



Artisans à l'oeuvre / Artisans at work
ÉCONOMUSÉE®
magazine

**BIEN DANS LEUR PEAU...
D'ARTISANS!**

ARTISANS, COMFORTABLE
IN THEIR OWN SKIN!

**LA SOCIÉTÉ DU RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®**

THE ÉCONOMUSÉE®
NETWORK SOCIETY

**UN RÉSEAU INTERNATIONAL
EN CROISSANCE**

A GROWING INTERNATIONAL
NETWORK OF ARTISANS

**FIERS GARDIENS
DE LA TRADITION**

**PROUD KEEPERS
OF TRADITION**

GRATUIT / FREE

**ÉDITION INTERNATIONALE
PRINTEMPS / ÉTÉ 2016**

INTERNATIONAL EDITION
SPRING / SUMMER 2016

ECONOMUSEES.COM

MALLETTE

La proximité comme atout

De Sept-Îles à Dolbeau ou de Matane à Saint-Jérôme en passant par Trois-Rivières, les 28 bureaux de Mallette couvrent une bonne partie du territoire québécois. La proximité est une culture de l'entreprise. On la retrouve aussi dans les services : comptabilité, fiscalité, actuariat, mais aussi gestion des risques ou transfert d'entreprise; elle possède des spécialistes au service de sa clientèle.

75 ans d'histoire

C'est le 1^{er} décembre 1940 que trois jeunes comptables, MM. Boulanger, Fortier et Rondeau, ont ouvert leurs bureaux sur la rue Saint-Pierre à Québec. Au fil des années, le cabinet s'est agrandi par fusions successives pour arriver aux 28 bureaux et 800 employés actuels de Mallette. Ce développement s'est concentré sur l'augmentation de la clientèle locale et l'engagement des associés de Mallette dans leur communauté.

Mallette, 75 ans plus tard, est devenu le plus important cabinet d'appartenance québécoise qui offre la plus large gamme de services dédiés à la PME québécoise.



Avec les Québécois,
là où ça **compte**,
depuis

75
ANS

mallette.ca



CHARLEVOIX

Charme-
moi
Be charmed

FRANCHIR LA PORTE QUI OUVRE SUR UN PATRIMOINE CULTUREL TOUJOURS VIVANT.

Puis, échanger avec l'artisan du papier, du cidrier, de la meunerie ou du fromage. À seulement une heure de Québec, quatre écomusées rayonnent *avec tout le charme de Charlevoix.*

DOORS THAT OPEN ONTO THE DYNAMIC CULTURAL HERITAGE, followed by interactions with artisans of paper, cider, flour milling or cheese. Only an hour from Quebec, the four economuseums shine *with all the charm of Charlevoix.*

1 800 667-2276

tourisme-charlevoix.com

TABLE DES MATIÈRES

- 3 Mot du directeur général/
Word from the Executive Director
- 3 Mot du président/
Word from the President
- 4 Qu'est-ce qu'un ÉCONOMUSÉE*?/
What is an ÉCONOMUSÉE?*
- 6 **ÉCONOMUSÉE* - QUÉBEC / QUEBEC**
- 41 L'origine de l'ÉCONOMUSÉE* /
*Origin of the ÉCONOMUSÉE**
- 42 **ÉCONOMUSÉE* - ALBERTA**
- 44 **ÉCONOMUSÉE* - ATLANTIC / ATLANTIQUE**
- 52 **ÉCONOMUSÉE* - BRITISH COLUMBIA /
COLOMBIE-BRITANNIQUE**
- 62 **ÉCONOMUSÉE* - SASKATCHEWAN**
- 66 Fiers gardiens de la tradition /
Proud keepers of tradition
- 72 Bien dans leur peau... d'artisan! /
Artisans, comfortable in thier own skin!
- 80 **ÉCONOMUSÉE* - GROENLAND / GREENLAND**
- 84 **ÉCONOMUSÉE* - ÎLES FÉROÉ / FAROE ISLANDS**
- 90 **ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE / IRELAND**
- 96 **ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE DU NORD /
NORTHERN IRELAND**
- 102 **ÉCONOMUSÉE* - ISLANDE / ICELAND**
- 107 ÉCONOMUSÉE terminologies /
ÉCONOMUSÉE terminology
- 108 **ÉCONOMUSÉE* - NORVÈGE / NORWAY**
- 122 **ÉCONOMUSÉE* - SUÈDE / SWEDEN**
- 130 La société du réseau ÉCONOMUSÉE* /
The ÉCONOMUSÉE Network Society*
- 131 Un réseau en croissance / *A growing network*
- 132 Réseau international / *International network*



Société du réseau ÉCONOMUSÉE* (SRÉ) ÉCONOMUSÉE* Network Society (ENS)

Maison patrimoniale
Louis-S.-St-Laurent
203, Grande Allée Est
Québec (Québec) G1R 2H8

Téléphone: 418 694-4466
info@economusees.com

CARL-ÉRIC GUERTIN

Directeur général
Executive director

MICHÈLE JEAN

Collaboratrice à la rédaction
Contributing editor

GYNETTE TREMBLAY

Collaboratrice au contenu
Collaborator to content

CAROLE GOSSELIN

Responsable des finances
Financial officer

TRADUCTEURS TRANSLATORS

Anne McBryde, Robert McBryde

PHOTO DE COUVERTURE COVER PHOTO

Boulangerie Perron -
Francis Doucet

PHOTOGRAPHES PHOTOGRAPHERS

O. Biskopstø, Christian Blais, Kristian Blak, Gregory Clapperton, Catherine Côté, diablito.se, Mathieu Dupuis, Øyvind Ganesh Eknes, Martin Fiset, Martin Fournier, Catherine Gallichand, Sverre Hjørnevik, Eugene Holtz, Reinhold Kager, Bardur Mikladal, Scott Munn, National Archive of the Faroe Island, Johan A. Olsen, Mads Pihl, Jonathan Robert, M. Thisner, Joan Sullivan, Marc-Olivier Bécotte, Louis Laliberté, Andree-Lise Langlois, Trevor Lush, Jany Lachance, Francis Doucet, Karyne Gagné, Deluxus Studio/Visit Greenl, Artistic photography

Conception et production Conception and production

Bleuoutremer
228, rue Saint-Joseph Est
Québec (Québec) G1K 3A9

Téléphone: 418 522-6858
bleuoutremer.qc.ca

GENEVÈVE LESIEUR

Directrice de la création
Creative director

YVES PERREault

Chargé de projet
Project manager

NICOLAS PILOTE

Directeur de production
Production director

RÉMY GRONDIN

Infographiste
DTP operator

ISSN 2369-2375

IMPRIMÉ AU CANADA

Copyright ©2016 Société
du réseau ÉCONOMUSÉE*
Tous droits réservés

La SRÉ a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements fournis dans ce magazine. Elle ne peut être tenue responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Toute reproduction, en tout ou en partie est interdite sans la permission écrite au préalable de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE*.

MOT DU PRÉSIDENT

WORD FROM THE PRESIDENT



Une année s'est écoulée depuis la parution de la toute première édition internationale de notre magazine *Artisans à l'œuvre*. Une année qui a été marquée par une croissance soutenue de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ). L'an passé, il était question d'un projet pilote en Saskatchewan; vous verrez dans les pages consacrées à cette province que trois nouveaux économusées y ouvriront leurs portes au cours de l'année. Le Québec accueille deux nouveaux économusées, sans compter la mise à niveau de membres déjà existants. L'entente de partenariat avec la Saskatchewan a fait des petits. La province voisine, l'Alberta, est en voie de se joindre à la famille pour implanter à son tour le concept ÉCONOMUSÉE® sur son territoire. Toujours dans l'Ouest, la Colombie-Britannique a été particulièrement active avec l'inauguration de cinq nouveaux membres. Un vent de renouveau souffle sur les provinces atlantiques où s'effectue en ce moment un travail de prospection. Quant à nos partenaires européens, la Norvège compte désormais deux membres de plus. Ailleurs, plusieurs artisans ont été identifiés et devraient venir gonfler les rangs du réseau dans les années à venir. C'est porté par ce formidable élan que je vous invite à aller à la rencontre de nos membres. Les pages qui suivent sont une porte ouverte sur leur atelier où ils démontrent leur savoir-faire dans des sphères d'activités des plus variées. Bonne lecture!

A whole year has passed since we published the very first international edition of our magazine, Artisans at Work, a period marked by sustained growth throughout the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS). Last year, we initiated a pilot project in Saskatchewan; you will see in the pages devoted to the province that three new économusées opened there during the year! Quebec is welcoming two new économusées, not to mention upgrading its existing members. The partnership agreement with Saskatchewan has been very fruitful indeed. The neighboring province, Alberta, is poised to join the family by establishing the ÉCONOMUSÉE® concept within its borders. Also in the west, British Columbia has been particularly active, with the inauguration of five new members. Change is in the air for the Atlantic provinces, where the network is doing some very serious prospecting. As for our European partners, Norway now has two more members. Elsewhere, a number of artisans have been identified and should be swelling the ranks of the network in the years ahead. Buoyed by this tremendous momentum, I invite you to read on and meet our members. The following pages are an open door to their workshops where they demonstrate their know-how in the most varied spheres of activity. Happy reading!

MICHEL GERVAIS



WORD FROM THE EXECUTIVE DIRECTOR

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Je suis très fier de vous offrir cette nouvelle mouture du magazine *Artisans à l'œuvre*. À l'intérieur, vous découvrirez des gardiens de la tradition et des novateurs qui carburent à la créativité. Ces traits en apparence aux antipodes sont en fait les deux facettes d'une seule et même entité que sont les membres de notre réseau. Les portraits que nous dressons de quelques-uns d'entre eux sauront vous convaincre qu'ils correspondent en tout point à cette définition. Nous consacrons encore cette année notre section centrale à des portraits plus intimes de nos membres. Un article met en lumière six économusées qui, bien qu'œuvrant dans des domaines bien différents sauf pour deux d'entre eux, ont en commun d'entretenir un lien particulier avec la tradition. L'autre texte se concentre à dépeindre quatre artisans qui travaillent avec les cuirs et peaux d'animaux. Vous serez à même de constater à quel point la matière première ou le produit qui résulte de sa transformation est largement enraciné dans la tradition et l'histoire du pays. *Artisans à l'œuvre* c'est une occasion privilégiée de partir à la rencontre de passionnés qui ont à cœur la mise en valeur de la culture locale et la transmission des savoir-faire. C'est aussi vous faire cadeau d'un produit touristique culturel et éducatif de qualité.

I am very proud to present this new version of Artisans at Work magazine, where you will discover guardians of tradition and innovators fueled by creativity. These seemingly diametrically opposed traits are in fact two facets of a single entity, i.e. the members of our network. Our portrayals of some of them will convince you that they fully meet this definition. Once again this year we dedicate our central section to more intimate portrayals of our members. One article features six économusées that share a special link with tradition, even though four of them operate in entirely different areas. The other text depicts four artisans who work with animal skin and leather. You will see how the raw material or the finished product is largely rooted in the country's tradition and history. Artisans at Work provides an excellent opportunity to meet enthusiasts who take the development of local culture and the transmission of know-how very much to heart. It also offers you the gift of a high-quality cultural and educational tourist product.

CARL-ÉRIC GUERTIN



QU'EST-CE QU'UN ÉCONOMUSÉE ?

WHAT IS AN ÉCONOMUSÉE?

Un ÉCONOMUSÉE®, c'est d'abord une entreprise œuvrant dans le secteur des métiers d'art ou de l'agroalimentaire qui utilise un savoir-faire authentique dans la fabrication de ses produits.

Un ÉCONOMUSÉE® met en valeur des artisans et leur métier. Il rend possible la rencontre avec l'artisan qui vous ouvre son atelier, vous transmet son savoir-faire et sa passion en plus de vous offrir des produits fabriqués sur place.

Un ÉCONOMUSÉE® permet à une entreprise de vous faire découvrir la culture locale et de contribuer de manière significative à la préservation du patrimoine culturel immatériel.

Pour devenir un ÉCONOMUSÉE, une entreprise est sélectionnée pour la qualité de sa production et son authenticité.

An ÉCONOMUSÉE® is first and foremost an enterprise that operates in the field of crafts or the agri-food sector and uses authentic know-how in the production of commodities.

An ÉCONOMUSÉE® showcases artisans and their trade. The concept allows artisans to open their workshops to the general public so they can share their knowledge and passion and sell products made on the premises.

An ÉCONOMUSÉE® allows enterprises to reach out to the general public, explain local culture and contribute significantly to the preservation of an intangible cultural heritage.

To become an ÉCONOMUSÉE®, an enterprise must be selected for the quality of its production and its authenticity.





CASSIS MONNA & FILLES



EN 2016

NOUVEUX
ESPACES

NOUVEUX
PRODUITS

NOUVELLES
EXPÉRIENCES

UN ARRÊT INCONTOURNABLE À L'ENTRÉE DE L'ÎLE !

Cave à vin ⇒ Boutique ⇒ Économusée ⇒ Restaurant-terrace ⇒ Crèmerie

Déguster des alcools fins, manger une crème glacée au soleil, faire goûter une poutine gourmet à votre mère, boire un kir avec son amoureux...

Nous cultivons le cassis, et le bonheur aussi.

Savor fine spirits, eat an ice cream soaking up the sun, make you mom experience a gourmet poutine, drink a kir with your other half...

We make black currant grow and happiness too!



1225, chemin Royal,
Saint-Pierre, Île d'Orléans
418.828.2525
www.cassisonna.com

**Un grand merci
à nos partenaires**

Québec 

Ville et région
Québec
City and Area

LE BERCEAU DES
ÉCONOMUSÉES

THE CRADLE OF
THE ÉCONOMUSÉES

QUÉBEC QUEBEC

Le Québec a vu naître le concept ÉCONOMUSÉE®. Celui-ci s'exprime dans 13 régions touristiques, toutes différentes les unes des autres. Paysages forestiers, maritimes, urbains, ruraux, agricoles sont autant de lieux qui caractérisent l'environnement dans lequel se trouvent les artisans et entreprises membres du réseau. Qu'ils soient artisans en métiers d'art ou en agroalimentaire, ils vous accueilleront à bras ouverts dans leur atelier, avec une passion et un enthousiasme jamais démentis.

La culture locale se découvre et se vit à travers ces artisans, qui ont à cœur de vous initier à leur métier et à leur savoir-faire. Ils sont des ambassadeurs de l'authenticité par la qualité et l'unicité de leurs produits, issus de techniques d'inspiration traditionnelle, mais bien ancrées dans le 21^e siècle. Oubliez l'image un peu vieillotte de l'artisan isolé et en marge des préoccupations actuelles. Ils sont des entrepreneurs dans l'âme, ouverts aux changements, ingénieux dans leur volonté de combiner tradition et modernité. Si vous recherchez une expérience touristique de qualité, qui en plus contribue à la promotion et à la mise en valeur de la culture et l'économie locales, le Québec des économusées, c'est pour vous!

Rocher Percé,
Québec, Canada

Quebec is the birthplace of the ÉCONOMUSÉE® concept. It finds expression in 13 tourism regions, each one different. A variety of landscapes — forest, maritime, urban, rural and agricultural — provide the backdrop for the work of the network member artisans and businesses. Whether they ply their trade in the area of high quality crafts or the agri-food sector, these artisans will welcome you with open arms into their workshops, with unwavering passion and enthusiasm.

Discover and experience local culture through these artisans, who are eager to shed light on their trade and know-how. They are ambassadors of authenticity through the quality and uniqueness of their products. These products are inspired by traditional techniques, but which are firmly anchored in the 21st century. Forget the rather antiquated image of the artisan who is isolated and disengaged. Économusée artisans are entrepreneurs at heart, open to change, ingenious in their desire to combine tradition and modernity. If you are looking for an outstanding tourism experience, which in addition contributes to promoting and showcasing the local culture and economy, Quebec's économusées are for you!





domaineacer.com
robert.vallier@domaineacer.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Fin mars à fin avril /
End of March to end of April

Lundi au vendredi /
Monday to Friday 9h - 17h

24 juin à début septembre /
June 24 to early September

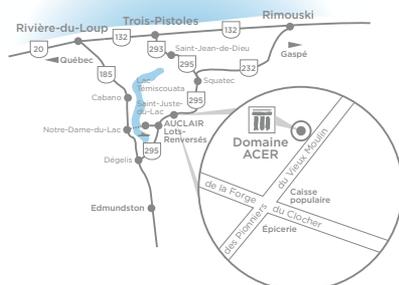
Tous les jours / Daily 9h - 17h

Fin de semaine de l'Action de grâce /
Thanksgiving weekend Ouvert / Open

Fermé 3 semaines après Noël /
Closed 3 weeks after Christmas

Visites guidées tarifées fin mars à mi-octobre
Guided tours end of March to mid-October
Groupe sur réservation /
Groups upon reservation (fees apply)

Domaine Acer
145, route du Vieux Moulin
Auclair, QC G0L 1A0
Tél.: 418 899-2825
Fax: 418 899-6620



DE L'ÉRABLE À L'ACER

FROM SAP TO BEVERAGE

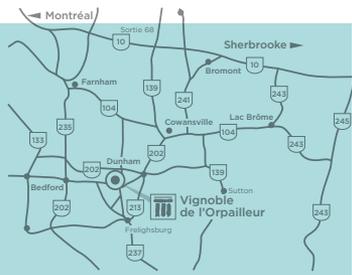
DOMAINE ACER

ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture: alcools
Maple syrup making: alcoholic beverages
ÉCONOMUSÉE®

Vous aimez l'érable, ce produit typique du Québec? Curieux d'en savoir plus sur son histoire, sa fermentation, ses boissons alcoolisées, ses produits fins, leurs usages, leurs saveurs, leurs bienfaits? Alors, rendez-vous au Domaine Acer où vous attendent Vallier Robert et Nathalie Decaigny, des pionniers qui, depuis 1997, ne cessent de réinventer ce produit d'exception. Découvrez et dégustez l'érable dans un lieu inspirant, au cœur même de l'érablière. Mais surtout, savourez-y l'art de vivre d'ici en compagnie d'artisans passionnés! Une visite absolument délectable!

Do you like typical Quebec maple products? Would you like to learn more about the history of the maple, the fermentation process and the alcoholic drinks produced, as well as gourmet maple products, their various uses, their flavours and their benefits? If the answer is yes, then contact Vallier Robert and Nathalie Decaigny at Domaine Acer. The two pioneers have been reinventing these exceptional products since 1997! You can discover and sample maple products in an inspiring setting, at the heart of a sugar bush. But especially, you'll savour the art of living in a wonderful setting, in the company of passionate artisans! An absolutely delectable visit awaits you!





orpailleur.ca
info@orpailleur.ca



1^{er} mai au 31 décembre /
May 1 to December 31
Tous les jours / *Daily*
9h - 17h

1^{er} janvier au 30 avril /
January 1 to April 30
Tous les jours / *Daily*
10h - 16h30

Visites guidées tarifées /
Guided tours (fees apply)

Visites de groupes
sur réservation,
prix spéciaux
pour 20 personnes
et plus /

Group tours upon
reservation, special prices
for 20 or more persons

Restaurant
Le Tire-Bouchon:
450 295-3335

Ouvert du 21 juin
au 14 octobre /
Open from June 21
to October 14

Ouvert à l'année
aux groupes /
Open year round
for groups upon reservation

Vignoble de l'Orpailleur
1086, Route 202
(rue Bruce)
C.P. 339, Dunham,
QC JOE 1M0
Tél.: 450 295-2763
Fax: 450 295-3112



DE NOTRE TERRE À VOTRE VERRE!

