC**
DES BÂTIMENTS ET
DES ŒUVRES QUI
IMPRESSIONNENT.

**3. BOUTIQUE LE COUREUR
NORDIQUE**
LA BOUTIQUE PRÉFÉRÉE
DES COUREURS.

**4. LA PROMENADE
DES GOUVERNEURS**
LA VUE LA PLUS
SPECTACULAIRE QUI SOIT !

MARIANNE'S FAVOURITES

1. BISTRO SOUS-LE-FORT
A ROMANTIC NEIGHBOUR-
HOOD BISTRO.

**2. MUSÉE NATIONAL DES
BEAUX-ARTS DU QUÉBEC**
FINE COLLECTIONS OF ART
IN BUILDINGS THAT ARE
EQUALLY IMPRESSIVE.

3. LE COUREUR NORDIQUE
THIS STORE IS A FAVOURITE
WITH RUNNERS.

**4. THE GOVERNORS'
WALKWAY**
VIEWS DON'T GET BETTER
THAN THIS!



Oublié son kit?

Le Château offre gratuitement le Fairmont en forme – espadrilles, bas, t-shirt et short (et davantage pour l'entraînement intérieur) – aux membres premier et platine du Club du Président Fairmont (10 \$ pour les membres Club).

Station jogging

Tous les matins, de 5 h 30 à 9 h 30, une station jogging est disponible à la réception. On y trouve bouteilles d'eau et serviettes ainsi que les cartes de tous les parcours.

Forget your gear?

The Château provides the Fairmont Fit pack—running shoes, socks, T-shirt, shorts (and more for indoor training sessions)—free of charge to Platinum and Premier members of the Fairmont President's Club. \$10 for Club members.

Jogging Station

A jogging station is by the front desk from 5:30 a.m. to 9:30 a.m. daily, with bottles of water, towels, and maps for popular running routes.

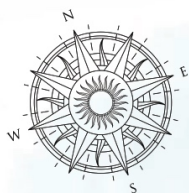


PARCOURS DE 5 KM

Direction rue Saint-Jean via la côte de la Fabrique, on découvre les rues pittoresques du quartier avant de descendre côté Vieux-Port. De la Gare du Palais, direction rue Saint-Paul – la rue des antiquaires – et on bifurque sur la droite vers les rues Sous-le-Cap et Saint-Pierre, pour longer le boulevard Champlain. On s'offre ensuite un 180 degrés et la remontée jusqu'au Château par l'escalier Casse-Cou.

5 KM ROUTE

Head toward Rue Saint-Jean via Côte de la Fabrique and take in the quaint neighbourhood before going down to the Old Port. From the Gare du Palais railway station, move on to Rue Saint-Paul—famed for its antique stores—then take a right toward Sous-le-Cap, Saint-Pierre, and Boulevard Champlain. Then do a 180 and it's back up to the Château via the Casse-Cou staircase.



Sur les traces de l'histoire *On the Trail of History*



COUPS DE CŒUR DE MARIANNE

**1. MARCHÉ
DU VIEUX-PORT**
POUR FAIRE PROVISION
DE FRUITS ET LÉGUMES
ET DE PRODUITS FINS
100 % LOCAUX.

2. RUE SOUS-LE-CAP
UNE RUELLE ÉTROITE
SORTIE D'UNE AUTRE
ÉPOQUE.

3. PUB L'ONCLE ANTOINE
POUR LE VASTE CHOIX
DE BIÈRES À CONSOMMER
SOUS LA VOÛTE.

MARIANNE'S FAVOURITES

1. OLD PORT MARKET
STOCK UP ON FRUIT,
VEGETABLES, AND FINE
LOCAL PRODUCTS.

2. RUE SOUS-LE-CAP
THIS NARROW STREET
IS RIGHT OUT OF
ANOTHER ERA.

3. PUB L'ONCLE ANTOINE
SO MANY BEERS TO
ENJOY IN HISTORIC
SURROUNDINGS.

L'ÉTÉ À QUÉBEC EN 10 ÉVÉNEMENTS

10 Summer Events in Québec City

C'est promis : on ne s'ennuiera pas en ville pendant la belle saison. Voici 10 activités et grands événements qui feront bouillonner la capitale tout l'été.

There's no excuse for not having the time of your life in the city this summer. Here are 10 events that make Québec City the place to be all summer long.



Où tu vas quand tu dors en marchant?

Une fois la nuit tombée, on se laisse emporter dans les cinq univers éclatés de ce parcours déambulatoire au cœur de la vieille ville.

Du 26 mai au 11 juin

Où tu vas quand tu dors en marchant?

Five nighttime worlds reveal themselves in this outdoor theatre extravaganza on the streets of Old Québec.

May 26 to June 11

carrefourtheatre.qc.ca



FESTIVAL D'ÉTÉ DE QUÉBEC

Sting et Peter Gabriel, les Red Hot Chili Peppers, Duran Duran, Brad Paisley... il y a de la musique pour tous les goûts, partout!

Du 7 au 17 juillet

QUÉBEC CITY SUMMER FESTIVAL

Sting and Peter Gabriel, the Red Hot Chili Peppers, Duran Duran, Brad Paisley... there's music for every taste, all over town!

July 7 to 17

infofestival.com



OUVERTURE DU PAVILLON PIERRE LASSONDE

Le Musée national des beaux-arts du Québec ouvre en grande pompe son nouveau pavillon avec des festivités pour toute la famille.

Dès le 24 juin

PIERRE LASSONDE BUILDING OFFICIAL OPENING

Musée national des beaux-arts du Québec opens its newest building with three days of celebrations for the whole family.

From June 24

mnbaq.org



CRÉPUSCULE

La troupe Flip FabriQue récidive à l'Agora Port de Québec avec son spectacle de cirque déjanté et gratuit, car l'émerveillement n'a pas de prix.

Du 22 juillet au 4 septembre

CRÉPUSCULE

The Flip FabriQue circus troupe returns to the Agora in the Old Port with a free circus show that's lots of fun.

July 22 to September 4

flipfabrique.com



FÊTES DE LA NOUVELLE-FRANCE

Faites un voyage dans le temps jusqu'à l'époque du Régime français, alors que Québec revêt ses beaux atours des 17^e et 18^e siècles.

Du 3 au 7 août

NEW FRANCE FESTIVAL

Take a trip back in time to the days of the French Régime as the Old City dresses up in all its 17th and 18th century finery.

August 3 to 7

nouvellefrance.qc.ca



FESTIBIÈRE DE QUÉBEC

Trinquiez au plaisir de bien boire en bonne compagnie et découvrez les multiples visages du houblon dans une atmosphère festive.

Du 18 au 21 août

FESTIBIÈRE

Drink in good company and discover all kinds of new beers in a hopping atmosphere. Cheers!

August 18 to 21

festibieredequebec.com



LES GRANDS FEUX LOTO-QUÉBEC

Les yeux tournés vers le ciel, on lance des oh ! et des ah ! à chaque nouveau scintillement qui brille dans la nuit.

Du 6 au 24 août

THE LOTO-QUÉBEC INTERNATIONAL FIREWORKS COMPETITION

All eyes are on the night sky, lit up by a fireworks display to remember.

August 6 to 24

lesgrandsfeux.com



FESTIVAL DE CINÉMA DE LA VILLE DE QUÉBEC

La ville se donne des airs de La Croisette, alors que le 7^e art est en vedette. Pourquoi Cannes quand il y a Québec ?

Du 14 au 24 septembre

QUÉBEC CITY FILM FESTIVAL

The city rolls out the red carpet for all things cinema. Why go all the way to Cannes when Québec City is right here?

September 14 to 24

fcvq.ca



Transat

Québec-Saint-Malo
Avant que ces voiliers ne prennent la route de ce parcours mythique à travers l'Atlantique, on les visite et on salue l'équipage.
Du 2 au 10 juillet

Transat

Québec-Saint-Malo
Drop by and meet the crews before they set out on this epic transatlantic race.
July 2 to 10

transatquebecstmalo.com



Festival d'opéra de Québec

Les grands noms de l'opéra et de l'art lyrique convergent vers la capitale pour envoûter les oreilles des mélomanes.
Du 23 juillet au 5 août

Festival d'opéra de Québec

The biggest names in opera come to the capital to the great delight of music lovers everywhere.
July 23 to August 5

festivaloperaquebec.com

L'art de la plonge

THE ART OF WASHING UP



PHILIPPE LANOIX A ÉTÉ CHOISI ÉTOILE DE L'ANNÉE PARMIS TOUS LES CANDIDATS AYANT MÉRITÉ LE TITRE D'ÉTOILE DU MOIS EN 2015.

PHILIPPE LANOIX WAS CHOSEN AS THE HOTEL'S STAR OF THE YEAR FROM AMONG ALL THE STARS OF THE MONTH FOR 2015.



La plonge en chiffres

- 4 chefs d'équipe pour 35 plongeurs, dont 95 % sont des hommes
- Un méga lave-vaisselle de 6 mètres de long lave 300 couverts à l'heure
- Jusqu'à 5 banquets de 200 personnes la même journée en plus du roulement des 3 restaurants

At a Glance

- 4 team leaders for 35 dishwashers, 95% of whom are men
- A huge dishwasher (it's 6 metres long!) washes 300 place settings per hour
- Up to 5 banquets for 200 people the same day, along with all the dishes from the 3 restaurants

Quand on a autant de personnes autour de la table matin, midi et soir, on s'imagine mal devoir faire la vaisselle pour tout ce beau monde. Pour Philippe Lanoix, chef d'équipe des 35 plongeurs du Château, la vaisselle, c'est une partie de plaisir !

