

CHÂTEAU

vie de

PP42191527



*10 incontournables
de l'hiver
10 Must-Dos
This Winter*

*La tribu Modat
Modat's Way*

*Magie blanche
White Magic*

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



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 INTÉMPIRE

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

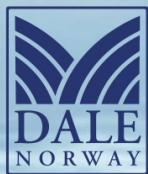
À deux pas du Château Frontenac
A few steps from Château Frontenac

Service de voiturier gratuit
Complimentary valet parking

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

60
Le
Continental
DEPUIS 1956

LE CLASSIQUE
INTÉMPIRE
THE TIMELESS CLASSIC



BOUTIQUE CONCEPT
L'UNIQUE EN AMÉRIQUE DU NORD



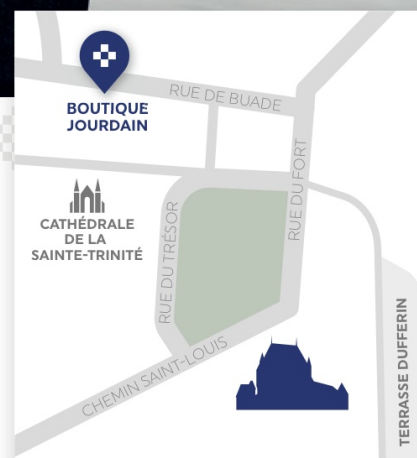
Jourdain

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



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

À DEUX PAS
DU CHÂTEAU



CHÂTEAU

vie de



YQB MÉDIA

ÉDITEUR DE MARQUE

ÉDITEUR/PUBLISHER

YQB MÉDIA, ÉDITEUR DE MARQUE

418 687-6048

yqbmedia.com

ANNE-MARIE BOISSONNAULT Éditrice et directrice de la création

RÉDACTION/EDITORIAL

DOMINIQUE LAFLAMME Directrice de contenu

DIANE LABERGE Rédactrice en chef

CAROLINE DÉCOSTE Rédactrice créative

PRODUCTION

JENNIFER CAMPBELL Gestionnaire de projets

KATHLEEN FORCIER Gestionnaire de projets

MARIE-ANDRÉE PARENT Gestionnaire de projets

ART

JULIE BOULANGER Directrice artistique

LAURA DOHERTY Designer graphique

AUDREY GEOFFROY-PLANTE Designer graphique

STÉPHANIE LANGLOIS Designer graphique

PHOTOGRAPHES/PHOTOGRAPHERS

Valérie Busque, Michel Corboz, Catherine Côté,
Caroline Décoste, Martin Dignard, Maxyme Gagné,
André-Olivier Lyra, Jonathan Robert, Michel Roy,
Annie Simard, Brian Ypperciel

COLLABORATEURS/CONTRIBUTORS

Catherine Ferland et Audrey Pedneault

TRADUCTION/TRANSLATION

Peter McCambridge

RÉVISION LINGUISTIQUE/COPY EDITING

Caroline Décoste et Elizabeth West

VENTES PUBLICITAIRES/ADVERTISING SALES

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



CHÂTEAU
FRONTENAC

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.



LONGCHAMP
PARIS

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



SOMMAIRE – CONTENTS

22



28

30



44



12
Le poil de la bête :
la chic histoire
de la fourrure
à Québec
Staying Warm and
Chic: A History of
Fur in Québec City

18
Nouvelles
News
24
Foulards en folie
Sumptuous Scarves

26
10 incontournables
de l'hiver
10 Must-Dos
This Winter

28
Le Paddington
The Paddington

30
Bâtonnets
de 1608 fumé
1608 Smoked
Cheese Sticks

32
Valet de cœur
Managing Inside
and Out

34
Touilleur en chef
Putting on a Show

38
La tribu Modat
Modat's Way

44
Magie blanche
White Magic

54
Vieux-Québec
Old Québec

58
Petit Champlain

62
Saint-Roch

66
Perdre la boule
à Place Dufferin
Stacking
the Brooms at
Place Dufferin

▼
En couverture:
Sophie Touchet (agences
Chantale Nadeau et
Montage models) porte
un haut Issey Miyake,
TNT Fashion, 315\$.

Photographe :
Brian Yperciel
Styliste : Florence
O. Durand (Judy inc.)
Maquilleur et coiffeur :
Alexandre Deslauriers

Cover:
Sophie Touchet (Chantale
Nadeau and Montage
models) is wearing a
Issey Miyake top,
TNT Fashion, \$315.

Photographer:
Brian Yperciel
Stylist: Florence
O. Durand (Judy inc.)
Makeup and hair artist:
Alexandre Deslauriers



m0851

Quartier Petit-Champlain, 66 Boul. Champlain, 418.614.0851, www.m0851.com

CÉLÉBRER L'AUDACE

A Celebration of Daring

Notre esprit festif est unique en Amérique du Nord. Célébrer fait partie de notre ADN depuis plus de 400 ans. Nous le devons aux premiers explorateurs qui vinrent de loin fouler le sol d'un Québec en devenir. Saviez-vous que c'est sur le site actuel du Fairmont Le Château Frontenac que fut construite la résidence de Champlain et celle des gouverneurs — les Forts-et-Châteaux-Saint-Louis — lieux de célébrations d'importance dans l'histoire politique et culturelle de Québec ?

Je vous invite à célébrer l'audace, celle des premiers colons autant que celle de nos chefs et employés qui font aujourd'hui du Château Frontenac un endroit festif à la fois contemporain et imprégné de mémoire. Inspiré par l'Ordre de Bon Temps, qui misait sur les vertus de la bonne chère et de la bonne humeur pour insuffler de la vie à nos hivers, le Château encourage depuis 123 ans la célébration de la nordicité. Que ce soit par le biais d'activités sportives sur la terrasse Dufferin ou en profitant d'une cuisine réconfortante de grande qualité, vous êtes à la bonne adresse pour souligner avec nous l'effervescence du temps des Fêtes. Merci d'être des nôtres !



ROBERT MERCURE
DIRECTEUR GÉNÉRAL / GENERAL MANAGER
FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC



Our fondness for a party has no equal in North America: celebrating has been in our DNA for over 400 years now. It goes all the way back to the first explorers, who came from afar to the place we now know as Québec City. In fact, did you know that Fairmont Le Château Frontenac was built right where Champlain's residence and the official residence of governors past—the Saint-Louis forts and châteaux—once stood, home to many a grand celebration over the course of the city's political and cultural history?

I hope you will come celebrate this daring with us, both the daring of the early settlers and the daring of the chefs and employees who today make the Château Frontenac a place of celebration that's at once contemporary and steeped in history. Inspired by the Order of Good Cheer, which drew on the virtues of good food and good humour to bring our winters to life, the Château has been helping others celebrate life in the north for 123 years now. Be it through sporting activities on Dufferin Terrace or comfort food of the highest quality, you've come to the right place to celebrate a magical holiday season. Thank you for joining us!

Photo : Amie Simard

10

L'UNIQUE RENDEZ-VOUS MODE À QUÉBEC

LIEU DE LA MODE
HAUT DE GAMME
REGROUPANT
DES BANNIÈRES
CANADIENNES,
AMÉRICAINES,
EUROPÉENNES
ET DES ENSEIGNES
UNIQUES
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 /
MAC COSMETICS /
BIRKS / SIGNATURE
MAURICE TANGUAY /
BCBGMAXAZRIA /
MARCiano / MARC CAIN /
LULULEMON

—
2450
BOULEVARD LAURIER
QUÉBEC

—
PLACESTEFoy.COM

f @ / PLACESTEFoy

PLACE
Stefoy



LE POIL DE LA BÊTE : LA CHIC HISTOIRE DE LA FOURRURE À QUÉBEC

Staying Warm and Chic: A History of Fur in Québec City

par Catherine Ferland

La simple évocation du mot *fourrure* fait surgir tout un univers de chaleur, de richesse et de style. On l'utilise depuis des milliers d'années pour confectionner ou orner les vêtements, depuis les gants jusqu'aux bottes.

The mere mention of the word is enough to conjure up images of warmth, wealth, and style. Fur has been used for thousands of years when making or setting off everything from gloves to boots.

Le commerce des fourrures, peaux et pelleteries est extrêmement ancien. L'Arménie a été l'une des premières plaques tournantes de ce négoce. Le mot *hermine* viendrait d'ailleurs de ce petit rongeur qu'on désignait à l'époque comme le rat arménien ! Encore aujourd'hui, on associe sa fourrure à l'aristocratie et à l'épilogue des cérémonies universitaires.

It's a trade that goes back a long way, and Armenia was one of the first hubs. In fact, the word "ermine"—used to describe the fur of the stoat—derives from Armenia, the nation where it was thought the stoat originated. Today, fur continues to be associated with a world of aristocrats and university ceremonies.

Les fourrures abondent en Nouvelle-France et, fort opportunément, le 17^e siècle voit croître l'engouement pour le chapeau de castor. Ce couvre-chef est apprécié pour sa brillance et sa résistance à l'eau, en plus de symboliser la réussite sociale. Le castor européen étant au bord de l'extinction, la manne canadienne est bienvenue ! On estime qu'environ 25 millions de peaux de castor ont été expédiées de Québec vers la France entre 1660 et 1760, sans compter celles d'orignal, de loup cervier, de renard, de loutre, de blaireau, de martre et de rat musqué.

Fur was everywhere in New France and, as luck would have it, beaver hats were all the rage in the 17th century. Their lustre and resistance to water made them popular, as well as a marker of social standing. The European beaver was on the verge of extinction and so an influx of beaver fur from Canada came at just the right time. An estimated 25 million beaver pelts were sent from Québec city to France between 1660 and 1760, not counting moose, lynx, fox, otter, badger, marten, and muskrat furs.



Femme portant un manteau et des accessoires de fourrure, vers 1900.

Woman wearing a fur coat and accessories c. 1900



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

Toutes les fourrures canadiennes ne sont pas expédiées en Europe : les habitants en font aussi un usage important, mais davantage utilitaire. Évoquons ces anciennes voitures d'hiver, glissant sur les voies enneigées, à bord desquelles les passagers sont chaudement emmitouffés sous de lourdes fourrures d'ours brun ou noir auxquelles on donne le joli nom de « robes de carrioles »...