FROM OUR LAND TO YOUR GLASS!

VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

ÉCONOMUSÉE® de la
viticulture
Vine and wine
ÉCONOMUSÉE®

Ouvert toute l'année, le Vignoble de l'Orpailleur est un haut lieu de la viticulture et de la viniculture du Québec. On y cultive le raisin et on produit et embouteille sur place des vins certifiés du Québec, dont le très médaillé Vin de glace de l'Orpailleur, la surprenante Part des Anges ou la jolie Marquise, sans compter les classiques blancs et rouges, le très intéressant Brut de l'Orpailleur et d'autres encore.

Une visite à cette propriété se transforme vite en une incursion dans un monde de découvertes, de parfums, où s'exprime la passion d'une équipe et de son vigneron, Charles-Henri de Coussergues, fils de vigneron du sud de la France qui a choisi de planter ses racines sur les terres du Vignoble de l'Orpailleur en 1982.

Les visites guidées, les dégustations, une balade en amoureux dans le sentier d'interprétation, les champs de vignes méticuleusement soignés, l'observation privilégiée du travail des équipes aux champs: tout est orchestré pour vous faire découvrir les secrets et les particularités du Vignoble de l'Orpailleur, dans la belle région de Dunham, berceau de la viticulture du Québec.

Open all year round, the L'Orpailleur Vineyard is a major wine-making centre and a major Quebec vineyard as well. We cultivate grapes and bottle Quebec-certified wines, including the multiple-award winning

Orpailleur ice wine, the astonishing Part des Anges and the lovely Marquise, not to mention the classic whites and reds, the intriguing Brut de l'Orpailleur, and others besides.

A visit to this property quickly becomes an incursion into a world of discovery. You'll discover flavours that express the passion of a team and its vintner, Charles-Henri de Coussergues, son of a vintner from the south of France, who chose to put down roots in the land of the L'Orpailleur Vineyard in 1982.

Guided tours, tastings, a lover's stroll along an interpretation trail, carefully tended vineyards, a chance to watch teams at work in the fields — everything is orchestrated so you can discover the secrets and special features of the L'Orpailleur Vineyard, in the beautiful region of Dunham, the cradle of viticulture in Quebec.

UN DUR À CUIR

TOUGH AS LEATHER

CUIR ROCHEFORT MAROQUINIER

ÉCONOMUSÉE® de la maroquinerie
Leather working ÉCONOMUSÉE®

Un dur à cuir? Plutôt un artisan qui travaille avec minutie la fine fleur de cuir qu'il transforme en sacs à main, portefeuilles, ceintures, liseuses, etc. Denis Rochefort vous initie au travail du maroquinier sur le site même de l'ancienne cordonnerie de Willie Lépinay. Dans l'atelier, voyez les peaux être taillées, assemblées et façonnées pour devenir de beaux objets de cuir sous la main habile de l'artisan. Humez les effluves familiers et généreux du tannin. Apprenez, par la même occasion, la différence entre cuirs fins et produits synthétiques. Au gré de son imagination féconde, tout en conjuguant les techniques modernes et anciennes, le maroquinier crée des sacs et des accessoires qui sauront vous ravir.



Tough as leather? Rather, an artisan who carefully works fine grain leather, crafting it into handbags, wallets, belts, book covers, etc. Denis Rochefort introduces you to leather working in premises formerly occupied by shoemaker Willie Lépinay. In the workshop, see how leather is cut, assembled and shaped into beautiful objects under the skilled hands of the artisan. Take in the familiar, rich smell of tannin. Learn about the difference between fine leather and synthetic products. Combining great imagination with modern and age-old techniques, the leather worker creates handbags and accessories that are sure to please.

cuir-rochefort.com
denis@cuir-rochefort.com



Ouvert toute l'année / **Entrée gratuite /**
Open year round *Free admission*

Mardi au vendredi / **Visites guidées**
Tuesday to Friday *tarifées / Guided*
9h - 17h *tours (fees apply)*

Samedi / Saturday **Visites de groupes**
9h - 12h *tarifées sur*
Samedi après-midi **réservation /**
et dimanche sur *Guided tours*
réservation / Saturday *for groups upon*
afternoon and Sunday *reservation*
(fees apply)

Fermé les jours fériés / **Cuir Rochefort**
Closed on legal **Maroquinier**
holidays

Fermé du 16 juillet au 857, boul. des
6 août / Closed from Bois-Francs Sud
July 16 to August 6 Victoriaville, QC
G6P 5W1
Tél.: 819 357-3138
Fax: 819 357-3138





**CIDRES ET
VERGERS
PEDNEAULT**

**ÉCONOMUSÉE[®]
du cidrier**
Pomiculture
ÉCONOMUSÉE[®]

vergerspedneault.com
verpedno@charlevoix.net



**24 juin à la fête
du Travail / June 24
to Labour Day**

Tous les jours / Daily
8h - 19h

**7 septembre
au 23 juin /
September 7
to June 23**

Tous les jours / Daily
9h - 17h

**Dégustation de produits
alcoolisés / Sampling of
alcoholic beverages**

**Autocueillette en saison /
Pick-your-own in season**

**Visites guidées tarifées et
dégustation de
trois produits sur réservation
(10 personnes minimum) /
Guided tours for groups and
sampling of three products
upon reservation (fees apply -
minimum 10 persons)**

Cidres et Vergers Pedneault
3384, chemin
des Coudriers
Isle-aux-Coudres, QC GOA 3J0
Tél.: 418 438-2365
1 888 438-2365
Fax: 418 438-1361



UNE ISLE QUI PORTE FRUITS

AN ISLAND BEARING FRUIT

L'entreprise Cidres et Vergers Pedneault est issue d'une riche tradition familiale. Aussi incroyable que cela puisse paraître, pommiers, cerisiers et pruniers poussent à l'Isle-aux-Coudres grâce aux 300 premiers pommiers plantés en 1918. Une famille visionnaire qui a créé plusieurs produits uniques pour exciter vos papilles: beurre de pomme, confiture de cerises, cidre fort, mistelle de glace et autres, figurent parmi les délices. Du verger au cellier, vous saurez tout. Suivez l'histoire des pommes, comment celles-ci ont traversé le temps et l'océan pour se retrouver sur les rives du Saint-Laurent. Découvrez des recettes audacieuses où les petits fruits sont en vedette. Ne quittez pas les lieux sans avoir emporté quelques gâteries fruitées. De quoi tomber dans les pommes!

Cidres et Vergers Pedneault has a rich family tradition. As incredible as it may seem, apple trees, cherry trees, pear trees and plum trees grow on Isle-aux-Coudres thanks to the first 300 apple trees planted in 1918. A family with a visionary plan has created several unique products for the pleasure of your taste buds, including apple butter, cherry jam, strong cider, ice mistelle and many more treats. Learn everything you need to know, from the orchards to the cellar. Follow the story of the apple: how the fruit crossed the ocean and weathered the test of time to reach the shores of the St. Lawrence. Discover daring recipes where small fruit are the main ingredients. Don't leave the premises without having sampled at least one or more of the 25 alcoholic beverages, and take home some fruit goodies. Apples at their best!



fromagescharlevoix.com
jlabbe@charlevoix.net



24 juin à la fête du Travail / June 24 to Labour Day

Tous les jours / Daily
8h - 19h

Septembre au 23 juin / September to June 23

Lundi au vendredi / Monday to Friday
8h - 17h30

Samedi et dimanche / Saturday and Sunday
9h - 17h

Visites guidées et dégustations tarifées selon horaire / Scheduled guided tours and sampling (fees apply)

Visites pour les groupes sur réservation / Group tours upon reservation

Laiterie Charlevoix
1167, boul. Mgr-de-Laval
(Route 138)
Baie-Saint-Paul, QC
G3Z 2W7
Tél.: 418 435-2184
Fax: 418 435-6976



LA CRÈME DES FROMAGES

THE CREAM OF CHEESES



LAITERIE CHARLEVOIX

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie
Cheese making ÉCONOMUSÉE®

La Laiterie Charlevoix, fondée en 1948 par les grands-parents Elmina Fortin et Stanislas Labbé, est l'une des rares entreprises laitières québécoises à avoir préservé le caractère artisanal de ses méthodes de fabrication du fromage cheddar, tout en respectant rigoureusement les normes actuelles de transformation. Tous les jours avant 11 heures, observez les artisans et apprenez les rudiments de la fabrication du fromage et son processus de maturation. Tout en admirant les équipements anciens, procurez-vous à la boutique des tentations fabriquées à l'atelier : fromage en meules, cheddar en grains, au lait vieilli à souhait, crème d'habitant, etc. L'entreprise est également impliquée dans le sauvetage d'un trésor national : la vache de race canadienne.

Laiterie Charlevoix was founded by grandparents Elmina Fortin and Stanislas Labbé in 1948. It is one of the few dairy farms in Quebec to use artisanal methods to make cheddar cheese, yet they comply rigorously with current processing standards. Every day, before 11 a.m., observe the artisans and learn the basics of cheese making and the aging process. While admiring equipment from another era, purchase tempting products made on the premises: wheels of cheese, cheddar cheese curds, cheese aged to perfection, habitant cream, etc. The farm is also involved in safeguarding a national treasure, the "Canadienne" breed of cow.

MEUNIER AU GRÉ DE L'EAU ET DU VENT

MILLING AS THE WATER FLOWS AND THE WIND BLOWS

Visitez un site exceptionnel réunissant en seul lieu un moulin à eau (1825) et un moulin à vent (1836) situés à proximité l'un de l'autre et admirablement bien restaurés. Comme autrefois, le meunier moule le grain et on peut assister à la démonstration de mouture de blé et de sarrasin au moulin à eau. Vous pourrez comprendre le fonctionnement de ces deux merveilles architecturales qui ont été nécessaires à la survie en milieu insulaire. En plus d'apprécier une exposition dans la maison du meunier adjacente au moulin à eau, vous retrouverez deux autres expositions permanentes présentées dans le bâtiment d'accueil. Il est possible de se procurer de la farine fraîchement moulue sur de véritables meules de pierre à la boutique souvenir présente sur place.

Profitez de votre visite pour pique-niquer en famille.

Visit an exceptional site with both a watermill (1825) and windmill (1836) that have been admirably restored. The miller still grinds grain like in the old days. You can watch how wheat and buckwheat are milled into flour at the watermill. You will also better understand how the two architectural marvels work and how they were vital to the survival of islanders. In addition to enjoying an exhibit in the miller's house adjacent to the watermill, there are two other permanent displays in the visitors' building. At the souvenir shop, it is possible to purchase flour that has been freshly milled on real grindstones.

Take advantage of your visit to enjoy a family picnic.



LES MOULINS DE L'ISLE-AUX- COUDRES

ÉCONOMUSÉE®
de la meunerie
Flour milling
ÉCONOMUSÉE®

lesmoulinsdelisleauxcoudres.com
info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com



21 mai au 10 octobre /
May 21 to October 10

Tous les jours / Daily

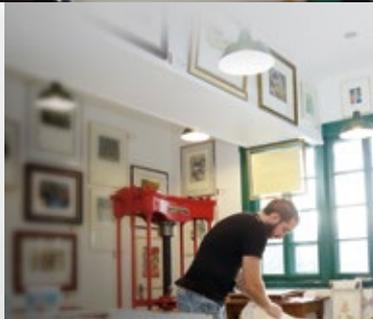
**Pour les heures
d'ouverture, consultez
le site Internet /**
For opening hours,
visit the website

11 octobre au 19 mai /
October 11 to May 19
Fermé / Closed

Entrée payante
Visites guidées tarifées
pour les groupes
avec tarifs spéciaux
sur réservation /
Admission charge
Guided tours for groups
upon reservation
(group rates)

Les Moulins de
l'Isle-aux-Coudres
36, chemin du Moulin
Isle-aux-Coudres, QC
GOA 1X0
Tél.: 418 760-1065
Fax: 418 760-1069





LA PLUS BELLE FABRIQUE DE PAPIER DU QUÉBEC

THE MOST
EXQUISITE PAPER
MAKING
ENTERPRISE
IN QUEBEC

papeteriesaintgilles.com
papier@papeteriesaintgilles.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Juin à octobre /
June to October

Tous les jours / Daily
9h - 17h

Novembre à mai /
November to May

Sur rendez-vous /
Upon reservation

Visites guidées tarifées
pour les groupes sur
réserve / *Guided*
tours for groups upon
reservation (fees apply)

Samedi et dimanche:
production interrompue,
démonstrations offertes /
Saturday and Sunday:
Production downtime,
demonstrations available

Papeterie Saint-Gilles
304, rue
Félix-Antoine-Savard
Saint-Joseph-de-la-Rive,
QC GOA 3Y0
Tél.: 418 635-2430
1 866 635-2430
Fax: 418 635-2613

PAPETERIE SAINT-GILLES

ÉCONOMUSÉE®
du papier

Paper making
ÉCONOMUSÉE®

Premier écomusée du Québec; observez l'artisan transformer le coton en créations originales. Apparaîtront sous vos yeux les pétales de fleurs du pays se mêlant à la pâte de papier et le filigrane à l'effigie de Saint-Gilles. Admirez la collection de sérigraphies d'interprétation de grands maîtres québécois et appréciez divers articles vous rappelant que le papier est au cœur de la vie quotidienne. Un lieu enchanteur en Charlevoix, près du Musée maritime de Charlevoix et au bord du fleuve Saint-Laurent.

At the very first écomusée in Quebec, watch the artisan transform cotton into original creations. See how the petals of indigenous flowers mix with pulp and the watermark featuring Saint-Gilles. Admire the collection of silkscreens by great Quebec masters and appreciate various items, reminders that paper is central to daily life. An enchanting location in Charlevoix, along the St. Lawrence river and near the Charlevoix Maritime Museum.





UN BIJOU D'ARTISAN!

A GEM OF
AN ARTIST!

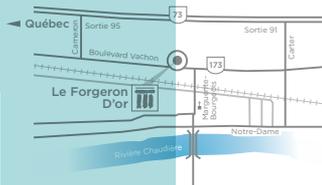
**LE
FORGERON
D'OR**

**ÉCONOMUSÉE®
de la bijouterie,
joaillerie**
*Jewellery making
ÉCONOMUSÉE®*

Ce bijou d'artisan a fondé cette joaillerie à Sainte-Marie de Beauce. Vous avez un faible pour les bijoux? Richard Grenier voyage à travers le monde pour y rapporter des pierres spéciales. C'est au cours de l'un de ses périples qu'il a rencontré sa perle rare, Agnès Goujon. Vous trouverez dans la boutique, colliers finement ciselés et bagues serties de pierres précieuses. Rendez-vous au Forgeron d'Or et laissez-vous séduire par ces trésors à porter. En plus de voir les artisans à l'œuvre, suivez l'évolution du métier de bijoutier, apprivoisez les pierres, métaux et outils que ces créateurs utilisent. Découvrez des histoires de bijoux célèbres. Admirez la collection contemporaine et voyez comment mode et objets de parure ne font qu'un. Un bijou de visite en perspective!

This gem of an artist founded this jewellery in Sainte-Marie de Beauce. Do you love jewellery? Richard Grenier travels the world and brings back special stones. It was during one of his forays abroad that he met Agnès Goujon, his very own rare pearl. The store sells finely engraved necklaces and rings set with precious stones. Go to the Forgeron d'Or and discover the charms of these treasures to be worn. See the artisans at work, follow the evolution of the trade of jeweller and learn about the stones, metals and tools used in creation. Discover the history of famous pieces of jewellery. Admire the contemporary collection and see how fashion and objects of finery go hand in hand. A gem of a visit awaits you!

leforgerondor.com
leforgerondor@live.ca



**Ouvert toute l'année /
Open year round**

**Lundi au mercredi /
Monday to Wednesday**
9h - 17h 30

**Judi et vendredi /
Thursday and Friday**
9h - 21h

Samedi / Saturday
9h - 12h

**Fermé le dimanche /
Closed on Sunday**

**Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /
Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)**

Le Forgeron d'Or
550, boul. Vachon Nord
Sainte-Marie de Beauce, QC
G6E 1M1
Tél.: 418 387-4445

Boutique
23 1/2, rue du Petit-Champlain
Québec, QC G1K 4H5
Tél.: 581 981-4445



MER, MORUE, SEL ET SOLEIL!

SEA, COD, SALT AND SUN!

lelem@bmcable.ca

22 juin au 11 septembre /
June 22 to September 11

Lundi au samedi / Monday
to Saturday
9h - 17h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

12 septembre au 21 juin /
September 12 to June 21

Sur réservation seulement /
Upon reservation only

Visites guidées tarifées,
rabais de groupe: 10%
(avant taxes) sur le total
des frais d'entrée / Guided
tours (fees apply), group
discount: 10% (before taxes)
on the total entry fee

Lelièvre, Lelièvre et
Lemoignan Itée
52, rue des Vigneaux
Sainte-Thérèse-de-Gaspé,
QC G0C 3B0
Tél.: 418 385-3310
Fax: 418 385-2260

LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN

ÉCONOMUSÉE*
du salage et
séchage de poisson

Fish production:
salt and dried cod
ÉCONOMUSÉE*

La pêche à la morue rappelle les siècles d'aventures des peuples du littoral atlantique. Roch Lelièvre et ses associés représentent la seconde génération de cette entreprise familiale. Comment capture-t-on la morue? Comment prépare-t-on ce poisson à bord des embarcations? Ce ne sont là que quelques-uns des secrets qui vous seront révélés lors de votre visite dans cette entreprise gaspésienne spécialisée dans la transformation de la morue salée et séchée. Vous assisterez à différentes opérations qui précèdent le salage et pourrez admirer les centaines de vigneaux sur lesquels sèche la morue. Cette expérience a réveillé vos papilles gustatives? Passez à la poissonnerie faire provision de mille et un trésors de la mer.

Cod fishing is synonymous with centuries of adventure of inhabitants living along the Atlantic coast. Roch Lelièvre and his associates represent the second generation of this family enterprise. How do you catch cod? How is the fish prepared aboard ship? These are but some of the secrets that will be revealed to you during your visit to this Gaspé business specializing in the processing of salted and dried cod. Watch the different operations that take place before the cod is salted. See the hundreds of fish flakes used to dry the cod. Starting to feel hungry? Drop by the fish shop for a supply of one thousand and one treasures from the sea.



LA DOUCEUR À L'ÉTAT PUR



lasavonnerieduvillage.com
artdv@globetrotter.net



1^{er} juillet au 30 septembre /
July 1 to September 30

Tous les jours / Daily
9h - 17h

1^{er} octobre au 30 juin /
October 1 to June 30

Lundi au samedi /
Monday to Saturday
(boutique à la maison) /
(in-house store)
9h - 17h

Visites guidées tarifées
pour groupes sur réservation

1^{er} juillet au 30 septembre /
Guided tours upon reservation
(fees apply) July 1 to
September 30

La Savonnerie du Village
36, route d'Escuminac Flats
Escuminac, QC G0C 1N0
Tél.: 418 788-0199



PURE SOFTNESS

**LA SAVONNERIE
DU VILLAGE**
ÉCONOMUSÉE®
de la savonnerie
Soap making ÉCONOMUSÉE®

D'une simple chèvrerie en bordure de mer en Gaspésie est né un grand rêve: offrir des produits gaspésiens de haute qualité à base de lait frais de chèvre alpine. La traite du matin terminée, la savonnière entreprend la transformation du lait selon une recette connue depuis des siècles. Mais celle de Danielle Vallée se démarque par une inventivité, la qualité de ses ingrédients de base, la patience, la prudence et la constance dans son exécution. Rendez-vous sur place pour partager la passion de la maître savonnière, vous procurer un savon ou une crème qui vous fera du bien, vivre une expérience unique en milieu agricole ou simplement prendre le temps d'admirer le paysage et de nourrir les bêtes qui viendront à votre rencontre.