Son diplôme universitaire en histoire de l'art sous le bras, Philippe Lanoix ébranle tous les préjugés. Car sachez-le, la plonge est un art qui nécessite autant de doigté et de force physique qu'un sens extrême de l'organisation. « Quand certains employés deviennent plongeurs dans le cadre du programme Collègue d'un jour, ils réalisent à quel point faire la vaisselle est exigeant », rigole Philippe.

Originaire d'Abitibi, Philippe, 37 ans, est entré au Château pour un emploi d'été. C'était il y a 10 ans et il ne se verrait pas ailleurs. « Le travail des plongeurs est un maillon essentiel à la chaîne. Nous sommes la coupole dans laquelle on vient déposer tous les trésors. » Cette responsabilité, c'est justement ce qui lui plaît. « Et surtout le fait qu'il n'y a pas une journée pareille. Puisqu'il n'y a pas un banquet pareil. »

With so many people around the table morning, noon, and night, just imagine having to do the washing up! But for Philippe Lanoix, team leader for the Château's 35 dishwashers, it's all in a day's work.

With an art history university diploma in his back pocket, Philippe Lanoix confounds the stereotypes. Because dishwashing is an art that requires deftness of touch, physical strength, and tremendous powers of organization. "When some employees take their turn as a dishwasher as part of the Colleague for a Day program, they realize how demanding it is!" Philippe laughs.

Originally from Abitibi, Philippe, 37, walked through the Château doors for a summer job. That was 10 years ago, and now he can't see himself anywhere else. "Washing dishes is an essential link in the chain. It's here that we look after all the treasures." The responsibility that comes with the job is right up his alley, too. "Especially because no two days are alike. Because no two banquets are alike."



22 couleurs
22 colors

Une histoire de couleurs A colorful story

Fait à la main à Québec
Hand Made in Québec City

Partenaire privilégié des bottes
Official partner for

Martino

 Maël
québec

La Boutique Amimoc

QUÉBEC • 35 $\frac{1}{2}$, rue du Petit Champlain, Québec • 418-914-9933

MONTREAL • 122, rue Saint-Paul Est, Montréal • 438-384-9933



www.amimoc.ca

DANS LA TÊTE DU CHEF

MASTERMIND

La cuisine de Stéphane Modat a des effluves de douce folie. Sentimental et follement créatif, le chef du Château sait se faire original quand il s'agit de mettre en valeur l'unicité des produits d'ici. On voyage avec lui sans retenue à la table du Champlain, du Sam ou du 1608.

There's something wonderfully daring about the fare served up by Stéphane Modat. The Château's oh-so-creative chef knows how to stand out when it's time to spotlight unique local produce. And sitting down for a meal in Le Champlain, Le Sam, or Le 1608 means getting ready to go on a culinary adventure of this talented chef's making.



L'imaginaire du jeune chef – il n'a pas 40 ans – est en train de révolutionner les cuisines du Château. À sa table, beaucoup de produits du Québec. Avec ses trois restaurants, le Château possède un volume d'achat qui lui permet souvent d'offrir en exclusivité des produits qui font la fierté de notre terroir, comme le veau de wapiti – le petit du wapiti – qui finalement n'est pas si petit que ça. « Il peut peser jusqu'à 10 kilos. C'est un pur délice qui nous vient d'une coopérative d'éleveurs du Québec et qu'on retrouve à la carte, en saison. »

L'été, le chef aime aller sur le terrain. Dans les jardins des Éboulements, dans Charlevoix, on a pu le voir tirer de terre quelques rabioles et les manger comme des bonbons tout en discutant avec la productrice, Valérie Leblond. « Quand tu as un bon produit, l'idée est de le travailler de la racine à la feuille. Je suis heureux quand je peux tout récupérer. » Au menu ? Une soupe aux feuilles de rabioles suivie d'un saumon d'Islande... aux rabioles.

He's not quite forty, but there's a revolution stirring in the Château kitchens. His meals contain more than their share of Québec produce, and the Château's three restaurants often give him the purchasing power he needs to be the only one plating a particular local delicacy. Take wapiti veal. It might be the meat from young wapitis, but there's nothing small about it. "It can weigh in at up to 10 kg," he explains. "It's absolutely delicious and it comes from a Québec co-op. We put it on the menu whenever it's in season."

The chef likes to get his hands dirty in the summer. You'll often find him in the gardens at Les Éboulements in the Charlevoix, pulling up tiny white turnips by the handful and munching on them like candy while he chats with producer Valérie Leblond. "When you have a good product," he says, "the idea is to work with it from root to leaf. I'm happy every time I can use everything up." So what's cooking? Turnip-leaf soup followed by Icelandic salmon... with turnip.



« Créer,
ce n'est
pas copier.
J'ai besoin
d'inventer. »

*"Creating
isn't
copying.
I need to
invent new
things."*

▼
Chef à tout faire
 Un jour vient l'idée à Stéphane de transformer des petites boîtes de bois récupérées des chambres du Château afin d'y déposer un amuse-bouche sur une plaque de verre. À l'intérieur, on peut y voir les plans du restaurant Champlain, la figurine G.I. Joe d'un de ses enfants, le couteau de ses premières chasses et un paquet de boutons de ses manteaux d'enfant. « J'aime mettre les menuisiers du Château au défi. Et ils adorent ça. »

Chef of All Trades
 Stéphane had a bright idea one day. Why not use a series of little boxes recovered from the rooms at the Château to present a tempting appetizer on a sheet of glass? Inside, guests can spy plans for the Champlain restaurant, a G.I. Joe figurine that belonged to one of his children, a knife from an early hunting expedition, and a pack of buttons from his childhood coats. "I like keeping the Château's carpenters busy. They love it," he says.



RIEN NE SE PERD, TOUT S'INVENTE

Un jour, Stéphane Modat voit un reportage sur la Norvège, où on utilise le petit lait pour faire un fromage aux airs de pain de sucre. Il n'en faut pas plus pour allumer le chef. « J'ai demandé à Philippe de la Laiterie Charlevoix de me livrer 10 litres de petit lait résiduel de sa fabrication quotidienne de fromage en grains. J'en ai fait un délicieux *brunost*, à ma manière. » C'est visiblement ce qui l'anime. « L'inspiration derrière un plat est pour moi aussi importante que le plat lui-même. Et ça, le client doit aussi pouvoir le sentir. »

NOTHING LOST, EVERYTHING GAINED

One day, Stéphane was watching a documentary on Norway and saw that they use whey there to make a cheese that looks a little like sugar loaf. That got him thinking. "I asked Philippe at the Laiterie Charlevoix dairy to deliver 10 litres of whey left over from the cheese curd he makes every day. I was able to make my own brunost. Delicious!" The passion is clear for all to see. "For me, the inspiration behind a dish is just as important as the dish itself. The client has to be able to feel what went into it, too."

Photo : André-Olivier Lyra

Boutique *Fairmont*

CENT JOURS PAR AN, OLGA FAIT LE TOUR DU MONDE EN QUÊTE D'ACCESSOIRES, DE VÊTEMENTS ET D'OBJETS INUSITÉS, SOUVENT EXCLUSIFS. ICI, L'INTEMPOREL EST TOUJOURS D'ACTUALITÉ. NOUS AVONS TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR FAIRE TOURNER LES TÊTES.

ONE HUNDRED DAYS OF THE YEAR, OLGA TRAVELS THE WORLD, LOOKING FOR UNUSUAL—AND OFTEN EXCLUSIVE—OBJECTS, CLOTHING, AND ACCESSORIES. HERE, TIMELESS DISCOVERIES BECOME ATTENTION-GRABBING CURIOS FOR OUR AGE. WE HAVE EVERYTHING YOU NEED TO TURN HEADS.



418 694-3428

située dans le lobby de l'hôtel/located in the lobby



CHÂTEAU
FRONTENAC



Complices devant l'éternel

GROWING TOGETHER

Expérience Modat

Envie de goûter à la folie Modat? On s'offre l'Expérience Modat, un menu cinq services composé des choix du chef qu'on déguste à l'aveugle en toute confiance à la table du Champlain. « C'est ma pépinière. C'est ici que je teste mes plus récentes découvertes avant de les mettre à la carte. »

The Modat Experience

Feel like sampling a little piece of Modat magic for yourself? Try the Modat Experience, a five-course meal chosen by the chef and to be tasted blind at Le Champlain. "It's where I try out my latest discoveries before putting them on the menu."

La relation entre Stéphane Modat et les producteurs du Québec est une affaire de cœur. « Ce qui m'intéresse, c'est ce qu'on est capable de faire ensemble. Au final, il faut que ça goûte le bonheur qu'on a à s'amuser avec le produit, à le transformer, à créer. »

Stéphane Modat is in love with local Québec producers. "What most interests me is what we're able to do together. At the end of the day, it's important to be able to taste the enjoyment we have with each product, working with it to create something new."

LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX

Endroit: Saint-Urbain, Charlevoix

Producteurs: Natasha et Damien Girard

Produit vedette: Le Pieux (type rosette de Lyon)

Petite histoire: « Natasha et Damien élèvent leurs porcs comme des membres de la famille.

Leurs charcuteries bio sont hallucinantes.

Servies en dégustation avec les fromages du 1608, c'est tout simplement génial. »

viandesbiocharlevoix.com

LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX

Base: Saint-Urbain in Charlevoix

Producers: Natasha and Damien Girard

Star product: Pieux de Charlevoix

"Natasha and Damien treat their pigs like members of the family. Their organic charcuteries are incredible. Pairing them with cheese at Le 1608 is just wonderful."

viandesbiocharlevoix.com

Jean Grenier

ART & MODE



« RIEN NE SERT
DE COURIR VERS
LA MODE, IL FAUT
SIMPLEMENT
MARCHER VERS
UN STYLE,
LE VÔTRE ! »

— Comme Jean se plaît à dire



“THERE IS NO POINT
IN FASHION CHASING.
JUST BE DRAWN TO
A STYLE — YOUR OWN!”