Les vêtements de fourrure portés par les anciens Canadiens sont plutôt sommaires. Pendant longtemps, on s'est contenté d'envoyer les peaux en Europe pour qu'elles y soient préparées, feutrées ou assemblées. Ce n'est qu'au 19^e siècle qu'émergent enfin les premières entreprises locales de transformation de la fourrure.

La ville de Québec compte bientôt quelques établissements spécialisés dans la confection de manteaux et d'accessoires de fourrure : Henderson, Holt & Renfrew Furriers en 1838, Zéphirin Paquet en 1866 et J.B. Laliberté en 1867. Joseph-Napoléon « Jos » Robitaille, chef de l'atelier de confection chez Paquet, ouvre sa propre boutique dans le faubourg Saint-Jean-Baptiste en 1894. Vers les mêmes années, Fourrures Prémont s'installe à deux pas de Laliberté, sur la rue Saint-Joseph.

L'excellente réputation de ces commerces dépasse rapidement les frontières. Holt Renfrew est même, pendant plusieurs générations, le fournisseur de fourrures de la reine Victoria et de la famille royale britannique ! Quant à J.B. Laliberté, il emploie des peaux du Québec (des centaines de trappeurs travaillent pour lui), mais aussi des fourrures exotiques, provenant notamment des steppes russes. Ce fils de tanneur s'y connaît : il se rend en Europe choisir lui-même ses fourrures et en profite pour découvrir les modes les plus récentes afin d'en faire bénéficier les dames élégantes de Québec.

Not all Canadian furs were sent to Europe: settlers also used them, but mainly for practical purposes. Speeding across winter snows, for instance, sleigh passengers would wrap themselves up in heavy brown or black bear furs, giving rise to a particular name for such clothing: "sleigh robes."

Fur clothing worn by *Canadiens* was rather basic. For a long time, settlers were content to send pelts to Europe, where they could be prepared, lined with felt, and made into clothing. It wasn't until the 19th century that local enterprises began to work with the fur themselves.

Québec City soon had three businesses that specialized in making coats and fur accessories: Henderson, Holt & Renfrew Furriers in 1838, Zéphirin Paquet in 1866, and J.B. Laliberté in 1867. Joseph-Napoléon "Jos" Robitaille, who ran the Paquet workshop, opened his own store in the Saint-Jean-Baptiste part of town in 1894, around the same time as Fourrures Prémont moved in down by Laliberté on Rue Saint-Joseph.

News of their reputation soon travelled beyond Québec's borders. Holt Renfrew was even the official fur supplier to Queen Victoria and the British royal family for a number of generations! J.B. Laliberté, meanwhile, used not only Québec furs (employing hundreds of trappers) but exotic furs from the Russian steppes, too. The tanner's son knew exactly what he was doing, travelling to Europe to handpick the furs himself and taking note of the latest fashions while he was there, to the delight of the best-dressed ladies in Québec City.

A FAMILY TRADITION

The style of the gentleman's overcoat barely changed over the 19th and 20th centuries. Raccoon coats were passed down as precious heirlooms from generation to generation, and it wasn't uncommon to wear a hat made with fur from the same animal.



La salle de montre
du magasin
J.B. Laliberté, 1894.

The J.B. Laliberté store's
showroom c. 1894

UNE TRADITION FAMILIALE

Le modèle du manteau destiné aux messieurs change assez peu entre les 19^e et 26^e siècles. Le « capot de chat » (manteau de chat sauvage) est transmis de génération en génération, comme un précieux bien de famille. Il n'est pas rare que l'heureux propriétaire d'un manteau arbore aussi un chapeau de la fourrure du même animal.

La mode féminine connaît davantage de variations, dictant régulièrement de nouvelles coupes. Les habiles tailleurs-remodeurs sont très recherchés pour mettre au goût du jour les fourrures héritées d'une mère ou d'une tante. Mais surtout, porter la fourrure au Québec devient un art de plus en plus sophistiqué.

LES FOURRURES SUR LE TAPIS ROUGE

Une grande partie du 20^e siècle est faste pour l'industrie de la fourrure. Le manteau de vison devient l'étendard luxueux de la garde-robe féminine. Pour les belles fréquentant les endroits à la mode, l'étole de fourrure est le complément idéal à la robe du soir et aux bijoux.

La vogue des accessoires en fourrure se poursuit. Pratique, chaud et chic, le manchon est encore très porté, tandis qu'un beau col de renard cousu sur un paletot de laine permet d'affronter le froid en toute élégance.

Women's fashion changed more and followed a regular series of cuts. Skilled tailors and remodelers were in high demand, required to ensure furs inherited from a mother or aunt were in keeping with the style of the day. Wearing fur in Québec was increasingly becoming a more sophisticated form of art.

TURNING HEADS

The fur business was in its heyday for much of the 20th century. Mink coats became the height of luxury women's fashion, and for the glamorous ladies who liked to be seen in the most fashionable places, a fur stole was the perfect addition to their eveningwear.

Fur accessories continued to be in vogue. Warm, practical, and chic, muffs were especially popular, while a pretty fox fur collar and wool cardigan kept out the cold and added a touch of class.

Close to 281,000 pelts were sold in Québec in 1933-1934. They came from black, red, and silver foxes, otters, mink, martens, wolves, wildcats, beavers, and muskrats for total sales somewhere in the region of \$2 million. High demand for fur also led to similar sums being spent on imports—a real extravagance in the Great Depression!



Sur les traces du Chapelier Fou ?

La chapellerie est un métier indispensable et complexe : la confection d'un chapeau requiert en effet une trentaine d'opérations. Or, les solutions chimiques utilisées pour traiter les fourrures au 18^e siècle et même au 19^e siècle sont loin d'être inoffensives... Les sels de mercure dilués dans de l'acide nitrique entraînent de désastreux effets sur la santé de ceux qui les manipulent. Pelletiers, feutriers et chapeliers sont nombreux à souffrir de troubles neurologiques, ce qui a donné lieu à l'expression anglaise *mad as a hatter*, littéralement « fou comme un chapelier » !

Following in the Mad Hatter's Footsteps?

Hat making was a vital, complex trade, involving some thirty different steps. But there was a price to pay for using chemical solutions to treat fur in the 18th and even the 19th centuries... Mercury salts diluted in nitric acid had a devastating effect on the health of anyone who handled them. Hatmakers and others who worked with fur and felt often suffered from neurological disorders, hence the expression "mad as a hatter."

En 1933-1934, on enregistre au Québec la vente de près de 281 000 peaux de renards noirs, roux ou argentés, de loutres, de visons, de martres, de loups, de chats sauvages, de castor et de rats musqués, le tout valant environ 2 M\$. La grande demande pour la fourrure conduit aussi à en importer de l'étranger pour une somme quasi équivalente. En pleine crise économique, il s'agit de sommes pour le moins mirobolantes !

Des manteaux aux coupes encore plus raffinées font bientôt leur apparition. Dans les années 1960, la compagnie de fourrures Jos Robitaille inc. organise des défilés présentant les plus récents modèles au Cercle de la Garnison, à l'hôtel Hilton ainsi qu'au Fairmont Le Château Frontenac. Cette décennie marque aussi le début des coupes et des techniques plus fantaisistes : on rase, on teint, on raccourcit, on découpe, on tricote, on mélange les matières...

QUEL AVENIR POUR LA FOURRURE ?

La fin du 20^e siècle s'avère plus difficile pour l'industrie de la fourrure. En période de récession, avec les taxes de vente qui font gonfler le prix des fourrures, on préfère faire remodeler la pelisse de renard de grand-mère plutôt que d'acquérir un manteau neuf... Et, surtout, les groupes d'activistes mènent de bruyantes campagnes antifourrures, ce qui force les commerces à trouver de nouvelles avenues pour survivre à ce contexte défavorable.

Qu'en est-il aujourd'hui ? En dépit de la multiplication des textiles et matériaux synthétiques, la fourrure conserve une place à part dans la société actuelle. À la fois symbole de sensualité, d'élégance et de réussite sociale, la fourrure peut aujourd'hui être traitée de manière très classique ou, au contraire, se plier aux caprices des créateurs qui la découpent, la détournent, la recyclent... Avec ce précieux héritage entré de plain-pied dans la modernité, rien d'étonnant à ce que les fourrures aient encore la cote auprès des Québécois !

Overcoats in even more refined cuts soon appeared. In the 1960s, fur company Jos Robitaille inc. organized fashion shows to introduce the latest models at the Québec Garrison Club, the Hilton Hotel, and Fairmont Le Château Frontenac. The decade also marked the introduction of more fanciful cuts and techniques, involving shaving, dyes, shorter lengths, cut-out shapes, knitting, and mixed materials.

WHAT DOES THE FUTURE HOLD?

The end of the 20th century was more problematic for the fur industry. Recession and sales taxes that pushed up prices meant that people were more inclined to give Grandma's dress coat a different look rather than go out and buy a new one for themselves. Most of all, activists led noisy anti-fur campaigns, forcing businesses to find new ways to survive.

So where do things stand today? Despite any amount of synthetic fibres and materials, fur remains in a league of its own. It symbolizes sensuality, elegance, and social standing and can now be found in classical forms, while also bending to the will of creative minds who recycle and do all kinds of things with it. It's a precious tradition that has managed to carve a place for itself in our modern world. No wonder it's still popular with Quebecers today.

