

CHÂTEAU

vie de



*Le Champlain:
Cuisine de découvreurs
Discovery Fare*

*Célébrités:
Designers
Colin & Justin*

*Fashion:
Courant de fraîcheur
Current of Change*

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



60^E
Le Continental
DEPUIS 1956

LE CLASSIQUE
INTEMPOREL
THE TIMELESS CLASSIC

TOUT FEU, TOUT FLAMME DEPUIS 1956

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.

Célébrant plus de 60 ans de flamboyants services, le restaurant Le Continental vous charmera à coup sûr avec ses lieux intimistes, son approche personnalisée et ses spectacles culinaires.

ALL FIRE AND FLAME SINCE 1956

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.

Celebrating more than 60 years of "blazing" services, Le Continental will charm you without a doubt with its cozy environment, its personalized approach and its culinary shows.



Bien plus qu'un restaurant, Le Continental offre une expérience gastronomique empreinte de romantisme alliant les traditions de la fine cuisine française à son décor au cachet historique des plus chaleureux.

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.

LE CONTINENTAL, LE CLASSIQUE INTÉMPIREL

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 ébahis 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! »



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."

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.

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.



"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.[...]"¹ - Anthony Bourdain

GASTRONOMIE FRANÇAISE | FRENCH CUISINE

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.

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 pâtissier, nothing is left to chance.

EXPÉRIMENTEZ NOS SPÉCIALITÉS FLAMBÉES EXPERIENCE OUR FLAMBÉED SPECIALTIES

À deux pas du Château Frontenac | Service de voiturier gratuit
A few steps from Château Frontenac | Complimentary valet parking

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





BOUTIQUE CONCEPT
L'UNIQUE EN AMÉRIQUE DU NORD

MADE IN NORWAY



SINCE 1879



Jourdain

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



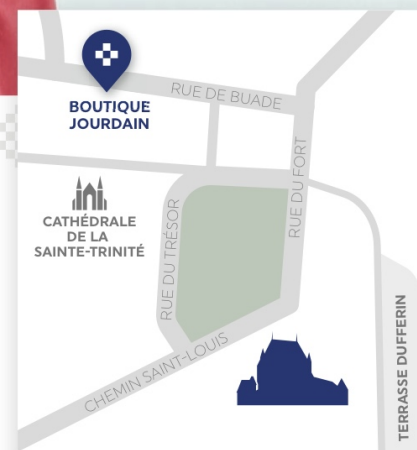
L'ESPRIT MARIN
LE LOOK AUTHENTIQUE



BOUTIQUEJOURDAIN.COM

418 692-9904 35, RUE DE BUADE

À DEUX PAS
DU CHÂTEAU



CHÂTEAU

vie de

MAISON 1608

PAR SOLISCO

ÉDITEUR/PUBLISHER

Maison 1608 par Solisco

418 687-6048

maison1608.com

ÉDITRICE ET DIRECTRICE DE LA CRÉATION/EDITOR AND CREATIVE DIRECTOR

Anne-Marie Boissonnault

RÉDACTION/EDITORIAL ART

DIRECTRICE DE CONTENU/CONTENT DIRECTOR

Dominique Laflamme

RÉDACTRICE EN CHEF/EDITOR-IN-CHIEF

Diane Laberge

TRADUCTION/TRANSLATION

Peter McCambridge

Studio Sep7

RÉVISION LINGUISTIQUE/COPY EDITING

Caroline Décoste

Amélie Lapierre

Elizabeth West

DIRECTRICE ARTISTIQUE/ART DIRECTOR

Julie Boulanger

DESIGNERS GRAPHIQUES/GRAPHIC DESIGNERS

Maud Blanchet

Laura Doherty

Elena Fragasso

Stéphanie Langlois

Ariane Michaud-Gagnon

PRODUCTION

GESTIONNAIRES DE PROJETS/PROJECT MANAGERS

Jennifer Campbell

Kathleen Forcier

Marie-Andrée Parent

PHOTOGRAPHES/PHOTOGRAPHERS

Valérie Busque, Catherine Côté, Sébastien Desnoyers, Céline Fernbach, Maxyme Gagné, François Laflamme, André-Olivier Lyra, Charles-Frédéric Ouellet, Jonathan Robert, Michel Roy, Annie Simard, Brian Ypperiel

COLLABORATEURS/CONTRIBUTORS

Caroline Décoste, Catherine Ferland, Lori Knowles

VENTES PUBLICITAIRES/ADVERTISING SALES

Chantal Verdon 418 559-2162

chantal@maison1608.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

COORDONNATRICE DES RELATIONS PUBLIQUES/COORDINATOR, PUBLIC RELATIONS

Anne-Marie Painchaud

IMPRIMÉ AU CANADA PAR SOLISCO

Tous droits réservés © Maison 1608 par Solisco, 2017.

Maison 1608 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 Maison 1608. Les opinions exprimées dans ce magazine représentent le point de vue des auteurs et ne représentent pas forcément les opinions de l'éditeur.

Cueillir

des fleurs



PRENEZ VOTRE TEMPS
PRENEZ VOTRE PLACE

PLACESTEFoy.COM



SOMMAIRE — CONTENTS

42



30

36



46



SUIVEZ-NOUS SUR /
FOLLOW US ON
FACEBOOK, TWITTER
ET INSTAGRAM!



En couverture:
Rachel Cantin (agence
Next Models) porte
un chemisier Just Cavalli,
La Maison Simons, 450\$,
et un soutien-gorge
Eres, 420\$

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

Cover:
Rachel Cantin
(Next Models) is wearing
a Just Cavalli blouse,
La Maison Simons, \$450
and an Eres bra, \$420.

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

12
Les croisières
sur le Saint-Laurent
à l'époque des
bateaux blancs
St. Lawrence
River Cruises

18
Ode au grand bleu
An Ode to Blue

20
Nouvelles
News

26
L'énergie
contagieuse de
Karen Desjardins
Karen Desjardins
and her Contagious
Energy

28
Bonne fête, Canada!
Happy Birthday,
Canada!

30
Relâcher
la pression
Pressure Release

34
Parfum
de *bromance*
Bromance
Is in the Air

36
Place Dufferin
Déjeuner avec vue
Place Dufferin,
Drink in the View

38
Le Champlain:
Cuisine de
découvreurs
Le Champlain:
Discovery Fare

42
Tartare
de pétoncles
aux herbes salées
du cap Diamant
Scallop Tartare
with Cap Diamant
Salted Herbs

46
Courant
de fraîcheur
Current
of Change

56
Vieux-Québec
Old Québec

60
Saint-Jean-Baptiste

64
Petit Champlain



LONGCHAMP

P A R I S

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



EN AMONT DU COURANT

Ahead of the Current

Nous fêtons cette année le 150^e anniversaire de la Confédération canadienne. Quelle belle occasion de célébrer la contribution unique du Fairmont Le Château Frontenac dans le développement du Canada d'un océan à l'autre.

J'ai beaucoup d'admiration pour William Van Horne qui fut longtemps président de la compagnie du chemin de fer Canadien Pacifique. Visionnaire, il fut le premier à offrir au voyageur une expérience unique : arriver d'Europe par bateau via le Saint-Laurent, filer en train au départ de Québec jusqu'à l'océan Pacifique avant de remonter à bord d'un bateau, direction Asie. Du coup, le Canadien Pacifique — jadis propriétaire de la chaîne Fairmont — fut la première compagnie à offrir la possibilité d'un voyage autour du monde. Grâce à sa détermination d'unifier le Canada d'un océan à l'autre, nous célébrons aujourd'hui le 150^e de la Confédération. Une belle façon de mettre la table pour les festivités entourant le 125^e anniversaire du Château, l'an prochain.

Fier de son patrimoine, le regard tourné vers l'avenir, le Château Frontenac est aujourd'hui reconnu comme leader dans l'industrie hôtelière. Au-delà de sa nouvelle image contemporaine et de son succès international, ce qui me rend le plus fier est de voir à quel point les Québécois se sont approprié leur Château, toutes générations confondues. La preuve que naviguer en amont du courant est toujours gagnant quand on sait respecter ce qui nous a précédés.



This year we celebrate the 150th anniversary of Confederation. What a great opportunity to mark Fairmont Le Château Frontenac's unique contribution to Canada's development from coast to coast.

I have a great deal of admiration for William Van Horne, the long-time president of the Canadian Pacific Railway. The man was a visionary, the first to offer a truly unique experience: to arrive from Europe by boat via the St. Lawrence, hop aboard a train in Québec City, continue all the way to the Pacific Ocean, then take another boat to Asia. At a stroke, the Canadian Pacific, once the owner of the Fairmont chain, became the first company to offer the possibility of round-the-world travel. Thanks to its determination to unite Canada from coast to coast, today we mark the 150th year of Canadian Confederation—and begin to look ahead to the Château's own 125th anniversary celebrations next year.

The Château Frontenac, a recognized leader in the hotel industry, is both proud of its heritage and keen to embrace all that the future holds. Besides the hotel's new contemporary look and international success, what makes me most proud is seeing how all generations of Quebecers have made the Château their own. Proof that swimming ahead of the current is always a winning strategy, provided you respect what came before.

ROBERT MERCURE
DIRECTEUR GÉNÉRAL / GENERAL MANAGER
FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

CHARLEVOIX

Charme- moi Be charmed



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

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

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



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

1 800 667-2276 | tourisme-charlevoix.com



Le bateau blanc
Tadoussac en 1955
The *Tadoussac*, 1955

LES CROISIÈRES SUR LE SAINT-LAURENT À L'ÉPOQUE DES BATEAUX BLANCS

St. Lawrence River Cruises

par Catherine Ferland, historienne

Les panoramas majestueux du Saint-Laurent fascinent les touristes depuis près de deux siècles. En plus des paquebots transatlantiques venant mouiller à Québec, des vaisseaux somptueux, connus sous le nom de « bateaux blancs », ont sillonné les ondes fluviales de 1842 à 1965. Les voyageurs bien nantis vivaient une véritable vie de rêve sur ces palais flottants, mais aussi lors de leurs escales dans les points d'intérêts majeurs, comme à la chute Montmorency, et dans les meilleurs hôtels. Évoquons ces voyages d'antan, au fil d'une eau émaillée de centaines d'îles et îlots.