— As Jean likes to say

Entrez dans l'univers merveilleux de la création et de l'imaginaire de la boutique Jean Grenier. Vous y trouverez des importations européennes uniques. Sculpteur vestimentaire, Jean Grenier crée pour vous un style éponyme qui relève avec élégance votre silhouette et votre charme.

Enter the wonderful world of creation and dreams at the Jean Grenier boutique, where you will discover unique European imports. Clothing artist Jean Grenier creates a signature style for you that elegantly shows off your silhouette and charm.

JEAN GRENIER ART & MODE

99, rue St-Pierre, Québec / Aussi accessible par le 60, rue du Sault-au-Matlot - 418 650-9336 - info@jeangrenier.com - jeangrenier.com

GASPOR

Lieu: Mirabel

Producteur: Fermes St-Canut

Produit vedette: le porcelet de lait

Petite histoire: « Alexandre Aubin arrive à trouver l'équilibre parfait en matière de protéines pour nourrir ses cochons de lait. J'ai un faible pour son jambon blanc et sa longe de porcelet, que je cuis à basse température et que je sers roulée façon porchetta à la table du Champlain. »

gaspur.com

CHAPEAU LES BOIS

Lieu: Limoilou

Cueilleur: Francois-Xavier Fauck

Produit vedette: le matsutake de Charlevoix

Petite histoire: « François est parmi les fins connaisseurs de champignons sauvages de la forêt boréale. J'adore son chaga – un champignon de bouleau aux puissantes vertus antioxydantes – et son matsutake que je fais confire dans l'huile ou que je sers en carpaccio, tout simplement. »

chapeaulesbois.com

GASPOR

Base: Mirabel

Producer: Fermes St-Canut

Star product: Suckling pig

“Alexandre Aubin strikes just the right protein balance when feeding his suckling pigs—I can't resist his boiled ham. I cook his pork loin at low heat and serve it rolled up like *porchetta* at Le Champlain.”

gaspur.com

CHAPEAU LES BOIS

Base: Limoilou

Picker: Francois-Xavier Fauck

Star product: Matsutake de Charlevoix

“François is a great connoisseur of wild mushrooms from the boreal forest. I love his chaga—a birch mushroom and powerful antioxidant—and I preserve his matsutake in oil or just serve them as a carpaccio.”

chapeaulesbois.com

Où déguster tout ça?

Le Champlain

Pour des grands classiques du panorama culinaire québécois réinventés façon gastronomique.

Le Sam

Une cuisine bistro à la fois conviviale et audacieuse, servie sur plateau d'argent.

Le 1608

Un bar à vins et fromages unique et original qu'on garde pour le dessert ou le parfait 5 à 7.

So where

can we try it?

Le Champlain

For all the Québec classics, with a twist.

Le Sam

Inviting bistro cuisine that's not afraid to take chances, served on a silver platter.

Le 1608

A one-of-a-kind wine & cheese bar.

Perfect for dessert or a drink before dinner.



MATSUTAKE
CHAMPIGNON RARE À CHAIR
BLANCHE À L'ARÔME
INCOMPARABLE DE CANNELLE
POIVRÉE, IL EST CONSIDÉRÉ
EN ASIE COMME L'EMPEREUR
DES CHAMPIGNONS.

MATSUTAKE
THIS RARE WHITE
MUSHROOM HAS A PEPPERY,
CINNAMON TASTE AND IS
HIGHLY PRIZED IN ASIA.



Galerie d'art **Gisèle Boulianne** Art Gallery

Loft de création - Artist Loft



Des oeuvres exclusives en mouvement peintes sur le métal.
Exclusive paintings on metal. Experience energy in motion.



La seule galerie d'art où tout fuse d'énergie.
Innovative and creative art gallery with vibrant energy.

55, rue du Sault-au-Matelot
Vieux-Port de Québec (Qc) G1K 3Y7

418-802-2505

www.giseleboulianne.com



Crème glacée aux lactaires au parfum d'érable

MILK-CAP MAPLE ICE CREAM

Originale, parfumée et absolument rafraîchissante, cette crème glacée aux champignons à saveur d'érable possède un côté sauvage qu'apprécieront les palais les plus fins.

Original, sweet-smelling, and oh-so-refreshing, this maple-flavoured mushroom ice cream has a wild side that will please the most sophisticated palates.



INGRÉDIENTS

250 ml de lait
250 ml de crème 35 %
125 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
10 g de lactaires séchés

INGREDIENTS

250 ml milk
250 ml 35% cream
125 g egg yolks
100 g sugar
10 g milk-caps (dried)

VOUS AVEZ DIT LACTAIRE?
CE CHAMPIGNON FAIT PARTIE DE LA FAMILLE
DE CHAMPIGNONS SAUVAGES QUI SAIGNENT...
DU LAIT À LA CUEILLETTE. SON GOÛT D'ÉRABLE EN
FAIT UN CHAMPIGNON FORT APPRÉCIÉ DES CHEFS.

SO WHAT'S A MILK-CAP?
A MILK-CAP IS A TYPE OF WILD MUSHROOM THAT
EXUDES A MILKY FLUID. ITS MAPLE FLAVOUR
MAKES IT A CHEF'S FAVOURITE.



PRÉPARATION

Dans un cul-de-poule, déposer les jaunes d'œufs et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver.

Dans une casserole, verser le lait et la crème et porter à ébullition.

Verser le mélange liquide sur les œufs en fouettant vigoureusement, puis remettre le mélange dans la casserole pour finaliser la cuisson. À l'aide d'une cuillère de bois, cuire la crème anglaise à feu doux jusqu'à ce qu'elle nape le dos de la cuillère.

Remettre la crème anglaise dans un cul-de-poule froid et infuser les champignons séchés environ 4 minutes. Passer le tout au chinois étamine et réserver au frigo jusqu'à refroidissement complet.

Pour que la crème anglaise se transforme en crème glacée, utilisez une sorbetière en suivant les instructions du fabricant.

INSTRUCTIONS

Add egg yolks and sugar to a mixing bowl. Whisk until the mixture turns white. Set aside.

Bring milk and cream to a boil in a saucepan.

Pour over the egg mixture, whisking well, then pour everything back into the saucepan. Warm the custard over low heat until it coats the back of a wooden spoon.

Return the custard to a cold mixing bowl and infuse the mushrooms for around 4 minutes. Strain through a chinois and chill in the fridge until cold.

Use an ice cream maker to change the custard into ice cream, following the manufacturer's instructions.

Pas de sorbetière?
Pas de souci. Congeler le mélange dans un plat creux en le remuant aux heures pendant 4 heures. Passer ensuite au robot culinaire pour obtenir une texture moelleuse.

No ice cream maker?
No problem! Freeze the mixture in a flat dish, stirring every hour for 4 hours. Then blend in a food processor until creamy.



CHAMPLAIN
cuisine découverte

Hommage aux fromages d'ici

CHEESE PLEASE

DANS LE CELLIER À FROMAGES, IL EN VIENT DE PARTOUT : PORTNEUF, LANAUDIÈRE, KAMOURASKA, VICTORIAVILLE, FARNHAM, SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN, ÎLES-DE-LA-MADELEINE... DÈS QU'ILS ENTRENT AU CELLIER, LES FROMAGES D'ICI SIGNALENT À TOUS LEUR PRÉSENCE DANS LES RECETTES DU CHEF ET À LA CARTE DES TROIS RESTAURANTS DU CHÂTEAU. POUR LES DÉGUSTER À LEUR MEILLEUR, DIRECTION LE 1608.

IN THE CHEESE CELLAR, THEY COME FROM ALL CORNERS OF THE PROVINCE: PORTNEUF, LANAUDIÈRE, KAMOURASKA, VICTORIAVILLE, FARNHAM, SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN, THE MAGDALEN ISLANDS... AND THEY'RE NO SOONER THROUGH THE DOOR THAN THEY BEGIN APPEARING IN RECIPES AND ON MENUS AT THE CHÂTEAU'S THREE RESTAURANTS. ENJOY THEM AT THEIR BEST AT LE 1608.



Le point de départ idéal pour faire un tour gourmand à la découverte des 400 et quelques fromages du Québec ? Le cellier à fromages du Château !

The Château's cheese cellar is the perfect starting point for a voyage of discovery that takes in up to 400 different cheeses from all across Québec.

Photo : Jonathan Robert

Chaque semaine, c'est entre 30 et 40 fromages d'ici qui, en rotation, s'alignent côte à côte dans le nouveau cellier à fromages du Château. On y entre pour admirer les étiquettes, humer les parfums et faire son choix parmi une vaste sélection de fromages de fabrication artisanale à pâte ferme, semi-ferme, à croûte lavée ou fleurie, vieillis un an ou six. De quoi être étourdi ! « C'est beaucoup moins compliqué que le vin », affirme Philippe Labbé, conseiller en fromages et distributeur pour Aux Terroirs. Avec l'équipe du Château Frontenac et la collaboration d'Amélie Tendland, l'une des meilleures conseillères en fromages fins du Québec, Philippe Labbé est à l'origine de ce cellier à fromages unique au Canada.

Bien que la plupart des fromages d'ici soient fabriqués à partir de lait de vache, de plus en plus de maîtres fromagers utilisent le lait de brebis, de chèvre et même de bufflonne avec lequel on fabrique la Maciocia, une mozzarella typiquement québécoise.