Sac, Josée Pelletier, disponible
à la Boutique Fairmont

Bag, Josée Pelletier,
available at
Boutique Fairmont

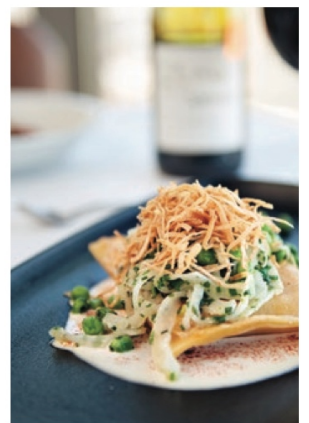


Photos : André-Olivier Lyra

BISTRO - BAR
CIEL!
TOURNANT

INCONTOURNABLE

LE SEUL RESTAURANT TOURNANT DE QUÉBEC
THE ONLY REVOLVING RESTAURANT IN QUEBEC CITY



BRUNCH WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS • MENU MIDI SUR SEMAINE • SECTION BAR OUVERTE JUSQU'À MINUIT
WEEKEND AND HOLIDAY BRUNCHES • WEEKDAY LUNCH MENU • BAR SECTION OPEN UNTIL MIDNIGHT

1225, Cours du Général-de Montcalm • Hôtel Le Concorde • 418.640.5802
Réservation recommandée, service de valet disponible • Reservation recommended, valet parking available

CIELBISTROBAR.COM



Coup de maîtres
Pour célébrer ses 25 ans, la Galerie d'Art Château Frontenac a réalisé un grand coup en se transformant en musée. Saviez-vous que l'exposition *Picasso, Dalí & Riopelle* avait déjà attiré à la fin de l'été plus de 10 000 personnes? Afin de démocratiser l'art, on a même osé exposer en plein air la grande *Alice de Dali*. Côté Terrasse Dufferin, impossible de rater l'imposante sculpture d'un des artistes contemporains les plus spectaculaires du 20^e siècle. L'exposition a connu un tel succès que, à la demande générale, *Picasso, Dalí & Riopelle* persistent et signent à la Galerie d'Art Château Frontenac jusqu'au 31 décembre 2016

Masterstroke
To celebrate its 25th anniversary, the Château Frontenac art gallery pulled off quite the coup, turning itself into a museum and attracting more than 10,000 visitors to its *Picasso, Dalí & Riopelle* exhibit. In an effort to bring art to the masses, it even displayed Dalí's world-famous *Alice* outdoors. On Dufferin Terrace, there was no missing the imposing sculpture from one of the 20th century's most spectacular artists. The exhibit was such a success that *Picasso, Dalí, and Riopelle* are back at the gallery by popular demand until December 31, 2016
galeriechateau-frontenac.com



VIE DE CHÂTEAU: 10^e ÉDITION

Le magazine *Vie de Château* en est à sa 10^e édition. Depuis sa création et à chaque édition, des milliers de lecteurs — clients du Château Frontenac venant d'ici et d'ailleurs — y découvrent un art de vivre des plus actuels, inspiré du riche patrimoine d'un hôtel iconique.

VIE DE CHÂTEAU: ISSUE 10

This is the 10th issue of *Vie de Château* magazine. Since its inception, thousands of readers—guests from near and far who stay at the Château Frontenac—pick up every issue to learn more about contemporary lifestyle issues, inspired by the storied heritage of an iconic hotel.

LES ARBRES DE L'ESPOIR

Le Château Frontenac tient sa 3^e édition du concours de décoration de sapins de Noël au profit de la Fondation du CHU de Québec et du Centre mère-enfant Soleil. Le mardi 15 novembre dès 17 h dans le hall principal, participez à la frénésie en encourageant les talents de décorateurs des entreprises locales commanditaires. Et, surtout, votez pour votre arbre favori avant le 4 janvier. Informez-vous à propos de notre forfait!

TREES OF HOPE

The Château Frontenac is holding the third edition of its Christmas tree decorating contest to raise money for a local hospital foundation and mother & baby unit. Join in the fun and encourage decorating teams from participating local businesses on Tuesday, November 15 from 5 p.m. in the main lobby. And remember to vote for your favourite tree by January 4. Find out about our package!



UN HIVER À CARREAUX

Les carreaux rouges et noirs sont vite devenus la marque de commerce de la boutique Lambert & Co. Dans un décor rustique chic, on trouve ici vêtements et accessoires qui vont de la veste à carreaux au jeté en passant par la bouillotte — *Hibouillotte* — et les jolis sacs de voyage signés Josée Pelletier. On craque aussi pour la collection Pilou, une irrésistible ligne pour chiens, tout comme les Bas du fleuve à rayures multicolores et les créations de laine de La fibre et moi. On aurait envie de tout acheter et en plus, c'est — presque — tout québécois.

A CHECKERED WINTER

Red and black checks quickly became Lambert & Co.'s trademark. The store's rustic chic surroundings are the place to find clothing and accessories, with everything from checked jackets and throws to hot-water bottles and pretty Josée Pelletier travel bags. We love the Pilou collection, an irresistible line of products for man's best friend, too, not to mention the brightly striped Bas du fleuve socks and wool creations from La fibre et moi. You'll want to have it all—and (almost) everything's from Québec.

lambertetco.ca

située dans le lobby/located in the lobby



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



La Boutique Amimoc

QUÉBEC • 35 1/2, rue du Petit Champlain, Québec • 418-914-9933
MONTRÉAL • 122, rue Saint-Paul Est, Montréal • 438-384-9933
OTTAWA • 155, Sparks St, Ottawa • 613-680-8933



22 couleurs
22 colors



www.amimoc.ca

**POUTINE WEEK, BURGER
WEEK ET TUTTI QUANTI
LES SEMAINES
THÉMATIQUES, ON ADORE.
ET LE SAM AUSSI!**

**POUTINE WEEK, BURGER
WEEK, AND ALL THE REST
WE LOVE SPECIAL FOOD
WEEKS. AND LE SAM
DOES TOO!**



Noël pour emporter

Pas le temps de cuisiner pour les Fêtes? On le fait pour vous. Entre la dinde aux baies sauvages du Québec ou l'incontournable bœuf Wellington, faites votre choix. Réservation requise.

Christmas To Go

No time to cook this holiday season? We'll take care of it for you. Choose from wild berry turkey or beef Wellington and reserve today.

P'TIT CHANCEUX VA !

Vous voyagez en famille et vous avez réservé au moins deux nuitées au Château? Du 7 novembre et jusqu'au 30 avril 2017, le Château offre Le P'tit Chanceux aux enfants de 12 ans et moins. Le bracelet intelligent — imaginé par l'Office de tourisme de Québec — permet des entrées gratuites dans plus de 15 attractions de Québec dont le Méga Parc des Galeries de la Capitale, un incontournable!

YOU'RE IN LUCK!

So you're travelling with family and you've reserved at least two nights at the Château? November 7 to April 30, 2017, children age 12 and under can pick up a P'tit Chanceux at the Château. The smart wristband—the brainchild of Québec City Tourism—gives free admission to 15+ city attractions, including the don't-miss Méga Parc at Les Galeries de la Capitale!



MUSIQUE LIVE AU SAM

Tous les jeudis et vendredis soirs, le folk, le soul et le jazz s'écoulent *live* au bistro Le Sam en compagnie d'artistes d'aujourd'hui dont le répertoire s'inspire d'hier. On surveille la programmation et on réserve — pour boire ou manger — au 418 692-3861. Stationnement gratuit!

LIVE MUSIC AT LE SAM

Every Thursday and Friday night, head to Le Sam for live folk, soul, and jazz performances by contemporary artists inspired by yesteryear. Keep an eye out for future performers and reserve to eat or drink at 418-692-3861. Free parking.



NOËL DÈS NOVEMBRE

Pourquoi attendre Noël pour s'offrir un cadeau? Du 1^{er} novembre jusqu'au 22 décembre, le Château offre ses chambres à seulement 179 \$ la nuitée (du dimanche au jeudi) et 199 \$ le week-end* (vendredi et samedi). En prime: crédit de 25 \$ dans les restos du Château. Et tout le mois de novembre, sachez que le Champlain propose un menu 4 services à 79,99 \$ incluant une demi-bouteille de vin par personne.
*Inclus: ateliers culinaires, art de vivre et de préparation de cocktails tous les samedis de novembre.

START CHRISTMAS IN NOVEMBER

Why wait until Christmas to treat yourself? November 1 to December 22, the Château has rooms for only \$179 per night (Sunday to Thursday) and \$199 weekends* (Fridays and Saturdays), including a \$25 credit at Château restaurants. Plus, all through the month of November, Le Champlain restaurant has a four-course menu for \$79.99, including a half bottle of wine per person.
*Includes cooking, lifestyle and cocktail classes every Saturday in November. In French only.

Vinothèque

SAVINI

Resto / Lounge

52 vins au verre

Wine by the glass

DJ Live

ENEZ FAIRE
LA FÊTE ET SÂBRER LE

Champagne

POP IT AND PARTY
ALL NIGHT LONG

À QUELQUES MINUTES D'UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE • ONLY A FEW BLOCKS FROM AN UNFORGETTABLE EVENING
680 Grande Allée Est • 418 647.4747 • facebook.com/savini.resto.bar • savini.ca

LE SEUL ET UNIQUE RESTAURANT QUÉBÉCOIS

Vivez une expérience authentique,
à deux pas du Château.

The one and only restaurant in Old Quebec
to serve traditional Québécois cuisine.
An authentic experience, a few steps
from the Château Frontenac.



La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

DÉJEUNER • DÎNER • SOUPER

Breakfast • Lunch • Dinner

49 rue Saint-Louis • Vieux-Québec • restolabuche.com • 418.694.7272



SUITE DU PÈRE NOËL
LES 25 ET 26 NOVEMBRE,
LE PÈRE NOËL VOUS ATTEND
DANS LA SUITE 5249 OÙ IL SE
REPOSE AVANT UNE GROSSE
PÉRIODE DES FÊTES.

SANTA CLAUS SUITE
THIS NOVEMBER 25 AND 26,
SANTA CLAUS AWAITS
IN SUITE 5249, WHERE HE'S
RESTING UP BEFORE A BUSY
HOLIDAY PERIOD.



ATELIERS DE CUISINE

Vous aimeriez suivre un atelier culinaire avec le chef Stéphane Modat ? Pour connaître les dernières tendances afin de recevoir comme il se doit durant le temps des Fêtes, le Château offre aussi des ateliers de mixologie et d'art de la table. Informez-vous !



SOIRÉE DU JOUR DE L'AN

Le 31 décembre, on vient célébrer la nouvelle année dans la salle de bal du Château avec le Moondance Orchestra. Souper 6 services : 279 \$/pers. Vous préférez une table pour deux au Champlain ? Le menu dégustation 6 services est offert à 199 \$/pers. Envie de danser ? Dès 21 h 30, direction Le Sam en compagnie des Lost Fingers.