Views of the St. Lawrence River have been dazzling tourists for going on two centuries. Transatlantic ocean liners were once a familiar sight as they came to dock in Québec City, but luxury vessels also travelled up and down the river from 1842 to 1965. Well-to-do passengers were waited on hand and foot in these floating palaces, stopping off at points of interest like Montmorency Falls and staying in the finest hotels. All aboard as we take a trip back in time, along a waterway studded with islands—and stories—of all shapes and sizes.

LE «CHEMIN QUI MARCHE»

C'est au début du XIX^e siècle que la compétition entre quelques groupes d'hommes d'affaires québécois favorise l'émergence d'une impressionnante flotte de bateaux à vapeur, qui transporte bientôt des milliers de passagers sur le fleuve chaque année. Mais, si le Saint-Laurent est une voie privilégiée pour se déplacer, il recèle aussi une grande beauté. Sous l'impulsion du romantisme victorien, on devient friand de paysages grandioses, de bains de mer revigorants et de découvertes des coutumes du pays. Vers 1830, c'est la naissance du tourisme de villégiature... et des croisières de plaisance sur le fleuve.

LE RÈGNE DES BATEAUX BLANCS

Dès les années 1860, plusieurs navires, dont le *Victoria*, le *Napoléon*, le *Québec* et le *Montréal*, offrent des croisières de trois jours : ils partent de Québec, longent la côte sud de l'île d'Orléans et se rendent jusqu'au fjord du Saguenay.

Ces magnifiques navires à roues à aubes, à deux ponts, sont décorés selon la mode victorienne, avec du mobilier sculpté, de grands escaliers ornés de ferronneries, d'immenses salons feutrés, un décor agrémenté d'œuvres d'artistes réputés et de tapis affichant le monogramme de la compagnie. Ils accueillent plusieurs centaines de passagers issus principalement de l'élite marchande et industrielle du Québec, mais aussi bon nombre de riches familles américaines.

Cependant, ce n'est ni pour les boiseries, miroirs et dorures des luxueuses cabines, ni pour les activités (restauration haut de gamme, récitals, danse avec orchestre, etc.) offertes à bord que ces croisières sont si prisées : la véritable vedette est bien sûr le fleuve et ses panoramas pittoresques, que les jeunes filles de bonne famille en profitent pour croquer au fusain ou à l'aquarelle. Dès 1875, près d'une

THE CUSTOM OF THE COUNTRY

It was in the early 19th century that competition between several groups of Québec businessmen led to the emergence of an impressive fleet of steamships. Soon they would be transporting thousands of passengers along the St. Lawrence every year. But the river wasn't just a great way to travel, it was also a tourist attraction in its own right. Spurred on by a Victorian sense of Romanticism, visitors were keen to enjoy beautiful landscapes and reinvigorating swims, as well as learn more about a country's customs. By around 1830, people had begun going on resort vacations... and taking boat tours of the St. Lawrence.

THE GOLDEN AGE

In the 1860s, a number of boats, including the *Victoria*, *Napoléon*, *Québec*, and *Montréal*, offered three-day discovery tours. They left from Québec City, hugged the south shore until Île d'Orléans, then went all the way up to the Saguenay Fjord.

These double-decked paddlewheel steamers were decorated in the Victorian style, with carved furniture, grand wrought-iron stairwells, cozy lounges, works by leading artists, and monogrammed carpets. They welcomed hundreds of passengers. For the most part they came from the higher ranks of Québec's merchant and industrial classes, but there were also a good number of well-heeled American families on board.

They didn't come for the wood panelling, the mirrors, or the gilded luxury cabins, however. Nor were they there for the first-rate dining, the recitals, or the ballroom dancing. No, the real star of the show was of course the St. Lawrence River and its wonderful vistas, which young ladies from good families were quick to capture in charcoal or watercolour.



vingtaine de bateaux de luxe offrent des croisières de Toronto jusqu'au Saguenay. La région de Québec, la côte charlevoisienne, Tadoussac et le fjord sont des pôles touristiques majeurs de ces circuits. Pendant l'âge d'or de ces croisières, ces majestueux navires transportent annuellement jusqu'à 25 000 passagers !

Dès le début de sa construction en 1892, le Château Frontenac devient l'emblème de la ville de Québec, sa silhouette distinctive accueillant les croisiéristes à plusieurs kilomètres à la ronde.

EXCURSIONS DE LUXE

Au romantisme de l'ère victorienne succède l'effervescence de la modernité : dans les années 1920, les vapeurs à roues à aubes sont progressivement remplacés par de nouveaux bateaux à hélices, plus mobiles et convenant parfaitement aux itinéraires fluviaux. Pendant les années folles, le *Saint Laurent*, le *Richelieu* et le *Tadoussac* transportent chaque jour des groupes de 300 à 500 passagers. Très appréciées des nouveaux mariés, ces excursions permettent de passer une lune de miel mémorable.

Il faut dire que ces croisières jouissent d'une réputation continentale. Avec leurs cinq étages,

From 1875, almost 20 luxury boats offered tours from Toronto to the Saguenay. The Québec City area, the Charlevoix coastline, Tadoussac, and the fjord were all highlights on such trips. Throughout this golden age, up to 25,000 passengers a year travelled in style.

As soon as construction started in 1892, the Château Frontenac became Québec City's emblem, its distinctive outline greeting tourists whenever the city came into view.

LUXURY EXCURSIONS

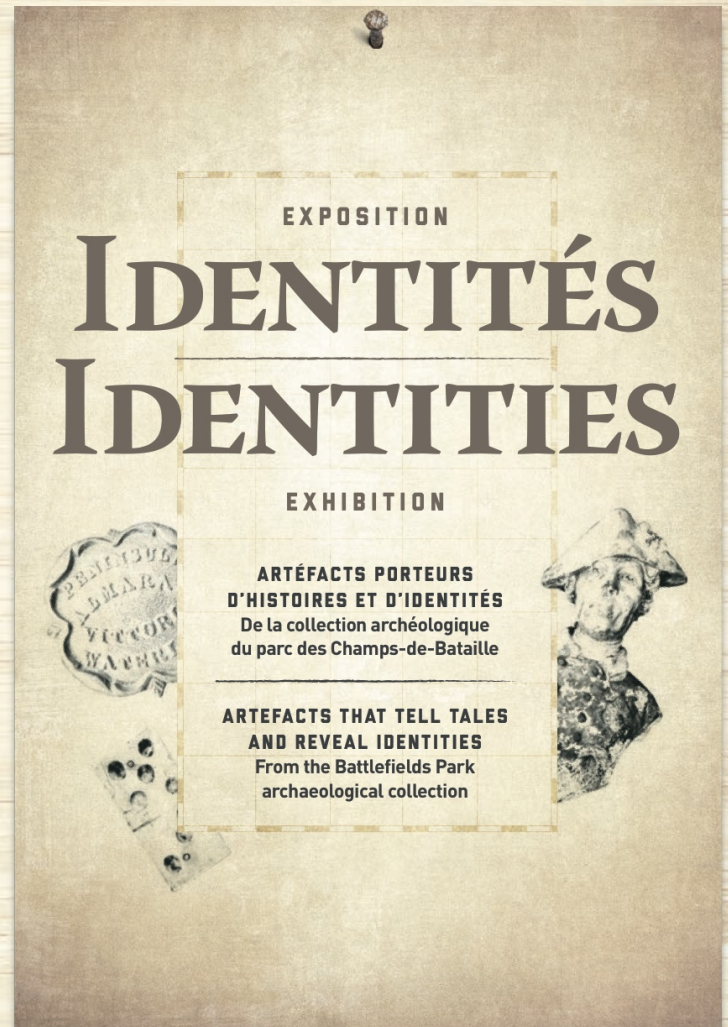
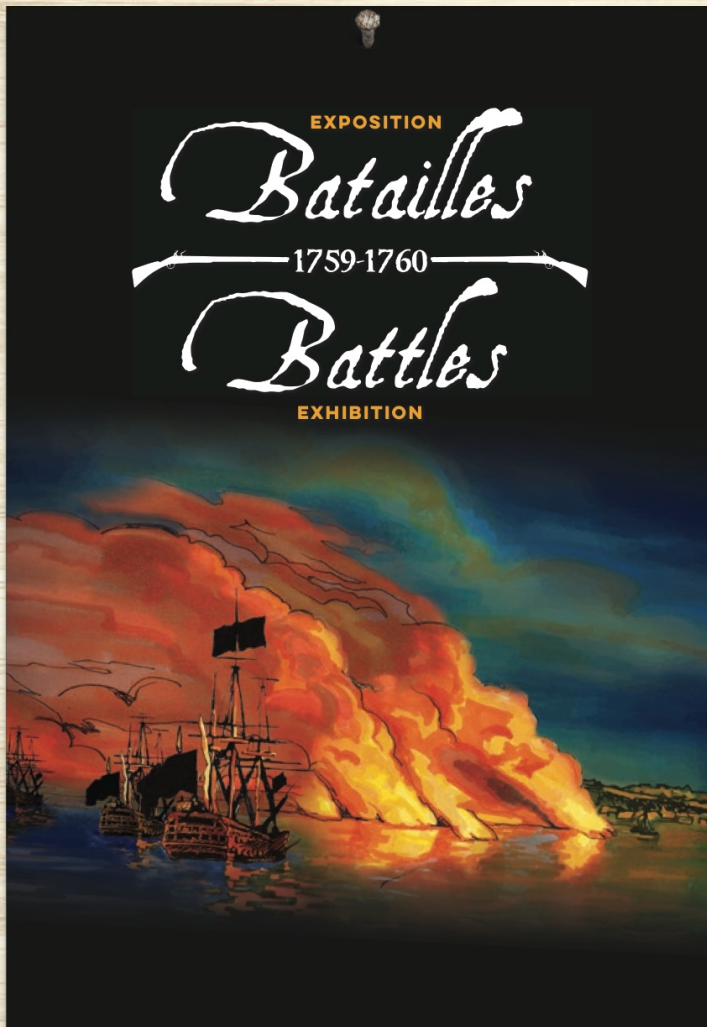
The Romanticism of the Victorian era gave way to the stirrings of modernity as in the 1920s paddlewheel steamers were gradually replaced by new propeller boats, which were more mobile and better suited to river routes. Throughout the Roaring Twenties, the *Saint-Laurent*, *Richelieu*, and *Tadoussac* transported groups of 300 to 500 passengers day in, day out. These excursions were especially popular with newlyweds and made for a honeymoon to remember.