Selon les connaisseurs, il y aurait autant de nuances entre le lait de différentes vaches qu'entre les cépages d'un vignoble. « Chaque vache a ses particularités. La Holstein donne un lait beaucoup moins riche en protéines et en matières grasses que celui de la vache canadienne, par exemple », explique Philippe, qui est aussi représentant de la Laiterie Charlevoix. Cette dernière fabrique d'ailleurs deux de ses fromages – L'Origine et le 1608 – à partir du lait de vaches canadiennes.

Le cellier à fromages du Château est une véritable vitrine du savoir-faire des artisans du Québec. « On n'a rien à envier à nos cousins de France. En très peu de temps, nos fromages ont réussi à se distinguer à l'échelle internationale grâce à notre créativité », conclut fièrement le descendant de quatre générations de maîtres fromagers.

WEEK IN, WEEK OUT, 30 TO 40 LOCAL cheeses are used in rotation, lining up side by side in the Château's new cheese cellar. It's there that the chefs admire the labels, breathe in the aromas, and choose from a vast selection of artisanal firm, semi-soft, washed- and bloomy-rind cheeses that might have been aged one year or six. Enough to make their head spin? "It's much less complicated than wine," says Philippe Labbé, cheese consultant and distributor for Aux Terroirs. Along with the Château Frontenac team, and in collaboration with Amélie Tendland, one of Québec's leading cheese consultants, Philippe Labbé is the man behind a cheese cellar that's like no other in Canada.

Most Québec cheeses might be made from cow's milk, but more and more cheesemakers are now using ewe's milk, goat's milk, and even buffalo milk to make cheeses like Maciocia, a Québec-style mozzarella.

Connoisseurs maintain there are as many nuances between milk from different cows as there are between different types of wine at a vineyard. "Each cow has its own particularities. Holstein milk is much less rich in protein and fat than Canadian milk, for example," explains Philippe Labbé, the representative for Laiterie Charlevoix, a local dairy behind two cheeses—L'Origine and 1608—made with milk from Canadian cattle.

The Château's cheese cellar is a real window on Québec artisanal know-how. "We're just as advanced as our cousins in France," says Labbé, who's descended from four generations of master cheesemakers. "In no time at all, our cheeses have made a name for themselves all around the world thanks to our creativity."



Laiterie Charlevoix
Depuis 1948, la Laiterie Charlevoix est une icône de la production laitière et de la fabrication de fromages. Virage vert oblique, l'entreprise transforme aujourd'hui son lactosérum en énergie, établit des partenariats avec de jeunes producteurs agricoles en plus de voir à la sauvegarde de la vache canadienne.

L'Origine de Charlevoix, fromage de type reblochon, a remporté le Grand prix des Fromages Canadiens.

Laiterie Charlevoix
Laiterie Charlevoix has been a byword for milk production and cheesemaking since 1948. Now with the emphasis squarely on best environmental practices, the dairy is busy transforming its whey into green energy, setting up partnerships with young farmers, and protecting Canadian cattle.

L'Origine de Charlevoix, their Reblochon-style cheese was the big winner at the Canadian Cheese Grand Prix.



Le bar à fromages glam
C'est la date de fondation de Québec par Samuel de Champlain. C'est aussi le nom d'un fromage issu de vaches canadiennes de la Laiterie Charlevoix. Mais ici, c'est surtout le nom du bar à fromages et charcuteries du Château.

The most glamorous of cheese bars
1608 is the year Samuel de Champlain founded the settlement of Québec. It's also the name of a cheese made with milk from Canadian cattle at Laiterie Charlevoix. But here, more than anything else, it's the name of the Château's new cheese and charcuterie bar.

Pour parler fromage, rien de mieux qu'un Labbé. Philippe Labbé, qui a grandi sur les terres agricoles de l'une des plus anciennes familles de producteurs laitiers du Québec, est assurément un fin connaisseur.

SON FROMAGE PRÉFÉRÉ

Le Zacharie Cloutier, une tomme de brebis de la Fromagerie Nouvelle-France. « Avec ses arômes de beurre et de caramel, ça goûte le ciel, matin, midi et soir. »

DANS SON GRILLED CHEESE

Le 1608 de la Laiterie Charlevoix. « Parce qu'il fond divinement et qu'il fait partie de la famille. »

SA PLUS RÉCENTE DÉCOUVERTE

La tomme de chèvre de la Fromagerie L'Atelier. « Simon Hamel est un véritable magicien du fromage : il réussit tous ses fromages du premier coup. »

UN MIX INSOLITE

Un cheddar frais avec un 1642 Cola. « Ça me rappelle mon enfance. »

No one can beat a Labbé when talk turns to cheese. Philippe Labbé grew up on farmland belonging to one of Québec's oldest dairy-farming families. He's a real connoisseur, whatever way you slice it.

HIS FAVOURITE CHEESE

The Zacharie Cloutier, a ewe's milk tomme from Fromagerie Nouvelle-France. "With butter and caramel aromas, it tastes heavenly, morning, noon, and night."

IN HIS GRILLED CHEESE

The 1608 from Laiterie Charlevoix. "Because the way it melts is just divine and because it's part of the family."

HIS LATEST DISCOVERY

The Tomme de Chèvre from Fromagerie L'Atelier. "Simon Hamel is a magician when it comes to cheese. All his cheeses are a success first time round."

A STRANGE COMBINATION

A fresh cheddar with a 1642 Cola. "It reminds me of my childhood."



Le plus grand choix de sculptures INUIT
de première qualité au Canada



The most important selection
of finest INUIT sculptures in Canada

Textures
+ design

Objets d'art anciens, châles de soie et de cachemire
création de bijoux uniques, colliers exclusifs



Unusual art objects, silk and cashmere shawls
design of unique necklaces



35, rue Saint-Louis, Vieux-Québec G1R 3Z2
418.694.1828



39, rue Saint-Louis, Vieux-Québec G1R 3Z2
418.694.0951



Les inséparables

INSEPARABLE

Fromage fin cherche partenaire idéal le temps d'une dégustation au bar à fromages, le 1608. On y profite des conseils du sommelier Zsombor Mezey, le temps d'un parfait accord vin et fromage qui mettra tout le monde d'accord.

Fine cheese looking for an ideal partner for a tasting at Le 1608 cheese bar. Sommelier Zsombor Mezey has all the advice you need for a faultless wine & cheese pairing that everyone can agree on.



CAMEMBERT

On choisit un vin bien beurré, pas trop puissant, ni trop aromatique. Un chardonnay californien, comme celui de Robert Mondavi Winery Reserve 2012.

CAMEMBERT

Choose a buttery wine, not too strong and not too aromatic either. A Californian Chardonnay like the Robert Mondavi Winery Reserve Chardonnay 2012.

BLEU

Pour combattre l'effet salé, on opte pour les contrastes avec un vin de dessert aux notes sucrées et légèrement fruitées comme le hongrois Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2008.

BLUE

To overcome the salty effect, opt for contrasts with a sweet dessert wine that's slightly fruity like the Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2008 (Hungary).

BRIE

On déguste le tout avec un vin rouge léger, pas trop fruité ni rustique, tel un pinot noir de Bourgogne comme le Louis Jadot Pommard 2013.

BRIE

Try a light red, not too fruity, but not too rustic either, like a Burgundy Pinot noir such as the Louis Jadot Pommard 2013.



Et la bière?

Les bières artisanales québécoises sont excellentes avec le fromage, comme la Glutenberg, une rousse aromatique de type ale, sans gluten.

How about a beer?

Local craft beers are excellent with cheese. Try a Glutenberg, an aromatic gluten-free ale.



DUO FROMAGE ET CHARCUTERIE

ON Y VA AVEC UN VIN QUI OFFRE MOINS D'ACIDITÉ ET QUI NE MASQUERA PAS LE GOÛT DES ÉPICES, COMME LE CHÂTEAU PATACHE D'AUX 2010, UN ASSEMBLAGE DE CABERNET-SAUVIGNON ET DE MERLOT DU MÉDOC.

CHEESE & CHARCUTERIE

CHOOSE A LESS ACIDIC WINE THAT WON'T MASK THE SPICY AROMAS, LIKE A MÉDOC CHÂTEAU PATACHE D'AUX 2010 (CABERNET-SAUVIGNON AND MERLOT).



LE CINÉMA DE MARINA

MARINA ORSINI, THE GREAT ROMANTIC

Par Diane Laberge

L'actrice, comédienne et animatrice de radio et de télévision Marina Orsini est d'un romantisme fou. Plusieurs fois par an, c'est entre les murs du Château qu'elle vient tisser la trame d'un nouveau conte de fées.

Actress, radio and TV host Marina Orsini is a romantic through and through. She comes to the Château several times a year to write another page of her own personal fairy tale.

Photo: Krystel V. Morin

L'histoire d'amour entre Marina Orsini et Québec débute dans les années 80. « Ma carrière d'actrice a commencé ici », avoue Marina, alias Suzie Lambert, personnage principal de la légendaire série *Lance et Compte*. « Québec vibrait au rythme de l'équipe de hockey Les Nordiques. Il y avait une effervescence extraordinaire autour de la série. Après les tournages, on fréquentait les bars et les bistrots de la Grande Allée. J'avais 19 ans ; c'était fou », se rappelle l'ex-mannequin qui, encore aujourd'hui, ne rate aucune occasion de faire un saut en ville. « La fièvre des Nordiques s'est estompée, mais l'effervescence, elle, est toujours la même. »

ÉTAT DE GREASE

Fin des années 90, le théâtre la ramène à Québec. Durant trois semaines, la rue Saint-Jean n'aura plus aucun secret pour elle. « On présentait la comédie musicale *Grease* au Capitole de la place D'Youville. La troupe est immédiatement tombée sous le charme du Vieux-Québec. » Depuis, Marina Orsini a la ville tatouée sur le cœur. « J'aime sa beauté et, surtout, son romantisme incroyable. »

ROMANTICA

Celle qui a du sang italien dans les veines a un côté fleur bleue bien assumé. « J'ai posé bagage au Château Frontenac au début de ma relation avec mon amoureux. C'était il y a huit ans. Depuis, je reviens chaque année », avoue Marina Orsini. « Le matin, tu ouvres les rideaux et tu aperçois cette vue à couper le souffle. Wow ! Au Château, tu manges bien, tu dors bien et, en plus, on a droit au service aux chambres », rigole la belle brune.