NEW YEAR'S EVE

This December 31, come ring in the New Year with Moondance Orchestra at the Château ballroom. Six course dinner: \$279/per person. Or, if you'd rather have a table for two at Le Champlain, the six course tasting menu is available for \$199 per person. Then dance the night away from 9.30 p.m. with The Lost Fingers at Le Sam.

COOKING CLASSES

Brush up on the latest cooking trends right in time for the holidays by taking a class with chef Stéphane Modat. The Château also has workshops that focus on mixology and appreciating great food. Just ask to find out more.



DANS DE BEAUX DRAPS

Vous avez aimé notre literie, le côté moelleux de nos oreillers et le confort sublime de nos matelas ? Jetez un œil à la section Boutique sur le site Internet du Château (en anglais seulement) ou informez-vous à la réception. On livre !

SWEET DREAMS

How was your bed? How about the fluffy pillows, the bedding, and our incredibly comfortable mattresses? Explore the Store section of the Château's website or find out more at the Front Desk. We deliver!



À QUELQUES PAS DU CHÂTEAU
JUST A FEW STEPS AWAY FROM LE CHÂTEAU

Portofino
BISTRO ITALIEN

 **tripadvisor**® TOP 30

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



Foulards en folie

SUMPTUOUS SCARVES

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

Grand foulard
charcoal/Large
Charcoal Scarf,
m0851, 195 \$
Foulard carré style
années 80/80s-style
Square Scarf, La
Maison Simons, 25 \$
Foulard cachemire
turquoise/Turquoise
Cashmere Scarf,
Ça va de soi, 350 \$
Foulard gris et blanc
à franges/Grey and
White Scarf with
fringe, m0851, 180 \$



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

10 INCONTOURNABLES DE L'HIVER

10 Must-Dos This Winter

CARNAVAL SOUS ZÉRO?

ON ENTRE AU SAM
DU CHÂTEAU POUR UN
PETIT REMONTANT!
DU 27 JANVIER
AU 12 FÉVRIER 2017

CARNIVAL COLD?

DROP BY LE SAM FOR A
LITTLE PICK-ME-UP!
JANUARY 27 TO
FEBRUARY 12, 2017

Québec, c'est ça : une multitude de moments de folie où l'expression *joie de vivre* prend tout son sens. Voici la liste des 10 événements sportifs et culturels qui feront grimper le thermomètre cet hiver.

Québec City is all about making the most of life, a state of mind we like to call *joie de vivre* around here. Here are 10 sporting and cultural events to set pulses racing this winter.



MARCHÉ DE NOËL ALLEMAND

On découvre les produits d'ici — à boire, à manger, à porter ou à offrir en cadeau — dans les kiosques de bois tout en lumières du plus européen des marchés de Noël de Québec, face à l'hôtel de ville.

Du 24 novembre au 18 décembre 2016

GERMAN CHRISTMAS MARKET

Discover the finest local products to eat, drink, wear, and gift in among the wooden booths and magical lights of this oh-so-European Christmas market opposite City Hall.

November 24 to December 18, 2016

noelallemandquebec.com

Le Festi Lumière
En famille, direction l'Aquarium de Québec pour vivre la féerie d'un parcours extérieur illuminé de plus de 500 000 lumières DEL.
Du 26 décembre 2016 au 11 mars 2017

Festi Lumière
Families head to the Aquarium to delight in an outdoor trail lit by over 500,000 LEDs.
December 26 to March 11, 2017
sepaq.com/ct/paq



LA GRANDE FÊTE HIVERNALE

Hockey bottine, tire, bataille de boules de neige, concours de bonhomme de neige... On se procure un laissez-passer (5 \$) incluant les Glissades de la Terrasse, une visite historique des Forts-et-Châteaux-Saint-Louis et un chocolat bien chaud.

Les 17 et 18 décembre 2016

LA GRANDE FÊTE HIVERNALE

Shinny, maple taffy, a snowball fight, snowmen contests... Pick up a \$5 pass, which includes access to the Glissades de la Terrasse slide, entry to the historic Saint-Louis Forts and Châteaux, and a hot chocolate!

December 17 and 18, 2016



LE JOUR DE L'AN À QUÉBEC

On fête en grand du côté de la Grande Allée : grande roue, tyrolienne, terrasses chauffées et spectacle en plein air où se trémousser au son d'un DJ pour défoncer l'année, le 31 décembre.

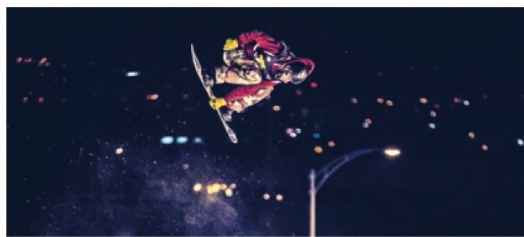
Du 27 au 31 décembre 2016

NEW YEAR'S DAY

Celebrate in style on Grande Allée with a Ferris wheel, zipline, heated patios, and outdoor shows as a DJ rings in the New Year on December 31.

December 27 to 31, 2016

quebecregion.com



JAMBOREE

On assiste à l'incontournable festival de surf des neiges ainsi qu'à la Coupe du monde FIS de *big air*, *slopestyle* et ski acrobatique, à Québec et Stoneham.

Du 9 au 12 février 2017

JAMBOREE AND FIS WORLD CUP

Take in the snowboard festival and FIS Big Air, Slopestyle, and Freestyle World Cups in downtown Québec City and Stoneham.

February 9 to 12, 2017

snowjamboree.com



PENTATHLON DES NEIGES

C'est le plus grand événement multisport d'hiver au monde. Au programme : 5 disciplines (vélo, course, ski, patin et raquette) à compléter en continu, du côté des plaines d'Abraham.

Du 24 février au 5 mars 2017

QUÉBEC CITY WINTER PENTATHLON

It's the world's biggest winter multisport event, combining five disciplines—cycling, running, skiing, skating, and snowshoeing—on the Plains of Abraham.

February 24 to March 5, 2017

pentathlondesneiges.com



COURSE DU CIRCUIT QUÉBÉCOIS DE CANOT À GLACE

Des quais du Vieux-Port — et, pourquoi pas, du traversier — on assiste à une compétition de canot à la fois unique et époustouflante sur les glaces du fleuve.

5 février 2017

ICE CANOE RACE

From the comfort of the Old Port—or why not even the ferry?—don't miss the canoe race across the frozen river. It's as impressive as it is unique.

February 5, 2017

canotaglace.com



FESTIVAL IMAGINATION

Dans une ancienne prison aujourd'hui devenue le Morrin Centre, lieu d'échange entre les communautés francophone et anglophone de Québec, on s'offre des séances de lecture et causeries avec une douzaine d'auteurs canadiens.

Début Avril

IMAGINATION WRITERS' FESTIVAL

Once a prison, today the Morrin Centre is a bridge between the city's French- and English-speaking communities. Visit the annual writers' festival for readings and discussion with a dozen Canadian authors.

Early April / morrin.org



En février, le 14 fait le mois

On craque pour le menu Saint-Valentin du Champlain.

All about Valentine's
Fall in love with the Valentine's Day menu at Le Champlain.



Du grand art

Une visite au nouveau pavillon Pierre Lassonde du Musée national des beaux-arts du Québec est tout un événement. On surveille les expositions !

Art in Motion

Any visit to the new Pierre Lassonde building at Musée national des beaux-arts du Québec is an event in itself. Look out for the latest exhibits!
mnbaq.org

Le Paddington

THE PADDINGTON

Ce cocktail s'inspire du film *Paddington* tourné à Londres. On y raconte l'histoire d'amour d'un ours pour la marmelade maison de sa tante. De style apéritif, le cocktail Paddington accompagne à la perfection les bouchées sucrées-salées, à l'instar du traditionnel thé à l'anglaise.

This cocktail was inspired by *Paddington*, the recent movie filmed in London about a bear and his love for his aunt's homemade marmalade. The Paddington cocktail makes a great aperitif and goes down perfectly with the sweet and savoury finger food of a traditional English afternoon tea.

INGRÉDIENTS

1 3/4 oz de Beefeater Dry Gin
 1/4 oz de Fino Sherry
 3/4 oz de jus de citron frais
 3/4 oz de sirop de marmelade maison*
 5 ml de jus d'olive
 2 ml d'amer au céleri
 des cascades Bittered Sling
 Zestes de pamplemousse confits et marmelade, pour décorer

INGREDIENTS

1 3/4 oz. Beefeater Dry Gin
 1/4 oz. Fino Sherry
 3/4 oz. fresh lemon juice
 3/4 oz. homemade marmalade syrup*
 5 ml olive brine
 2 ml Bittered Sling
 Cascade Celery bitters
 Candied grapefruit zest and marmalade, for garnish



PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace. Agiter 10 secondes et verser dans un verre rempli de glace pilée. Garnir d'une cuillère de marmelade et de zestes de pamplemousse confits.

*SIROP DE MARMELADE MAISON

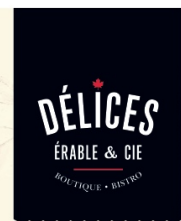
Couper les zestes de quelques pamplemousses en juliennes. Réserver. Extraire le jus des pamplemousses en conservant la pulpe et les membranes. Déposer celles-ci dans un baluchon fait de coton à fromage. Dans un grand chaudron, mélanger les zestes, le baluchon et le jus des pamplemousses. Ajouter la même quantité d'eau que de jus et la même quantité de sucre que de liquide. Bouillir 30 minutes. Enlever le baluchon et attendre qu'il refroidisse pour en extraire le jus et le mélanger à la mixture. Embouteiller et réfrigérer. Se conserve trois semaines au frigo.

INSTRUCTIONS

Pour all ingredients into a shaker with ice. Shake for 10 seconds and pour into a glass filled with crushed ice. Garnish with a teaspoon of marmalade and candied grapefruit zest.