From a small goat shed along the seaside in Gaspésie a great dream was born: to offer high-end products from Gaspésie made from fresh alpine goat's milk. Once morning milking is done, the soap maker begins transforming milk using a centuries-old recipe. But Danielle Vallée's inventiveness knows no bounds and her work is characterized by quality ingredients, great patience, attention to detail and consistent execution. Come and meet her to share in the passion of soap making, purchase a soap or cream that's sure to do you good, enjoy a unique experience in a rural setting or simply take the time to admire the scenery and feed the friendly animals.



DES TISSUS QUI ONT DE L'ÉTOFFE

FABRIC WITH SUBSTANCE

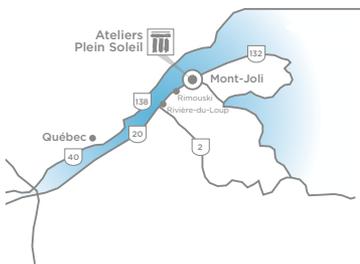
ATELIERS PLEIN SOLEIL

ÉCONOMUSÉE®
du tissage

Weaving
ÉCONOMUSÉE®

Les Ateliers Plein Soleil, situés à Mont-Joli, vous feront découvrir l'art traditionnel du tissage, un art millénaire qui exige patience et persévérance. La boutique vous comblera par l'originalité et la beauté des linges de vaisselle, des napperons, des nappes ainsi que des créations originales de tricot. Thérèse Beaulieu-Roy, la fondatrice, a toujours dit: « Cent fois sur le métier, nous avons remis notre ouvrage ». Cette grande dame a su préserver le patrimoine de la région et assembler un nombre impressionnant d'objets du siècle dernier. L'exposition de ces objets permet de mettre en valeur le quotidien des ancêtres de chez nous.

Les Ateliers Plein Soleil, located in Mont-Joli, will acquaint you with the traditional art of weaving. This art is thousands of years old and requires both patience and perseverance. The boutique offers an amazing array of original and beautiful dish cloths, place mats, tablecloths and knitwear. Founder Thérèse Beaulieu-Roy always said, "A hundred times on the loom, we have put back our work" to convey the meticulous artistry. This great lady preserved the region's heritage and gathered an impressive number of objects from the last century. The exhibit of these objects highlights the daily lives of our ancestors.



info@atelierspleinsoleil.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au mercredi /
Monday to Wednesday
9h - 17h30

Jeudi et vendredi /
Thursday and Friday
9h - 18h

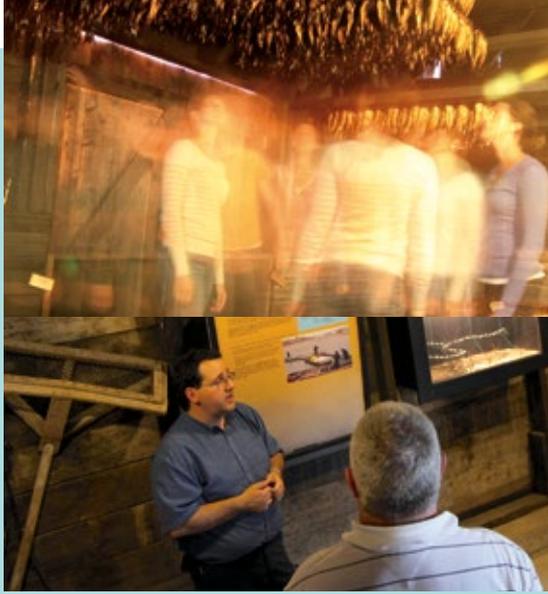
Samedi / Saturday
9h - 16h

**Visites guidées pour les
groupes sur réservation /**
*Guided tours for groups
upon reservation*

**Boutique saisonnière aux
Jardins de Métis ouverte de la
mi-juin à la fin août /** *Seasonal
boutique at Reford Gardens
open from mid-June to end
of August*

Les Ateliers Plein Soleil
Jaqueline Roy
1564, boul. Jacques-Cartier
Mont-Joli, QC G5H 2V8
Tél.: 418 775-5080
418 775-9894
Fax: 418 775-9669





GARDIEN D'UNE ÉPOQUE

GUARDIAN
OF AN ERA

Dans le décor exceptionnel des boucaneries, remontez jusqu'aux origines d'un savoir-faire traditionnel : le fumage du hareng tel que fait au Fumoir d'Antan depuis les années 1940. Trois générations d'Arseneau ont animé ces fumoirs qui demeurent les seuls encore en activité aux Îles. Faites la visite du propriétaire et rencontrez Dan et Ben à Ben. Vous découvrirez des bâtiments témoins de l'époque florissante du hareng fumé aux Îles-de-la-Madeleine. Témoignages, démonstrations, photographies et objets vous permettront de suivre le processus de transformation du hareng et l'évolution de cette industrie. Les produits maison et le fumet des lieux ont de quoi chatouiller le nez de tous les gourmets.

Amid the exceptional decor of the smokers, learn about the origins of a traditional trade: hard smoked herring produced at Fumoir d'Antan since the 1940s. Three generations of the Arseneau family have run these smokers, the only ones in service on the islands. Tour the premises and meet Dan and Ben to Ben. Explore buildings that bear witness to the flourishing era of smoked cod on the Magdalene Islands. Testimonials, demonstrations, photos and objects allow visitors to follow the cod processing and the evolution of this industry. Homemade products and the wafting smoke are sure to tantalize the gourmet in you.



FUMOIR D'ANTAN

**ÉCONOMUSÉE®
de la boucanerie**
*Hard smoked herring
ÉCONOMUSÉE®*



fumoirdantan.com
fume@fumoirdantan.com



**1^{er} avril au 14 juin
et 16 au 30 septembre /**
*April 1 to June 14 and
September 16 to 30*

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 17h

15 juin au 15 septembre /
June 15 to September 15

Tous les jours / Daily
9h - 18h

Octobre À mars /
October to March

Sur réservation /
Upon reservation

**Visites guidées tarifées et
dégustation, à l'heure, du
24 juin au 31 août / Guided
tours and sampling, every
hour, from June 24 to
August 31 fees apply**

Le Fumoir d'Antan
27, chemin du
Quai Havre-aux-Maisons
Îles-de-la-Madeleine, QC
G4T 5M1
Tél.: 418 969-4907
Fax: 418 969-4909

SABLE FLUIDE... SABLE SOLIDE

SIFTING SAND...
SOLID SAND

ARTISANS DU SABLE

ÉCONOMUSÉE* de la sculpture sur sable
Sand sculpture ÉCONOMUSÉE*

Laissez la souriante Pauline-Gervaise Grégoire et les membres de son équipe des Artisans du sable vous livrer tous leurs secrets ou presque! Ses parents avaient trouvé la formule magique pour transformer le sable fin des Îles-de-la-Madeleine en une matière solide comme le roc! Avec une audacieuse imagination, les artisans créent mille et un objets originaux. Du bloc de sable au château bien ciselé, suivez les étapes de cette fascinante métamorphose. Apprivoisez les lois de la physique granulaire, découvrez le sable, source de vie et, surtout, voyez les sables du monde et leurs utilisations. Histoire de défier le temps qui passe, rapportez un peu de sable des Îles dans vos bagages plutôt que dans vos souliers.

Let Pauline-Gervaise Grégoire and the merry members of her sand sculpture team reveal almost all their secrets to you! Her parents discovered the magic formula to change the fine sand of the Magdalene Islands into a solid material as hard as rock! With bold imagination, the artisans create one thousand and one original items. Follow the fascinating steps in the metamorphosis of a block of sand into a sculpted castle. Become familiar with the laws of granular physics, discover sand, a source of life, and above all, see sands from around the world and their uses. Brave the winds of time, bringing home sand from the island in your luggage, rather than your shoes.



artisansdusable.com
info@artisansdusable.com



En saison / In season

Tous les jours / Daily
10 h - 21 h

Hors saison / Off season

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 17 h

Fermé la fin de semaine /
Closed on week-end

Entrée gratuite /
groupes admis
sans réservation /
Free entry /

No reservation required
for groups

Artisans du sable
907, chemin de la Grave
Havre-Aubert
Îles-de-la-Madeleine, QC
G4T 9C8
Tél.: 418 937-2917
Fax: 418 937-2129





fromageriedupieddevent.com
 piedvent@tlb.sympatico.ca



Ouvert toute l'année /
Open year round

1^{er} juin au
30 septembre /
June 1 to September 30

Tous les jours / Daily
 8 h - 18 h

Hors saison / Off
season

Tous les jours / Daily
 11 h - 17 h

Entrée gratuite /
visites guidées tarifées
pour les groupes
sur réservation /

Free admission /
guided tours for groups
upon reservation
(fees apply)

Fromagerie du
Pied-de-Vent
 149, chemin de
 la Pointe-Basse
 Havre-aux-Maisons
 Îles-de-la-Madeleine,
 QC G4T 5H7
 Tél.: 418 969-9292
 Fax: 418 969-9307



AFFINEZ VOS CONNAISSANCES

REFINE YOUR KNOWLEDGE

FROMAGERIE PIED-DE-VENT

ÉCONOMUSÉE®
de la fromagerie
Cheese making
ÉCONOMUSÉE®

La Fromagerie Pied-de-Vent, située dans le cadre enchanteur de Havre-aux-Maisons, est la troisième économusée à ouvrir ses portes aux Îles-de-la-Madeleine. Ses artisans Jérémie et Lucie Arseneau et toute leur équipe vous proposent, outre leur célèbre fromage Pied-de-Vent, la Tomme des Demoiselles, Jeune Cœur, Cheddar Art Senau, le Cheddar en grains et la crème fraîche. Ces fromages sont faits sans additif chimique, du lait d'un seul troupeau laitier nourri à même la diversité des fourrages du terroir des Îles. En effet, les vaches de race canadienne font figure de véritables vedettes à cet économusée. Une visite s'impose pour apprendre les secrets de fabrication de ces produits authentiques. Venez vous délecter de saveurs nouvelles et vivre une expérience gustative unique. Il est également possible de participer à une visite guidée de la Ferme laitière Léo & fils.

Pied-de-Vent, the cheese making économusée located in the enchanting decor of Havre-aux-Maisons, is the third économusée to have opened its doors on the Magdalen Islands. Artisans Jérémie and Lucie Arseneau and their team produce three cheeses: the famed Pied-de-Vent and the Tomme des Demoiselles and Jeune Cœur. These cheeses contain no chemical additives and are made with the milk from one dairy herd fed only hay and feed available on the islands. Indeed, the stars of this économusée are the "Canadienne" cows. A visit to this économusée is a must for visitors wishing to learn the secrets behind the production of these authentic, totally organic products. Come savour new flavours and enjoy a unique gourmet experience.

TOURNER L'ARGILE AU QUOTIDIEN

TURNING CLAY
EVERY DAY

MAISON DU POTIER

ÉCONOMUSÉE®
de la potière

Potter ÉCONOMUSÉE®

Géraldine Cyr fonde la Maison du potier, en 1990, à Old Harry, aux Îles-de-la-Madeleine. Depuis plus de 35 ans, cette potière s'investit dans la fabrication d'une vaste gamme de pièces tournées reconnaissables par son design exclusif caractérisé par la fleur de trèfle, le foin des dunes, la fleur bermudienne et la corde à linge.

Géraldine Cyr s'inscrit dans une lignée de potiers qui tout en donnant une touche contemporaine à sa production produit des articles utilitaires et esthétiques. Son atout majeur réside, sans contredit, dans son amour et sa passion du métier, sans oublier sa disponibilité ainsi que l'attention qu'elle porte à répondre aux nouvelles tendances

Géraldine Cyr founded La Maison du potier in 1990 in Old Harry on the Magdalen Islands. For the past 35 years, this potter has been creating a wide range of hand-turned pottery with its exclusive design characterized by clover blossoms, hay dunes and clotheslines.

Géraldine Cyr's work is in line with a long tradition of pottery and she also gives her work a contemporary touch while producing utilitarian articles with an aesthetic appeal. Without a doubt, her major strength lies in her love and passion for her craft! Her availability and the attention she pays to new trends are remarkable as well.

g.cyr-poterie@hotmail.com

Ouvert toute l'année /
Open year round

Juin à fin septembre /
June to end of September

Tous les jours / Daily
9h - 18h

Octobre à mai /
October to May

Téléphoner avant de se
présenter / Call before a visit

Visites guidées tarifées à
l'année. Téléphoner avant de
se présenter / Guided tours
year round. Call before a visit
(fees apply)

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10h - 11h - 14h - 15h

Maison du potier
806, chemin Principal
Grosse-Île
Îles-de-la-Madeleine, QC
G4T 6B6
Tél.: 418 985-2777



DE L'ARBRE À LA TASSE

FROM TREE
TO CUP

COULEUR CAFÉ MAISON DE TORRÉFACTION

ÉCONOMUSÉE de la torréfactrice
Roasting ÉCONOMUSÉE®

Annie Gaudet, fondatrice et torréfactrice de Couleur Café Maison de torréfaction, propose aux visiteurs une expérience qui allie à la fois plaisir des sens et découvertes. À travers les arômes, les sons, les couleurs caractéristiques à cette boisson, le visiteur peut suivre le parcours du grain de café, de l'arbre jusqu'à l'entrepôt de Couleur Café. Évidemment, cette visite serait bien incomplète sans une dégustation de café, où chaque gorgée recèle le savoir-faire de cette passionnée de la torréfaction.

Annie Gaudet, founder and roaster of Maison de torréfaction Couleur Café, offers visitors an experience that's a blend of discovery and sensuality. Through the typical aromas, sounds, and colours of coffee, visitors can follow the coffee bean's pathway from the tree to the Couleur Café warehouse. Obviously no visit would be complete without a tasting, where this roasting enthusiast's know-how permeates each and every sip.



couleurcafe.ca
info@couleurcafe.ca



Ouvert à l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
7h 30 - 17h

Fermé / Closed
25-26 décembre -
1^{er}-2 janvier - dimanche de
Pâques / December 25-26 -
January 1-2 - Easter Sunday

**Visites guidées tarifées à
l'année/ Guided tours all
year round (fees apply)**

**Couleur Café /
Centre de distribution**
900, chemin
du Domaine-Guindon
Sainte-Agathe-des-Monts,
QC J8C 2Z8
Tél.: 819 321-0723





AUBERGISTE, À BOIRE ET À MANGER!

INNKEEPER,
BRING US FOOD
AND DRINK!

LES BIÈRES DE LA NOUVELLE-FRANCE

ÉCONOMUSÉE® de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE®

Les bières de la Nouvelle-France est une microbrasserie qui produit huit bières, dont quatre sans gluten. Vous avez un faible pour les saveurs nouvelles et distinctives? Sans épice, sans agent de conservation, ni additif, leurs bières sauront ravir vos papilles, en plus d'étancher votre soif de connaissances. Dans ce lieu chaleureux et enchanteur, les cuves en acier inoxydable cuivrées apportent une touche de modernisme à des gestes d'autrefois. Initiez-vous au métier de brasseur. Découvrez l'histoire millénaire de la bière. Laissez-vous enivrer par la beauté de verres et chopes provenant d'autres pays. Faites provision de ces fameuses bières aux arômes particuliers. Martine Lessard et son fils François vous proposent une gamme de saveurs de bières servies sur des planchettes de bois.

Bières de la Nouvelle-France is a microbrewery that produces eight beers, four of which are gluten-free. Do you have a soft spot for distinctive new tastes? No spices, no preservatives, no additives-beers sure to delight the palate and quench your thirst for knowledge. The copper-plated stainless steel tanks in this warm and friendly environment add a modern touch to age-old gestures. Learn about the centuries-old history of beer. Take in the beauty of the glasses and mugs from other countries. Buy some of these delicious beers with special fragrances. Martine Lessard and her son, François, propose a fine selection of beers served on wooden platters.

lesbieresnouvellefrance.com
bnf@telmilot.net



Ouvert toute l'année /
Open year round

Tous les jours
à partir de / Daily from
11h

Entrée gratuite /
Free entry

Ouvert en tout temps,
sur réservation pour
les groupes / Flexible
schedule for groups
with reservations

Visites guidées tarifées
avec dégustation
sur réservation (10
personnes minimum) /
Guided tours with
sampling upon
reservation (fees apply
- minimum 10 persons)

Bières de la
Nouvelle-France
Martine et François Lessard
90, rang
Rivière-aux-Écorces
Saint-Alexis-des-Monts,
QC J0K 1V0
Tél.: 819 265-4000
Fax: 819 265-4020

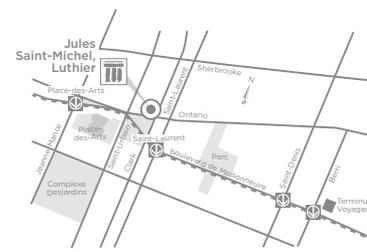




JULES SAINT-MICHEL
ÉCONOMUSÉE®
 de la lutherie
Instrument making: violins
ÉCONOMUSÉE®

L'Atelier de lutherie Jules Saint-Michel, situé en plein cœur du quartier des spectacles de Montréal, existe depuis 1970. Trois générations de la famille Saint-Michel s'y sont succédées dans la fabrication de violon, alto, violoncelle et contrebasse ainsi que dans la réparation et restauration d'instruments à cordes anciens et modernes. Utilisez l'expertise de la lutherie Saint-Michel dans l'évaluation d'instruments pour les assurances. Admirez la collection d'instruments de musique, arrêtez-vous devant des violons anciens fabriqués au Québec, découvrez les grands luthiers d'autrefois et renseignez-vous sur l'origine et l'histoire de la lutherie. Voyez comment on fait un violon, les bois utilisés, les pièces qui entrent dans sa fabrication et les accessoires à ajouter avant que le violoniste puisse jouer de cet instrument. Observez l'artisan réparer ou fabriquer un violon, cet instrument dont la forme n'a pas changé depuis 450 ans!