Pour elle, le Château Frontenac est tout ce qu'il y a de plus central pour partir à pied explorer les environs. « Se promener bras dessus bras dessous dans les rues du Vieux-Québec,

The love story between Marina Orsini and Québec City goes all the way back to the 1980s. "My acting career started right here," says Marina, best known in the province for playing Suzy Lambert in the legendary *Lance et Compte* TV series. "Québec lived and breathed hockey when the Nordiques were here. Everyone was so excited about the series. When we finished shooting, we'd go out to the bars and bistros on Grande Allée. I was 19. It was just crazy!" Even today, the ex-model never misses a chance to visit the city. "The excitement around the Nordiques died down, but the city is as alive as ever."

GREASE IS THE WAY

The theatre brought her back to Québec City in the late 1990s, when she spent three weeks on Rue Saint-Jean. "We put on *Grease* at Le Capitole at Place D'Youville. Everyone involved fell in love with Old Québec." And Marina Orsini has been a big fan of the city ever since. "It's so beautiful. And incredibly romantic."

ROMANTICA

Marina has Italian blood in her veins and readily admits to being a romantic. "I unpacked my bags at the Château Frontenac when I started going out with the man I love. That was 8 years ago. I've been back every year since," she says. "You pull back the drapes in the morning and there it is: that view just takes your breath away. Wow! At the Château, you eat well, you sleep well, and you can even order room service," she laughs.

For Marina, the Château Frontenac is perfect for exploring the neighbourhood on foot. "Walking arm in arm through the streets of Old Québec, taking the Casse-Cou staircase down to Petit-Champlain, strolling along the wharfs in the Old Port... who could resist?"

GIRLS' GETAWAY

No one special in your life right now? Make the

« Dès que tu franchis ses portes tournantes, tu réalises à quel point il s'en est passé des choses ici... »

"As soon as you walk through those revolving doors, you realize just how much has gone on here."



Les bonnes adresses de Marina

Pour magasiner

Arrêt obligé chez La Maison Simons de la côte de la Fabrique (la boutique mère) et chez SAKS, un bijou de bijouterie.

Pour se régaler

Le Laurie Raphaël, pour la cuisine de Daniel Vézina et de son fils Raphaël, et Il Teatro du Capitole, pour mon côté italien/nostalgique.

Un circuit incontournable

Côté Vieux-Port, la rue Saint-Paul et ses galeries d'art, et le Petit-Champlain, avec ses boutiques d'artisans et ses sympathiques bistrots de quartier.

Un moment pour y aller

En juillet, durant le Festival d'été de Québec, ou durant les Fêtes de la Nouvelle-France, en août.

Marina's Favourites

Shopping

Stopping at Simons on Côte de la Fabrique (the store's original address) is a must, followed by Saks, a gem of a jewellery store.

Eating out

Laurie Raphaël for Daniel Vézina's cooking and Il Teatro du Capitole to indulge my Italian/nostalgic side.

A must-do walk

Down by the Old Port, along Rue Saint-Paul with its art galleries, and then the Petit-Champlain neighbourhood for its artisanal stores and charming bistrots.

Best time to visit

In July, during the Québec City Summer Festival. Or during the New France Festival in August.

descendre l'escalier Casse-Cou jusqu'au Petit-Champlain, longer les quais du Vieux-Port... impossible de résister. »

TRIP DE FILLES

Pas d'amoureux ? On s'offre la virée avec les *chums* de filles. C'est ce que Marina a fait l'an dernier en compagnie des gagnantes du concours 100 filles au Château organisé par la station radio Rouge FM, où elle animait jusqu'à tout récemment *Le 5 à 7 de Marina*.

« On a offert à 50 filles d'amener leur meilleure amie au Château Frontenac durant 3 jours. C'était magique ! » Logées dans une chambre Deluxe du Château, les princesses ont pu apprécier le luxe et le confort des chambres rénovées au goût du jour. « On a su rajeunir l'hôtel et conserver intact l'esprit du lieu. J'adore ! »

À des années-lumière du train-train quotidien, les 100 demoiselles se sont permis tous les excès. « On va se rappeler longtemps du brunch du restaurant Champlain tellement c'était gargantuesque. On n'avait jamais vu un buffet avec autant de variété et d'originalité, servi dans un décor de rêve. »

À CHACUN SON CINÉMA

Pour Marina Orsini, le Château Frontenac a quelque chose de mythique. « Dès que tu franchis ses portes tournantes, tu réalises à quel point il s'en est passé des choses ici. » Pour l'actrice, le lieu invite à faire son propre cinéma. « Quand tu prends ton café en contemplant le fleuve et l'île d'Orléans, tu regardes au loin et c'est toute l'histoire qui soudain refait surface. » Peut-être même qu'en fermant un peu les yeux, on pourrait entrevoir Samuel de Champlain à bord du *Don de Dieu*, direction le cap Diamant, là où tout a commencé.

trip with your girlfriends. That's what Marina did last year—along with the winners of the *100 filles au Château* contest organized by local radio station Rouge FM, where she hosted her own drive-time show until just recently. “We gave 50 girls the chance to spend three days at the Château Frontenac and each could bring a girlfriend. It was just magical!” The princesses stayed in one of the Deluxe rooms, where they enjoyed the luxurious comforts of the modern rooms. “They managed to update the rooms, all while keeping the feel of the hotel intact. I love it,” says Marina.

Light years away from the humdrum routine of everyday life, the one hundred lucky ladies spoiled themselves rotten. “They're not about to forget brunch in Le Champlain restaurant—it was absolutely enormous,” recalls Marina. “We'd never seen a buffet with so much variety and originality, all in fairy-tale surroundings.”

JUST THINK...

If you ask Marina Orsini, there's something mythical about the Château Frontenac. “As soon as you walk through those revolving doors, you realize just how much has gone on here.” For the actress, every trip here sets the imagination racing. “When you have your coffee and look out over the river to Ile d'Orléans, all the history suddenly comes up to the surface.” It doesn't take much to imagine Samuel de Champlain aboard *Le Don de Dieu*, heading toward Cap Diamant, back where it all began.

Photos: Radio-Canada (Marina Orsini), André-Olivier Lyra (Simons, F&O, cocktail), Caroline Grégoire (art), Jean-Evrad Bilodeau (Fêtes de la Nouvelle-France)





GALERIE D'ART BEAUCHAMP



LA MAISON SIMONS

Cocktail Marina

Un soir, Marina Orsini passe derrière le bar du Sam, où un mixologue crée pour elle le fameux cocktail Marina:

gin, tonique, agrumes, base de mojito et menthe fraîche. «J'adore le côté amer des bitters.»

Marina Cocktail

One night, Marina Orsini stepped behind the bar at Le Sam and a mixologist made a famous Marina cocktail just for her: gin & tonic, citrus, a mojito base, and fresh mint. The verdict? "I loved the taste of the bitters."



A full-page photograph of a woman with long, wavy blonde hair and blue eyes. She is wearing a vibrant red, spaghetti-strap dress with a draped bodice and a gathered waist. She is sitting in a kitchen, with her right hand raised to her lips as if she has just tasted something. She is looking directly at the camera with a playful expression. The background shows stainless steel kitchen equipment, including pots and pans hanging on a rack. The lighting is warm and focused on the woman.

ÉCLATS DE RIRE

A Bundle of Laughs

Ou quand la mode
ne se prend pas
au sérieux.

Because fashion
doesn't have to be
too serious.

Photographe/Photographer: Brian Ypperciel
Styliste/Stylist: Florence O. Durand



Robe/Dress, Just Cavalli,
La Maison Simons
Chaussures/Shoes,
Aquazzura, Holt Renfrew
Collier/Necklace,
White Montreal
Boucles d'oreilles/
Earrings, DANNIJO,
Bleu comme le ciel
Bague/Ring, Isabelle
De Millery France,
Bleu comme le ciel
Bague à 3 rangs/Ring,
Reminiscence Paris,
Bleu comme le ciel
Jonc/Ring, collection
personnelle de la styliste/
Stylist's personal collection





GAUCHE/LEFT
Chemisier/Blouse Hermès
Jupe/Skirt, Blumarine,
L'essentiel par MF
Bague/Ring, Isabelle
De Millery France,
Bleu comme le ciel
Bague à 3 rangs/Ring,
Reminiscence Paris,
Bleu comme le ciel
Jonc/Ring, collection
personnelle de la styliste/
Stylist's personal collection

DROITE/RIGHT
Robe/Dress, Oscar de
la Renta, Holt Renfrew
Lunettes/Glasses, Stella
McCartney, Ogilvy
Chaussures/Shoes, Giuseppe
Zanotti, Browns Shoes
Bague/Ring, Isabelle
De Millery France,
Bleu comme le ciel
Bague à 3 rangs/Ring,
Reminiscence Paris,
Bleu comme le ciel





GAUCHE/LEFT
Camisole, Eres
Bracelet, Reminiscence
Paris, Bleu comme le ciel
Bracelet, Dean Davidson,
La Maison Simons
Joue/Ring, collection
personnelle de la styliste/
Stylist's personal collection

DROITE/RIGHT
Pyjama, Dolce & Gabbana,
Holt Renfrew
Collier/Necklace,
White Montreal





GAUCHE/LEFT
Robe/Dress, MSGM,
La Maison Simons
Collier/Necklace,
Reminiscence Paris,
Bleu comme le ciel
Bague/Ring, Isabelle
De Millery France,
Bleu comme le ciel
Bague à 3 rangs/Ring,
Reminiscence Paris,
Bleu comme le ciel
Jong/Ring, collection
personnelle de la styliste/
Stylist's personal collection
Sandales/Sandals, Hermès

DROITE/RIGHT
Robe et ceinture/Dress and
belt, Michael Kors Collection



Bikini, Eres
Chaussures/Sandals,
Giuseppe Zanotti,
Browns Shoes



EN COULISSES AU CHÂTEAU

Behind the Scenes at the Château

Photographe/Photographer:
Brian Ypperciel

Assistant photographe/
Assistant photographer:
Maxyme Gagné

Styliste/Stylist:
Florence O. Durand

Maquilleuse et coiffeuse/
Makeup and hair artist:
Catherine Lavoie, Judyinc.