*HOMEMADE MARMALADE SYRUP

Cut the zests of a few grapefruits into thin strips. Set aside. Next, extract the juice of a few grapefruits. Hang on to the pulp and membranes, and bundle these up in a cheesecloth. Put the grapefruit zests, grapefruit juice, and the cheesecloth bundle in a large saucepan. Add the same quantity of water as you have juice, and the same quantity of white sugar as you have liquid. Boil for 30 minutes. Remove the cheesecloth bundle and wait for it to cool before squeezing the juice out of it and combining it with the mixture. Bottle and refrigerate. Keeps for three weeks in the fridge.



*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 Érablé & Cie est une marque déposée de
Citadelle coopérative de producteurs de sirop d'érable.

BÂTONNETS DE 1608 FUMÉ

1608 Smoked
Cheese Sticks

INGRÉDIENTS

300 g ($\frac{2}{3}$ lb) de fromage 1608
(ou autre fromage à pâte ferme)
3 œufs

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel fin
1,25 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de poivre moulu
100 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de farine tout usage
200 g (2 tasses) de chapelure panko
Huile pour la friture
Copeaux de bois

INGREDIENTS

300 g ($\frac{2}{3}$ lb.)
1608 (or other firm) cheese
3 eggs

125 ml ($\frac{1}{2}$ cup) milk
 $\frac{1}{2}$ tsp. table salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. ground pepper
100 g ($\frac{3}{4}$ cup) all-purpose flour
200 g (2 cups) panko
Oil for frying
Wood shavings

PORTIONS : 4
PRÉPARATION :
25 MINUTES
CUISSON :
10 MINUTES

SERVES : 4
PREP TIME:
25 MINUTES
COOK TIME:
10 MINUTES

THE
SEPARATOR
COMPANY
GENERAL OFFICES
165 BROADWAY
NEW YORK
E. MADISON Street
CHICAGO

PRÉPARATION

Démarrer le fumoir. Dans une vieille poêle, chauffer les copeaux de bois sur la cuisinière.

Couper le fromage en bâtonnets de 5 × 1 cm (2 × 1/2 po), puis les déposer sur une grille.

Verser les copeaux de bois fumants dans un cul-de-poule, déposer la grille sur le dessus et faire fumer les bâtonnets de fromage 5 minutes à couvert.

Déposer les bâtonnets sur une assiette, les recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer.

Dans un bol, mélanger les œufs et le lait, et assaisonner de sel et de poivre. Dans un plat, verser la farine et, dans un autre plat, la chapelure.

Rouler les bâtonnets un à un dans la farine, puis les secouer pour en retirer l'excédent. À l'aide d'une fourchette, tremper les bâtonnets dans la préparation d'œufs, puis dans la chapelure. Répéter cette opération. Réserver sur une plaque avec un peu de chapelure, au froid.

Préparer un bain de friture à 180 °C (350 °F). Cuire les morceaux de fromage dans l'huile de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la panure soit dorée et le fromage légèrement fondu à l'intérieur. Égoutter sur du papier absorbant et laisser tiédir légèrement avant de servir.

Accompagner d'une compote de fruits, de crème sure parfumée à la truffe ou de quelques feuilles de roquette et du miel naturel.

DIRECTIONS

Turn on smoker. In an old frying pan, warm wood shavings on stove.

Cut cheese into 5 cm × 1 cm (2" × 1/2") sticks then set on rack.

Empty smoking wood shavings into a mixing bowl, cover with rack, and smoke cheese sticks, covered, for 5 minutes.

Plate cheese sticks, cover with plastic film, and refrigerate.

Mix eggs and milk in a bowl and season with salt and pepper. Pour flour into a dish. Pour panko into another dish.

Roll the cheese sticks one by one in flour then shake to remove excess. Using a fork, dip the sticks into the egg mixture then into panko. Repeat. Set aside on a baking tray with a little panko in a cool place.

Heat a fryer to 180°C (350°F). Fry cheese sticks in oil 5 to 8 minutes or until panko is golden and cheese slightly melted. Drain on kitchen towel and cool slightly before serving.

Serve with fruit compote, truffled sour cream, or arugula leaves and honey.



De ma cour au château

Une idée de cadeau pour Noël ?

Stéphane Modat déballe 120 recettes (dont celle-ci) à partager. *De ma cour au château*, premier livre solo du chef, est empreint de parfums d'enfance et de douce folie. Éditions La Presse, \$39,95

Recipe Book Looking for a Christmas gift?

Stéphane Modat has 120 recipes to share (including this one).

De ma cour au château, the chef's first solo book, is full of whimsy and childhood magic. Éditions La Presse, \$39.95

Valet de cœur

MANAGING INSIDE AND OUT

par Diane Laberge

Directrice adjointe à la réception, Kathleen Puchol est une femme de cœur. Du haut de ses trois pommes, elle gère ses valets avec fougue et doigté. Jeune, jolie et déterminée, la fille du *boys' club* n'a pas froid aux yeux.

Kathleen Puchol a du sang de conquérant dans les veines. « Mon arrière-grand-père était espagnol. Il a marié une Québécoise. Et me voilà! » La jeune femme de 27 ans est entrée au Château à titre de superviseuse de l'entretien ménager il y a 7 ans. Très vite, elle a gravi les échelons jusqu'à se retrouver responsable du processus d'accueil, à la réception.

Cette année, on lui a accordé un nouveau mandat. « Je m'occupe de la microgestion du stationnement. Mon but est de voir à ce que l'expérience à l'extérieur soit le reflet de ce que les clients vont vivre à l'intérieur. » Kathleen a donc sous son aile une trentaine de valets, dont la plupart sont des hommes. « Certains soirs d'événement, on doit gérer plus de 700 voitures. Comme on est limité dans l'espace, ça prend un bon sens de l'organisation. » Et, surtout, savoir rester calme.

CLÉS EN MAIN

Kathleen Puchol a récemment mis en place un processus de préenregistrement en ligne pour les membres du Club du Président Fairmont. « Sur le porche, le client peut dorénavant recevoir la clé de sa chambre directement du valet à qui il remet les clés de sa voiture. » Pour une expérience client au top, tout part de là!

Kathleen Puchol is Assistant Front Desk Manager. Knee-high to a grasshopper she might be, but she manages her valets with diplomacy and determination. Young, pretty, and persistent, the girl at this particular boys' club gives as good as she gets.

Kathleen has got conquistador blood running through her veins. "My great-grandfather was from Spain. He married a Québécoise... And here I am!" The 27-year-old first came to work at the Château as a housekeeping supervisor seven years ago. She climbed the career ladder in a flash, now finding herself in charge of check-in at the front desk.

This year she's been given a new mandate. "I micro-manage parking. My aim is to make sure that the experience outside the hotel reflects what guests experience inside." So Kathleen now works with around thirty valets, most of whom are men. "Some nights we have more than 700 cars to manage. Space is limited, so it takes a lot of organizing." A calm head, too.

TURNKEY SOLUTION

Kathleen Puchol recently set up an online booking system for Fairmont President's Club members. "At the front door, guests can now get their room keys directly from the valet they're handing over their car keys to." A memorable experience starts right there!



Leader de l'année
En 2016, les membres du Comité exécutif du Château ont récompensé Kathleen pour sa pétillante personnalité en lui octroyant le titre de Leader de l'année.

Leader of the Year
The Château Frontenac's executive committee voted Kathleen Leader of the Year in 2016.



Touilleur en chef

PUTTING ON A SHOW

par Diane Laberge

L'univers de Frédéric Cyr est composé de milliers d'histoires. De Montmagny aux Philippines en passant par l'Antarctique, New York, Le Caire et Petropavlovsk-Kamtchatski, le globe-trotter a nourri sa passion de la cuisine aux quatre coins du monde. Riche des enseignements de son père Renaud Cyr — pionnier de la gastronomie québécoise — il dirige aujourd'hui le ballet des chefs dans les cuisines du Château.

Le petit gars du Bas-du-Fleuve a grandi dans les cuisines du Manoir des Érables, un Relais & Châteaux de Montmagny où son père s'affairait à inventer une nouvelle gastronomie du terroir. À 30 ans, Frédéric est déjà sous-chef d'un grand hôtel de Montréal. Mais le jeune homme a envie de voir le monde. Après plusieurs années passées dans les cuisines de yachts prestigieux et dans de grands hôtels cinq étoiles d'Asie-Pacifique, Frédéric Cyr s'installe à Manille aux Philippines, où il établit les standards de qualité d'un hôtel haut de gamme servant jusqu'à 16 000 couverts par jour.

Frédéric Cyr's world is made up of a thousand stories. From Montmagny to the Philippines, Antarctica, New York City, Cairo, and Petropavlovsk-Kamchatsky, the globetrotter has fed a passion for cooking all around the world. He learned from one of the best—father Renaud Cyr was a pioneer of the fine-dining scene in Québec—and today conducts the chefs as they go about their work in the Château kitchens!

Frédéric grew up in the kitchens of Manoir des Érables, a Relais & Châteaux inn in Montmagny in the Lower St. Lawrence, while his father came up with a new take on *terroir* fare. Age 30, Frédéric was already sous-chef at a leading Montréal hotel, but the young man yearned to see the world. He worked for a few years in the kitchens of first-class yachts and in five-star hotels in Asia-Pacific before settling in Manila in the Philippines, where he set new quality standards for a high-end hotel, serving up to 16,000 meals a day.

Photo : André-Olivier Lyr



La passion
selon Riopelle

Alors que Frédéric Cyr étudie en communications, le peintre Jean Paul Riopelle lui fait une révélation. « J'ai découvert ma passion en me levant la nuit pour peindre ce à quoi je venais de rêver », avoue l'artiste.

Frédéric se demande alors quelle peut bien être la sienne. « Un jour, j'ai réalisé que je me levais la nuit pour cuisiner. J'habitais alors avec d'autres étudiants. On se retrouvait souvent autour de la table à trois heures du matin.

C'est là que j'ai compris que la cuisine faisait partie de ma vie. » Il entre alors à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à Montréal.

Riopelle's Passion

When Frédéric was studying communications, painter Jean-Paul Riopelle had a revelation for him.

"I discovered my passion getting up in the middle of the night to paint my dream," the artist revealed.