Atelier de lutherie Jules Saint-Michel, located right in the heart of Montreal's Quartier des spectacles (entertainment district), has been in business since 1970. It has seen three generations of the Saint-Michel family ply their trade. They make violins, violas, cellos and double basses and repair and restore period and modern stringed instruments. They also import violins, guitars, mandolins and harps and offer expertise and appraisals for insurance purposes. Come admire the musical instrument collection, stop and take a closer look at Quebec-made antique violins, get acquainted with great luthiers of the past and learn about the origin and history of stringed instrument making. See how a violin is built, what woods are used, which parts compose the violin and what accessories are added before a violinist can play the instrument. Watch the artisan repair or craft a violin - an instrument whose shape hasn't changed in the last 450 years!



luthiersaintmichel.com
info@luthiersaintmichel.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
 14 h - 17 h

Boutique / Boutique
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
 10 h - 18 h

Samedi / Saturday
 10 h - 15 h

Visite individuelle tarifée
individual tour (fees apply) /
Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /
Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)

Jules Saint-Michel, luthier
 57, rue Ontario Ouest
 Montréal, QC H2X 1Y8
 Tél.: 514 288-4343
 Fax: 514 288-9296

L'ART DE FAIRE CHANTER LE BOIS

THE ART OF MAKING WOOD SING

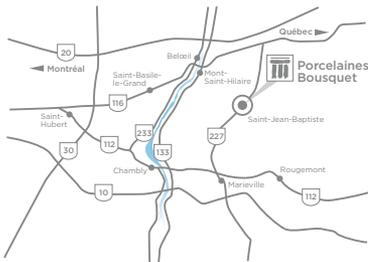
BLANC COMME DANS... PORCELAINE

WHITE LIKE IN...
PORCELAINE

PORCELAINES BOUSQUET

ÉCONOMUSÉE® de la porcelaine
Porcelain ÉCONOMUSÉE®

Depuis l'installation de son premier atelier en 1975, la potière Louise Bousquet n'a eu qu'un seul but, faire du blanc. Après 35 ans de métier, sa recherche effrontée de la blancheur l'a menée à Limoges en France. C'est là qu'elle est séduite par la porcelaine dure qui lui révèle ses grandes qualités : une translucidité émouvante, une résistance à l'usage au quotidien et surtout un blanc magnifique. Dès son retour elle fonde Porcelaines Bousquet inc., encore aujourd'hui le seul atelier de porcelaine dure au Canada. Louise Bousquet dessine et fabrique dans les règles de l'art de la porcelaine, toute une collection d'objets de table haut de gamme. Venez découvrir l'histoire de l'or blanc, sa découverte en Chine, sa naissance et son essor en Europe. Venez vous laisser séduire par ces porcelaines moulées main signées Porcelaines Bousquet.



porcelainesbousquet.qc.ca
porcelainesbousquet@gmail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 17h

Samedi et dimanche /
Saturday and Sunday
10h - 16h

Fermé les jours fériés /
Closed on legal holidays

**Visites guidées tarifées sur
réservation pour groupes de
8 personnes minimum /**
Guided tours upon reservation
(minimum 8 persons) (fees apply)

Porcelaines Bousquet
2915, rue Lafrance
Saint-Jean-Baptiste, QC J0L 2B0
Tél.: 450 464-2596
450 446-8696
1 866 445-8696
Fax: 450 464-4083



Since setting up her first studio in 1975, potter Louise Bousquet's only goal has been to create something white. After 35 years in the business, her bold quest for whiteness even brought her to Limoges, France. It was there that she fell in love with hard porcelain and its great qualities - amazing translucency, high resistance to daily use and especially magnificent whiteness. As soon as she returned from her trip, she founded Porcelaines Bousquet inc., which is still the only hard porcelain pottery studio in Canada today. Louise Bousquet designs and skillfully crafts an impressive collection of high-end tableware according to the finest standards of porcelain-making. Come learn the history of this white gold, its origins in China and its start and popularity in Europe. Come fall under the spell of these wonderfully handcrafted porcelain pieces signed Porcelaines Bousquet.





CÉRAMISTE JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS

CERAMIST TO THE TIPS OF HER FINGERS

NE FAITES PAS L'AUTRUCHE

ÉCONOMUSÉE® de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE®

La potière et céramiste José Drouin associe quatre éléments essentiels : la terre et l'eau, l'air et le feu, auxquels s'ajoute la lumière présente par les couleurs chatoyantes de ses œuvres. Elle crée des pièces tournées et façonnées à la main et cuites en réduction dans un four ou au moyen de la spectaculaire technique du raku qui, à elle seule, vaut le détour ! Allez la rencontrer dans son atelier de Mont-Saint-Hilaire et prenez le temps de voir apparaître d'un bloc de terre un bol, une tasse ou un animal fantaisiste. Découvrez également le travail remarquable de Marie-Ange Samon et ses créations qui prennent souvent la forme d'un bateau, la jonction entre le ciel et la terre, entre l'intérieur et l'extérieur.

Potter and ceramist José Drouin mixes four essential elements, earth, water, air and fire, then completed by light glowing through colour in her creations. She handcrafts thrown or shaped pieces fired by reduction firing in a gas kiln or by the raku method, itself alone worth the stop! Meet her at her workshop in Mont-Saint-Hilaire and take the time to see a piece of clay become a bowl, cup or fantasy animal. Learn also about Marie-Ange Samon's remarkable work and creations that often take the shape of a ship, the junction between heaven and earth, within and outside.



josedrouin.com
josedrouin@hotmail.com



Mars à décembre /
March to December

Tous les jours / Daily
9h30 - 12h30
13h30 - 17h30

Janvier et février /
January and February
Fermé / Closed

Visites guidées tarifées pour les groupes sur rendez-vous (6 personnes minimum) / Guided tours for groups (minimum 6 persons) upon reservation (fees apply)

Ne faites pas l'autruche
581, chemin de la Montagne
Mont-Saint-Hilaire, QC J3G 4S6
Tél.: 450 464-0576





L'AFFAIRE EST CHOCOLAT

CHOCOLATE IS
OUR BUSINESS

CHOCOMOTIVE

ÉCONOMUSÉE®
de la chocolaterie
Chocolate making
ÉCONOMUSÉE®

Un voyage dans le monde du chocolat vous attend dans l'ancienne gare de Montebello, à la chocolaterie ChocoMotive! L'artisan Luc Gielen et toute l'équipe de ChocoMotive vous guideront vers une savoureuse destination. Au menu, une dégustation des spécialités faites à partir de chocolat biologique et équitable, sans lécithine de soya, qui contribuent à la renommée de la chocolaterie. Un mariage de saveurs toutes plus alléchantes les unes que les autres! En plus d'offrir une gamme traditionnelle de pralinés et de moulages saisonniers, ChocoMotive propose une ligne de chocolats faits de produits du terroir. Profitez de votre voyage au monde du chocolat et rencontrez des chocolatiers passionnés.

A trip to the world of chocolate awaits you at the old Montebello train station and Chocolaterie ChocoMotive! Artisan chocolate Luc Gielen and all the ChocoMotive team will guide you towards a delightful destination. On the menu: sampling of house specialties made from organic and equitable soy lecithin-free chocolate that has contributed to the chocolate maker's renown. A feast of flavours each more delicious than the last! In addition to the traditional selections of pralines and seasonal chocolates, ChocoMotive offers a line of chocolates made with local products. Enjoy your tour of the world of chocolate and meet impassioned chocolate makers.

chocomotive.ca
info@chocomotive.ca



Ouvert toute l'année / Open year round

Tous les jours / Daily
9h - 18h

Visites guidées tarifées pour groupes sur réservation (10 personnes minimum) / Guided tours for groups upon reservation (minimum 10 persons) fees apply

ChocoMotive
Gare de Montebello
502, rue Notre Dame,
Route 148
Montebello, QC
J0V 1L0
Tél.: 819 423-5737





fermelanglois@outlook.fr



Ouvert toute l'année / **Entrée gratuite /**
Open year round *Free admission*

Juillet à fin octobre / **Ferme Langlois**
July to end of October *1087, Route 138*

Tous les jours / *Daily*
 8 h 30 - 18 h *Tél.: 418 909-0729*
 Fax: 418 876-2816

Novembre à juin /
November to June

Mercredi à dimanche /
Wednesday to Sunday
 8 h 30 - 17 h 30



SUR LE MÊME LOPIN DE TERRE DEPUIS 1667

WORKING THE SAME LAND SINCE 1667

**FERME
LANGLOIS
ET FILS
(CHEZ MÉDÉ)**

**ÉCONOMUSÉE®
de la conserverie**
Cannery
ÉCONOMUSÉE®

Qui dit Neuville dit blé d'Inde! La famille Langlois transforme et met en conserves sur place ce qu'elle récolte dans ses champs. Les visiteurs seront accueillis avec bonne humeur par des membres de la douzième génération, Nathalie, Daniel, Carol (Médé), Jeremy et Étienne fiers de leur riche héritage qui prend racine, en 1667, sur la même terre ancestrale et transmise par leurs parents Murielle et Fernand. Vous trouverez chez Médé ce que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Vous apprendrez qui a inventé la conserverie. Est-ce que le maïs est un fruit ou un légume? Si vous croisez Médé, n'hésitez pas à lui demander quelques trucs et recettes. À coup sûr, vous repartirez avec de beaux légumes bien mûrs ou des conserves succulentes!

Neuville and corn go hand in hand! Langlois family members process and can what they harvest from their fields. Visitors are welcomed readily by Nathalie, Daniel, Carol (Médé), Jeremy and Étienne members of the twelfth generation, proud of their rich heritage that took root in 1667 in the same ancestral lands handed down to them by their parents, Murielle and Fernand. At Médé's you will find what can be found nowhere else. You will learn who invented canning. Is corn a fruit or a vegetable? If you see Médé, do not hesitate to ask him for tips and recipes. You are sure to leave with ripe garden vegetables and delicious canned goods!



LIQUORISTES DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

LIQUEUR MAKERS
FOR FIVE GENERATIONS



cassisonna.com
info@cassisonna.com



Dégustation et boutique

1^{er} décembre au 30 avril /
December 1 to April 30
10 h - 16 h 30

1^{er} mai au 17 juin /
May 1 and June 17
10 h - 17 h

18 juin au 5 septembre /
July 18 to September 5
10 h - 20 h

6 septembre au 10 octobre /
September 6 to October 10

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 17 h

Samedi et dimanche /
Saturday and Sunday
10 h - 19 h

11 octobre au 30 novembre /
October 11 to November 30
10 h - 17 h

Restaurant-terrace La Monnaguette

18 juin au 5 septembre /
June 18 to September 5
10 h - 20 h

6 septembre au 10 octobre /
September 6 to October 10

Samedi et dimanche /
Saturday and Sunday
11 h - 19 h

Fermé le reste de l'année /
Closed the rest of the year

Crèmerie

18 juin au 5 septembre /
June 18 to September 5
10 h - 20 h

6 septembre au 10 octobre /
September 6 to October 10

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 17 h

Samedi et dimanche /
Saturday and Sunday
10 h - 19 h

Fermé le reste de l'année /
Closed the rest of the year

**Dégustation de produits
alcoolisés et autres délices /**
Sampling of alcoholic
beverages and other delicacies

**Visites guidées tarifées mi-juin
à mi-octobre /** Guided tours
mid-June to mid-October
(fees apply)

**Visites de groupes tarifées
sur réservation /** Guided tours
for groups upon reservation
(fees apply)

Cassis Monna & filles
1225, chemin Royal,
St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans,
Québec, Canada, G0A 4E0
Tél.: 418 828-2525
Fax: 418 828-1940

Du champ à la bouteille, la famille Monna cultive l'art de la gourmandise. C'est sur un site extraordinaire, à l'entrée de l'Île d'Orléans, que cette entreprise familiale dynamique élabore des alcools de cassis renommés et autres produits fins. Vous serez captivés par l'histoire du père Monna, charmés par l'accueil de ses filles et conquis par l'originalité et la qualité des produits. Venez découvrir d'autres facettes de ce petit fruit fascinant. Coup de cœur assuré pour le restaurant-terrace du domaine, avec sa vue imprenable sur le fleuve et le pont de l'Île, mais surtout pour son menu savoureux qui fait découvrir les mille et une façons d'appréter le cassis. Plusieurs nouveautés vous attendent cette année, dont l'ouverture d'une crèmerie qui proposera des glaces à l'italienne (gelato) remarquables qui sauront séduire petits et grands.

From field to bottle, the Monna family cultivates artful and tasty delights. This dynamic family business specializing in the production of renowned alcoholic blackcurrant beverages and other delicacies is located on extraordinary premises at the entrance to Île d'Orléans. You'll be captivated by the story of the Monna patriarch, charmed by the hospitality of his daughters, and impressed by the originality and quality of the products. Come and learn about other facets of this fascinating small fruit. You're sure to love the domain's restaurant, with its breathtaking view from the terrace over the river and bridge. Choose from a delicious menu showcasing the thousand and one ways to prepare blackcurrant fruit. You can look forward to several new features this year, including the opening of a dairy offering remarkable Italian gelato ice cream that will delight young and old alike.

CASSIS MONNA & FILLES

**ÉCONOMUSÉE®
de la liquoristerie**
Liqueur making
ÉCONOMUSÉE®



SCULPTEUR DE LÉGENDES

SCULPTOR
OF LEGENDS



ATELIER PARÉ

ÉCONOMUSÉE* de la sculpture sur bois
Wood sculpture ÉCONOMUSÉE*

L'Atelier Paré est unique et original par son concept. Vivez dans cet économusée une expérience fascinante: l'interprétation des légendes traditionnelles québécoises au moyen de sculptures sur bois. Les œuvres d'artistes d'hier et d'aujourd'hui vous font découvrir les histoires de lutins, feux follets, loups-garous, fantômes, sorciers et diables qui peuplent les légendes. Des pièces de pin, de tilleul et de noyer cendré sont transformées sous vos yeux en objets attrayants et utiles. Vous aurez l'occasion unique de rencontrer et d'échanger avec les sculpteurs Françoise Lavoie et Scott Kingsland qui depuis 25 ans sont les gardiens de la mémoire d'une légende québécoise de la sculpture, Alphonse Paré. Visitez le jardin de sculptures en plein air.

Atelier Paré is based on a unique and original concept. Enjoy a fascinating experience in this économusée: the interpretation of traditional legends in Quebec through wood sculptures. Learn about stories of elves, will-o'-the-wisps, werewolves, ghosts, witches and devils in the many legends depicted in the work of modern artists and artists of yesteryear. Pieces of pine basswood and butternut are transformed before your eyes into attractive and useful objects. Take advantage of the unique opportunity to meet and exchange with sculptors Françoise Lavoie and Scott Kingsland who have been the guardians of the memory of legendary Quebec sculptor Alphonse Paré for 25 years. Visit the outdoor garden of sculptures.



atelierpare.com
info@atelierpare.com



Mai à octobre /
May to October

Tous les jours / Daily
9 h - 17 h

Hiver / Winter
Mercredi à dimanche /
Wednesday to Sunday
13 h - 16 h

Fermé les lundis et mardis /
Closed on Mondays and
Tuesdays

Entrée gratuite /
Free entry

Animation par un conteur en français tarifée (10 h et 14 h) - tarifs spéciaux pour les groupes scolaires et les aînés /
Entertainment and story telling in English, fees apply (11h and 15h) - special rates for schoolchildren groups and elders

À noter que les légendes sont disponibles en français, anglais, allemand, japonais, espagnol et maintenant en chinois. / *Please note that captions are available in French, English, Japanese, Spanish and now in Chinese.*

Visites guidées et animation pour les groupes en tout temps sur réservation /
Guided tours and story telling for groups anytime upon reservation

Atelier Paré
9269, avenue Royale
Sainte-Anne-de-Beaupré, QC
GOA 3C0
Tél.: 418 827-3992
Fax: 418 827-3583



EN TRANSPARENCE ET EN COULEUR

TRANSPARENT AND COLOURED

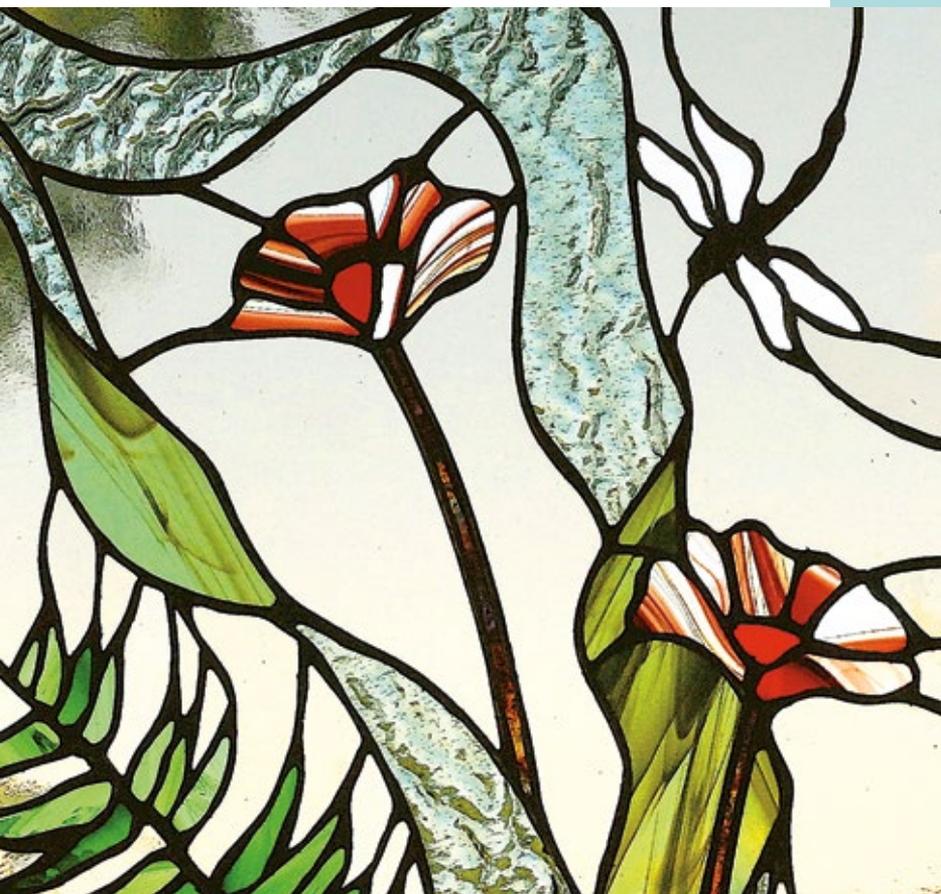
LES ARTISANS DU VITRAIL

ÉCONOMUSÉE®
du vitrail

Glass working
ÉCONOMUSÉE®

Depuis 1984, les Artisans du vitrail vous accueillent dans leur atelier du quartier Limoilou à Québec. Leur renommée couronne un travail acharné et une passion pour ce métier dont la tradition remonte au Moyen Âge. En visitant cet écomusée, vous découvrirez l'histoire fascinante du vitrail à travers les âges. Vous en saurez un peu plus sur les techniques qu'ils utilisent pour restaurer un vitrail ancien ou pour produire des objets contemporains tels qu'abat-jours, portes et éléments décoratifs aux couleurs chatoyantes. Dans cet atelier, les artisans maîtrisent à la fois la technique Tiffany et celle à la baguette de plomb, en plus d'y offrir des cours.

Since 1984, the Artisans du vitrail have welcomed visitors to their workshop in Limoilou. Their reputation is based on hard work and a passion for a trade that goes back to the Middle Ages. While visiting this écomusée, learn about the fascinating history of glasswork through the ages. Find out more about the techniques used to restore an old stained glass window or craft contemporary objects such as lamp shades, doors and decorative items in glowing colours. In this workshop, the artisans master both the Tiffany and stick welding techniques, in addition to offering courses.



artisansduvitrail.com
info@artisansduvitrail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au mercredi /
Monday to Wednesday
9h30 - 17h30

Judi et vendredi /
Thursday and Friday
9h30 - 18h

Samedi / Saturday
10h - 13h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

Entrée gratuite / Free
admission

Les Artisans du vitrail
1017, 3^e Avenue
Québec, QC G1L 2X3
Tél.: 418 648-0969
1 877 918-0969
Fax: 418 648-6100





AVOIR LA PIQÛRE

A PASSION
FOR BEES

**MIEL DES
RUISSEAUX**
ÉCONOMUSÉE® de
l'apiculteur
Beekeeper
ÉCONOMUSÉE®

Jeune, Patrick Fortier accompagne son grand-père Marcel dans la tournée de ses ruches. Devenu producteur agricole, il développe un intérêt pour l'apiculture qui l'amène à fonder Miel des Ruisseaux avec le soutien inconditionnel de sa conjointe, Shirley Tremblay. L'entreprise propose différentes variétés de miel, liquide ou crémeux: trèfle, sarrasin et bleuets. Miel des Ruisseaux se spécialise aussi dans les hydromels, dont le populaire Rêve bleu fait avec des bleuets. Bonbons, tartinades et autres sucreries complètent la gamme de produits. Sur place, vous pourrez même observer une ruche vivante en pleine activité!