The boat tours were famous all across North America. The boats were five stories tall; their red, white, and black chimneys and immaculate hulls the very picture of elegance. In short, they

Plaines d'Abraham - Plains of Abraham

À deux pas du Château Frontenac, découvrez le premier parc historique national au Canada. Expositions, visites animées, sentiers et jardin vous y attendent!

A few steps from the Château Frontenac, discover Canada's first national historic park. Exhibitions, guided tours, trails and a garden await you.



Musée des plaines d'Abraham

835, avenue Wilfrid-Laurier
niveau 0, Québec G1R 2L3
418 649-6157 / 1 855 649-6157
lesplainesdabraham.ca

CANADA 150

Plains of Abraham Museum

835 Wilfrid-Laurier Avenue
level 0, Québec G1R 2L3
418-649-6157 / 1-855-649-6157
theplainsofabraham.ca



Gouvernement du Canada

Commission des champs
de bataille nationaux

Government of Canada

The National Battlefields
Commission

Canada

leurs cheminées rouge, blanc et noir et leur coque immaculée, ces navires présentent une image de luxe, ce qui ajoute au plaisir de voir... celui d'être vu ! Les curieux se pressent sur les rives et aux quais pour observer ces manoirs flottants, grands cygnes blancs glissant rêveusement sur le fleuve.



Port d'attache
Chaque année, des milliers de croisiéristes choisissent le Château comme port d'attache pour découvrir Québec, avant ou après avoir levé l'ancre.

Home Port
Each year, thousands of passengers choose the Château as their home port to discover Québec, before or after they have set sail.

LA FIN D'UNE ÈRE

Après la Seconde Guerre mondiale, les croisières perdent leur popularité, l'avion et l'automobile supplantant les autres moyens de transport. Le tourisme de luxe fait place au tourisme de masse, aussi l'industrie des croisières voit-elle s'éloigner sa clientèle traditionnelle. Quelques bateaux blancs demeurent tout de même en service jusqu'en 1965, mais l'industrie se voit forcée de réorienter ses activités. On développe alors des excursions plus courtes et axées sur l'observation des mammifères marins qui peuplent l'estuaire.

RÉINVENTER LES CROISIÈRES FLUVIALES

On assiste actuellement à un regain d'intérêt pour les croisières locales et internationales sur le Saint-Laurent. Les itinéraires permettent la mise en valeur du patrimoine naturel et historique, offrant une expérience touristique unique où Québec est une escale très recherchée des croisiéristes. Et, petit clin d'œil aux siècles passés, plusieurs bateaux proposent des repas gastronomiques et des soupers-concerts à leur clientèle friande de distinction ! Et vogue, vogue...



L'un des derniers bateaux blancs vers 1965.

One of the last liners, c. 1965

were the place to be seen. Curious bystanders thronged the shoreline, eager to catch a glimpse of the floating country homes, huge white swans gliding dreamily along the river.

END OF AN ERA

After the Second World War, boat tours became less popular as the airplane and automobile replaced other means of transport. Luxury tourism gave way to mass tourism, and the industry could only watch as its traditional clientele drifted away. A handful of luxury boats remained in operation until 1965, but the industry was on its way out. Shorter tours sprang up instead and tended to focus on whale watching in the St. Lawrence Estuary.

NEW LIFE FOR RIVER CRUISES

Local and international cruises on the St. Lawrence are growing in popularity. Routes showcase natural history and local heritage, making for a one-of-a-kind experience, with Québec City a very popular destination. With a nod to centuries past, many boats even serve up first-rate meals and live entertainment.

Vinothèque

SAVINI

Resto / Lounge

52 vins au verre

Wine by the glass

DJ Live

ENEZ FAIRE
LA FÊTE ET SABBRE 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

ODE AU GRAND BLEU

An Ode to Blue

Le fleuve a longtemps été source d'inspiration pour de nombreux explorateurs en quête d'un Nouveau Monde. Encore aujourd'hui, les artistes s'en inspirent pour créer des décors à l'avant-garde des courants.

The St. Lawrence River was long a source of inspiration for many explorers in search of a new world. Even today, artists still draw on it to create all kinds of avant-garde décors.

UNE SCULPTURE-FLEUVE

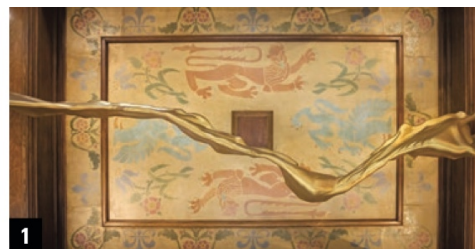
À l'entrée du restaurant Champlain, l'artiste Marc Bouchard de Charlevoix signe une œuvre monumentale de 408 kg inspirée du fleuve. Suspendue au plafond, la sculpture de polyuréthane—telle une énorme lame d'acier au fini patiné—met en relief l'iconographie du fleuve Saint-Laurent de la pointe de l'île d'Orléans à Montréal. L'œuvre rend hommage aux producteurs de la vallée du Saint-Laurent, dont les trésors gourmands alimentent la carte du Champlain.

UN MUR DE GLACES

Impossible de le rater. Derrière le comptoir de la réception, un mur de pierre d'onyx bleu importé d'Italie brille d'un éclat pailleté d'or. Retroéclairées aux DEL, ses veinures sont un rappel des glaces du Saint-Laurent.

DU BLEU À L'INFINI

Pour le *lobby* et les aires publiques, les designers de la firme Rockwell se sont inspirés de la nordicité et des couleurs du grand bleu. Pendant que le tapis évoque les courants marins, les plafonds sont impressionnants, l'intensité de leur laque bleue donnant du panache aux boiseries d'origine.



1. Plafond de l'entrée du restaurant Champlain/
Ceiling by the entrance to the Le Champlain restaurant
2. Comptoir de la réception/Front desk
3. Lobby

RIVER SCULPTURE

By the entrance to the Le Champlain restaurant, Charlevoix artist Marc Bouchard has delivered a 408 kg piece that's inspired by the river just outside. The polyurethane sculpture hangs from the ceiling like a huge steel blade, retracing the St. Lawrence River from the tip of Île d'Orléans to Montréal. The piece is a tribute to the St. Lawrence Valley producers whose gourmet delights light up the menu at Le Champlain.

WALL OF ICE

You can't miss it: the wall of Italian blue onyx behind the front desk shines with gold-speckled brilliance. Retrofitted with LED lighting, its veins recall the frozen St. Lawrence.

BOUNDLESS BLUES

For the lobby and public areas, Rockwell designers drew inspiration from Nordic living and the colours of the sunlit St. Lawrence. The carpets evoke water currents, while ceilings shimmer a glossy blue that perfectly sets off the original wood panelling.



LAROCHELLE

« H²Orse : Comme une
traînée de liberté »
Mixte • 36 x 48 pouces



*Une histoire de famille...
deux générations*

HAVARD

« N.Y. en mouvement »
Huile • 36 x 36 pouces



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

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



HAMMER

« Salvage »
Acrylique sur bois
10 x 48 pouces



Beauchamp



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

418.694.2244

WWW.GALERIEBEAUCHAMP.COM



[galleries.beauchamp](https://www.facebook.com/galleries.beauchamp)



[galerie_beauchamp](https://www.instagram.com/galerie_beauchamp)

BRANCHEZ-VOUS !

Stay connected!

Le Château Frontenac collectionne les bonnes nouvelles. Envie d'en savoir plus? Suivez-nous sur Facebook ou découvrez ici notre fil d'actualité.

The Château Frontenac makes a habit of collecting good news. Follow us on Facebook to find out more or read all the latest right here.



LÉGENDE D'UNE CARTE POSTALE

Durant des années, une carte postale datée de la Seconde Guerre mondiale serait demeurée coincée entre deux étages dans la chute à lettres du Château. La carte aurait été écrite par un soldat et adressée à sa bien-aimée, la suppliant de l'attendre pour se marier. L'histoire a tellement touché les producteurs de *Goblin* qu'ils s'en sont inspirés pour la série. La boîte aux lettres du lobby n'a jamais été aussi photographiée depuis.

POSTCARD TEXT

For years, a postcard dating back to the Second World War remained stuck between two floors in the Château's mail chute. It was written by a soldier and addressed to his beloved, imploring her to wait for him to return so they could marry. The producers of *Goblin* were so moved by this story that it inspired a series plotline. The mailbox in the lobby has never been so popular with photographers.

Photo : André-Olivier Lyra

En toute intimité
La tendance à l'elopement — « mariage intime » en français — a traversé nos frontières. Emboitant le pas, le Château Frontenac ouvre son Salon rose, le Salle Saint-Louis ou sa bibliothèque aux couples d'amoureux désireux de célébrer dans l'intimité. Et pourquoi pas la salle de bal juste pour deux? Informez-vous!

Love, Love, Love
Small, intimate ceremonies are the latest wedding trend. Fairmont Le Château Frontenac offers its Rose Room, Saint-Louis Room, and Le Champlain's library room to couples looking to share their special day with close friends and family. Or you could reserve the ballroom for just the two of you. Ask us to find out more.



FRÉNÉSIE CORÉENNE

La très populaire série télé *Goblin* est à la Corée du Sud ce que *House of Cards* est aux États-Unis et *The Crown* à l'Angleterre. Saviez-vous que plusieurs scènes ont été tournées au Château Frontenac? Grâce à l'auditoire potentiel de 500 millions de la série, l'hôtel est devenu un attrait touristique incontournable pour de nombreux voyageurs asiatiques en quête des lieux de tournage : dans le lobby, devant notre intrigante boîte aux lettres ou encore dans l'une des Suites Frontenac où vous pouvez aussi séjourner en profitant du forfait incluant quelques objets symboliques de la série.