Frédéric began to wonder what a passion of his own might look like. "One day, I realized I was getting up at night to cook. I lived with fellow students back then, and we'd often find ourselves sitting around a table at three o'clock in the morning. That's when I understood that cooking was part of my life." He enrolled at Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec in Montréal shortly after the epiphany.

Frédéric Cyr a la bougeotte. En 2005, pour apprendre l'anglais, le voilà qui rejoint le chef Thomas Henkelmann du Homestead Inn de Greenwich, au Connecticut. « C'était une sommité et son hôtel, un luxueux Relais & Châteaux auquel le *New York Times* a rapidement attribué 4 étoiles. » Durant 10 ans, Frédéric Cyr navigue entre croisières de luxe et hôtels de prestige, principalement en Asie-Pacifique. Deux ans après son retour au bercail — marqué par un passage au Ciel! de la Grande Allée — le voilà au Fairmont Le Château Frontenac.

À 43 ans, Frédéric Cyr est aujourd'hui à la tête des cuisines du Château, où il voit à la qualité de l'expérience culinaire. « Je suis un peu comme un producteur de spectacles, dont le chef Stéphane Modat serait la vedette principale. Mon rôle est de protéger son espace créatif. » En coulisses, il voit à ce que tout soit parfait. « Comme mon père, je veux "prendre soin" du terroir et des gens. Le faire dans un palace légendaire est un privilège. »

DE PÈRE EN FILS

La pomme n'est pas tombée très loin de l'arbre. « Mon père a été le premier chef au Québec à lancer l'idée de la ferme à la table au milieu des années 1970. » Avec les producteurs locaux, Renaud Cyr a réussi à favoriser le développement de produits de niche qui font aujourd'hui la renommée du Québec hors de ses frontières. Tel père, tel fils? « Pour moi, l'expérience est partie prenante de toute aventure culinaire. Sur les bateaux, les gens voulaient voir des lieux où peu de gens vont, découvrir une cuisine que peu de gens connaissent. Quand on arrivait au port, on allait s'approvisionner au marché local. Le terroir a toujours fait partie du plaisir de la découverte. »

Frédéric is not one for sitting still. In 2005, he went to learn English alongside chef Thomas Henkelmann at the Homestead Inn in Greenwich, Connecticut. "He was a leading light," Frédéric recalls. "His hotel, a luxury Relais & Châteaux that the *New York Times* was quick to give 4 stars to." We know the rest: for ten years, Frédéric moved around from luxury cruise liner to flagship hotel, usually in Asia-Pacific. Two years after returning home—punctuated by a stint at Ciel! on Grande Allée—here he is, at the Fairmont Le Château Frontenac.

Now 43, Frédéric runs the Château kitchens, ensuring memorable, first-rate dining experiences for all. "It's as though I'm producing a show and chef Stéphane Modat is the star attraction," he says. "My role is to safeguard his creative space." And that's where you'll find Frédéric, beaver away backstage, making sure that everything is perfect. "Like my father, I want to 'take care' of people and our *terroir*," he concludes. "It's a privilege to be able to do it in a palace that's the stuff of legend."

FROM FATHER TO SON

The apple didn't fall far from the tree. "My father was the first chef in Québec to launch the farm-to-fork concept in the mid-1970s," says Frédéric. Working with local producers, Renaud Cyr helped develop the niche products that Québec is renowned for today. Like father, like son? "For me, the experience is a big part of any culinary adventure. On the cruise ships, people wanted to see places that were off the beaten track, discover unfamiliar cuisine. We would go stock up at the local market each time we arrived in port. The terroir has always added to the enjoyment that comes with discovering new things."

L'ATELIER

TAPAS, BURGERS,
TARTARES & +++



OPENING HOURS

Heures d'ouverture

MON. — WED. LUNDI À MERCREDI	11:30 — 1:00
THURS. — SAT. JEUDI À SAMEDI	11:30 — 3:00
SUN. DIMANCHE	11:00 — 1:00

KITCHEN HOURS

Horaire de la cuisine

MON. — THURS. LUNDI À JEUDI	11:30 — 1:00
FRI. & SAT. VENDREDI & SAMEDI	11:30 — 2:00
SUN. DIMANCHE	11:00 — 1:00



BAR CRÉATIF
NIGHTLIFE

BISTROLATELIER.COM

INNOVATIVE
COCKTAILS
NIGHTLIFE
& EVENTS
A UNIQUE
EXPERIENCE



1 MEET ME
THERE. XO
adresse

624, GRANDE ALLÉE EST
418.522.2225
BISTROLATELIER.COM

f / BISTROLATELIER
@ BISTROLATELIER

LA TRIBU MODAT

MODAT'S WAY

par Diane Laberge

Des idées, ce n'est pas ça qui manque dans la tête de Stéphane Modat. Entouré de sa brigade et inspiré par ses amis les producteurs, le chef du Château trouve dans sa tribu le carburant nécessaire pour stimuler sa créativité débordante. Dans l'assiette comme ailleurs, l'effet est spectaculaire !

Stéphane Modat is never short of ideas. Surrounded by his kitchen staff and inspired by his local producers, the Château chef is cooking up a storm, drawing extra inspiration from those around him. The results are spectacular—on and off the plate!





« [...] l'histoire du plat continue de s'écrire selon l'ouverture d'esprit et les souvenirs de celui qui le déguste. »

"[...] a story that continues to be written depending on the diner's open-mindedness and own memories."

Photo : André-Olivier Lyba



Photo tirée d'une des capsules web intitulées *Dans la tête de Stéphane Modat*.

Picture from one of Stéphane Modat's online shorts called *Dans la tête de Stéphane Modat*.



Carte blanche

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 et en toute confiance à la table du Champlain.

Brunch du

25 décembre

Brunch gastronomique au Champlain : 99\$/pers.

Buffet brunch gastronomique à Place Dufferin : 79\$/pers.

Carte blanche

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.

December 25 Brunch

Brunch at Le Champlain:

\$99/person
Brunch buffet at Place Dufferin: \$79/person

Pour Stéphane Modat, toutes les raisons sont bonnes de se rassembler. En fait, tout ce qu'il touche est festif. On le dit déjà en mode planification d'un festin gastronomique pour célébrer ses 40 ans, qu'il fêtera au Château en février prochain. Qu'on ait quelque chose à célébrer ou pas, prendre place à la table du Champlain est une façon de vivre une expérience Modat qu'on n'est pas près d'oublier. « Ma folie se lit jusque dans l'assiette. À partir de là, l'histoire du plat continue de s'écrire selon l'ouverture d'esprit et les souvenirs de celui qui le déguste. »

NOUVELLES EXPÉRIENCES

Parce qu'il aime créer des expériences nouvelles, Stéphane Modat a scénarisé et créé des capsules web intitulées *Dans la tête de Stéphane Modat*. Certaines d'entre elles ont été vues plus de 10 000 fois. « On les a faites pour le fun, avec des amis, à la bonne franquette. » Ne vous attendez pas à y voir un chef en cuisine et des *beauty shots* en continu. Inspiré par la série télé *Dexter*, l'univers cinématographique de Tarantino et la musique de Madonna, Stéphane Modat présente plutôt un voyage au cœur d'un imaginaire sans limites. « On voulait aussi démontrer que peu importe ce que tu prélèves dans la nature, c'est vivant. Alors, soyons respectueux », mentionne le chef, fier d'ajouter qu'il utilise toutes les parties d'un animal sacrifié au nom des plaisirs gastronomiques.
facebook.com/restaurantchamplainquebec

If you ask Stéphane Modat, there are lots and lots of reasons to get together. As it happens, he's something of an expert when it comes to marking a special occasion. He's already planning a feast to remember for his fortieth birthday, which he'll celebrate at the Château next February. And whatever the occasion, sitting down for a meal in Le Champlain restaurant means treating yourself to a Modat experience you won't forget in a hurry. "My passion can be found on every plate," says Modat. "That's the starting point for every experience, a story that continues to be written depending on the diner's open-mindedness and own memories."

NEW EXPERIENCES

Since he loves coming up with new experiences, Stéphane Modat has scripted and created a series of online shorts called *Dans la tête de Stéphane Modat*, a title that can be translated as *Being Stéphane Modat*. Some of them have been seen by more than 10,000 people in less than 24 hours. "We made them with friends, just for fun," he says. But don't expect to see a chef in his kitchen and one beauty shot after another. Drawing inspiration from the TV series *Dexter*, Tarantino's movies, and the music of Madonna, Modat instead serves up a trip that goes right to the heart of the imagination. "Another thing we wanted to show is that whatever you take from nature is alive. We should show some respect," says the chef, adding proudly that he uses every part of every animal sacrificed for our enjoyment. The videos are available (in French only) on restaurant Le Champlain's Facebook page.



MaxMara
S T U D I O

CHRIS!
German Leather Fashion since 1954

MICHAEL
MICHAEL KORS

Depuis plus de
25 ans...

Place de la Cité

2600, boul. Laurier, Québec
418 657-7291

LE PRIVÉ

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

www.boutiqueleprive.com



Ouverture
JANVIER 2017

VIEUX-QUÉBEC

99, rue St-Pierre

5 minutes du
Château Frontenac

Les copains d'abord

CHUMMY CHUMMY

Parce qu'ils partagent avec lui la même passion du bon, les producteurs du terroir sont devenus de véritables copains pour le chef Stéphane Modat. « On est *chummy chummy* et c'est seulement comme ça que tout est possible. » Voici trois favoris avec lesquels il nous mijote une cuisine réconfortante parfaite pour l'hiver.