As a young man, Patrick Fortier used to accompany his grandfather Marcel as he made the rounds checking his beehives. Once Patrick became a farm producer, his interest for beekeeping led him to start Miel des Ruisseaux with the unconditional support of his spouse Shirley Tremblay.

The enterprise offers different varieties of liquid and creamy honey: clover, buckwheat and blueberry. Miel Des Ruisseaux also specializes in mead, featuring the popular Le Rêve bleu made from blueberries. Candy, spreads and other sweets complement the product line. During a visit to Miel Des Ruisseaux, you can even observe a fully active hive!

mieldesruisseaux.com
fortier.patrick@cgocable.ca



Juin à août / June to August
Tous les jours / Daily
9h - 18h

Visites guidées tarifées /
Guided tours (fees apply)
10h et / and 14h

Septembre à mai / September to May
Lundi au vendredi / Monday to Friday
9h30 - 16h30

Toute l'année / Year round
Visites guidées tarifées (minimum 10 personnes) sur réservation. /
Guides tours for group upon reservation (minimum 10 personnes) (fees apply)

Dégustation de miels et d'hydromels /
Tasting honey and mead

Miel des Ruisseaux
2920, Route du Lac Ouest, Alma, QC
G8B 5V2
Tél.: 418 668-7734



TRANCHE DE BONHEUR ET DE SAVEUR DEPUIS 108 ANS!



FRESH AND FLAVOURFUL
BREAD FOR 108 YEARS!

BOULANGERIE PERRON

ÉCONOMUSÉE® de la boulangerie
Bread making ÉCONOMUSÉE®

Entrez dans la boulangerie Perron de Roberval et humez l'odeur du pain frais fabriqué à la manière d'autrefois. Au-delà de cet incomparable arôme, suivez l'histoire de l'une des plus vieilles boulangeries de Roberval. Percez les secrets du métier de boulanger et ceux du pain, nourriture de base de l'humanité, mais aussi source de troubles sociaux. Faites une visite pour en apprendre sur les étapes de fabrication du pain. Voyez Clément Perron à l'œuvre, du choix des matières premières jusqu'au produit final. Ne manquez pas les délices de la boutique! Profitez de votre passage pour vous procurer une bonne miche de pain frais! Des pains sans levain aux exquis pâtisseries, la boulangerie Perron vous offre un parcours gourmand à saveur artisanale.

Enter Boulangerie Perron in Roberval and revel in the smell of fresh bread made the old-fashioned way. In addition to the unmistakable aroma, follow the story about one of the oldest bakeries in Roberval. Learn the secrets of the trade and of bread, a staple food for mankind, but also a source of social unrest. Tour the premises to discover the steps in bread making. Observe Clément Perron at work, from his choice of raw ingredients to the final product. And don't miss out on the shop's delights! Take advantage of your visit to purchase a loaf of fresh bread. From unleavened bread to exquisite pastries, Boulangerie Perron offers a gourmet experience with an artisanal flavour.

boulangerie.perron@hotmail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Mardi et mercredi /
Tuesday and Wednesday
8 h - 17 h 30

Judi et vendredi /
Thursday and Friday
8 h - 20 h

Samedi / Saturday
9 h - 12 h

Fermé les dimanches et
lundis / Closed on Sundays
and Mondays

Visites tarifées du
1^{er} juillet au 1^{er} septembre /
Visits (fees apply) from
July 1 to September 1

Mardi au vendredi de 14 h
à 17 h (enfant moins de
13 ans / gratuit) /
Tuesday to Friday 14h to 17h
(children under 13 / free)

Visites guidées tarifées
pour groupes sur
réserveur (enfant moins
de 13 ans / gratuit) /
Guided tours upon
reservation (fees apply)
(children under 13 / free)

Boulangerie Perron
de Roberval
637, boul. Saint-Joseph
Roberval, QC G8H 2L1
Tél.: 418 275-1234
Fax: 418-275-3235



SAVEUR BLEUET SAUVAGE

THE SWEET TASTE
OF WILD BLUEBERRIES



DÉLICES DU LAC-SAINT- JEAN

**ÉCONOMUSÉE® de la
confiturière : bleuets
sauvages**

*Jam maker: wild
blueberry
ÉCONOMUSÉE®*

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean, spécialisée dans la transformation du bleuets sauvages, poursuit l'objectif d'offrir des produits faits à partir de ce petit fruit emblématique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les confiturières, Émilie et Marie-Soleil Gaudreault et leur mère Lisette Paré, réservent à ce fruit raffiné un traitement délicat afin de préserver ses propriétés gustatives et bénéfiques à la santé. Ces artisanes, qui cumulent plusieurs années d'expérience, vivent de leur passion et nous la transmettent à travers leurs créations. Lors d'un arrêt à cette entreprise, située en plein cœur de la municipalité d'Albanel, vous pourrez rapporter des produits qui ajouteront une belle touche de fraîcheur dans votre assiette.

The family business Délices du Lac-Saint-Jean, specializing in wild blueberries, is committed to offering products made with these wonderful small berries, emblematic of the Saguenay-Lac-Saint-Jean region. Jam makers Émilie and Marie-Soleil Gaudreault, along with their mother Lisette Paré, gently handle the fruit to make sure they preserve its wonderful flavour and excellent health properties. These artisans, who combine many years of experience, make a living from their passion, a passion that is embodied in their delicious creations. When you stop by the blueberry enterprise, located right in the heart of the municipality of Albanel, get some delightful products to bring home and put a touch of freshness on your plate!

delicesdulac.com / bleuets@delicesdulac.com



Ouvert à l'année / Open year round

**Mi-septembre à mi-juin /
Mid-September to mid-June**

**Lundi au vendredi /
Monday to Friday
8h - 17h**

**Mi-juin à mi-septembre /
Mid-June to mid-September**

**Samedi / Saturday
10h - 16h**

**Visites guidées tarifées avec dégustation
pour les groupes sur réservation /
Guided tours with sampling for groups
upon reservation (fees apply)**

Entrée gratuite / Free admission

Délices du Lac-Saint-Jean

170 - A rue principale
Albanel, QC G8M 3J8
bleuets@delicesdulac.com
Tél.: 418 515-0359





DE LA LAINE AUX MITAINES

FROM WOOL
TO WOOLENS

LE CHEVRIER DU NORD

ÉCONOMUSÉE® de la lainerie

Animal fibre craft: mohair ÉCONOMUSÉE®

L'un est agronome, l'autre est designer de mode. Régis est à l'étable, Annie est dans l'atelier et tous deux sont propriétaires de cette petite entreprise agricole axée sur l'élevage pur-sang de la chèvre angora et la fabrication artisanale de vêtements à base de mohair. Fibre naturelle soyeuse, lustrée, résistante et trois fois plus chaude que la laine, le mohair vole la vedette chez Le Chevrier du Nord. Cette douce matière première sert à confectionner vêtements et accessoires tissés, feutrés ou tricotés. Suivez les étapes de fabrication de ces pièces au style unique. Apprivoisez des techniques traditionnelles comme le filage et le feutrage. Du foulard au chapeau en passant par le manteau kimono, dénichiez de quoi vous tenir au chaud en hiver comme durant les nuits froides de l'été!

One is an agronomist, the other a fashion designer. Régis works at the goat barn and Annie in the workshop. Both own this small farming enterprise specializing in Angora goat breeding and the artisanal production of mohair-based garments. Mohair, a naturally silky, shiny and resistant fibre three times warmer than wool, is the star product at Chevrier du Nord. This soft raw material is used to craft woven, felted and knitted garments and accessories. Follow the steps in the production of uniquely styled items. Learn about the traditional techniques of carding and felting. From scarf and hat to kimono-style coat, find what you need to stay warm in winter and on cold summer evenings!

chevrierdunord.com
info@chevrierdunord.com



Mi-mai à mi-octobre /
Mid-May to mid-October
Lundi au samedi /
Monday to Saturday
9h - 16h

Mi-octobre à mi-mai /
Mid-October to mid-May
Vendredi et samedi /
Friday and Saturday
9h - 16h

Visites libres tarifées /
Free visits (fees apply)

Visites guidées tarifées
pour les groupes
sur réservation
(8 personnes minimum) /
Guided tours for groups
upon reservation
(minimum 8 persons)

Ateliers éducatifs
(20 personnes minimum) /
Educational workshops
(minimum 20 persons)

Le Chevrier du Nord
71, rang Saint-Joseph
Saint-Fulgence, QC
G0V 1S0
Tél.: 418 590-2755



DE LA CHALEUR PLEIN LES BOTTES

WARMTH TO
BRAG ABOUT

bilodeaucanada.com
info@bilodeauinc.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 16h

Samedi sur réservation /
Saturday upon reservation
9h - 16h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

**Visites guidées tarifées pour
groupes sur réservation
(20% de rabais sur achat) /**
*Guided tours upon reservation
(fees apply)
(20% off with purchase)*

Bilodeau Canada
943, rue Saint-Cyrille
Normandin, QC
G8M 4H9
Tél.: 418 274-2511
Fax: 418 274-4759



**BILODEAU
CANADA**
**ÉCONOMUSÉE® du
pelletier-bottier**
*Fur dealer -
bootmaker*
ÉCONOMUSÉE®

Que fait un pelletier-bottier? Si le métier de bottier nous est familier, celui de pelletier soulève des questions. Pourtant il est associé à une ressource naturelle indissociable de l'histoire du pays: la fourrure. Mario Bilodeau et Marcel Laplante vous invitent à découvrir le métier de pelletier-bottier. Ils lèvent le voile sur le produit vedette issu de ce savoir-faire: la botte Bilodeau. Lors de votre passage, vous serez invités à observer et à questionner les artisans et leur équipe de travail. Une incursion dans l'atelier vous permettra de démystifier ce métier intrigant et de répondre à des questions telles que: Comment l'artisan choisit-il ses fourrures? Y a-t-il des fourrures meilleures que d'autres pour fabriquer des bottes?

What does a fur dealer-bootmaker do? Although you may be familiar with the trade of bootmaker, a fur dealer may be more of a mystery. Yet the trade is associated with fur, a natural resource inseparable from this country's history. Mario Bilodeau and Marcel Laplante invite you to discover the trade of fur dealer-bootmaker and present the star product of their skill and knowledge, the Bilodeau boot. While on the premises, you will be invited to observe and question the artisans and their work team. A tour of their workshop will demystify this intriguing trade and answer questions such as How does the artisan choose his furs? Are some furs better than others to make boots?



PLUS VRAI QUE NATURE

TRUE TO LIFE

**BILODEAU
CANADA**

**ÉCONOMUSÉE®
de la taxidermie**

Taxidermy
ÉCONOMUSÉE®

Pour Mario Bilodeau et son équipe de taxidermistes, la naturalisation relève de la fascination pour la nature sauvage. La connaissance de l'anatomie animale, acquise au fil des ans, leur permet de reconstituer avec minutie des animaux destinés au monde de la science, de l'éducation, de l'ornementation et du cinéma. Tout au long du parcours interactif, aménagé dans un environnement où la nature est la vedette, vous êtes invités à toucher différentes fourrures, à identifier des animaux plus vrais que nature et à entrevoir le travail de la tannerie. Découvrez un métier fascinant qui recrée les postures naturelles d'animaux indigènes et exotiques, prolongeant l'apparence du vivant et qui vous surprendront par leur réalisme.

For Mario Bilodeau and his team of taxidermists, naturalization comes from a fascination with wildlife. Knowledge of animal anatomy acquired over the years allows them to carefully restore an animal intended for the scientific world, education, ornamentation and movie making. During the interactive tour in an environment where nature is the star of the show, you will be invited to touch different furs, identify true-to-life animals, and take a peek at work in the tannery. Discover a fascinating trade that recreates the natural positions of indigenous wild animals and exotic species that look alive and will surprise you with their realism.



bilodeaucanada.com /
info@bilodeauinc.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9 h - 16 h

Samedi sur réservation /
Saturday upon reservation
9 h - 16 h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

**Visites guidées tarifées
pour groupes sur réservation
(20% de rabais sur achat) /**
*Guided tours upon reservation
(fees apply) (20% off on
purchase)*

Bilodeau Canada
943, rue Saint-Cyrille
Normandin, QC G8M 4H9
Tél.: 418 274-2511
Fax: 418 274-4759





VERRERIE D'ART
TOUVERRE

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre
Glass blowing ÉCONOMUSÉE®

CRÉATION AVEC LE VERRE EN MOUVEMENT

CREATING WITH
MOVING GLASS

Vivez des émotions fortes en regardant Giuseppe Benedetto jongler avec sa canne qui lui permet de donner vie à la matière en fusion. À chaud, le verre est devenu vases, assiettes décoratives ou sculptures uniques et originales empreintes de l'influence régionale. Ce maître-verrier répondra à vos questions : Qu'est-ce que le verre ? Comment travaille-t-on cette substance en fusion ? Quels sont les outils utilisés ? Vous percerez les secrets liés à ce fascinant métier de souffleur de verre. Assistez à la création d'une œuvre, remontez aux origines du verre, découvrez les techniques de fabrication et de coloration de la verrerie. Vous pourrez repartir avec l'une de ses pièces aux formes et aux couleurs exceptionnellement variées.

Live a unique experience watching Giuseppe Benedetto juggle with blowing iron and fire to breathe life into molten glass. In his skilled hands, glass becomes vases, decorative plates and ornamental sculptures mirroring regional influence. This master glassblower will answer all your questions: What is glass? How does one work with molten glass? What tools are used? Learn the secrets of the fascinating trade of glassblower. Watch a work of art in the making. Learn about the origins of glass, manufacturing techniques and glass colouring. Leave the premises with one of his beautifully crafted and many-coloured creations.



touverre.com
verresou@royaume.com



**Boutique ouverte
toute l'année /
Open year round**

**Lundi au samedi /
Monday to Saturday**
9h30 - 17h

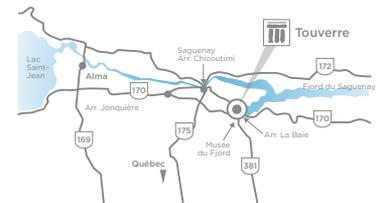
**Dimanche sur rendez-vous /
Sunday, upon reservation**

**Démonstration tarifée
de verre soufflé : mercredi au
samedi du 29 juin au 20 août /
Glass blowing demonstration:
Wednesday to Saturday from
June 29 to August 20 (fees
apply)**

Hors saison / Off season

Sur rendez-vous /
Upon reservation

Verrerie d'art Touverre
3205, boul. Grande-Baie Sud
Saguenay, arr. La Baie, QC
G7B 1G1
Tél. : 418 544-1660
Fax : 418 544-0557





FAIRE RESSORTIR LA BEAUTÉ DES PIERRES FINES

TOUVERRE
ÉCONOMUSÉE® de la
taille de pierres fines
Fine stone cutting
ÉCONOMUSÉE®

touverre.com
verresou@royaume.com



Boutique ouverte
toute l'année /
Shop open year round

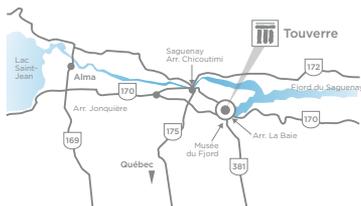
Lundi au samedi /
Monday to Saturday
9 h 30 - 17 h

Dimanche sur rendez-vous /
Sunday, upon reservation

Démonstration tarifée
du lundi au samedi /
Demonstration from
Monday to Saturday
(fees apply)

Atelier d'initiation tarifé -
lundi et mardi, sur
réserve / Workshop -
Monday and Tuesday, upon
reservation (fees apply)

Touverre
3205, boul. Grande-Baie
Sud, Saguenay, arr. La Baie,
QC G7B 1G1
Tél.: 418 544-1660
Fax: 418 544-0557



BRINGING OUT THE BEAUTY OF GEMSTONES

Devant un fjord majestueux, Giuseppe Benedetto, italien d'origine, mais bien ancré au Québec, pratique son métier depuis 40 ans. Dans son atelier, cet infatigable artisan transforme devant vous plusieurs pierres fines du Québec et d'ailleurs en bijoux, objets décoratifs ou utilitaires, ainsi qu'en œuvres originales. Venez l'observer lorsqu'il taille, polit et grave des pierres, dont l'amazonite, l'hypersthène et la labradorite. Il vous invite même à participer à certaines étapes de transformation et à vous confronter avec la matière. Toujours en quête de nouvelles formes, le sculpteur taille des bijoux à partir de pierres tirées de l'univers minéral. Venez admirer dans la boutique ses œuvres qui associent l'argent, l'or, le granit, le verre, l'aluminium, le bronze et l'acier.

With the majestic fjord as a backdrop, Italian-born Giuseppe Benedetto – now firmly anchored in Quebec – has practised his craft for 40 ans. In his workshop, this tireless artisan will transform fine stones from Quebec and elsewhere before your very eyes, crafting them into jewellery, decorative or utilitarian objects and even original works of art. Watch him as he cuts, polishes and engraves stones such as amazonite, hypersthene and labradorite. Take part in some steps in the transformation and see the raw material close at hand. The sculptor is always seeking new shapes, creating gems from stones of the mineral world. Come admire, in the shop, works of art that combine sterling silver, gold, granite, glass, aluminum, bronze and steel.

ORIGIN OF
THE ÉCONOMUSÉE®

L'ORIGINE DE L'ÉCONOMUSÉE®

À l'origine du concept et du mot même d'ÉCONOMUSÉE®, il y a un homme, Cyril Simard, architecte, designer et ethnologue. Préoccupé par la menace pesant sur tous les métiers traditionnels peu à peu remplacés par la production industrielle de masse, soucieux du sort incertain des artisans et de leur contribution à l'identité culturelle de leur pays et voulant assurer la continuité de leur œuvre et la sauvegarde de leur art, Cyril Simard décide de réaliser une thèse de doctorat en ethnologie à l'Université Laval.

C'était en 1986. Trois ans plus tard, il publie une version vulgarisée de sa thèse: «Économuséologie: Comment rentabiliser une entreprise culturelle». Il y décrit sa vision de l'ÉCONOMUSÉE® qu'il articule autour de ses six composantes. Le premier ÉCONOMUSÉE® est ouvert en 1988 dans La Papeterie Saint-Gilles à Saint-Joseph-de-la-Rive (Charlevoix) et servira de laboratoire pour expérimenter cette nouvelle théorie. En 1992, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® est fondée.

«LE PATRIMOINE QUI GAGNE SA VIE»

– Cyril Simard,
fondateur des ÉCONOMUSÉE®

There is one man at the origin of the concept and even the word, ÉCONOMUSÉE: the architect, designer and ethnologist Dr. Cyril Simard. Concerned about the threat looming over traditional trades slowly being replaced by industrial mass production, worried about the uncertain future reserved for artisans and their contribution to the cultural identity of their country, and wanting to ensure continuity in their work and safeguard their art, Cyril Simard decided to complete a Ph.D. in ethnology at Université Laval.

This was in 1986. Three years later, he published a version of his thesis for the general public, entitling it "Economuseology: How to make a cultural enterprise profitable" [our translation]. In it, the author described his vision of the ÉCONOMUSÉE® based on six components. The first ÉCONOMUSÉE® opened in 1988 at the Papeterie Saint-Gilles in Saint-Joseph-de-la-Rive (Charlevoix) and would serve as a laboratory to test the new theory. The ÉCONOMUSÉE® Network Society was founded in 1992.