BIG IN KOREA

The hit series *Goblin: The Lonely and Great God* is to South Korea what *House of Cards* is to the US and *The Crown* is to the UK. Did you know that many scenes were shot at the Château Frontenac? With a potential audience of 500 million viewers, the show has made the hotel a must-see attraction for crowds of Asian tourists looking for shooting locations like the lobby, in front of our famous mailbox or in one of the Frontenac Suites where you can stay and enjoy some symbolic objects from the series.



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



À deux pas du Château
Two steps away from the Château



MUSÉE DES URSULINES
DE QUÉBEC

12, rue Donnacona street
418 694-0694

N Nouvelles — News



J'AI PLANTÉ UN ARBRE

Saviez-vous que le Château Frontenac a planté un total de 1 985 arbres en un an au cœur de la Forêt Montmorency, la forêt de recherche et d'enseignement de l'Université Laval ? Chaque fois qu'un client — séjournant deux jours et plus — renonce à l'entretien quotidien de sa chambre, un arbre est planté en son nom. Le Château fait de même avec les organisateurs de réunions et de congrès : un arbre planté pour chaque participant optant pour la pause-café boréale composée d'ingrédients locaux.

PUTTING DOWN ROOTS

Did you know that Fairmont Le Château Frontenac planted 1,985 trees in a single year at Forêt Montmorency, Université Laval's teaching and research forest? Every time a guest stays two nights or more and opts out of housekeeping visits, a tree is planted in their name. The Château also plants a tree every time someone at a meeting or conference has the Boreal coffee break, which uses only local ingredients.



LE CLUB DES AMIS DU CHÂTEAU

Devenez membre gratuitement du club des Amis du Château et recevez périodiquement notre infolettre dans laquelle vous saurez tout sur nos promos exclusives. Ce qu'on vous offre ? Des rabais en boutique, dont 20 % dans nos restaurants, et plus encore. Vous n'en reviendrez tout simplement pas !

amisduchateau.ca

JOIN THE CLUB

It doesn't cost a cent to join Les Amis du Château and sign up for the club's newsletter and exclusive promotions. There's more, too... from in-store discounts to 20% savings at our restaurants.

amisduchateau.ca
(in French only)

22

DEDICATED TO THE EXTRAORDINARY.
THE EXCEPTIONAL.
THE UNIQUE.



Martin Dostie
Real estate broker



Chantal Dussault
Real estate broker



Guillaume
Dallaire-Clavet
Residential real
estate broker



Samuel Wiss
Administrative
assistant

We take great pride in using our expertise, resources, and global connections to perfectly unite extraordinary places with the extraordinary buyers who will cherish them as we do.

MARTIN DOSTIE GROUP | 418.956.8687 | MARTINDOSTIE.CA

Sotheby's | Québec
INTERNATIONAL REALTY

REAL ESTATE AGENCY INDEPENDENTLY OWNED AND OPERATED



OBSERVATOIRE
DE LA CAPITALE

LA PLUS
BELLE
ET LA PLUS
HAUTE
VUE SUR
QUÉBEC!

THE HIGHEST AND BEST
VIEW OF QUÉBEC CITY!



LaCapitale
Assurance et
services financiers
PRÉSENTE

HORIZONS

UN PARCOURS
DÉCOUVERTE UNIQUE

A UNIQUE
DISCOVERY EXPERIENCE

12 ANS ET - / AND UNDER
GRATUIT / FREE

Observatoire de la Capitale
Édifice Marie-Guyart
1037, rue De La Chevrotière
31^e étage, Québec

observatoire-capitale.com



COMMISSION DE
LA CAPITALE
NATIONALE

Québec



Nouvelles — News



NOUS SOUVENIR DE NOS HÉROS

En avril 1917, les troupes canadiennes sont à Vimy, tentant de reprendre la crête aux Allemands. Pour célébrer les héros de cette bataille centenaire, on se rend au Musée Royal 22^e Régiment de la Citadelle pour profiter de l'exposition *Les Échos de Vimy* et des multiples photos d'époque et artefacts témoignant de la victoire retentissante des Canadiens.

Musée Royal 22^e Régiment / Citadelle de Québec, jusqu'au 18 mars 2018.

REMEMBERING OUR HEROES

In April 1917, Canadian troops were at Vimy, trying to take back the ridge from the Germans. To celebrate the heroes of a battle that took place 100 years ago, catch the *Echoes of Vimy* exhibit at the Citadel's Royal 22^e Régiment Museum, where period photos and artifacts commemorate the Canadian victory.

Musée du 22^e Régiment / Québec City Citadel, until March 18, 2018

Veste du lieutenant
Edouard Pelland.
Exposition *Les
Échos de Vimy*
au Musée Royal
22^e Régiment.

Jacket of Lieutenant
Edouard Pelland.
Echoes of Vimy
exhibit at the
Citadel's Royal
22^e Régiment
Museum.



MUSIQUE LIVE AU SAM

Ça *chille* au Sam. Lors des jeudis et vendredis, dès 18 h, les soirées *Sax in the City*, le mariage sax et DJ du duo The Urbanizers donne des couleurs suaves aux rythmes électros. Le samedi, on file *en mode* pop acoustique en compagnie de chanteuses aux voix envoûtantes. La soirée se poursuit *en mode lounge* sous les airs électros d'un DJ, jusqu'à tard en soirée.

LIVE MUSIC AT LE SAM BISTRO

Come chill at Le Sam bistro. From 6 p.m. on Thursdays and Fridays, enjoy the polished sounds of the sax and urban electro beats of The Urbanizers during our *Sax in the City* evenings. On Saturdays, we're going into acoustic pop mode with some great vocalists. The party goes late into the night with electro lounge beats.

24



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

L'énergie contagieuse de Karen Desjardins

KAREN DESJARDINS AND HER CONTAGIOUS ENERGY

par Diane Laberge

Elle dirige Le Sam de main de maître. Le soir, elle enseigne et danse la salsa comme personne. Karen Desjardins est sûrement la plus latine des Québécoises. Chose certaine, la jeune gestionnaire entraîne tout le monde dans son sillon.

She runs the Le Sam bistro with an expert hand. She loves to spend her evenings teaching and dancing salsa. Karen Desjardins is the most Latin of Quebecers. Just follow her lead.

Depuis l'adolescence, Karen Desjardins vit à Québec, où elle a fait ses études en hôtellerie. Il y a trois ans, un ami nouvellement à l'emploi du Fairmont Le Château Frontenac veut lui faire découvrir les rénovations et l'invite au Sam. Coup de cœur immédiat! « On se serait cru à New York », lance celle qui en a vu d'autres, voyageant entre l'Amérique latine — qu'elle adore —, South Beach, Chicago et Paris. Coup du hasard, un poste s'ouvre au Sam deux semaines plus tard. « C'était taillé sur mesure pour moi. »

Ever since she was a teenager, Karen Desjardins has lived in Québec City, where she completed her hotel studies. Three years ago, a friend had a new job at Fairmont Le Château Frontenac. He wanted to show her the renovation work and invited her to Le Sam. She loved it! “It was like we were in New York!” she laughs, which is a compliment coming from someone who enjoys jetting off to Latin America (a big favourite of hers), South Beach, Chicago, and Paris. As luck would have it, a job opened up at Le Sam two weeks later. “It was perfect for me,” she says.

Now pregnant with her first child, Karen's energy is as contagious as ever. “We work hard all day, but in tightly knit teams. We're a little like a family.” Trust is king. “Management's door is always open, and it's easy to share an idea. No one works in a silo here.”

So what's she passionate about? “Meeting people. I speak three languages and that helps me reach out to international guests.” Who knows? Maybe one day she'll end up teaching them salsa too.

Trois ans plus tard, enceinte de son premier enfant, l'énergie de Karen Desjardins est toujours aussi contagieuse. « On travaille fort du matin au soir, mais on le fait les coudes bien serrés. On est un peu comme une petite famille. » Partout, la confiance règne. « On a un accès facile aux patrons et de belles tribunes pour faire valoir nos idées. Ici, on ne travaille pas *en silo*. »

Ce qui la passionne? « Les rencontres. Je parle trois langues, ça m'aide beaucoup à entrer en contact avec la clientèle internationale. » De là à leur apprendre la salsa, il n'y a qu'un pas.



Borne de recharge

Pour s'évader du tourbillon urbain, Karen emprunte la promenade Samuel-De Champlain dès qu'elle le peut. Une belle façon d'aller recharger ses batteries à même l'énergie du fleuve.

Charging Station

Karen escapes from the city by taking Promenade Champlain whenever she can. It's a great way to recharge and take in energy from the St. Lawrence.



BONNE FÊTE, CANADA !

Happy Birthday, Canada!

150

PARCS CANADA, C'EST GRATUIT !

Pour souligner le 150^e de la Confédération canadienne, Parcs Canada offre l'entrée gratuite à ses parcs et lieux historiques nationaux. C'est tout simple : on se procure un passeport en ligne et on en profite, entre autres, pour faire un tour sous la terrasse Dufferin où se trouvent les vestiges archéologiques des forts et châteaux Saint-Louis, anciennes résidences des gouverneurs entre 1620 et 1834.

Terrasse Dufferin, 20 mai au 9 octobre

PARKS CANADA IS FREE!

To mark the 150th anniversary of Confederation, Parks Canada is offering free admission to its parks and national historic sites. It's easy: get your free pass online and take this opportunity to walk under the Dufferin Terrace and visit the archeological ruins of the Saint-Louis Forts and Châteaux, former governors' residences from 1620 to 1834.

Dufferin Terrace, May 20 to October 9



S'OFFRIR UNE PART DE GÂTEAU

Pour souligner la fête nationale du Canada, on commence la journée par un entraînement collectif avant d'assister à la cérémonie de levée du drapeau par le Royal 22^e Régiment. Rendez-vous sur la terrasse Dufferin pour déguster l'énorme gâteau préparé par nos chefs et terminez la journée sur les plaines d'Abraham où jeux gonflables et hébertisme feront le bonheur des petits et grands avant l'ultime spectacle suivi de feux d'artifice.

Terrasse Dufferin et plaines d'Abraham, 1^{er} juillet

A PIECE OF CAKE

Kick off your Canada Day celebrations with a collective exercise followed by a flag-raising ceremony with the Royal 22^e Régiment. Then, make your way to Dufferin Terrace to share a giant cake baked by our chefs before heading over to the Plains of Abraham, where bouncy castles and outdoor games await the young and young at heart. An amazing concert and fireworks display round out the day.