LE PORC DE BEAURIVAGE

Lieu: Saint-Patrice-de-Beaurivage
Produit vedette: Le petit cochon de lait
Petite histoire: « Ce qui m'intéresse, c'est l'ouverture à développer des produits exclusifs. Du coup, ce petit cochon de lait de 48 jours me rappelle vraiment le porc que je mangeais plus jeune en France. C'est d'une tendreté incroyable. »

L'ARGOUSIER DU MONT-FERRÉOL

Lieu: Saint-Ferréol-les-Neiges
Produit vedette: Baies d'argousiers- congelées
Petite histoire: « Le mec trippe sur l'argousier comme ça se peut pas. Chacun de ses cultivars goûte le ciel. Voilà pourquoi son argousier est le meilleur ami de mon foie gras. »

PRINCE EDWARD ISLAND BEEF

Lieu: Île-du-Prince-Édouard
Produit vedette: Le bœuf de l'île
Petite histoire: « Je ne sais pas si c'est parce que ce bœuf mange aussi les fabuleuses pommes de terre qui font la renommée de l'Île, mais cette viande est la plus goûteuse — voire laiteuse — qui soit. J'en fais des filets braisés ou semi-fumés à froid que j'inclus souvent dans le menu dégustation du Champlain. »

They share the same passion for great food, so it's only natural that local producers have become real friends to chef Stéphane Modat. "We're all the best of chums and that's the only way to make it work," he says. Stéphane Modat introduces us to three of his closest producers as he cooks up some winter comfort food.

BEAURIVAGE PORK

Where? Saint-Patrice-de-Beaurivage
Star product? Piglet
Long story short? "What interests me is their openness to developing exclusive products. Their 48-day-old piglet totally reminds me of the pork I used to eat when I was younger back in France. It's incredibly tender."

MONT-FERRÉOL SEA BUCKTHORN

Where? Saint-Ferréol-les-Neiges
Star product? Frozen sea buckthorn berries
Long story short? "This guy is so into sea buckthorn you wouldn't believe it! And every cultivar [a plant variety produced by selective breeding] is a little taste of heaven. That's why his sea buckthorn is my *foie gras*' best friend."

PRINCE EDWARD ISLAND BEEF

Where? Prince Edward Island
Star product? Beef from the island
Long story short? "I don't know if it's because the cattle there eat the wonderful potatoes the island is renowned for, but meat doesn't get any tastier—milkier—than this. I use it to make braised and half cold-smoked fillets, both of which tend to show up on the Le Champlain tasting menu."

« On est *chummy chummy* et c'est seulement comme ça que tout est possible. »

"We're all the best of chums and that's the only way to make it work."

Vieux-Québec

TOURNEBROCHE

bistro • gourmet

de la
FERME
à la table

Produits local & bio

from
FARM
to table
Local & organic products

Chaque produit a son histoire !

Each product has its story!

1190 rue saint-jean, vieux-québec

418 692 5524

www.tournebroche.com



MAGIE BLANCHE

White Magic

Cet hiver, le blanc
s'amuse avec la matière
et l'effet est immaculé.

This winter, white
has its way with the
world and the results
are immaculate.

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



Veste tailleur/
Suit Jacket,
Dolce & Gabbana,
Holt Renfrew, 3 375\$
Pantalon/Pants,
HUGO HUGO BOSS,
La Baie, 450\$
Boucles d'oreilles/
Earrings, POGGI Paris,
Bleu comme le ciel, 125\$





GAUCHE/LEFT

Haut/Top, Club Monaco
Collection, 295\$

Pantalon/Pants Nili Lotan,
TNT Fashion, 595\$

Châle en plumes
d'autruche porté à la taille/
Ostrich feather shawl worn
on the hips, Houghton,
White Montréal, 2 000\$

DROITE/RIGHT

Manteau/Coat,
Winners, 600\$

Robe/Dress, 3.1 Phillip Lim,
La Maison Simons, 765\$

Boucle d'oreille unique/
Earring, Louise Kragh,
La Maison Simons, 220\$





GAUCHE/LEFT
Jumpsuit, Alexis,
TNT Fashion, 1 250 \$
Sac à main/Handbag,
Loeffler Randall,
La Maison Simons, 745 \$

DROITE/RIGHT
Pull/Sweater,
Lemaire, La Maison
Simons, 1 395 \$
Jupe/Skirt, Elizabeth
and James, Tres
Chic Styling, 479 \$
Boucles d'oreilles/
Earrings, Gas Bijoux





GAUCHE/LEFT
Robe/Dress, TY-LR,
Tres Chic Styling, 725\$
Kimono, DUY
Collection, prix
sur demande/price
available on request
Boucles d'oreilles/
Earrings, Gas
bijoux, Bleu comme
le ciel, 185\$

DROITE/RIGHT
Jumpsuit, DUY
Collection, prix
sur demande/price
available on request



Robe/Dress, Chanel,
prix sur demande/
price available
on request
Collier/Necklace,
Oscar de la Renta,
Holt Renfrew, 770 \$



EN COULISSES AU CHÂTEAU

Behind the Scenes at the Château

Mannequin/Model:
Sophie Touchet (agences Chantale
Nadeau et Montage models)

Assistant photographe/
Assistant photographer:
Maxyme Gagné

Maquilleur et coiffeur/
Makeup and hair artist:
Alexandre Deslauriers

Teint/Skin:
Instant Foundation, Claudio Riaz;
Concealer Complexion Fix,
Veil Cosmetics

Joues/Cheeks: Sculpting Multiple Duo
Copacabana-Sidari Beach, NARS
(exclusivité Sephora)

Regard/Eyes: Eye Color Quad Baby
Universe 303, Clé de Peau

Lèvres/Lips: Lip Color Sweet Mystery,
Tom Ford

Pinceau/Brush:
beautyislife-usa.com

Cheveux/Hair: OI/OIL Absolute
Beautifying Potion, Davines

Coloration/Hair Color: Susan Carter
pour Orbite Salon avec les produits
L'Oréal Professionnel



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. Chez Temporel
- 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 chez **Jac & Gil** 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 **Jac & Gil** 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 ! On fait

une pause à l'anglaise chez **David's Tea** ou caféinée à **La Maison Smith**. On aime le néo-trad ? Direction **Batinse**, qui fait dans la cuisine *d'icitte* moderne, ou on pose son popotin à **La Bûche**, une cabane à sucre urbaine. On peut aussi choisir de se refaire des forces avec les burgers inimitables du **Chic Shack**, les pâtes et pizzas du **Sapristi** ou avec les joyeux lurons des **Méchants Moineaux**. Pour un repas plus chic, on se tourne du côté du **Portofino** ou du **Bello Ristorante** pour la *dolce vita*, ou du **Continental** qui impressionne avec sa cuisine au guéridon. Relax ? On se pointe au **Conti Caffè** pour de la cuisine bistro bien faite, **Chez**

Boulay pour une découverte boréale ou au **Tournebroche** pour de la rôtisserie de qualité (et une crème brûlée !).

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** for a modern twist on local cuisine or go completely traditional with a trip to **La Bûche**, a



07



9



08



10



11



13



12

downtown sugar shack. Get your strength back with an unbeatable burger from **Chic Shack**, pasta and pizza from **Sapristi**, or something from the guys at **Les Méchants Moineaux**. For a more upmarket dining experience, it's off to **Portofino** or **Bello Ristorante** for la *dolce vita*, while **Continental** always impresses with its cuisine. Looking for something more relaxed? Head to

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

Conti Caffè for quality bistro fare, **Chez Boulay** for a boreal discovery, or **Tournebroche** for mouthwatering *rôtisserie* (and a crème brûlée!).



LA PAUSE HISTORIQUE
On passe voir l'impressionnante



14



15



16



17

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

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.



SHOPPING

Rue Saint-Louis, le sac Longchamp joue à la vedette chez

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 **Monastère 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 historical centre, and check out its neighbour, the superb **Maison de la littérature**. Both are on Chaussée des



18

19. Pub Saint-Alexandre
20. Bagages de France
21. Musée des Ursulines
22. Clarendon



19



20



21

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.

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, figure-hugging woolens from **Ça va de soi** are always in fashion, while **C'est si bon** satisfies every 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, tout comme **Chez Murphy's**, le petit nouveau. 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 la programmation variée saura plaire aux amateurs de culture. Et puis on



22

rentre au Château juste en haut, fourbu, 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, along with **Chez Murphy's**, the new kid on the block. 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 plus 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 de cuir d'automobile recyclé, et pour les cuirs importés d'Italie de

01. Rue du Petit-Champlain
02. Aqua
03. Atelier La Pomme
04. Red Canoe
m0851, fabriqués à Montréal. On fleurit bon grâce aux parfums de la Méditerranée de **L'Occitane en Provence**.

DESIGNER BRANDS
At Oclan, women walk





05



06

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

in from the Boulevard Champlain side and men from Rue Petit-Champlain (the two stores are 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 **Amimoc** 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. 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. Or enjoy the smells of the Mediterranean with a scent or two from **L'Occitane en Provence**.



CHARLEVOIX MON AMOUR
Chez Shamâne, les



09

la pomme pour épater la galerie.

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. Meanwhile, **Cidrerie Pedneault** is well worth a visit on



07



08



11



12



13

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

Rue Petit-Champlain for its apple products.



À TABLE!

Magasiner creuse l'appétit? On s'arrête pour un petit en-cas à **La Maison Smith**, sur la Place-Royale. On peut aussi faire provision de cadeaux

gourmands à la **Malle aux Souvenirs** et tenter de ramener des délices de **La Fudgerie**, de **Madame Gigi Confitiserie** ou de **Mary's Popcorn Shop**... 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**. 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.

COME AND GET IT!

All that shopping leave you hungry? Pick up a snack from **La Maison Smith** at 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**, **Madame Gigi Confitiserie**, or **Mary's Popcorn Shop** 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 historique 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 historique 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 next to **Parc Félix-Leclerc**.

Photos: Valérie Busque, André-Olivier Lyra (Cochon Dingue)



45 boutiques et restos

DES NOUVEAUTÉS À FAIRE RÊVER

VÊTEMENTS, BOTTES, CHAUSSURES,
BIJOUX, ART, IDÉES CADEAUX, SOUVENIRS...
ANIMATIONS ET ACTIVITÉS

NEW ARRIVALS TO DREAM

CLOTHING, BOOTS, SHOES, JEWELRY, ART, GIFTS, SOUVENIRS...
ANIMATIONS AND ACTIVITIES



QUARTIER
Petit Champlain

quartierpetitchamplain.com



SAINT-ROCH : LE PETIT BROOKLYN

Saint-Roch: Little Brooklyn

Il y a eu Brooklyn, puis le Mile-End... c'est au tour de Saint-Roch de jouer au quartier où *tout* (ou presque) se passe.