“HERITAGE THAT EARNS ITS KEEP”

– Cyril Simard, ÉCONOMUSÉE® founder

UN PROJET PILOTE
EN ALBERTA

A PILOT PROJECT
IN ALBERTA

ALBERTA

En mars 2016, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) et le Conseil de développement économique de l'Alberta (CDÉA) démarraient une démarche de collaboration visant à implanter le modèle ÉCONOMUSÉE® en Alberta.

Dans les mois à venir, un travail de sensibilisation et de recrutement sera entrepris par le CDÉA afin d'amorcer le développement de futurs économusées qui mettront en valeur la culture et le savoir-faire des artisans albertains. Les candidats sélectionnés seront accompagnés tout au long du processus de transformation de leur entreprise en économusée pour que celle-ci devienne une destination touristique offrant une expérience de visite unique et authentique, tout particulièrement dans le nord-est de l'Alberta.



In March 2016, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) and the Conseil de développement économique de l'Alberta (CDÉA or Economic Development Council of Alberta) started a new collaboration to implement the concept of ÉCONOMUSÉE® in Alberta. In the coming months, the CDÉA will undertake recruitment and consciousness-raising initiatives to develop future économusées that will promote the culture and the expertise of Albertan artisans. Selected candidates will be supported throughout the process of converting their company into économusée, in order for them to become a tourist destination that offers visitors a unique and authentic experience into the Northeast of Alberta.

Prince Edward Island
Île-du-Prince-Édouard

ATLANTIC ATLANTIQUE

Photos: Tourism Atlantic

Newfoundland
and Labrador
*Terre-Neuve-
et-Labrador*

Photos: Barrett & Mackay

New Brunswick
Nouveau-Brunswick



ON COURSE FOR ATLANTIC CANADA

CAP SUR LE CANADA ATLANTIQUE

Atlantic Canada's four provinces have been shaped by the sea and our artisans take their inspiration from that same sea. Culture and heritage live hand in hand with nature - visit our artisans, peek into the small communities where they live and work, and then, sample the nature that they are surrounded by every day. A little bit of everything awaits you here, from iceberg or whale watching in Newfoundland and Labrador, to sea kayaking in the Bay of Fundy off New Brunswick where the world's highest tides occur twice daily. You can frolic on the sandy beaches of Prince Edward Island, swimming in the warmest water north of the Carolinas, or you can hike a breathtaking trail on Nova Scotia's Cabot Trail on Cape Breton Island. The food of this region will also amaze, from lobsters to oysters, mussels and clams, to apples picked fresh from our orchards, to Acadian delights such as Rapure (a potato pie also known as Rappie Pie). We invite you to come and enjoy our landscapes and our people. Meet our artisans, try your hand at a craft, and stay for a while to get to know Atlantic Canada.

C'est la mer qui a façonné les quatre provinces atlantiques et c'est également elle qui sert d'inspiration aux artisans. La culture et le patrimoine vivent au même rythme que la nature - visitez nos artisans, jetez un coup d'œil dans les petites localités où ils vivent et travaillent, et prenez contact avec la nature qui les entoure quotidiennement. Vous y découvrirez un peu de tout, des icebergs à l'observation des baleines à Terre-Neuve et Labrador, au kayak de mer dans la Baie de Fundy au Nouveau-Brunswick, là où l'on observe les plus hautes marées au monde, et ce, deux fois par jour. Vous pourrez relaxer et gambader sur les magnifiques plages de sable de l'Île-du-Prince-Édouard, nager dans les eaux les plus chaudes que l'on retrouve au nord des Carolines, ou vous pourrez tout simplement faire une randonnée pédestre au Cabot Trail sur l'île du Cap-Breton en Nouvelle-Écosse, là où le paysage est à couper le souffle. Nous vous invitons à découvrir nos merveilleux paysages et à connaître ses chaleureux habitants. Venez rencontrer nos artisans, testez vos talents d'artisan et séjournez chez nous quelque temps afin de découvrir le Canada atlantique.

Nova Scotia
Nouvelle-Écosse



REAL FAMILY,

REAL VILLAGE, REAL PASSION FOR CHOCOLATE!

UNE VRAIE FAMILLE,
UN VRAI VILLAGE,
UNE VRAIE PASSION
POUR LE CHOCOLAT !

ISLAND CHOCOLATES COMPANY

Chocolate making
ÉCONOMUSÉE*
ÉCONOMUSÉE* de la
chocolaterie

Smell the chocolate as you enter this former general store in scenic Victoria-by-the-Sea. The Gilbert family has been making delicious hand-crafted chocolates on Main Street in Victoria-by-the-Sea since 1987. All the chocolates are made in small batches using natural flavours, nuts, real liqueurs, and fresh Prince Edward Island fruits in season. In July and August, you can enjoy chocolates, desserts, and locally roasted coffee on the deck. The Sunday brunch is the perfect indulgence: hot waffles, fresh fruit, warm chocolate sauce and real whipped cream. Throughout the summer, wine and chocolate pairing evenings, live music and special events are offered — check the website for details. In September, join Island Chocolates for the annual All Day Celebration of Chocolate Festival, on September 12!

Respirez la bonne odeur du chocolat en pénétrant dans cet ancien magasin général de la pittoresque Victoria-by-the-Sea. Depuis 1987, sur Main Street à Victoria-by-the-Sea, la famille Gilbert fabrique ces délicieux chocolats faits à la main. Tous les chocolats sont préparés en petites quantités avec des parfums naturels, des noix, de vraies liqueurs et des fruits frais saisonniers de l'Île-du-Prince-Édouard. En juillet et août, vous pouvez déguster des chocolats, des desserts et du café torréfié localement, sur la terrasse. Faites-vous plaisir avec le brunch du dimanche : gaufres bien chaudes, fruits frais, sauce au chocolat fondante et crème fouettée véritable! En été, des soirées d'accord chocolat et vin, de la musique jouée sur place et des manifestations spéciales sont offertes. Consultez le site Web pour en savoir davantage. Le 12 septembre, joignez-vous à Island Chocolates pour toute une journée de célébration lors du Festival du chocolat!

islandchocolates.ca /
islandchocolates@rogers.com



June to early October /
Juin au début d'octobre

July and August /
Juillet et août
9h - 18h

Daily / *Tous les jours*

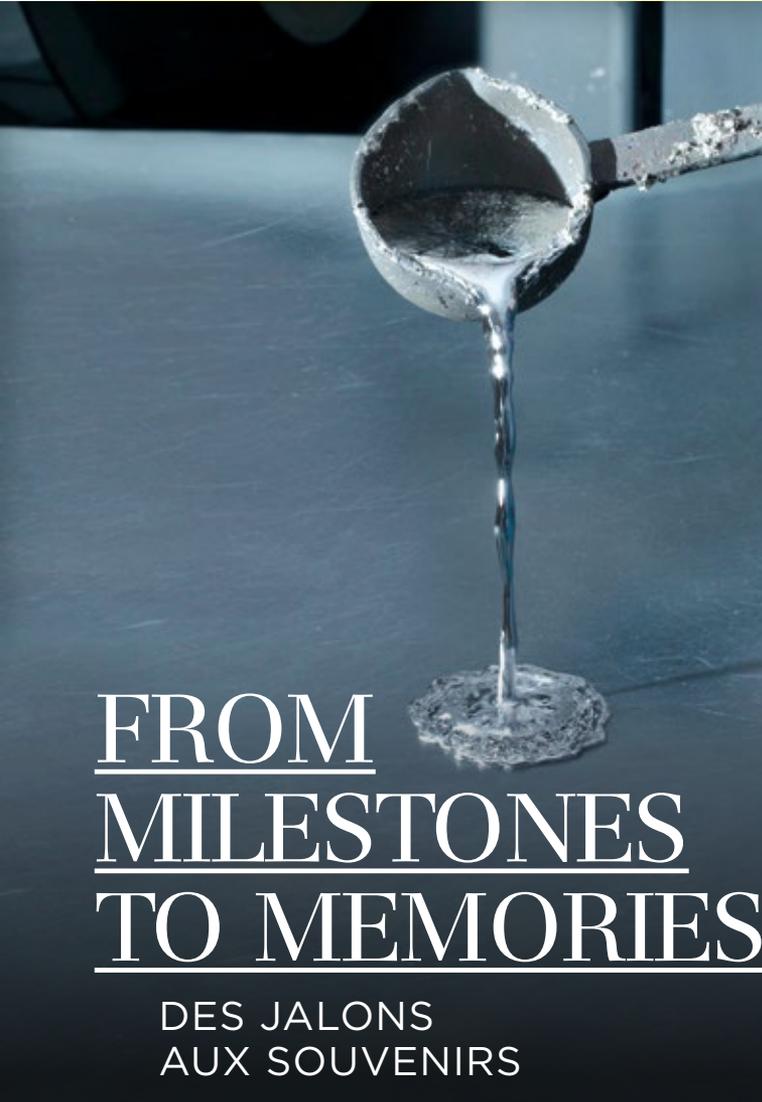
**Off season by
appointment /**
Hors saison sur rendez-vous

Free admission /
Entrée gratuite

**Hands-on workshops
by appointment
(fees apply) /** *Ateliers
tarifés sur rendez-vous*

Island Chocolates Company
7 Main street,
Victoria-by-the-Sea,
Prince Edward Island
COA 2G0
Tel.: 902 658-2320





MAHONE BAY
Open year round /
Ouvert toute l'année

January and February /
Janvier et février
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
 9 h - 17 h

Sunday / *Dimanche*
 10 h - 17 h

March to June /
Mars à juin
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
 9 h - 17 h 30

Sunday / *Dimanche*
 10 h - 17 h 30

July and August /
Juillet et août

Monday to Saturday /
Lundi au samedi
 9 h - 19 h

Sunday / *Dimanche*
 10 h - 19 h

September / *Septembre*
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
 9 h - 18 h

Sunday / *Dimanche*
 10 h - 18 h

October to December /
October to december
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
 9 h - 17 h 30

Sunday / *Dimanche*
 10 h - 17 h 30

For other location hours, visit: / *Pour les heures d'ouverture des autres lieux, visitez:*
amospewter.com

Free Guided tours /
Tours guidés gratuits

Take part in our Hands On Experience to finish and personalize your own pewter Sand Dollar (fees apply) / *Participez et personnalisez votre dollar des sables en étain (des frais s'appliquent)*

Amos Pewter
 589 Main Street Mahone Bay, Nova Scotia B0J 2E0
 Tel.: 1 800 565-3369
 Fax: 1 888 430-0337



FROM MILESTONES TO MEMORIES

DES JALONS AUX SOUVENIRS

AMOS PEWTER

Pewterer ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du potier d'étain

Amos Pewter's artisans are proud to be keepers of time-honoured practices while at the same time offering innovative designs. Located in an open studio in Mahone Bay, you are invited to step into our workshop for live demonstrations. Our artisans will show you how they carefully ladle molten pewter into a spinning mould. Each mould originates with carved wax which mirrors the original hand drawn design. Once the piece is removed from the mould, it is hand-finished in a process that ensures excellence in craftsmanship. Take part in our hands-on experience - finish and personalize your own pewter sand dollar, an experience uniquely Amos. Browse our stores, also located in Halifax, Peggy's Cove and Charlottetown, (Prince Edward Island) for designs inspired by nature and our coastal surroundings.

Les artisans d'Amos Pewter sont fiers d'être les gardiens de pratiques traditionnelles tout en proposant des designs innovants. Notre atelier est situé dans la ville de Mahone Bay et vous êtes invités à venir assister à des démonstrations avec nos artisans. Vous pourrez voir comment ils versent avec précaution de l'étain fondu dans un moule rotatif. Chaque moule est fabriqué à partir d'une sculpture de cire qui reproduit le design original dessiné à la main. Une fois la pièce retirée du moule, elle est finie à la main, un processus qui garantit un travail soigné. Venez en faire l'essai vous-même. Vous pourrez peaufiner et personnaliser votre propre dollar des sables, une expérience uniquement chez Amos! Explorez aussi nos boutiques d'Halifax, Peggy's Cove et Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard), où vous trouverez des designs inspirés par la nature et notre environnement côtier.

HOOKED ON... THE HOOK

ACCRO DU
CROCHET!

SPRUCE TOP RUG HOOKING STUDIO

Rug hooking **ÉCONOMUSÉE***
ÉCONOMUSÉE du crochetage de tapis*

Meet a real Nova Scotia “crocheter”! Try your hand at hooking, sign up for a class, or buy supplies to make a masterpiece at home. “Spruce Top” refers to a classic rug hooking pattern which originated in nearby Lunenburg, a UNESCO World Heritage Site. Watch Carol Ann expertly pull a pattern together or set wool to dye, learn about the different rug hooking materials and styles from around this region, and view the largest collection of hooking rugs in Atlantic Canada.

Venez faire la connaissance d'une authentique crocheteuse de tapis de Nouvelle-Écosse! Vous pourrez essayer de crocheter un tapis vous-même, vous inscrire à un cours ou acheter des fournitures pour créer votre propre chef d'œuvre chez vous. Le motif « Spruce Top » (Cîme d'épinette) est un thème classique du tapis crocheté originaire de la ville voisine de Lunenburg, un site du patrimoine mondial de l'UNESCO. Observez Carol Ann tandis qu'elle crochète un motif avec expertise ou qu'elle teint de la laine, informez-vous sur les diverses fournitures nécessaires au crochetage et sur les styles de la région, et venez admirer la plus grande collection de tapis crochetés du Canada atlantique.



sprucetoprughookingstudio.com
chclark@tallships.ca



Open year round /
Ouvert toute l'année

Monday to Saturday /
Lundi au samedi
10 h - 16 h

Sunday / Dimanche
12 h - 16 h

Tuesday / Mardi
Closed / Fermé

**Free demonstrations
and tours (no
appointment needed) /**
*Démonstrations
et visites guidées
gratuites (sans
réservation)*

**Spruce Top Rug
Hooking**
255 Main Street,
Mahone Bay, NS
BOJ 2E0
1 888 784-4665





SE FORGER
UN MODE DE VIE



FORGING A LIFESTYLE OF ONE'S OWN

HERITAGE WROUGHT IRON

Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la forge

In the Heritage Wrought Iron workshop, traditional hot forging techniques are used to create one-of-a-kind pieces, such as ornamental iron work railings, stair banisters, gates, wind vanes, fireplace accessories, candle holders, and more. Combining the traditional techniques of blacksmithing with the use of modern equipment to produce ornamental ironwork for interior and exterior excellence allows Paul Fontaine to showcase for visitors the magic of iron, coal, air and water, which he brings to life in the forge, on the anvil, and under the hammer.

À l'atelier Heritage Wrought Iron, des techniques traditionnelles de forgeage à chaud sont employées pour créer des objets uniques en ferronnerie ornementale tels que des balustrades, des rampes d'escalier, des girouettes, des ustensiles de foyer, des chandeliers, et bien d'autres encore. Paul Fontaine allie des techniques de forge traditionnelles à des outils contemporains pour fabriquer de superbes produits de ferronnerie ornementale. Il peut ainsi faire la démonstration à ses visiteurs de la magie du fer, du charbon, de l'air et de l'eau auxquels il donne vie dans sa forge, sur son enclume et sous son marteau.

heritagewroughtiron.com
heritagewroughtiron@rogers.com



June 1 to September 30 /
1^{er} juin au 30 septembre

Monday to Saturday /
Lundi au samedi
8h - 17h

October to May -
by appointment /
Octobre à mai -
sur rendez-vous

Free admission /
Entrée gratuite

Heritage Wrought Iron
723 MacDougall Rd.,
MacDougall Settlement, NB
E1H 3H4
Tel.: 506 576-9524



WILD BERRIES FOR EVERY OCCASION

FRUITS DES CHAMPS
À TOUTES LES SAUCES

THE DARK TICKLE COMPANY

**Jam maker:
wild berry
ÉCONOMUSÉE®
du confiturier:
fruit des champs**

The Dark Tickle Company produces jams, sauces, vinegars, teas, coffee, drinks, relishes, and chocolates from unique wild berries. Visitors can watch the transformation into our various products via a windowed production area. A boardwalk leads to a typical Newfoundland bog where wild berries thrive in their native habitat. Over 30 plants are interpreted on the guided tour. Products can be sampled in our café. Our art & gift gallery is considered one of the best in the province where we house a wide variety of Newfoundland arts, crafts, and berry products. Through showcases, interpretive panels, and a growing collection of books, learn about the ecology of wild berries, their past and present uses, and how to identify them in their natural environment.



La Dark Tickle Company fabrique des sauces, des vinaigres, des thés, des cafés, des boissons, des condiments et des chocolats à partir de baies sauvages. Dans l'aire de production, les visiteurs peuvent observer par une fenêtre le procédé de transformation de nos divers produits. Une promenade de bois mène à une de ces tourbières typiques de Terre-Neuve où des baies sauvages poussent abondamment dans leur habitat indigène. Plus d'une trentaine de plantes sont interprétées au cours de la visite guidée. On peut déguster nos produits dans notre café. Notre galerie d'art et de cadeaux est considérée comme une des plus belles de la province. Nous y proposons une grande variété d'œuvres d'art, d'objets artisanaux et de produits à base de baies originaires de Terre-Neuve. Dans nos présentoirs, nos panneaux interprétatifs et notre collection de livres sans cesse croissante, vous trouverez de quoi vous informer sur l'écologie des baies sauvages ainsi que sur leurs utilisations passées et présentes, et vous apprendrez comment les identifier dans leur environnement naturel.

darktickle.com
info@darktickle.com



June to September /
Juin à septembre
Daily / Tous les jours
9h - 18h

October to May /
Octobre à mai
Monday to Friday /
Lundi au vendredi
9h - 17h

**Free admission to facility
and giftshop. Guided tours
for groups upon reservation
(fees apply) / Visites
guidées tarifées pour les
groupes, sur réservation**

The Dark Tickle Company
75 Main St.,
St. Lunaire - Griquet, NL
AOK 2X0
Tel.: 709 623-2354
709 623-2405

AMOS PEWTER

EST. 1974



Shop amospewter.com and enjoy **FREE SHIPPING!**

Use promo code **econo16**

on purchases \$75 or more, shipped Surface mail within
Canada and US. Offer expires Sunday, July 31st, 2016

BRITISH
COLUMBIA,
A WORLD OF
POSSIBILITIES

LA COLOMBIE-
BRITANNIQUE,
UN MONDE DE
POSSIBILITÉS

BRITISH COLUMBIA COLOMBIE- BRITANNIQUE

There is a world of possibilities to experience in beautiful British Columbia. With some of the world's most diverse ecosystems, from ocean waves, to steep mountains, to vineyards and ranches, it has long been a Mecca for travelers off the beaten path.

On the Pacific West Coast, the rugged environment attracts wilderness adventurers. The natural beauty and the abundance of wild forages inspire creativity and the crafting of a wide array of distinctive and unique products. The region is blessed with a rich cultural heritage including unique First Nations traditions. It is a paradise for artists, farmers, fishermen, vintners, and chefs.



Bienvenue dans la province la plus occidentale du Canada, une terre grande nature qui vous offre un magnifique éventail de paysages contrastés dévalant des Rocheuses vers ses 6 000 îles spectaculaires le long de la Côte Pacifique. La Colombie-Britannique possède des écosystèmes parmi les plus variés au monde et se veut un paradis pour les amateurs d'aventures.

L'île de Vancouver, siège de la capitale Victoria, est un condensé de tous les attraits naturels de la Colombie-Britannique : paysages montagneux, forêts d'arbres centenaires, faune et flore abondantes, plages, climat doux. Cette diversité vaut également pour la vie culturelle dynamique, fortement imprégnée des traditions uniques des Premières Nations. Une richesse qui s'exprime en produits artistiques et agroalimentaires en communion avec la culture locale environnante.

FROM THE ORCHARD TO THE TABLE, TASTE THE DIFFERENCE!