Dufferin Terrace and Plains of Abraham, July 1



TAPER DU PIED AVEC LES PREMIÈRES NATIONS

Danseurs et joueurs de tambours autochtones vous invitent à Wendake pour participer à leur Pow Wow annuel. Une belle occasion d'en apprendre davantage sur les traditions des Premières Nations.

Pow Wow de Wendake, du 30 juin au 2 juillet

DANCE WITH THE FIRST NATIONS

First Nations dancers and drummers invite you to Wendake for their annual Pow Wow—a superb opportunity to learn more about First Nations traditions.

Wendake Pow Wow, June 30 to July 2

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

AM — AM

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

/ BISTROLATELIER
@ BISTROLATELIER



Célébrité — Celebrity

Relâcher la pression

PRESSURE RELEASE

par Lori Knowles

Un séjour dans le Vieux-Québec relaxant et inspirant pour le duo télévisuel de designers Colin & Justin.

Désireux de relâcher la pression après le tournage de leur hilarante série *Cabin Pressure* sur Cottage Life Television, les deux designers écossais établis à Toronto Colin McAllister (à droite sur la photo) et Justin Ryan se sont envolés vers Québec pour un séjour culturel, relaxant et arrosé de bon whisky au Fairmont Le Château Frontenac.

TV's Scottish design duo Colin & Justin find rest, relaxation, and inspiration on a recent tour of *Le Vieux-Québec*.

Seeking relief from the pressure of filming Cottage Life Television's uproarious *Cabin Pressure*, Canada-based Scottish design duo Colin McAllister (on the right) and Justin Ryan flew from Toronto to Québec City recently for some rest, cultural relaxation, and a wee dram at Fairmont Le Château Frontenac.

Dès qu'ils ont foulé les rues pavées, les colorés Glaswegiens — Colin et Justin sont originaires de Glasgow, en Écosse — ont craqué pour le Vieux-Québec. L'endroit leur rappelle leurs années universitaires au Royaume-Uni, d'où ils partaient explorer la France pendant les fins de semaine.

« L'Europe nous manque vraiment », confie Justin qui, avec son compagnon Colin, a participé à une foule d'émissions de décoration extrêmement populaires comme *Trading Up* à BBC et *Game of Homes* à W Network. « De Glasgow, on pouvait être à Paris, Bordeaux ou Monaco en un claquement de doigts. Maintenant que nous vivons à Toronto, nous cherchons à retrouver des parcelles de l'Europe. Ce que nous avons découvert à Québec — l'architecture, la gastronomie, le climat — nous a réellement surpris. »

« Tout était si authentique, ajoute Colin. La ville m'a vraiment renversé. J'avais la nostalgie du cachet français et je l'ai trouvé à Québec. »

Arrivés au début du Carnaval de Québec 2017, Colin et Justin ont commencé leur visite en empruntant le funiculaire pour se rendre dans la haute ville, et le spectacle les a laissés bouche bée. « La présence imposante du Château Frontenac était incroyable, raconte Justin. C'était un avant-goût de tout ce qui nous attendait — le château, les lumières, la neige. Comme si l'office du tourisme au complet avait préparé cela pour nous. Il ne manquait que Céline Dion ! »

Après une promenade dans les rues enneigées parmi les musées, les églises, les galeries et les boutiques de Québec, le duo a cherché refuge dans le Château, une construction grandiose qui leur rappelait un peu leur pays — en particulier Inverlochy Castle, dans le nord-ouest des

From the moment their heels hit the cobblestones, these stylish Glaswegians—Colin and Justin hail from Glasgow, Scotland—fell hard for *Le Vieux-Québec*, evoking their university days exploring France on weekend trips from the U.K.

“We really miss being in Europe,” says Justin, who along with his partner Colin have appeared in a slew of hugely successful home design programs, including BBC’s *Trading Up* and W Network’s *Game of Homes*. “We could get there in a heartbeat from Glasgow—Paris, Bordeaux, Monaco. Now that we live in Toronto we’ve been searching for that little bit of Europe. What we found in Québec City—the architecture, the gastronomy, the climate—really surprised us.”

“Everything was just so authentic,” adds Colin. “The city totally took my breath away. I’ve been craving that French influence and I found it in Québec City.”

Arriving at the start of Carnaval de Québec 2017, Colin and Justin’s tour began with a lift up the funicular to *Haute Ville* where they were blown away by what they saw. “That imposing sightline to Le Château Frontenac was incredible,” says Justin. “It was an introduction to everything that lay ahead—the castle, the lights, the snow. It was as if the entire tourist board came together for us. The only star missing was Céline Dion!”

After a wander past Québec City’s snow-laden museums, churches, galleries, and shops, the duo sought sanctuary inside the Château, a grand structure that reminded them a wee bit of home—specifically, Scotland’s Inverlochy Castle in the Northwest Highlands. The designers found shelter and design inspiration in the hotel’s welcoming 1608 – Wine & Cheese Bar, where they say the atmosphere “warms the cockles of a Scottish heart.” The designers

Highlands écossais. Les deux designers ont été chaleureusement accueillis et inspirés au 1608 – Bar à vin et fromages, où l’atmosphère « a réchauffé [leurs] cœurs d’Écossais ». Ils approuvent le travail des concepteurs du bar, qui ont « feutré » l’ambiance avec une configuration intime, plusieurs tables pour deux et un charme traditionnel. Selon Colin, « c’est l’endroit idéal pour échapper au tourbillon quotidien ».

Installé au coin du feu au 1608, Justin a commandé un *old fashioned* avec glaçons « king », car plus un glaçon est gros, plus il fond lentement. Il a été ébahi par la détermination du barman à répondre à sa demande — en cherchant dans tout l’hôtel. Le cocktail servi à Justin était « absolument et prodigieusement bon, affirme-t-il. Un goût riche et succulent ».

De retour à Toronto pour travailler sur leur série télévisée *Colin and Justin’s Cabin Pressure*, les deux designers sont encore sous le charme de Québec. « On perçoit une honnêteté dans l’architecture », se rappelle Colin. Ce qu’ils appellent la « joie de vivre québécoise » les a inspirés — des éléments tels que la brique exposée et les poutres en bois, ainsi que les décors modernes intégrés dans des environnements classiques.

Mais leur histoire d’amour avec la ville de Québec est loin d’être terminée. Colin et Justin entendent bien revenir avec leurs propres plans de décoration et d’affaires. Préparez-vous : « Un jour, assure Justin, nous reviendrons. » colinandjustin.tv

« Tout était si authentique. La ville m’a vraiment renversé. J’avais la nostalgie du cachet français et je l’ai trouvé à Québec. »

commend the bar’s designers for “cozying up” the space with *tête-à-tête*, two-seat configurations and traditional warmth. “It’s an ideal place,” Colin says, “to find an escapist corner out of the storm.”

Seated by the fire in 1608, Justin ordered an Old Fashioned with “king” ice cubes, because the larger the cube, the slower it melts. He was astounded by the barman’s dedication to seeking out his request, which included a hotel-wide search. The resulting cocktail was “absolutely, jaw-droppingly good,” Justin says. “It tasted really rich and succulent.”

Now back in Toronto toiling for their television series *Colin and Justin’s Cabin Pressure*, the designers are still smitten with Québec City. “There’s an honesty in its architecture,” Colin reflects. They’ve been inspired by what he calls “*Québécois joie de vivre*”—design elements that include exposed brickwork, wooden beams, and modern interiors contained in classical environments.

Their love affair with *la ville de Québec* isn’t over yet. Colin and Justin vow to return with business and design plans of their own. Stay tuned. “One day,” says Justin, “we’ll be back.” colinandjustin.tv



Made in Canada
Depuis / Since 1956

BOTTES, SOULIERS & MOCASSINS

BOOTS, SHOES & MOCCASINS

FABRIQUÉS À LA MAIN À QUÉBEC
HAND MADE IN QUEBEC CITY

BOUTIQUE AMIMOC

Québec

35½, rue du Petit Champlain,
Québec 418 914-9933

Montréal

Vancouver

www.amimoc.ca

boutique@amimoc.ca

Partenaire privilégié des bottes
Official partner for

Martino

 Maël
québec



Parfum de *bromance*

BROMANCE IS IN THE AIR

Sur la carte estivale du Sam, le Bromance #2 du mixologue Jean-Félix Desfossés est un incontournable. Rafrâchissant, parfumé de notes florales, c'est le cocktail de l'été, parfait pour le pique-nique sur l'herbe ou l'après-midi au bord de la piscine.

Bromance #2 by mixologist Jean-Félix Desfossés is a must-order from Le Sam's summer menu. The cocktail gives off a refreshingly floral aroma—perfect for picnics and afternoons by the pool.

INGRÉDIENTS

2 onces de rhum Brugal extra dry
¾ once de jus de goyave
¾ once de jus de lime
½ once de sirop simple
¼ once d'Aperol
3 tranches de concombre
1,5 ml d'eau de géranium
Bouquet de menthe, pour décorer

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans un *shaker* avec de la glace. Secouer pendant une quinzaine de secondes. « Double-filtrer » dans un verre rempli de glace. Garnir d'un bouquet de menthe.

INGREDIENTS

2 oz. Brugal Extra Dry rum
¾ oz. guava juice
¾ oz. lime juice
½ oz. simple syrup
¼ oz. Aperol
3 cucumber slices
1.5 ml geranium water
Mint sprig for garnish

INSTRUCTIONS

Put all ingredients in shaker with ice. Shake for 15 seconds. Double filter into glass filled with ice. Garnish with mint.

Photo : André-Olivier Lyra

Boutique *Fairmont*

GLOBETROTTEUSE AGUERRIE, OLGA EST UNE EXPERTE POUR DÉNICHER ACCESSOIRES, VÊTEMENTS ET OBJETS INUSITÉS. AU-DELÀ DES TENDANCES, ELLE PREND UN MALIN PLAISIR À METTRE LA MAIN SUR LES «INDÉMODABLES» QUI SAURONT VOUS METTRE EN VALEUR. UN VENT DE FRAÎCHEUR ET D'EXCLUSIVITÉ POUR FAIRE TOURNER LES TÊTES. PASSEZ NOUS VOIR !