Mannequin/Model:
Dani, Folio Montréal

Merci à Fleur d'Europe
pour les jolis bouquets et à
Christine Therrien, la maîtresse
de Daphnie, l'icône canine du
Château/Special thanks to Fleur
d'Europe for the lovely flowers and
to Christine Therrien, trainer to
Daphnie, the Château's star dog



VIEUX-QUÉBEC : ESCAPADE ENTRE LES MURS

Old Québec: Escapade Between the Walls

Les résidents intra-muros vous le diront : le Vieux-Québec est rempli de charme pour qui préfère la vie à l'européenne.

As anyone who lives inside the walls of the Old City will tell you, Old Québec is steeped in European charm.



1



2



3



4

- 01. La Maison Simons
- 02. La Maison Darlington
- 03. Batinse
- 04. Librairie Pantoute
- 05. Maison de la Presse Internationale
- 06. Bibi & Cie, Chapelier



5



6



LES INSTITUTIONS

Pour un café, c'est **Chez Temporel**, rue Couillard, qu'on se pose. Un arrêt *shopping* s'impose à **La Maison Simons**, l'adresse ultime depuis 1840 pour elle et lui. Tôt le matin, on s'arrête à la **Maison de la Presse Internationale** pour les nouvelles du monde. À la **Librairie Pantoute**, les libraires ont tout lu (ou presque).

Les têtes à chapeaux s'arrêtent chez **Bibi & Cie, Chapelier**. Côté trésors d'antan, la caisse de **La Maison Darlington** (1872) vaut le détour autant que ses beaux cachemires, rue Buade.

MUST-DOS

For a coffee, it's off to **Chez Temporel** on Rue Couillard, before a little shopping at **La Maison Simons**, the address for his and hers since 1840. Early morning is

a great time to drop by **Maison de la Presse Internationale** for the latest world news, while at **Librairie Pantoute**, the booksellers have read it all (well, almost!). Heads turn for the hats from **Bibi & Cie, Chapelier**, and **La Maison Darlington** (1872) on Buade is full to the rafters with wonderful cashmeres.



LES PETITS PLAISIRS

Comme on aime les tables réfectoires du

Café-boulangerie Paillard, rue Saint-Jean, et son choix de viennoiseries quasi étourdissant! Pour faire passer tout ça, on fait une pause à l'anglaise chez **David's Tea** ou caféinée à **La Maison Smith**. On aime le néo-trad? Direction **Batinse**, un petit pub qui fait dans la cuisine d'*icitte* moderne ou on opte pour le trad tout court, en posant son popotin à **La Bûche**, une cabane à sucre urbaine ouverte à l'année, rue Saint-Louis. On peut aussi choisir de se refaire des forces avec les burgers inimitables du **Chic Shack** ou sur la terrasse secrète du **Sapristi**. Pour un repas plus chic, on se tourne du

côté du **Portofino**, institution à l'italienne, du **Continental**, qui impressionne par sa cuisine au guéridon, ou on s'attarde à la magnifique terrasse chauffée du **Bello Ristorante**. Relax? On se pointe au **Tournebroche** pour de la cuisine bistro bien faite.

LITTLE THINGS IN LIFE
We love the canteen-style layout of **Café-boulangerie Paillard** on Rue Saint-Jean and its staggering selection of *viennoiseries*! Pick up some afternoon



tea at **David's Tea** or grab a coffee at **La Maison Smith**. Fans of neo-trad head to **Batinse**, a tiny pub that puts a modern twist on local cuisine or go completely traditional with a trip to **La Bûche**, a city sugar shack open all year round on Rue Saint-Louis. An unbeatable burger from **Chic Shack** will give you your strength back, before you kick back and relax on the secret outdoor patio at **Sapristi**. For a

- 07. Le Chic Shack
- 08. Café-boulangerie Paillard
- 09. Rue Sainte-Ursule
- 10. David's Tea
- 11. Portofino
- 12. Sapristi
- 13. Le Continental

more upmarket dining experience, Italian restaurant **Portofino** is a local institution, **Continental** always impresses with its cuisine, or how about **Bello Ristorante** with its heated patio? Something more relaxed? Head to **Tournebroche** for the quality bistro fare.



14. Monastère des Augustines
15. C'est si bon
16. Musée du Fort
17. Ça va de soi
18. Bijouterie Most

historical centre, and check out its neighbour, the superb **Maison de la littérature**. Both are on Chaussée des Écossais, right behind **St. Andrew's Church**. Get your museum fix at the **Monastère des Augustines**, **Musée des Ursulines**, or **Musée du Fort** for a half-hour summary of the city's military history.



LA PAUSE HISTORIQUE
On passe voir l'impressionnante bibliothèque victorienne du **Morrin Centre**, un centre littéraire et historique, et sa voisine, la superbe **Maison de la littérature**. On emprunte la chaussée des Écossais, juste derrière l'**Église St. Andrew's**. Côté

musées, on ne rate pas la visite du musée du **Monastères des Augustines**, du **Musée des Ursulines** et du **Musée du Fort** pour un résumé de l'histoire militaire en 30 minutes.

LOCAL HISTORY

Be sure to admire the impressive Victorian library at the **Morrin Centre**, an English-language literary and



19. Pub Saint-Alexandre
20. Bagages de France
21. Pub Saint-Patrick
22. Clarendon



19



20



21



22

SHOPPING

On Rue Saint-Louis, everyone wants a Longchamp bag from **Bagages de France**. Right in the shadow of the Château, meanwhile, **Textures Design**, beside the renowned **Brousseau & Brousseau Inuit art gallery**, has one-of-a-kind jewellery, while fashionistas can't get enough of **Bijouterie Most**. And across the street, the figure-hugging woolens from **Ça va de soi** are always in fashion, while **C'est si bon** satisfies sweet tooth.



SHOWTIME

Fréquentés par les amateurs de musique et de bières importées, les pubs **Saint-Patrick** et **Saint-Alexandre** sont des *musts* dans toute bonne tournée qui se respecte. Envie de jazz? On pique une pointe au bar du **Clarendon** de la rue Sainte-Anne, les jeudis soirs. On n'oublie pas de surveiller l'horaire du **Palais Montcalm**, dont



SHOPPING

Rue Saint-Louis, le sac Longchamp joue à la vedette chez **Bagages de France**. À l'ombre du Château, la boutique **Textures Design**, adjacente à la réputée **Galerie d'art inuit Brousseau et Brousseau**, offre des bijoux uniques. Les *fashionistas* craquent à la **Bijouterie Most**. De biais, **Ça va de soi** y va de ses beaux lainages près du corps, indémodables. Côté confiserie, on fait halte chez **C'est si bon** pour satisfaire sa dent sucrée.

la programmation variée saura plaire aux amateurs de culture. Et puis on rentre au Château juste en haut, fourbus mais heureux de tant de découvertes.

SHOWTIME

Popular with fans of music and imported beer, **the Saint-Patrick** and **Saint-Alexandre** pubs are familiar stops on any self-respecting night out. Jazz more your thing? Pull up a seat in the **Clarendon** bar on Rue Sainte-Anne any Thursday evening. And be sure to keep an eye out for the schedule at **Palais Montcalm**, where a varied lineup of events will have culture buffs in their element. Then it's back up the hill to the Château, tired but with plenty of new discoveries to share.

PETIT CHAMPLAIN: ROMANTIQUE, GOURMAND, IRRÉSISTIBLE

Petit Champlain:
Romantic.
Delicious.
Irresistible.

Le quartier Petit Champlain est à Québec ce que Greenwich Village est à New York : follement romantique !

The Petit Champlain neighbourhood is to Québec City what Greenwich Village is to New York City: hopelessly romantic!



SORTIR SES GRIFFES

Chez **Oclan**, les femmes entrent côté boulevard Champlain et les hommes rue Petit-Champlain, les deux boutiques communiquant par un escalier. Envie d'un accessoire

griffé ou d'une petite robe en un seul exemplaire ? On s'arrête à l'**Atelier La Pomme**, rue Sous-le-Fort, pour des robes bijoux dessinées par plus d'une dizaine de créateurs d'ici. Rue Petit-Champlain, la boutique **KSL Sport**

fait le bonheur de celles qui voyagent léger. On craque pour le bleu ? Direction **Aqua** et ses jolis objets et accessoires à l'esprit nautique. On file pantouflard ? On se rend chez **Amimoc** pour des mocassins traditionnels qu'on

voudrait ne jamais quitter, ou chez **Red Canoe**, marque canadienne inspirée des pionniers qui propose un look tout confort. Dans le quartier, l'affaire est dans le sac : on craque pour **Temps Libre**, avec ses sacs signés Bagnole faits

01. Rue du Petit-Champlain
02. Aqua
03. Atelier La Pomme
04. Red Canoe

de cuir d'automobile recyclé, et pour les cuirs importés d'Italie de **m0851**, fabriqués à Montréal.