DU VERGER
À LA TABLE, GOÛTEZ
LA DIFFÉRENCE!

merridalecider.com / info@merridalecider.com



February to December /
Février à décembre
11h - 17h

Daily / Tous les jours

**Visit website for seasonal
hours / Visitez le site Web
pour les heures en saison**

**Guided cellar and distillery
tours for groups with
reservations / Self-guided
tours of cellar and orchard
available / Tasting fees with
net proceeds to charities /**

*Visites guidées
du cellier et de la distillerie
disponibles sur réservation
pour les groupes / Visites
autoguidées / Les profits
dérivés des dégustations
sont versés à des œuvres
de charité*

Merridale Ciderworks Corp.

1230 Merridale rd.
Cobble Hill, BC V0R 1L0
Tel.: 250 743-4293
250 743-9310

MERRIDALE CIDERWORKS

Cider maker ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du cidrier

From orchard to table... Be refreshed by traditional craft apple cider. Learn about harvesting, pressing and fermentation. Sample unique natural ciders, craft spirits and farm fresh cuisine. Tour this dynamic family business in the Cowichan Valley, a signature sustainable agri-tourism destination. Eat, Drink and Be Merridale!

Du verger à la table, goûtez la différence d'un cidre de pommes traditionnel. Apprenez tout du processus de fabrication artisanale, de la récolte, au pressage, à la fermentation. Dégustez des cidres naturels et des spiritueux de la distillerie artisanale et régalez-vous de cuisine champêtre savoureuse. Cette entreprise familiale d'agrotourisme durable vous attend dans la vallée de Cowichan. Mangez, buvez et amusez-vous à Merridale!



GROWING HERBS FOR HEALTH AND BEAUTY

CULTIVER DES HERBES AROMATIQUES POUR LA SANTÉ ET LA BEAUTÉ

HAZELWOOD HERB FARM

**Herbology
ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE®
de l'herboristerie**

Delight the senses! Explore our extensive herb gardens to learn about the history, beauty, and uses of these amazing plants. Prepare to be inspired by their transformation into natural health and beauty products, from soaps to medicinal creams. Discover gourmet jellies, teas and more. Everything is lovingly grown and hand-crafted on site.

Régalez vos sens! Explorez de vastes jardins d'herbes aromatiques et découvrez l'histoire, la beauté et l'utilisation de ces plantes étonnantes. Préparez-vous à être émerveillés par leur transformation en produits de santé et de beauté naturels, allant de savons à des crèmes médicinales. Découvrez des gelées, des tisanes, et plus encore. Chaque produit est fabriqué à la main avec amour à partir de plantes cultivées sur place.

hazelwoodherbfarm.com
info@hazelwoodherbfarm.com



April to August /

Avril à août
11h - 17h

Daily / Tous les jours

September to December /
Septembre à décembre

Wednesday to Sunday /

Mercredi à dimanche
11h - 17h

January to March /

Janvier à mars

Closed / Fermé

Guided tours available upon reservation (fees apply) /

*Visites guidées tarifées
(sur réservation)*

Hazelwood Herb Farm

13576 Adshead rd.
Ladysmith, BC
Tel.: 250 245-8007



A CULINARY EXPERIENCE FROM BEE TO BOTTLE

UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE DE
L'ABEILLE À
LA BOUTEILLE

TUGWELL CREEK FARM AND MEADERY

Mead Making ÉCONOMUSÉE*
ÉCONOMUSÉE* de l'hydromel

Discover the ancient art of making mead — it has a rich cultural history back to pagan times. From beekeeping to fermentation, learn how authentic mead is traditionally crafted. Visit the Tasting Room to enjoy extraordinary meads, spirits and fine honey products for a memorable culinary experience.

Découvrez l'art de la fabrication de l'hydromel. Son riche passé culturel remonte aux temps païens. De la ruche à la fermentation, apprenez comment produire un hydromel authentique. Visitez notre salle de dégustation et découvrez des vins et des spiritueux exceptionnels ainsi que de succulents produits de miel, le tout créant une expérience gourmande inoubliable.

tugwellcreekfarm.com / info@tugwellcreekfarm.com



**May to September -
Wednesday to Sunday /**
*Mai à septembre -
mercredi au dimanche*
12h - 17h

**October to April -
Saturday and Sunday /**
*Octobre à avril -
Samedi et dimanche*
12h - 17h

Closed in January /
Fermé en janvier

**Guided tours upon
reservation with
48 hours notice
(fees apply - minimum
10 persons). Audio tour
also available / Visites
guidées tarifées sur
réservation avec un
préavis de 48 heures
(10 personnes minimum).
Visites autoguidées et
guide audio également
disponibles.**

**Tugwell Creek Farm
and Meadery**
8750 West Coast Road,
Sooke, BC V9Z 1H2
Tel.: 250 642-1956





INSPIRED BY BEAUTY

INSPIRÉE PAR LA BEAUTÉ

**MARY
FOX**
Pottery
ÉCONOMUSÉE®
de la poterie

Passionate about sharing her creative energy, Mary Fox welcomes visitors to her studio in historic downtown Ladysmith. Her amazing throwing skills and innovative glazing techniques are something to behold. There are all sorts of works in progress that are exciting to see and then there is her Gallery! One like no other you have been in. Internationally acclaimed, it is full of treasures; distinctive functional ware, beautiful decorative chalices, vases and vessels in contemporary shapes that emerge like unearthed antiquities. Inspiring!

Mary Fox aime partager son énergie créatrice avec les visiteurs qu'elle accueille dans son studio du centre-ville historique de Ladysmith. C'est un plaisir de contempler son extraordinaire habileté au tour et ses techniques innovantes d'émaillage. Il y a plein d'œuvres intéressantes en cours de réalisation à admirer dans sa galerie de réputation internationale unique en son genre! Elle déborde de trésors : objets fonctionnels uniques, belles coupes décoratives, vases et récipients aux formes contemporaines et à l'allure de trouvailles antiques. Passionnant!

[maryfoxpottery.ca / mary@maryfoxpottery.ca](http://maryfoxpottery.ca/)



Tuesday to Saturday /
Mardi au samedi
13h - 17h

Mary Fox Pottery
321 3rd Avenue
Ladysmith, BC V9G 1A1
Tel.: 250 245-3778

CREATING WITH RECLAIMED WOOD

CRÉER AVEC DU
BOIS RÉCUPÉRÉ

TOFINO CEDAR FURNITURE

Chairmaking ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du chaisier

Experience the forests of Vancouver Island's rugged west coast! Reclaimed western redcedar is transformed into beautiful handcrafted furniture here. This weather-resistant resource has long been revered by First Nations peoples. Now you can witness a sustainable and innovative process as you see how cedar benches, tables and chairs are made — including an update on the timeless Adirondack design.

Fier emblème des forêts de la côte occidentale sauvage de l'île de Vancouver, le cèdre rouge de l'Ouest, longtemps révééré par les Premières Nations, est récupéré et transformé à la main en mobilier résistant aux intempéries. Venez découvrir les techniques de travail du bois dans cet atelier innovant et voyez comment on fabrique des bancs et des tables en cèdre ainsi que l'indémodable chaise Adirondack à la conception modernisée.

tofinocedarfurniture.com
tofinocedar@gmail.com



Monday to Friday /
Lundi au vendredi
8h - 16h

Weekend /Fin de semaine

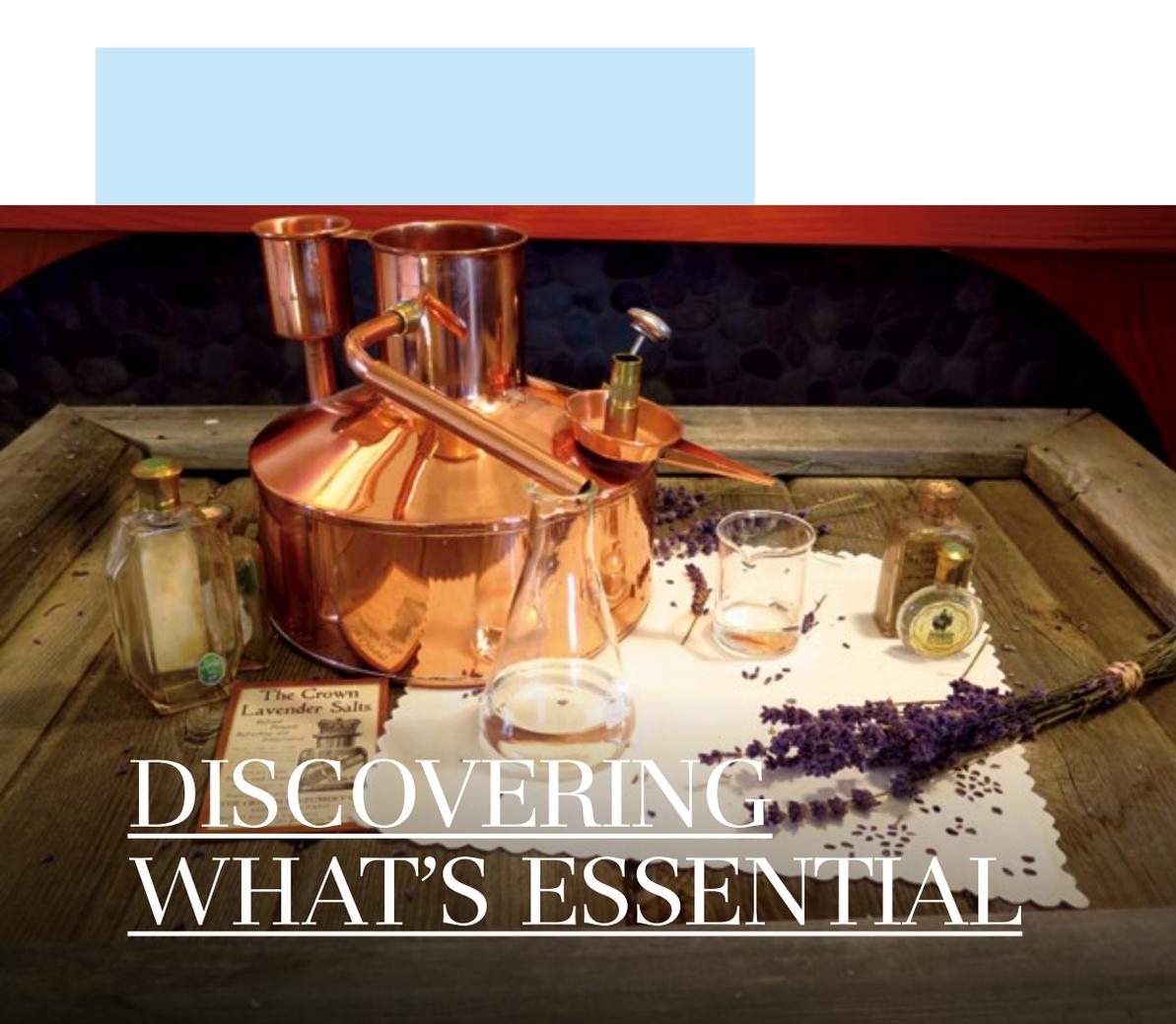
On appointment /
Sur réservation

Guided tours / Visites guidées

Available upon request /
Disponible sur demande

Tofino Cedar Furniture
671 Industrial Way
Tofino, BC V0R 2Z0
Tel.: 250 725-3990





DISCOVERING WHAT'S ESSENTIAL

OKANAGAN LAVENDER & HERB FARM

Distillery Essential Oils
ÉCONOMUSÉE®

ÉCONOMUSÉE®
de la distillerie
d'huiles essentielles

ALLER À L'ESSENTIEL

At the Okanagan Lavender & Herb Farm, you'll discover the history of a family farm that has been transformed over the years. In the magnificent region of the Okanagan, the fields of lavender and aromatic herbs will charm you. You'll learn how we capture their aroma in essential oils that are guaranteed to keep you enchanted all year long.

Mindful – a deep connection to tradition and a simpler time. It's about remembering and appreciating the lives, arts, and craftsmanship most of us have forgotten.

À l'Okanagan Lavender and Herb Farm, on découvre l'histoire d'une ferme familiale qui s'est transformée au fil du temps. Dans la magnifique région de l'Okanagan, les champs de lavande et d'herbes aromatiques vous charmeront. Vous y découvrirez comment l'on capture leur essence dans les huiles essentielles qui vous enchanteront toute l'année.

Il s'agit de cultiver un attachement intime à la tradition et à la simplicité du passé. On se souvient avec reconnaissance d'un vécu, d'un travail artisanal et d'un savoir-faire oubliés par la plupart d'entre nous.

okanaganlavender.com
info@okanaganlavender.com



January to April /
Janvier à mars

Open by appointment /
Visite sur réservation

May 1 to October 8 /
1^{er} mai au 8 octobre

Daily / Tous les jours

May / Mai
10 h - 17 h

June, July, August /
Juin, juillet, août
10 h - 18 h

September, October /
Septembre, octobre
10 h - 17 h

October 11 to
December 17 /
11 octobre au
17 décembre

Tuesday – Saturday /
Mardi – samedi
11 h - 17 h

Guided Tours available, call
ahead for more information /
Visites guidées, appeler à
l'avance pour plus d'information

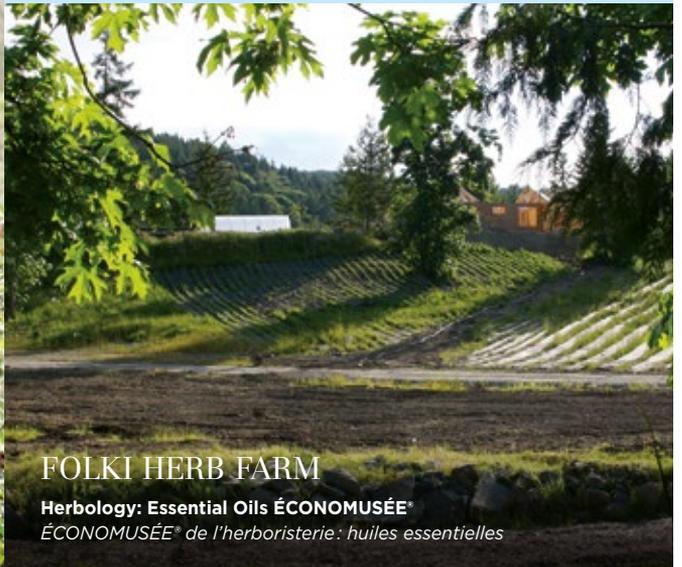
N 49° 49.420'
W 119° 26.890'

**Okanagan Lavender
& Herb Farm**
4380 Takla Road
Kelowna, BC V1W 3C4
Tel.: 250 764-7795

This member is an
ÉCONOMUSÉE®
in transition. Inauguration
in May 2016. /ÉCONOMUSÉE®
en transition.
Inauguration en mai 2016.

A LOVE OF THE EARTH THAT'S GLOBAL AND SUSTAINABLE!

UN AMOUR DE LA TERRE...
GLOBAL ET DURABLE!



FOLKI HERB FARM

Herbology: Essential Oils ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de l'herboristerie: huiles essentielles



folki.ca



Opening hours /
Heures d'ouverture

Guided tours /
Visites guidées

**Call or visit website
for details / Appelez ou
visitez le site Internet
pour plus de détails**

Folki Herb Farm
7180 Tom Windsor Road
Duncan, BC, V9L 5W3
Tel.: 250 597-0115

You will be inspired by a visit to Folki Herb Farm where over 50 different herbs, botanicals and fruits are grown using organic practices. Watch the process as artisans harvest and prepare crops, distill essential oils, blend herbal tinctures and teas, and more. Take a glimpse into the workings of a sustainable organic herb farm and take away amazing memories as well as lovely products made right on the farm.

Une visite à la Folki Herb Farm ne peut que vous inspirer: vous aurez un aperçu du fonctionnement de cette ferme où l'on trouve plus de 50 variétés d'herbes, de plantes médicinales et de fruits, cultivés de manière biologique et durable. Vous pourrez observer les artisans récolter et préparer les semences, distiller des huiles essentielles, faire des mélanges de teintures et de tisanes, et repartir avec plein de beaux souvenirs et de produits faits sur place.

BOLD AND CREATIVE

AUDACE
ET CRÉATIVITÉ

At Wayward, distilling started with an innovative vision to craft spirits that bring out the subtle and complex character of BC wild clover honey. Distilled onsite in the Comox Valley on Vancouver Island, you can enjoy a tour and taste the audacious results. Unruly Vodka, Unruly Gin and Depth Charge are their signature honey based spirits that blend tradition with creativity.

Partie d'une vision innovante, l'entreprise Wayward Distillation House distille des alcools mettant en valeur le caractère subtil et complexe du miel de trèfle sauvage de la Colombie-Britannique. Fabriqués sur place dans la vallée de Comox, sur l'île de Vancouver, Unruly Vodka, Unruly Gin et Depth Charge sont les alcools vedettes à base de miel de Wayward, dans lesquels la tradition se marie à la créativité. Venez déguster les produits de ces artisans audacieux.



WAYWARD
DISTILLERY

Distillery ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la distillerie

waywarddistillationhouse.com
info@ waywarddistillationhouse.com



Daily / Tous les jours
12h - 18h

Guided tours /
Visites guidées

Available / Disponibles

Wayward Distillery
2931 Moray Avenue
Courtenay, BC
V9A 7S7
Tel.: 250 871-0424

**This member is an
ÉCONOMUSÉE®
in transition.**

**Inauguration is
scheduled for the
summer of 2016 /
ÉCONOMUSÉE® en
transition. Inauguration
prévue à l'été 2016.**



SASKATCHEWAN

WELL-KEPT
SECRETS

DES SECRETS
BIEN GARDÉS

Saskatchewan is located in the middle of Canada and is famous for being the country's biggest grain producer. It is often seen merely as a province of vast plains that stretch as far as the eye can see. And yet Saskatchewan has many hidden treasures that are definitely worth a visit: lush boreal forests, mysterious Badlands with their rugged terrain, sparkling pure lakes, herds of bison, desert-like expanses, and historic hiking trails blazed by First Nations people in days gone by. Above all, the dancing lights of the Aurora Borealis underscore the variety of this province's unexpected scenery, often mistakenly neglected by tourists.

There is no lack of culture either, given Saskatchewan's numerous museums, galleries, festivals, artists and

La Saskatchewan est située au centre du Canada. Réputée pour être la plus grosse productrice de grains au pays, la Saskatchewan est souvent perçue comme une province de vastes plaines à perte de vue. Pourtant, la province recèle de trésors méconnus qui valent le détour: forêts boréales luxuriantes, Badlands mystérieuses au relief accidenté, lacs scintillants d'eau pure, troupeaux de bisons, espaces désertiques, sentiers de randonnées historiques foulés par les Premières Nations. Par-dessus tout, le ballet des aurores boréales souligne la variété des paysages insoupçonnés de cette province souvent négligée, à tort, des touristes.

La culture n'est pas en reste avec ses nombreux musées, galeries, festivals, artistes et artisans. En sillonnant cette province, vous serez en contact direct avec sa population d'origines, de langues et de traditions diverses. Un héritage culturel perceptible dans l'histoire, l'architecture, la gastronomie, les arts et les fêtes communautaires.







THREE BUDDING ÉCONOMUSÉES

TROIS ÉCONOMUSÉES EN PHASE DE DÉVELOPPEMENT



Three Saskatchewan enterprises, chosen for the quality of their production, are in the process of becoming économusées. The inauguration of the province's very first économusées is slated for 2016.

The first project, Over the Hill Orchards, is located in a charming setting in the Lumsden area, near Regina. Sylvia and Dean Kreutzer offer a wide range of certified organic fruit-based products (overthehillorchards.ca).