First there was Brooklyn, then Mile End... and now it's Saint-Roch's turn to star as the neighbourhood where (nearly) anything goes.



01



L'ÉPICENTRE DES ARTS

Les lancements d'albums, spectacles déjantés et happenings, c'est au **Cercle** qu'on les vit, ou alors avec les maniaques qui peuplent les *shows* éclectiques à **L'Impérial de Québec**. Après avoir garni sa discothèque au **Knock-Out**, on remplit sa librairie en passant chez **Pantoute**. Pour le plein de culture, côté théâtre, on va à **La Bordée**; pour les métiers d'art, c'est chez **Materia**; pour l'art québécois, à la **Galerie 3**; pour tout le reste (photo, vidéo, estampe, art actuel), c'est chez **Méduse**. Tout ça

dans un rectangle ne regroupant même pas 10 rues !

HOTBED OF CULTURE

Le Cercle is the place for album launches and fringe shows, although **L'Impérial de Québec** boasts its fair share of eclectic entertainment, too. Add to your vinyl collection at **Le Knock-Out**, then treat your bookshelf with a visit to **Pantoute**. If theatre's your thing, a night out at **La Bordée** is a must, while **Materia** is equally essential if you're into arts & crafts. The rest of the arts (or most of them: photography, video, prints, and contemporary art) can be found at **Méduse**, and **Galerie 3** is home to



02



03

local art in particular. All packed into not even 10 blocks!



DESTINATION MODE

C'est sur la rue Saint-Joseph que ça se passe! Pour le style urbain, dans le vrai sens du terme, les choix ne manquent pas: **Baizenville**, **Swell & Ginger** ou **Le Deux 22**, allant même jusqu'aux dessous avec **Flirt**. La place d'honneur est donnée aux griffes d'ici chez **Signatures Québécoises**, alors que les gars de **KRWN** offrent magasinage, taille de la barbe et café *cubano* sous un même toit. Pour les enfants,



04

passage obligé chez **Benjo** autant pour la section mode chic que pour les jouets (même les adultes n'y résistent pas!). On veut ramener un drôle de cadeau? On passe à **L'Inventaire** pour des bas à motifs de pug et autres curiosités amusantes.

FASHION DESTINATION

Rue Saint-Joseph is where it's at! Fans of urban fashion are spoiled for choice with **Baizenville**, **Swell & Ginger**, and **Le Deux 22**, right down to the bare necessities at **Flirt**. Then local labels



05

01. Benjo
02. Swell & Ginger
03. Camellia Sinensis

04. Clocher Penché
05. Nektar
06. Accro cuisine et dépendances



06

take centre stage at **Signatures Québécoises**, while the guys at **KRWN** have shopping, beard trims, and *café cubano* under the one roof. Kids won't want to miss out on **Benjo**, as much for the stylish clothing as the toys (even adults won't be able to resist!), and **L'Inventaire** is home to all kinds of quirky gifts, from pug socks to other amusing curios.



PARADIS DU FOODIE

Dans le quartier, impossible de ne pas

trouver où manger, peu importe l'heure de sa fringale. Ça commence à **L'Affaire est Ketchup** pour de la cuisine québécoise déjantée. Ça se poursuit à **La Barberie**, cultissime microbrasserie. La faim de sandwichs et de miches est sustentée à **La Boîte à Pain**. La pause se prend au **Café Pékoe**, *bubble tea* en main, au **Camellia Sinensis**, avec un thé fin, ou au **Café Saint-Henri**

microtorréfacteur, avec un beigne artisanal. Les végés préfèrent **Crudessence** et sa cuisine crue. On se fait plaisir chez **Champagne le maître confiseur**. Le chic brunch décontracté se prend au **Clocher Penché**, les croissants et pâtisseries au **Croquembouche**, le souper façon bistro au **District Saint-Joseph** ou à **La gueule de bois** et

la bière bien brassée à **La Korrigane**. Pour se réchauffer, on sirote son café au **Maelstrøm** ou au **Nektar**, on s'installe près du four chez **Nina pizza napolitaine**, on trinque entre amis au **Noctem artisans brasseurs**, on dévore une soupe japonaise au **Tora-Ya Ramen** ou on profite de l'atmosphère cocon aux **Sales Gosses**. Finalement, on remplit son cabas de produits fins et d'articles de cuisine déjantés chez **Accro cuisine et dépendances**. Quelqu'un a encore faim ?

FOODIE HEAVEN

This neighbourhood is full of great places to eat, no matter when hunger strikes. It all starts at **L'Affaire est Ketchup** for a new take on Québec cuisine before moving on to cult microbrewery **La Barberie**. Enjoy great sandwiches and bread at **La Boîte à Pain** or take time out over a bubble tea at **Café Pékoe**, tea at **Camellia Sinensis**, or an artisanal doughnut

at **Café Saint-Henri microtorréfacteur**. Vegetarians will love **Crudessence** and its raw food movement, while you can stock up on chocolate treats at **Champagne le maître confiseur**. **Le Clocher Penché** is the place for chic brunches, **Le Croquembouche** is crazy for croissants and *pâtisseries*, and you can order dinner bistro-style at **Le District Saint-Joseph** or **La gueule de bois**, washed down by craft beer at **La Korrigane**.

Grab a coffee worth savouring at **Maelstrøm** or **Nektar**, pull up a seat by the oven at **Nina pizza napolitaine**, have drinks with friends at **Noctem artisans brasseurs**, linger over Japanese soup at **Tora-Ya Ramen**, or enjoy the cocooning vibe at **Les Sales Gosses**. Last but not least, stock up on gourmet products and kitchen articles at **Accro cuisine et dépendances**. Now, is anyone still hungry?



07



08

07. Artemano
08. Croquembouche
09. Déjà vu
10. Sales Gosses



09



10

C'est beau chez vous
On se bâtit un chez-soi à son image en fréquentant ces bonnes adresses déco du coin.

- A/2: comme si Don Draper s'invitait dans le décor.
- Artemano: quand le design contemporain rencontre le bois exotique.
- Bois et Cuir: le rustique chic à son meilleur.
- Déjà vu: pour celui qui aime la patine du vieux teck.
- EQ3: là où l'adjectif *urbain* n'est pas galvaudé.
- MA mobilier actuel: incontournable pour qui a l'œil pour le design intemporel.

You have such a nice place...
Make your home your own with the help of a few local addresses.

- A/2: A furniture store, Don Draper style
- Artemano: Contemporary design meets exotic wood
- Bois et Cuir: Rustic chic at its finest
- Déjà vu: For anyone who appreciates old teak
- EQ3: Where *urban* means *urban*
- MA mobilier actuel: Not to be missed for anyone with an eye for timeless design



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



**BONSPIEL INTERNATIONAL
DE QUÉBEC**
DU 28 JANVIER AU
1^{ER} FÉVRIER 2017

**QUÉBEC INTERNATIONAL
BONSPIEL**
JANUARY 28 TO
FEBRUARY 1, 2017



Curling au Château
Frontenac vers 1920

Curling at the Château
Frontenac c. 1920

Perdre la boule à Place Dufferin

STACKING THE BROOMS AT PLACE DUFFERIN



Viens déjeuner
Situé directement sur
la terrasse éponyme,
Place Dufferin est
l'endroit parfait pour
commencer la journée
en profitant de la vue.

See you at breakfast?
Place Dufferin is right
on Dufferin Terrace.
It's the perfect place
to start the day with
a spectacular view.

Le Bonspiel International de Québec est l'une des plus vieilles compétitions sportives amateurs au monde. On dit que l'origine du curling au Québec remonterait à 1760 et serait le fruit de la passion de soldats écossais des forces britanniques venus participer à la bataille des plaines d'Abraham.

Saviez-vous que c'est entre les murs de l'actuel restaurant Place Dufferin que se sont tenues durant plusieurs années les compétitions du célèbre club de curling? Depuis 1913 et sans interruption, le Bonspiel International se déroule chaque année à Québec, berceau du curling en Amérique du Nord.

The Québec International Bonspiel is one of the world's oldest amateur sporting competitions. Curling in Québec is said to date back to 1760, first played by Scottish soldiers belonging to the British Forces who took part in the Battle of the Plains of Abraham.

But not many people know that curling competitions were once held in the city for many years right where the Place Dufferin restaurant now stands. Since 1913, the International Bonspiel has been held every year in the city, the cradle of curling in North America.





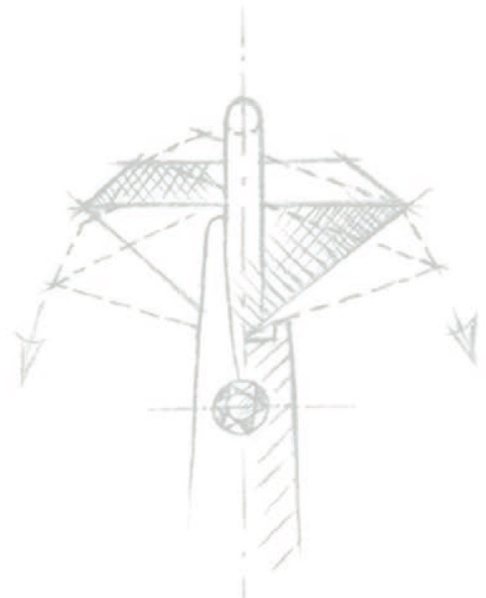
GEBRÜDER SCHAFFRATH
DIAMANTENMANUFAKTUR

www.1923.cs



Le premier diamant
libre au monde

PATENT N°
US 7,162,891 B2 | EP 133 635 1
LIBERTÉ



MÖST

MONTRES - BIJOUX

ORIS
Swiss Made Watches
Since 1904

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

swatch+

MOVADO
THE ART OF DESIGN

Thomas Sabo

FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE

HAMILTON
THE AMERICAN BRAND SINCE 1852

flak flak
The young SWISS watch

MOVADO
Edge.

Calvin Klein
watches + jewelry

PANDORA
UNFORGETTABLE MOMENTS

Breloque de Québec offerte en exclusivité
Exclusive Quebec-City charms available

1195, rue Saint-Jean | 418 692-4546 | www.mostbijoux.com

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