DESIGNER BRANDS
At **Oclan**, women walk in from the





05



06

05. Charlevoix Pure Laine
06. m0851
07. Oclan
08. Shamâne
09. Cidrerie Pedneault

Boulevard Champlain side, while men come from Rue Petit-Champlain, the two stores being joined by a staircase. In the mood for designer brands or a one-of-a-kind little black dress? Drop by **Atelier La Pomme** on Rue Sous-le-Fort for wonderful creations from a dozen local designers. On Rue Petit-Champlain, the **KSL Sport** boutique is perfect for ladies who like to travel light, while **Aqua** features nautically inspired objects and accessories. Head to **Animoc** for traditional moccasins

you'll want to wear all day long, or opt for a comfortable look at **Red Canoe**, a Canadian brand inspired by the country's pioneering spirit. And we just love **Temps Libre** and its **Bagnole** bags made from recycled car leather, not to mention the made-in-Montréal creations from **m0851** crafted from imported Italian leather.



CHARLEVOIX MON AMOUR
Chez **Shamâne**, les produits cosmétiques à base de lait d'ânesse font

peau douce, tandis que **Charlevoix Pure Laine** recycle, transforme et crée à partir de laine d'agneau toutes sortes d'accessoires pour quand le temps se fait frais. Rue Petit-Champlain, la **Cidrerie Pedneault** y va des dérivés de la pomme pour épater la galerie.



09

ARTISANAL ATTRACTIONS

At **Shamâne**, cosmetic products are made from donkey milk, while **Charlevoix Pure Laine** recycles, transforms, and creates lambswool

accessories to keep you warm when temperatures drop. Along Rue Petit-Champlain, meanwhile, **Cidrerie Pedneault** is well worth a visit for its apple products.



07



08



11



12



13

11. La Maison Smith
12. Lapin Sauté
13. Cochon Dingue

À la table du **Bistro Sous-le-Fort**, on salive devant les ris de veau ou le *fish and chips* de morue. Le **Cochon Dingue** n'est pas très loin pour qui préfère la diversité d'une carte alléchante, alors que le **Q-de-Sac** propose un menu aux saveurs québécoises dans une ambiance « chic chalet ». On choisira l'inimitable **Pape Georges** (rue du Cul-de-Sac) pour un dernier digestif. En fin de soirée, rien de tel qu'une **traversée Québec-Lévis-Québec** en bateau pour reprendre ses esprits et profiter de la vue.

tenter de ramener des délices de **La Fudgerie** ou de **Madame Gigi Confiserie**... à moins qu'on dévore tout sur place tant c'est bon ! Le soir, les flâneurs en duo préféreront l'ambiance romantique et la carte très *cocooning* du **Lapin Sauté**.

COME AND GET IT!

All that shopping leave you hungry? Pick up a snack from **La Maison Smith** on Place-Royale. You can also stock up on gourmet gifts at **La Malle aux Souvenirs** and just try making it back with goodies from **La Fudgerie** or **Madame Gigi Confiserie** without dipping into the bag!

When evening comes, couples love the romantic vibe every bit as much as the menu at **Lapin Sauté**, while **Bistro Sous-le-Fort** has everything from sweetbreads to cod and chips. **Cochon Dingue** is just around the corner with its wide-ranging menu, while **Q-de-Sac** highlights Québec flavours in chic cabin-style surroundings. **Pape Georges** pub on Rue du Cul-de-Sac is the place for a nightcap, then end the day in style with a **ferry ride** across the St. Lawrence to Lévis and back to soak up the view.

Il était une fois Le quartier Petit Champlain est le plus ancien quartier francophone en Amérique du Nord. Jadis sentier menant à une fontaine érigée par Champlain lui-même, la rue Petit-Champlain est la plus vieille artère de Québec. Parmi les joyaux de son patrimoine, mentionnons la **Maison Chevalier**, l'**église Notre-Dame-des-Victoires** (plus vieille église de pierre en Amérique du Nord), l'**escalier Casse-Cou** (premier escalier de Québec) et le **funiculaire**. On ne rate pas une visite au **Musée de la Place-Royale**, un arrêt à la **fresque historique du Cap-Blanc** et une pause café à la terrasse du **Théâtre Petit Champlain** — une institution datant du milieu du 19^e siècle — adjacent au **parc Félix-Leclerc**.

Once upon a time... The Petit Champlain neighbourhood is the oldest French-speaking district in North America. Once nothing more than a pathway leading to a fountain put up by Champlain himself, Rue Petit-Champlain is the oldest road in the city. Heritage highlights include **Maison Chevalier**, **Notre-Dame-des-Victoires** (the oldest stone church in North America), **Escalier Casse-Cou** (the city's first staircase), and the funicular. Be sure to visit **Musée de la Place-Royale**, stop by the **Cap-Blanc historical mural**, and enjoy a coffee on the patio at **Théâtre Petit Champlain** — a theatre that dates back to the mid-19th century — right beside **Parc Félix-Leclerc**.

Photos : Valérie Busque



LE QUARTIER PETIT CHAMPLAIN,

Produits québécois, vêtements, accessoires,
idées cadeaux, animation et magnifiques terrasses.

*Quebec savoir-faire, fashion, accessories,
animation and beautiful terraces.*



45 BOUTIQUES ET RESTOS / 45 SHOPS AND RESTAURANTS

quartierpetitchamplain.com





01



02

SAINT-JEAN-BAPTISTE, QUARTIER SANDWICH

Saint-Jean-Baptiste,
a Neighbourhood to Discover

Coincé entre les fortifications et Montcalm, le faubourg Saint-Jean-Baptiste passe souvent inaperçu. Pourtant, en son sein se tisse une riche vie urbaine faite de près de 400 ans d'histoire et d'autant de secrets.

Sandwiched between the city's fortifications and Montcalm, the Saint-Jean-Baptiste neighbourhood is often overlooked. And yet it's a hive of activity, built on almost 400 years of history—with just as many secrets to share.

Surplombant sans prétention Saint-Roch du haut de la falaise, SJB, de son petit nom, n'a rien perdu de son âme populaire et festive. Le faubourg mérite de devenir une destination en soi.

Looking out over Saint-Roch from atop the cliff, SJB, as locals sometimes call it, is as fun and popular as ever. And it's on its way to becoming a travel destination in itself.



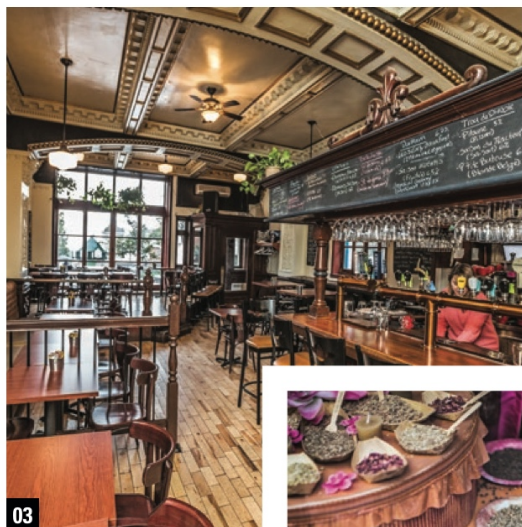
VOYAGE GASTRONOMIQUE

On commence aux portes du quartier, chez **L'Artisan Charcutier**, où se prépare un savoureux poulet portugais. Ensuite, direction la

Suisse à **La Grolla**, la Bretagne pour une dose de crêpes à arroser de cidre au **Billig** ou la sympathique terrasse intime du **Bonnet d'âne**. Le verre de vin pour faire passer tout ça se prend à la **Buvette Scott** ou sur l'un des gros barils du **Moine Échanson** en accord avec une délicieuse cuisine, alors que le vrai burger se mange **Chez Victor**. On brunche comme tout le monde près des fenêtres du **Hobbit**, alors que les 5 à 7 à tard se font au **Projet**, avec ses bières de microbrasseries.

CULINARY JOURNEY

We start at the edge of the neighbourhood, where **L'Artisan Charcutier** is cooking up mouth-watering Portuguese chicken. Then a little taste of Switzerland awaits at **La Grolla**, head to **Le Billig** for a helping of Brittany-style crêpes with cider, or relax on the charming outdoor patio at **Le Bonnet d'âne**.



Wash it all down with a glass of wine at **Buvette Scott**, pull up a barrel at **Le Moine Échanson** for a wine pairing to match the delicious cuisine, or grab a burger to remember at **Chez Victor**. Rub shoulders with the locals over brunch by the window at **Le Hobbit**, or stay for “just one more” pre-dinner drink at **Le Projet**, featuring a stellar lineup of microbrews.

UNE ÉPICERIE À CIEL OUVERT

Le plein de caféine se fait chez **Cantook** ou à la **Brûlerie Saint-Jean**, alors qu’au **Crac, aliments sains**, on trouve tout ce qu’il faut de bio,



équitable et santé. On passe à l’**Épicerie européenne** pour des sandwiches gourmet et un éventail de charcuteries et fromages, à la **Duchesse d’Aiguillon** ou à l’**Axe du Malt** pour des bières fines et au **Poisson d’or** pour les richesses de la mer. Pour le dessert, ce n’est pas le choix qui manque : **Érico** et ses merveilleuses créations chocolatées, **J.A. Moisan** et son mur de biscuits fins importés, le **Paingrüel** boulan-



gerie créative pour la viennoiserie artisanale ou la **Pâtisserie Simon** et ses millefeuilles et sucres d’orge d’un autre temps. On pourrait aussi ramener de la glace italienne du **Tutto Gelato**, mais elle risquerait de fondre... aussi bien la déguster assis dans le cimetière St. Matthew !