OLGA IS A SEASONED GLOBETROTTER, AN EXPERT AT PICKING UP UNUSUAL—AND OFTEN EXCLUSIVE—OBJECTS, CLOTHING, AND ACCESSORIES. WITH SCANT REGARD FOR TRENDS, SHE ADORES UNEARTHING CLASSIC CREATIONS THAT TURN HEADS AND LEAVE YOU LOOKING YOUR BEST. COME BY AND SEE US FOR SOME INSPIRATION!



418 694-3428

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



CHÂTEAU
FRONTENAC

Place Dufferin Déjeuner avec vue

PLACE DUFFERIN, DRINK IN THE VIEW

On croirait prendre place à bord d'un bateau de croisière naviguant sur le Saint-Laurent. Avec ses fenêtres abondamment ouvertes sur le fleuve, Place Dufferin est l'endroit parfait pour jeter l'ancre à l'heure du petit déjeuner.

It's enough to make you think you're taking a cruise on the St. Lawrence. With so many windows overlooking the river, Place Dufferin is the perfect place to drop anchor for breakfast.



Aux premières loges

Plus de 40 grands voiliers — véritables géants des mers — s'arrêteront à Québec pour souligner le 150^e anniversaire de la Confédération canadienne. Attablés Place Dufferin, ne ratez rien du moment !
Rendez-vous 2017
Du 18 au 23 juillet
rdv2017.com

Front Row Seats

More than 40 tall ships will be stopping by Québec City to mark 150 years of Confederation. Pull up a seat at Place Dufferin and don't miss a moment!
Rendez-vous 2017
July 18 to 23
rdv2017.com

Très tôt le matin, les arômes de café se marient aux doux parfums des viennoiseries fraîchement sorties du four. Dès sept heures, Place Dufferin met la table pour un service de petits déjeuners nec plus ultra. Ici, le buffet prend tous les jours des airs de brunch dominical. Le choix est gargantuesque entre le pain au chocolat, les œufs du moment, les céréales, les yaourts santé, les bons fruits frais, les plateaux de charcuteries et ceux de fromages. On offre aussi des menus à la carte comme celui des Premières Nations qu'on adore : des œufs brouillés avec saumon fumé et herbes fraîches.

Parmi les incontournables, les dents sucrées craquent pour les crêpes au beurre d'érable. Vous lui préférez la baguette ? Accompagnez-la de fromages du terroir ou couvrez-la généreusement de miel provenant des ruches du toit du Château. Le chef cuisine même sans gluten, sur demande. Le secret le mieux gardé ? Pas besoin d'être client du Château pour venir s'attabler.

From early morning, the aroma of freshly brewed coffee mingles with the sweet smell of pastries on their way out of the oven. Then at 7 a.m. Place Dufferin opens for a breakfast like no other. Here, the buffet looks like Sunday brunch seven days a week. Choose from *pain au chocolat*, eggs, cereal, health-smart yogurt, delicious fresh fruit, *charcuterie* and cheese platters. Or opt for the *à la carte* menu: the Premières Nations scrambled eggs with smoked salmon and fresh herbs is one of our favourites.

Diners with a sweet tooth can't get enough of the maple butter *crêpes*. Or enjoy a baguette with our *terroir* cheeses and a drizzle of honey straight from the hives on the Château roof. The chef will even whip up something gluten-free, if you ask. And the best kept secret of all? You don't need to be staying at the Château to eat there.





CHAMPLAIN
cuisine découverte

Cuisine de découvreurs

DISCOVERY FARE

par Diane Laberge



Fleuve-objet

« Quand je me promène le long du fleuve, tout m'interpelle. Du bois flotté, j'en ai plein la maison. Un jour, j'aimerais servir mes créations sur un lit de roches provenant de la berge. »
— Stéphane Modat

Watery Inspiration

"When I go for a walk by the St. Lawrence, everything competes for my attention. My house is full of driftwood! One day, I'd love to serve up my creations on a bed of rocks gathered from the shoreline."
— Stéphane Modat

Bien que beaucoup d'eau ait coulé sous les ponts depuis que Champlain découvrit Québec en 1608, le chef Stéphane Modat persiste et signe : un découvreur sommeille en chacun de nous. À la table du Champlain, il s'est donné pour mission d'éveiller les sens, repoussant chaque jour les limites afin d'offrir le meilleur à ceux qui mangent aussi avec les yeux.

Des idées, chef Modat en a plein la tête. Quand le Saint-Laurent s'en mêle, attendez de voir ce que ça donne. « Le fleuve, il est à la fois poétique et généreux. » Du produit de la mer à l'oise sauvage en passant par les herbes maritimes, Stéphane Modat utilise son savoir-faire pour réinventer les façons de plaire. « Il faut être proche du produit pour en saisir toutes les subtilités. Voilà pourquoi les producteurs sont mes meilleurs complices dans la quête de ce que le terroir a de meilleur à offrir. »

A lot of water has flowed under the bridge since Champlain discovered Québec in 1608, but chef Stéphane Modat is convinced there's an explorer in every one of us. Le Champlain restaurant is all about awakening the senses and broadening horizons, a feast for those of us who like first-rate dining experiences to look the part, too.

Chef Modat is never short of ideas. And just wait to see what happens when the St. Lawrence gets in on the act. "Our river is poetry in motion, generous, too," he says. From sea food and maritime herbs to wild goose, Modat is constantly thinking up new ways to inspire and delight. "You need to be close to a product to discover all its subtleties," he explains. "That's why producers are the best people to work with in the search for the finest products our *terroir* has to offer."

CUISINE PHARE

Le Saint-Laurent est un véritable phare dans la cuisine inspirée du chef Stéphane Modat. Pour ce passionné de terroir, le fleuve parle d'abondance. Dans ses abysses comme le long de ses rivages de foins salés, on y trouve de quoi plaire aux palais les plus délicats.

Produit: le pétoncle de la Gaspésie

Producteur: Fermes marines du Québec

Les bébés pétoncles de l'écloserie de Newport sont élevés en suspension dans la baie de Gaspé où ils profitent d'eaux riches en phytoplancton. « Le jour de la livraison, la cuisine sent la mer ; ça ne peut pas être plus frais que ça. Je rêve un jour de pouvoir les servir encore bien vivants dans leur coquille. Avec juste de la fleur de sel. »

Produit: les herbes maritimes

Producteur: Les Jardins de la mer

« Claudie Gagné cueille ses plantes et herbes sauvages dans le Bas-Saint-Laurent, du côté de Kamouraska. Salicorne (la coqueluche des chefs), persil marin, arroche hastée (un genre d'épinard avec un goût légèrement salé), mesclun maritime... tout y passe. C'est fou ce qu'on trouve de comestible au bord du fleuve. »

Produit: le doré du lac Saint-Pierre

Distributeur: l'ami Martin de chez Norref

Situé sur le fleuve Saint-Laurent entre Sorel-Tracy et Trois-Rivières, le lac Saint-Pierre est reconnu comme réserve de la biosphère. « C'est le seul endroit où on a une pêche commerciale de gros dorés. Je les cuisine en toute simplicité, poêlés au beurre. »

LEADING LIGHT

You could almost say that chef Stéphane Modat's inspired cuisine revolves around the St. Lawrence. For a cook so passionate about the *terroir*, the river is a byword for abundance. From its darkest depths to its shorelines of salt hay, you're sure to find something to please even the most refined palate.

Product: Gaspé scallop

Producer: Fermes Marines du Québec

Baby scallops from the Newport hatchery are farmed in the phytoplankton-rich waters of Gaspé Bay. "The whole kitchen smells like the sea on delivery day; you can't get fresher than that. I dream of being able to serve them alive in their shell one day. With just a touch of *fleur de sel*."

Product: Maritime herbs

Producer: Les Jardins de la Mer

"Claudie Gagné gathers her wild plants and herbs in the Lower St. Lawrence, near Kamouraska... glasswort (a chefs' favourite), seaweed, halberd-leaved atriplex (a type of spinach with a slightly salty flavour), mesclun. It's amazing how much you can find to eat right beside the river."

Product: Lac Saint-Pierre walleye

Distributor: Martin, a friend at Norref

Lac Saint-Pierre is a lake and biosphere reserve on the St. Lawrence between Sorel-Tracy and Trois-Rivières. "It's the only place for commercial fishing of bigger walleye. I cook them nice and simple, in a skillet with butter."



Les yeux fermés
Pour le plaisir de découvrir, on s'offre le menu dégustation à l'aveugle
« Expérience Modat », un cinq-services rempli de oh ! et de ah ! à la table du Champlain.

Eyes Closed
For the joy of discovering, treat yourself to the Modat Experience: a five-course meal chosen by the chef and to be tasted blind at Le Champlain.



Des racines et des hommes

NATURAL LIVING

Chef Modat carbure au naturel. Ce qui le branche? S'entourer de gens vrais et talentueux, respectueux de nature.

Chef Modat lives for nature. He surrounds himself with talented folk who love the outdoors as much as he does.

BRAVEJACK : LE CLAN

Comme on l'a vu dans son livre de recettes *De ma cour au château*, Stéphane Modat est un gars de tribu. « À chaque sortie chasse et pêche du clan — #Bravejack — on se met au défi de ne prélever dans la nature que ce que nous pouvons consommer sur place. » Le tir au pigeon d'argile précède souvent la chasse qui elle précède les grillades sur feu de bois. Et après? « On ramasse tout et on se casse. » Zéro déchet! Surveillez leurs sorties-événements sur Facebook.