OPEN-AIR GROCERY STORE

Fill up on caffeine at **Cantook** or **Brûlerie Saint-Jean**, or find all the organic, fair-trade, and health products you could



wish for at **Crac, aliments sains**. Next stop is the **Épicerie européenne** for gourmet sandwiches and an impressive range of cheese and *charcuteries*, then it’s off to the **Duchesse d’Aiguillon** or the **Axe du Malt** for the finest beers, and **Le Poisson d’or** for seafood delights. For dessert, you’ll be spoiled for choice. There’s **Érico** and its wonderful chocolate creations,

- 01. J.A. Moisan
- 02. Moine Échanson
- 03. Le Projet
- 04. Érico
- 05. Paingrüel
- 06. Épicerie européenne
- 07. Tutto Gelato

J.A. Moisan and its wall of imported cookies, the **Paingrüel** bakery for artisanal *viennoiseries*, and **Pâtisserie Simon** with its *millefeuilles* and old-fashioned barley sugar. You could also bring some Italian ice cream from **Tutto Gelato** back to the hotel, but it’ll probably melt... best to find a bench in St. Matthew’s cemetery and enjoy it there instead!



CHIC MAGASINAGE

Pour digérer tout cela, le magasinage nous attend ! Les *fashionistas* se croisent à la sortie des cabines chez **Exil** ou **Roba & Casso**, en train de farfouiller dans les rayons doucement rétro du **Jupon Pressé** ou dans ceux urbains branchés du **Séraphin** (qui a aussi son rayon monsieur branché). Elles passent chez **Rose Bouton** ou **Point d'exclamation** pour des bijoux faits main par des artisans d'ici. Les hommes chic le sont grâce à **L'Un et L'Autre** et à **Mec**. Finalement, tout ce beau monde est chaussé confortablement avec **Schü'z**.

CHIC SHOPPING

Now it's time to shop! Fashionistas meet at **Exil** and **Roba & Casso**, rummage around at the quietly retro **Jupon Pressé**, and scan the shelves for the latest urban fashions at **Séraphin** (which also caters to well-dressed men).

They can't get enough of the local handmade jewellery at **Rose Bouton** and **Point d'exclamation**, while **L'Un et L'Autre** and **Mec** keep men looking their best. And there's something for everyone at the **Schü'z** shoe store.



LE PLEIN DE CULTURE

Il y a tant de librairies d'occasion et de disquaires qu'on pourrait pratiquement en faire un itinéraire thématique ! **Le Comptoir du livre**, la **Librairie Laforce**, la **Librairie Nelligan**, la **Librairie Saint-Jean-Baptiste** font le bonheur des lecteurs, alors que **CD Mélomane** et **Musique Sonny** sont les repaires des amoureux du vinyle. De quoi alourdir de culture ses bagages au retour !

FILL UP ON CULTURE

The neighbourhood has so many second-hand book and music stores that they almost deserve an itinerary all their own! **Le Comptoir**

du livre, **Librairie Laforce**, **Librairie Nelligan**, and **Librairie Saint-Jean-Baptiste** are a bookworm's delight, while **CD Mélomane** and **Musique Sonny** are well known

to fans of vinyl. No wonder that bag feels heavier on the trip home!

08. Rose Bouton
09. Mec
10. Point d'exclamation
11. Tour Martello



08



09



10



11

Une surprise au coin de la rue
Si l'on se promène sur la rue Laviguer, près de la rue Philippe-Dorval, on tombera sur un vestige militaire de Québec presque inconnu : la tour Martello no 4. Construite en 1812 pour protéger Québec, mais jamais utilisée, elle est presque tombée dans l'oubli, sauf pour les habitants du coin qui l'admirent comme un petit secret d'initiés.

A Surprise
Stroll along Rue Laviguer, close to Rue Philippe-Dorval, and you'll come across a little-known reminder of the city's military past: Martello Tower No. 4. Built in 1812 to protect the city, it was never used and quickly forgotten, although it remains a familiar sight to the locals who pass by this overlooked page of local history every day.



ÉRABLE • MIEL • CANNEBERGE
Maple • Honey • Cranberry



*Savourez une expérience
plus gourmet que nature!*

*Enjoy a gourmet experience
beyond the ordinary*

PLAISIRS GOURMANDS. PRODUCTEURS PASSIONNÉS.
GOURMET PLEASURES. PRODUCED WITH PASSION.



Boutique



Dégustation / Tasting



Bistro

1044, rue Saint-Jean, Québec
418.692.3245

deliceserableetcie.com



Délices Érable & Cie est une marque déposée de
Citadelle coopérative de producteurs de sirop d'érable.

TRAIN de Charlevoix

UN VOYAGE À FLEUR D'EAU ET À FLANC DE MONTAGNES.
Pour voir grand. Loin. Autrement.

QUÉBEC • BAIE-SAINT-PAUL

À partir de

69\$^{*}
,95

* Taxes en sus. Valable du 11 juin au 9 octobre 2016.

1 844 737-3282
TRAINDECHARLEVOIX.com

LA MALBAIE
SAINT-IRÉNÉE
LES ÉBOULEMENTS
Baie-Saint-Paul
PETITE-RIVIÈRE-SAINT-FRANÇOIS
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRÉ
Chutes-Montmorency

Parfait Caïpirinha

THE PERFECT CAIPIRINHA

Le Caïpirinha sera
le cocktail de l'été.
Selon Jean-Félix
Desfossés, mixologue
au bistro Sam, la
nouvelle tendance
n'en a que pour les
légumes et les alcools
sud-américains !

The Caipirinha is set
to be *the* cocktail
this summer, just ask
Jean-Félix. According
to the mixologist at
Le Sam bistro, South
American vegetables
and alcohol are
all the rage at
the moment!

INGRÉDIENTS

1 1/2 oz de cachaça
1 oz de jus de lime frais pressé
1/2 oz de sirop de galanga et chipotle maison*
1/4 oz de liqueur de Maraschino
2 beaux morceaux de poivron grillé sur le feu
et conservé dans l'huile d'olive
3 traits d'amer Bittered Sling Denman
Tranche de lime, pour décorer

MÉTHODE

Mettre la cachaça et le poivron dans le shaker et écraser
au mortier. Ajouter les autres ingrédients et remplir
le shaker de glace. Agiter vigoureusement jusqu'à ce
que ce soit froid. Filtrer avec un tamis dans une coupe
à cocktail refroidie. Garnir d'une tranche de lime.



LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

*Sirop maison au galanga et chipotle

Porter à ébullition 2 1/4 tasses
d'eau et baisser le feu au
minimum. Ajouter 200 g de
galanga frais coupé en petits
dés, 2 piments jalapeños séchés
et 2 tasses de sucre blanc.
Laisser mijoter à feu doux
pendant 15 minutes. Retirer
du feu et refroidir à la
température de la pièce. Filtrer,
mettre en bouteille et garder
au réfrigérateur.

*Homemade galangal and chipotle syrup

Bring to boil 2 1/4 cups water
and reduce heat to lowest
setting. Add 200 g freshly
diced galangal, 2 dried
jalapeño peppers, and 2 cups
white sugar. Simmer over low
heat for 15 minutes. Remove
from heat and cool to room
temperature. Strain, bottle,
and refrigerate.

INGREDIENTS

1 1/2 oz Cachaça
1 oz freshly squeezed lime juice
1/2 oz homemade* galangal and chipotle syrup
1/4 oz maraschino liqueur
2 good slices flame-grilled bell pepper in olive oil
3 dashes Bittered Sling Denman Bitters
Slice of lime for decoration

INSTRUCTIONS

Put Cachaça and bell pepper in shaker and crush with
pestle. Add other ingredients and fill shaker with ice.
Shake hard until cold. Strain into chilled cocktail glass.
Garnish with slice of lime.

NOUS AVONS L'ART DE DÉNicher DES LIEUX D'EXCEPTION DU VIEUX-QUÉBEC À CHARLEVOIX

OUR EXPERTISE IS FINDING EXCEPTIONAL SITES



POUR VOS TRANSACTIONS IMMOBILIÈRES, CONTACTEZ :
FOR ALL YOUR REAL ESTATE NEEDS, CONTACT:

LOUISE BÉDARD

COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ
CERTIFIED REAL ESTATE BROKER

VIEUX-QUÉBEC ET CHARLEVOIX
179, RUE SAINT-PAUL, QUÉBEC

imcha.com/louisebedard

**LOCATION TOURISTIQUE
ET CORPORATIVE**
TOURIST AND CORPORATE RENTALS

QUÉBEC 418 692.2116
CHARLEVOIX 418 435.6868

**LES IMMEUBLES
CHARLEVOIX**
AGENCE IMMOBILIÈRE



aux
Anciens Canadiens
RESTAURANT



ACCUEILLANT DEPUIS 1675
A WELCOMING HOME SINCE 1675



DÉCOUVREZ LES PARFUMS ET L'AUTHENTICITÉ DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE
DANS L'AMBIANCE CHALEUREUSE D'UNE MAISON ANCESTRALE

COME SAVOUR AUTHENTIC QUEBEC CUISINE

UN ÉTABLISSEMENT INCONTOURNABLE
À QUELQUES PAS DU FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
A MUST JUST STEPS AWAY FROM FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

WWW.AUXANCIENSCANADIENS.QC.CA

34, chemin Saint-Louis, Vieux-Québec 418 692-1627