BRAVEJACK

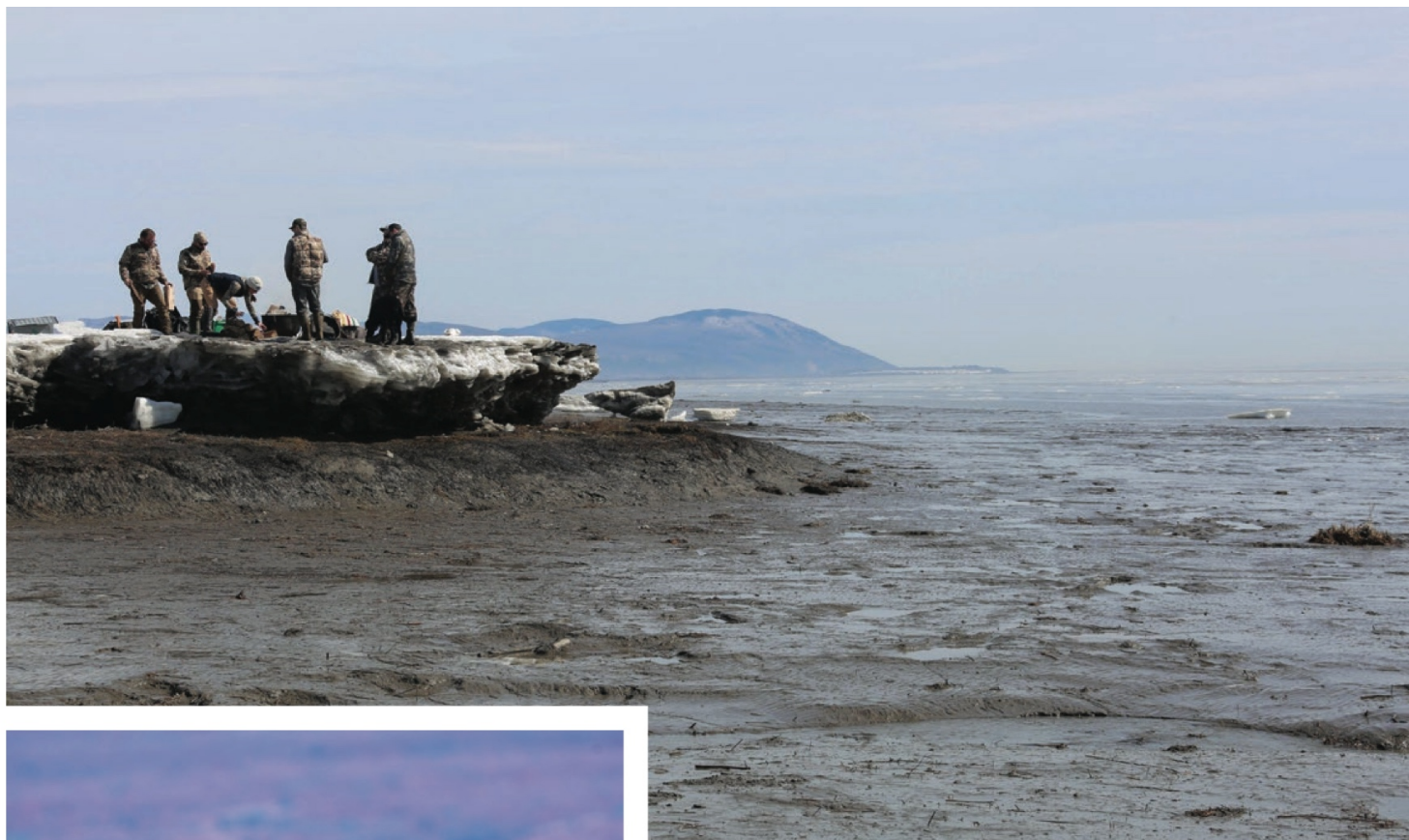
As you might have read in his recipe book *De ma cour au château*, Stéphane Modat is big on tribes. "Every time the #Bravejack clan goes fishing and hunting, we try hard to take only from nature what we can eat there and then." The tribe often goes clay pigeon shooting before the hunt, all followed by a barbecue over a wood fire. Then they "clear up and go," being careful not to leave a trace behind them. You can follow their outings on Facebook.

UN CHEF À INUKJUAK

Cet été, chef Modat se rend au Nunavik pour cuisiner avec les peuples autochtones du Grand Nord québécois. C'est avec la Fondation Joé Juneau — hockeyeur professionnel — qu'il découvrira les trésors du garde-manger naturel d'Inukjuak. « Chasser le caribou, prélever les herbes sauvages et organiser un méchoui pour les plus démunis à partir des façons de faire ancestrales des Premières Nations risque d'être l'expérience d'une vie. »

A CHEF IN INUKJUAK

This summer sees chef Modat go to Nunavik to cook with the First Nations peoples of Québec's Far North. He'll be travelling with the Joé Juneau Foundation (named after an ex-NHL player) to discover the highlights of Inukjuak's outdoor pantry. "Hunting caribou, picking wild herbs, and organizing a traditional mechoui for poorer families... It sounds like it could be the trip of a lifetime."



LA FOLIE DES COUTEAUX

Notre chef craque pour les couteaux signés Deva. À son atelier du quartier Saint-Jean-Baptiste, les couteaux de Dave Fortin sont fabriqués à la main à partir d'érable ondé et d'acier 100 % terroir. « Certaines lames sont faites à partir des boulons du pont de Québec », affirme Modat. Son coup de cœur ? « Celui créé avec l'acier du quai de New Richmond, en Gaspésie, et sur lequel une strate de nickel évoque les courbes du fleuve. » Du coup, pas un couteau pareil !
couteauxdeva.com

CUTS LIKE A KNIFE

The chef is a big fan of handmade Deva knives. Dave Fortin makes his knives in his Saint-Jean-Baptiste workshop, using wavy-grain maple and 100% *terroir* steel. "Some of the blades are made from bolts on the Pont de Québec bridge," says Modat. The chef's favourite is made "with steel from the New Richmond wharf on the Gaspé Peninsula, with a layer of nickel on top to remind us of the curves of the St. Lawrence." Small wonder no two knives are the same.
couteauxdeva.com

TARTARE DE PÉTONCLES AUX HERBES SALÉES DU CAP DIAMANT

Scallop Tartare with Cap Diamant Salted Herbs

par Stéphane Modat

INGRÉDIENTS

225 g de pétoncles ultrafrais
5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées maison*
30 ml (2 c. à soupe) de jus de pomme frais
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique blanc
5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron
5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée

PRÉPARATION

Hacher les pétoncles et les déposer dans un saladier reposant sur un bac de glaçons. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier à part. Déposer les pétoncles dans l'assaisonnement et recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer au moins deux heures au réfrigérateur afin d'assurer le mélange des saveurs. Servir dans des coquilles ou des verrines à cocktail.

INGREDIENTS

225 g freshest scallops
1 tsp. homemade salted herbs*
2 tbsp. fresh apple juice
2 tbsp. olive oil
1 tbsp. white balsamic vinegar
1 tsp. lemon zest
1 tsp. orange zest
2 tbsp. minced fresh chives

INSTRUCTIONS

Chop scallops with knife and set in salad bowl resting on ice. Mix all remaining ingredients in separate salad bowl. Set scallops down in seasoning and cover bowl with plastic film. Refrigerate for at least two hours for flavours to combine. Serve in scallop shells or verrines.



*RECETTE D'HERBES SALÉES
À LA PAGE 44

*SALTED HERBS RECIPE
ON PAGE 44



HERBES SALÉES DU CAP DIAMANT

Cap Diamant Salted Herbs

DONNE 3 POTS MASON DE 500 ML / YIELD: THREE 500 ML MASON JARS

INGRÉDIENTS

2 tasses de persil haché
1 tasse de ciboulette ciselée
1/2 tasse d'origan frais haché
1/2 tasse de livèche
ou de céleri haché
1/2 tasse de cresson haché
1/2 tasse de vert de poireau
haché finement
1/2 tasse de panais râpé finement
1 c. à thé de poudre de cèdre
1 tasse de gros sel de mer

PRÉPARATION

Placer tous les ingrédients dans un saladier. Ajouter le sel et bien remuer. Verser dans des pots Mason et sceller. Conserver au moins deux semaines au réfrigérateur avant d'utiliser.

INGREDIENTS

2 cups chopped parsley
1 cup minced chives
1/2 cup chopped fresh oregano
1/2 cup lovage
or chopped celery
1/2 cup chopped watercress
1/2 cup finely chopped green leek
1/2 cup finely grated parsnip
1 tsp. cedar powder
1 cup coarse sea salt

INSTRUCTIONS

Put all ingredients in a salad bowl, add salt, and mix well. Pour into Mason jars and seal. Refrigerate for at least two weeks before using.



ÉRABLE • MIEL • CANNEBERGE
— Maple • Honey • Cranberry —



*Savourez une expérience
plus gourmet que nature!*

*Enjoy a gourmet experience
beyond the ordinary*

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



Boutique



Dégustation / Tasting



Bistro

1044, rue Saint-Jean, Québec
418.692.3245

deliceserableetcie.com



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

J'accueille & je nourris



CIDRERIE VERGER BILODEAU

T 418 828.9316

— cidrieriebilodeau.com —



LES FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS

T 418 829.0177

— fromagesdelisledorleans.com —



RESTO DE LA PLAGE

T 418 829.3315

— restodelaplage.com —



BOUTIQUE - VINAIGRERIE DU CAPITAINE

T 418 956.2614

— lavinaigrerie.com —



PASSEPORT CULTURE ÎLE D'ORLÉANS

T 418 828.9411 / 1 866 941.9411

— tourisme.iledorleans.com/passeport —

L'ÎLE AUX MILLES TRÉSORS

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

Vivez notre accueil chaleureux!

THE ISLAND OF THOUSAND TREASURES

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

Live our warm welcome!

photo © Louis Hébert

BUREAU D'ACCUEIL TOURISTIQUE
TOURIST INFORMATION CENTER

1 866 941.9411

tourisme.iledorleans.com

COURANT DE FRAÎCHEUR

Current of Change

Exubérant ou dramatique,
l'imprimé refait surface.
Inspirés d'un fleuve tout en
contrastes, les motifs suivent
le courant, passant du gris
océan aux ocres fauves
de ses terres riveraines.

Exuberant or dramatic, print has
resurfaced. Inspired by a mighty
river of contrasts, patterns
go with the flow, shifting from
ocean greys to riverside
fawns in an instant.

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





Robe/Dress, Vince,
La Baie d'Hudson, 450\$
Imperméable/Raincoat,
Dolce & Gabbana,
Holt Renfrew, 3 895\$
Loafers, Club
Monaco, 359\$





GAUCHE/LEFT
Haut/Top, Prabal Gurung,
prix sur demande/Price
available on request
Maillot de bain/Bathing
suit, Stella McCartney,
Collection Lyla, 370 \$
Jupe/Skirt, Prabal
Gurung, prix sur
demande/Price
available on request

DROITE/RIGHT
Chemisier/Blouse,
Just Cavalli, La Maison
Simons, 450 \$
Soutien-gorge/Bra,
Eres, 420 \$
Culottes/Briefs,
Eres, 280 \$





GAUCHE/LEFT
Chemisier/Blouse,
Coach 1941, 570\$
Jupe/Skirt,
Coach 1941, 570\$
Mini shorts,
Coach 1941, 340\$

DROITE/RIGHT
Robe/Dress, Sacai,
Holt Renfrew, 2 675\$
Foulard/Scarf,
Coach 1941, 225\$





GAUCHE/LEFT
Manteau/Coat, Etro,
Holt Renfrew, 4 685\$
Shorts, Winners, 230\$
Chaussures/
Shoes, Miu Miu,
TNT Montréal, 845\$

DROITE/RIGHT
Chemisier/Blouse,
Isabel Marant Étoile,
TNT Montréal, 225\$
Manteau/Coat,
Alexander Wang,
La Maison Simons, 915\$
Shorts, Trina Turk,
Collection Lyla, 295\$
Foulard/Scarf,
Coach 1941, 225\$

Robe/Dress,
Collection
Michael Kors,
9 995 \$ US
Collier (ceinture)/
Necklace (belt),
Isabel Marant,
TNT Montréal, 285 \$



EN COULISSES AU CHÂTEAU

Behind the Scenes at the Château

Mannequin/Model:
Rachel Cantin (agence Next Models)

Assistant photographe/
Assistant photographer:
Maxyme Gagné

Maquilleur et coiffeur/
Makeup and hair artist:
Alexandre Deslauriers

Teint/Skin:
Fond de teint, Teint Ideal, crème, Vichy
Cache-ernes, Complexion Fix, Veil Cosmetics

Joues/Cheeks:
Fard Water Canvas, Swan Lake, Vincent Longo

Regard/Eyes:
Ombre à paupières, PurePressed, cappucino,
Jane Iredale Mineral Cosmetics
Ligneur liquide imperméable, Stay All Day,
noir intense, Stila Cosmetics

Lèvres/Lips:
Brillant à lèvres, abricot, Burt's Bees

Pinceau/Brush:
beautyislife-usa.com

Cheveux/Hair:
Huile multusage pour tous types de cheveux,
Oi Oil, Davines



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 à la **Maison de la Presse Internationale** pour les nouvelles du monde. À la **Librairie Pantoute**, les libraires ont tout lu (ou presque). Les têtes à chapeaux

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

MUST-DOS

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

Maison de la Presse Internationale for the latest world news, while at **Librairie Pantoute**, the booksellers have read it all (well, almost!). Heads turn for the hats from **Bibi & Cie, Chapelier**, and **La Maison Darlington** (1872) on Buade is filled 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 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 à l'orientale avec **Chez soi la Chine**. 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!). On fait aussi la pause sucrée au **Comptoir Boréal**, petit frère de Chez Boulay, pour des pâtisseries au goût du terroir québécois, ou caféinée à **La Maison Smith**.

LITTLE THINGS IN LIFE

We love the canteen-style layout of **Café-boulangerie Paillard** on Rue



Saint-Jean and its staggering selection of *viennoiseries*! 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 downtown sugar shack. Get your strength back with an unbeatable burger from **Chic Shack**, pasta and pizza from **Sapristi**, or something from **Chez soi la Chine**. 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 **Conti Caffè** for quality bistro fare, **Chez Boulay** for a boreal discovery, or **Tournebroche** for mouthwatering *rôtisserie* (and a crème brûlée!). Chez Boulay's little brother **Comptoir Boréal** is also great for an authentic local pastry, or fill up on caffeine at **La Maison Smith**.



13



14



15



16



LA PAUSE HISTORIQUE

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



SHOPPING

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



17

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

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.

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



18



19



20

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 dernier. 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



21

culture. Et puis on 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.



01



02

SAINT-JEAN-BAPTISTE, QUARTIER SANDWICH

Saint-Jean-Baptiste,
a Neighbourhood to Discover

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

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

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

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



VOYAGE GASTRONOMIQUE

On commence aux portes du quartier, chez **Le Poulet Portugais**, où se prépare un savoureux poulet portugais. Ensuite, direction

la Suisse à **La Grolla**, la Bretagne pour une dose de crêpes à arroser de cidre au **Billig** ou la sympathique terrasse intime du **Bonnet d'âne**. Le verre de vin pour faire passer tout ça se prend à la **Buvette Scott** ou sur l'un des gros barils du **Moine Échanson** en accord avec une délicieuse cuisine, alors que le vrai burger se mange **Chez Victor**. On brunche comme tout le monde près des fenêtres du **Hobbit**, alors que les 5 à 7 à tard se font au **Projet microbrasserie**, avec ses bières de microbrasseries. Plutôt du genre *fast-food* super santé? Un arrêt chez **Bols et poké** s'impose, pour ses bols à l'hawaïenne et ses smoothies.

CULINARY JOURNEY

We start at the edge of the neighbourhood, where **Le Poulet Portugais** is cooking up mouth-watering Portuguese chicken. Then a little taste of Switzerland awaits at **La Grolla**, head to **Le Billig** for a helping



03

of Brittany-style crêpes with cider, or relax on the charming outdoor patio at **Le Bonnet d'âne**. Wash it all down with a glass of wine at **Buvette Scott**, pull up a barrel at **Le Moine Échanson** for a wine pairing to match the delicious cuisine, or grab a burger to remember at **Chez Victor**. Rub shoulders with the locals over brunch by the window at **Le Hobbit**, or stay for “just one more” pre-dinner drink at **Le Projet**, featuring a stellar lineup of microbrews. Rather have your fast food with a helping of healthy choices? Drop by **Bols et poké** for Hawaiian-style bowls and smoothies.



04



UNE ÉPICERIE À CIEL OUVERT

Le plein de caféine se fait chez **Cantook Micro Torréfacteur** ou à la **Brûlerie Saint-Jean**, alors qu'au **Crac, Aliments sains**, on trouve tout ce qu'il faut de bio, équitable et santé. On passe à l'**Épicerie européenne** pour des sandwichs gourmet et un éventail de charcuteries et fromages, et à la **Duchesse d'Aiguillon** ou à l'**Axe du Malt** pour des bières fines. Pour le dessert, ce n'est pas le choix qui manque : **Érico**



05



06

et ses merveilleuses créations choco-latées, **J.A. Moisan** et son mur de biscuits fins importés, le **Paingrüel**, boulangerie créative, pour la viennoiserie artisanale ou la **Pâtisserie Simon** et ses millefeuilles et sucres d'orge d'un autre temps. On pourrait aussi ramener de la glace italienne du **Tutto Gelato**, mais elle risquerait de fondre... aussi bien la déguster assis dans le cimetière St. Matthew!

OPEN-AIR GROCERY STORE

Fill up on caffeine at **Cantook** or **Brûlerie Saint-Jean**, or find all the organic, fair-trade, and health products you could wish for at **Crac, Aliments sains**. Next stop is the **Épicerie européenne** for gourmet sandwiches and an impressive range of cheese and *charcuteries*, then it's off to the **Duchesse d'Aiguillon** or the **Axe du Malt** for the finest beers. For dessert, you'll be spoiled for choice.

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

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



CHIC MAGASINAGE

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

CHIC SHOPPING

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

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



LE PLEIN DE CULTURE

Il y a tant de librairies d'occasion et de disquaires qu'on pourrait pratiquement en faire un itinéraire thématique!

Le Comptoir du livre, la **Librairie Laforce**, la **Librairie Nelligan**, la **Librairie Saint-Jean-Baptiste** font le bonheur des lecteurs, alors que **CD Mélomane** et **Musique Sonny** sont les repaires des amoureux du vinyle. De quoi alourdir de culture ses bagages au retour!

FILL UP ON CULTURE

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

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

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



07



08



09



10

Une surprise au coin de la rue

Si l'on se promène sur la rue Lavigne, près de la rue Philippe-Dorval, on tombera sur un vestige militaire de Québec presque inconnu : la tour Martello n° 4. Construite en 1812 pour protéger Québec, mais jamais utilisée, elle est presque tombée dans l'oubli, sauf pour les habitants du coin qui l'admirent comme un petit secret d'initiés.

A Surprise

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



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

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

01. Rue du Petit-Champlain
02. Aqua
03. Atelier La Pomme
04. Red Canoe
de cuir d'automobile recyclé, et pour les cuirs importés d'Italie de **m0851**, fabriqués à Montréal. On fleurit bon grâce aux parfums de la Méditerranée de **L'Occitane** en





05



06

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

Provence et on habille les enfants, coquins ou non, aux **Ptits mosüs**.

DESIGNER BRANDS

At **Oclan**, women walk 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 and get the kids dressed up smart at **Les Ptits mosüs**.



CHARLEVOIX, MON AMOUR
Chez **Shamâne Cosmétiques**, les produits cosmétiques à base de lait d'ânesse font peau douce, tandis que **Charlevoix Pure Laine** recycle, transforme et crée à partir de laine



09

d'agneau toutes sortes d'accessoires pour quand le temps se fait frais. Rue Petit-Champlain, la **Cidrerie (Vergers) Pedneault** y va des dérivés de 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



07



08



11



12



13

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

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 Confiserie**, **La Petite Cabane à sucre de Québec**, 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 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 XIX^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 **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**.

accessories to keep you warm when temperatures drop. Meanwhile, **Cidrerie Pedneault** is well worth a visit on 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 rapporter des délices de **La Fudgerie**, de **Madame Gigi Confiserie**, de **La Petite Cabane à sucre de Québec** ou de **Mary's Popcorn Shop**... à moins qu'on dévore tout sur place





QUARTIER
Petit Champlain

45 BOUTIQUES & RESTAURANTS

DE NOMBREUX PRODUITS QUÉBÉCOIS
MANY QUEBEC PRODUCTS

Vêtements | accessoires | déco | art | souvenirs | confiseries
Fashion | accessories | shoes | home deco | art | souvenirs | sweet

quartierpetitchamplain.com @ f p t



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