Moose Jaw, in the province's southwest, is the site of the other two candidates, Art Ancestral (artancestral.ca) and Parson Dietrich Pottery (parsons-dietrich-pottery.com), both of whom work in the ceramics and pottery sector. Their participation will provide us with a nucleus for the establishment of a Moose Jaw arts and crafts driving tour.

Trois entreprises de la Saskatchewan, sélectionnées pour la qualité de leur production, sont en cours de transformation en économusée. L'inauguration de ces trois premiers économusées de la province est prévue pour l'année 2016.

Le premier, Over the Hill Orchards dans la région de Lumsden, est localisé dans un cadre enchanteur proche de Regina. Sylvia et Dean Kreutzer produisent une gamme de produits à base de petits fruits de grande qualité certifiés biologiques. (overthehillorchards.ca)

C'est à Moose Jaw, au sud-ouest de la province, que se retrouvent les deux autres candidats œuvrant dans le secteur de la céramique et la poterie, Art Ancestral (artancestral.ca) et Parsons Dietrich Pottery (parsons-dietrich-pottery.com). Cette collaboration permettra la mise en place du noyau d'un parcours thématique sur les métiers d'art à Moose Jaw.

Le Forgeron D'or

www.leforgerondor.com

Boutique | Atelier | Économusée®

550, boul. Vachon Nord
Sainte-Marie, Qc G6E 1M1
418-387-4445

Boutique

23 1/2, rue du Petit-Champlain
Québec, Qc G1K 4H5
581 981-4445

Là où la bijouterie devient un art

SAINTE-MARIE

vosre escapade pour...

bouger

visiter

goûter

Nouveauté
Pont
multifonctionnel



Photo : Ghislaine Crête



Tourisme
Sainte-Marie

418 387-3233 | 1 866 389-3233
info@tourisme-sainte-marie.ca
tourisme-sainte-marie.ca



FIERS GARDIENS DE LA TRADITION

PROUD KEEPERS OF TRADITION

L'un des rôles des économusées est de mettre en valeur la culture locale. Par son savoir-faire, le métier qu'il exerce, son rôle de transmetteur d'une tradition, l'artisan participe à cette mise en valeur. Les produits qui émanent de ce savoir-faire sont à la fois le reflet de la tradition, par les techniques de fabrication utilisées, et de l'époque à laquelle ils appartiennent, par leur adaptation aux réalités du 21^e siècle.

Tous les membres du réseau économusée sont conscients de l'importance de ce rôle. Les économusées de la meunerie (Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres, Québec), de la forge (Îles Féroé et Nouveau-Brunswick), de la fabrication de hurley (Irlande du Nord), de la tonnellerie (Norvège) et du costume (Groenland) ont bien voulu nous parler de leur fierté à préserver et mettre en valeur un métier traditionnel, souvent très fragile, et de la nécessité d'innover pour être en mesure de continuer à être les « artisans de la pérennité ».

One of the roles of an économusée is to showcase local culture. Through their trade, their know-how and their role in transmitting traditions, artisans are key participants in this sharing process. The goods these artisans produce with their knowledge and skills are both a reflection of the traditions they uphold through the production methods they use and of the era their products belong to, through their adaptation to the realities of the day.

Each and every member of the économusée network is aware of how important their role is in keeping traditions alive. The économusées based at flour mills (Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres, Quebec), foundries (Faroe Islands and New Brunswick), a hurley manufacturer (Northern Ireland), a barrel making enterprise (Norway) and traditional costume making workshop (Greenland) have spoken to us at length about the pride they take in keeping what are oftentimes unstable traditional livelihoods alive while promoting innovation in their trade, in order to continue to be "artisans of legacy."



Originaire de l'Isle-aux-Coudres, Jérôme Desgagnés exerce le métier de meunier depuis trois ans. ÉCONOMUSÉE® de la meunerie, Isles-aux-Coudres, Québec, Canada. / Originally from the Isle-aux-Coudres, Jérôme Desgagnés has worked as a miller since 3 years. Flour mill ÉCONOMUSÉE®, Isle-aux-Coudres, Quebec, Canada.



L'INSULARITÉ COMME TOILE DE FOND

La visite des Moulins de L'Isles-aux-Coudres permet de découvrir les techniques traditionnelles de la meunerie. Le site comprend trois bâtiments du 19^e siècle, soit un moulin à eau (1825), un moulin à vent (1836) fonctionnels et la maison du meunier. Ils ont été classés selon la Loi des biens culturels du gouvernement du Québec au début des années 1960.

Le métier de meunier s'avérait indispensable pour assurer la survie des résidents et leur éviter la famine. Ce constat est d'autant plus critique lorsqu'il s'applique à des insulaires. L'expérience de visite fait d'ailleurs une large part au thème de l'insularité. Interrogée à ce sujet, Caroline Perron, directrice du site, souligne que cette particularité est indissociable de l'histoire du moulin et des résidents. « Les visiteurs sont souvent admiratifs de la débrouillardise des ancêtres qui, malgré leur peu d'instruction, parvenaient non seulement à survivre, mais à vivre en autarcie », précise M^{me} Perron.

Les visiteurs sont aussi impressionnés par l'énergie déployée pour perpétuer un métier qui se fait de plus en plus rare. « Quand les visiteurs s'approprient l'histoire qui leur est racontée et qu'ils parlent par exemple de « nos ancêtres », pour nous, cette appropriation est une victoire. C'est le signe que nous avons réussi à les sensibiliser au fait qu'ils appartiennent à cette histoire et à leur faire comprendre la nécessité de garder ce message bien vivant pour les générations à venir », poursuit Mme Perron.

Ce travail de valorisation de la tradition et du métier exige toutefois sa part d'efforts. Le plus important étant sans doute le besoin de se renouveler. Et de le faire tout en respectant les normes et réglementations liées au classement du site, les contraintes budgétaires, de personnel. Mais là encore, le caractère débrouillard des insulaires n'est jamais bien loin.

L'esprit d'entrepreneuriat n'est jamais bien loin pour assurer la santé économique de l'entreprise, l'une des obligations des économusées qui se doivent d'être rentables. « Nous avons offert des dégustations, mis au point des préparations pour crêpes. Nous voulons aussi introduire de nouvelles farines. D'autres projets seront annoncés sous peu », conclut Mme Perron. Contrairement à la chanson, le meunier n'est pas sur le point de tomber endormi...

ON A BACKDROP OF ISLAND LIFE

A visit to Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres allows us to discover how milling was traditionally done. Three 19th century buildings make up the site, including a water mill (1825), a functioning wind mill (1836) and the miller's home. These structures were classified in accordance with the Quebec government's Cultural Property Act at the beginning of the 1960s.

The miller's trade was essential in preventing famine and thus ensuring residents' survival. This was even more important in island communities. The reality of insularity is emphasized during visits to the mill. Caroline Perron, site director, stresses that this aspect is integral to the history of the mill and the residents of the community. "Visitors often admire the resourcefulness of our ancestors who, regardless of their lack of formal education, were not only able to survive but to be wholly self sufficient."

Visitors are impressed to see the effort made to keep this rare trade alive. "When our visitors come to own the story we tell, and speak, for example, of "our ancestors," this is a victory for us. It shows that our work has helped them understand that this history is their history and that we all have to keep it alive and well for future generations," Ms. Perron adds.

A great deal of work is necessary to keep these trades, steeped in tradition, alive and relevant today. This crucial renewal of sites must respect the norms and regulations relating to their classification, as well as budgetary and personnel constraints. But here again we can count on the resourcefulness of the islanders.

A strong entrepreneurial spirit is necessary to ensure the economic well-being of the businesses. Économusées are required to be profitable. "We have offered tastings of our products and have developed new pancake mixes. We're also looking into marketing new flours. Other projects will be announced shortly", concludes Ms. Perron. These millers are certainly not simply milling around!



Mikkjals Kallsgarður Joensen dans sa forge sur l'île de Kalsoy aux îles Féroé. ÉCONOMUSÉE® de la forge. / Mikkjals Kallsgarður Joensen in his wrought iron workshop on Kalsoy Island in Faroe Islands. Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®

BATTRE LE FER DE LA TRADITION

Quiconque met le pied aux îles Féroé comprend tout de suite combien le rôle du forgeron a dû être important pour améliorer les conditions de vie des habitants de cet endroit rude et isolé. Le fer étant une ressource rare, le forgeron devait faire preuve à la fois d'ingéniosité et d'habileté pour fabriquer outils et autres objets utiles au quotidien.

Si la présence de ces anciennes forges est toujours perceptible, aucune n'est en activité. C'est d'ailleurs dans une de ces forges abandonnées que Mikkjals Kallsgarður Joensen a fait ses premiers pas. Ses talents ont vite été remarqués et devant l'accroissement des commandes, il a construit en 1994 une nouvelle salle de production aménagée en forge moderne.

Pour Mikkjals Kallsgarður Joensen, la tradition c'est le fondement même de son travail, sans pour autant exclure l'apport de l'outillage moderne. « Mes bougeoirs illustrent bien ce mélange de l'ancien et du contemporain. J'utilise le marteau pour battre le fer chaud et je plie les tuyaux de cuivre avec un appareil moderne. » L'enclume est utilisée tous les jours, et si le gaz a remplacé le charbon, c'est uniquement parce que c'est un combustible plus propre.

La tradition, c'est aussi une question de transmission de connaissances, de savoir-faire, de passion. D'abord avec le public qui lui pose des questions sur son processus de travail. Mais aussi auprès des générations futures qui désireraient suivre ses traces. Sur ce plan, Mikkjals Kallsgarður Joensen peut dire mission accomplie. Ses deux fils et un cousin se sont joints à lui. « Ils sont doués pour le métier mais aussi pour s'entretenir avec les touristes. Ils ont des idées d'aménager un café et une boutique, lance Mikkjals Kallsgarður Joensen. » À croire que le métier de forgeron aux îles Féroé ne semble pas vouloir refroidir.

HAMMERING THE IRON OF TRADITION

Anyone who sets foot on the Faroe Islands will quickly understand how important skilled blacksmiths must have been to the quality of life in this isolated and harsh environment. Iron was a rare resource and blacksmiths needed both ingenuity and skill in building the tools and other equipment that so improved daily life. Although the mark of these ancient foundries can still be felt on the islands, none remain active. It is in one of these abandoned foundries that Mikkjals Kallsgarður Joensen first began his work and it didn't take long for his talents to attract all sorts of attention. In order to fill a growing number of orders, he built a new facility set up as a modern foundry in 1994.

The work of Mikkjals Kallsgarður Joensen is deeply rooted in tradition, but he sees no problem in making use of modern tools and equipment. "My candlesticks are a great example of this blending of ancient and modern techniques. I use the hammer to strike the iron while it's hot and bend the copper pipes with a modern piece of equipment." The anvil is used daily and gas has replaced coal in Joensen's foundry only because it is a cleaner fuel.

Keeping traditions alive is also about passing on knowledge, skills, and enthusiasm. Visitors learn a great deal talking with Mikkjals about the processes of his work, but he also takes to heart the need to inspire future generations to follow in his footsteps. His success as a mentor is evidenced by the decision of his two sons and a cousin to join him in his work. "They have a lot of talent for this trade and for interacting with tourists. They have the idea of setting up a café and a gift shop," notes Mikkjals Kallsgarður Joensen. Clearly the blacksmith profession is heating up again on the Faroe Islands.

LA TRADITION C'EST
LE FONDEMENT MÊME
DE SON TRAVAIL,
SANS POUR AUTANT
EXCLURE L'APPORT
DE L'OUTILLAGE
MODERNE.

HIS WORK IS DEEPLY
ROOTED IN
TRADITION, BUT HE
SEES NO PROBLEM IN
MAKING USE OF
MODERN TOOLS AND
EQUIPMENT

PASSION FORGERON!

Paul Fontaine de Wrought Iron Heritage a toujours eu un intérêt pour le travail du métal. Il a commencé sa carrière à titre de maréchal-ferrant après ses études à la Atlantic Farrier School de la Nouvelle-Écosse. C'est là qu'il découvre les infinies possibilités du travail de la forge et qu'il expérimente la magie du fer, du charbon, de l'air et de l'eau amenés à la vie sous le travail du marteau et de l'enclume.

Le travail de maréchal-ferrant étant très exigeant pour le dos, Paul Fontaine délaisse ce métier pour celui de forgeron. Cet artiste et artisan du travail du fer met à profit son savoir-faire pour fabriquer une large variété d'objets qui incluent notamment des rampes, portes, luminaires et autres produits de ferronnerie ornementale. Son travail l'amène aussi à collaborer à des travaux de restauration pour des organismes comme Parcs Canada.

« Forger, c'est à la fois une passion et un moyen de subsistance qui a modelé ma vision de la vie. Quand je regarde l'histoire du métier de forgeron, son importance dans la vie d'autrefois et que je fais partie de ceux qui contribuent à le préserver, c'est stimulant », indique M. Fontaine. Il aime d'ailleurs raconter au public qui entre dans son atelier la place centrale qu'occupait autrefois le forgeron dans la société.

Bien sûr, sa production ne repose plus sur la fabrication d'objets du quotidien comme des clous. « Il y a désormais des quincailleries qui répondent à ce type de besoin », ajoute-t-il. Son équipement, lui, est un heureux mélange entre l'atelier d'antan et de l'équipement moderne. « Répondre aux défis d'aujourd'hui avec une créativité renouvelée », voilà la philosophie qui guide le marteau et l'enclume de M. Fontaine au quotidien.

PASSIONATE BLACKSMITH!

Paul Fontaine of Wrought Iron Heritage has always had an interest for metal working. After completing his studies at the Atlantic Farrier School in Nova Scotia, he began a career as a farrier. This is when he discovered the endless opportunities presented by blacksmithing and began his experiments in bringing iron, coal, air and water to life through the magic of the hammer and the anvil.

FORGER, C'EST À LA FOIS UNE PASSION ET UN MOYEN DE SUSBSISTANCE QUI A MODELÉ MA VISION DE LA VIE.

METAL WORKING, FOR ME, IS BOTH A PASSION AND A WAY TO MAKE A LIVING THAT MODELED MY OUTLOOK ON LIFE.

PAUL FONTAINE

Working as a farrier is very hard on the back and this is what led Paul Fontaine to leave the work behind and embark on a career as a blacksmith. As an artist as well as an artisan, Fontaine uses his talents to create a variety of objects, including ramps, doors, lamps and ornaments. He is also known for his restoration work for organizations such as Parks Canada.

“Metal working, for me, is both a passion and a way to make a living that has modeled my outlook on life. When I look at the history of blacksmithing, its importance in earlier periods of our history, and the fact that I am among those keeping it alive today, it is all very stimulating indeed,” says Fontaine. He takes particular pleasure in describing the historic importance of the blacksmith to his visitors.

Naturally, simple objects such as nails are not part of Fontaine's product line. “Today there are hardware stores that provide these items,” he says. The equipment he uses is an interesting blending of what was found in a traditional foundry and more modern tools. “Being able to creatively respond to modern challenges” — this is the philosophy that guides Fontaine's hammer and anvil every single day.



« Répondre aux défis d'aujourd'hui avec une créativité renouvelée », voilà la philosophie qui guide le marteau et l'enclume de Paul Fontaine. Nouveau-Brunswick, Canada. ÉCONOMUSÉE® de la forge / Being able to creatively respond to modern challenges” - this is the philosophy that guides Paul Fontaine's hammer and anvil every single day. New Brunswick, Canada. Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®



Jostein Gangstø à l'œuvre dans son atelier. Norvège. ÉCONOMUSÉE® du tonnelier / Jostein Gangstø at work his is workshop. Norvège. Cooper ÉCONOMUSÉE®

DES TONNEAUX BIEN DE LEUR TEMPS

À une certaine époque, la production de tonneaux pour conserver le hareng se comptait par millions le long de la côte norvégienne. Chaque village avait son atelier de fabrication et employait tonneliers et assistants. Tønnegarden s'inscrit dans cette tradition, où le métier s'est transmis de génération en génération. Aujourd'hui, Jostein Gangstø partage son amour du métier avec son fils Oddvar. Kari, l'épouse de M. Gangstø, est aussi impliquée dans l'entreprise familiale.

Jostein Gangstø a commencé à exercer le métier de tonnelier à l'âge de 12 ans. Il aime raconter au public à quel point la fabrication de tonneaux a été importante pour le développement de la Norvège. « Par mon métier, je prends soin d'une tradition importante dans l'histoire du pays. Ça me rend fier et humble de savoir que je contribue à maintenir la tradition par la pratique de mon métier », avoue Jostein Gangstø.

Même si la production de barils tourne à plein chez Tønnegarden, la quantité produite ne suffit pas à assurer la santé financière de l'entreprise. C'est là que la créativité combinée à un savoir-faire transmis de génération en génération est mise à profit. C'est ainsi que Tønnegarden conçoit du mobilier, chaises, tables qui s'inspirent de la forme du baril. De plus, un nouveau bâtiment a été aménagé pour recevoir des invités, des fêtes, mariages et autres célébrations. Ces événements sont autant d'occasions pour les gens de venir voir l'atelier.

« Ce n'est pas facile de maintenir la tradition, souligne M. Gangstø. Le coût élevé de la matière première pour fabriquer les tonneaux et le faible prix demandé par l'industrie du poisson en sont les principales causes. La fabrication d'autres produits, l'ajout d'activités sur le site, la cuisson de centaines de pains chaque semaine dans notre four de pierre ont été notre réponse à cette situation. » De toute évidence, les tonneliers sont loin d'avoir atteint le fond du baril!

BARRELING THROUGH TIME

At one time, millions of barrels were handmade along the Norwegian coast in order to conserve herring. Every village had a barrel workshop where skilled barrel makers and their assistants were employed. The tradition holds strong in the town of Tønnegarden, where this skilled trade continues to be carried on from one generation to the next. Today it is the turn of Jostein Gangstø to proudly pass on the passion for his trade to his son Oddvar. Mr. Gangstø's spouse Kari is also involved in the family enterprise.

PAR MON MÉTIER, JE PRENDS SOIN D'UNE TRADITION IMPORTANTE DANS L'HISTOIRE DU PAYS. ÇA ME REND FIER ET HUMBLE DE SAVOIR QUE JE CONTRIBUE À MAINTENIR LA TRADITION PAR LA PRATIQUE DE MON MÉTIER

MY WORK IS TAKING CARE OF A TRADITION OF GREAT IMPORTANCE IN THE HISTORY OF MY COUNTRY. I'M BOTH PROUD AND HUMBLE TO KNOW THAT I'M HELPING TO MAINTAIN THESE IMPORTANT TRADITIONS THROUGH MY WORK

JOSTEIN GANGSTØ

Jostein Gangstø began to work as a barrel maker at the age of 12. He loves to explain to the public just how important barrel making has been to Norway's development. "My work is taking care of a tradition of great importance in the history of my country. I'm both proud and humble to know that I'm helping to maintain these important traditions through my work," says Mr. Gangstø.

Even if the workshop in Tønnegarden is producing barrels at full capacity, the quantities are not sufficient to guarantee the financial health of the business. In addition to the work of keeping traditions alive, a new creative approach to business is being undertaken. The shop in Tønnegarden produces furniture, chairs and tables, even baby cribs, all of them taking shape from barrels. A new building has also been set up for individuals looking to host parties, weddings or other celebrations. Of course, the guests of these events also have the opportunity to visit the workshop.

It's not easy to keep a tradition alive," notes Mr. Gangstø. "The material to construct the barrels is very expensive, which makes them difficult to sell to a fishing industry with low profit margins. So we've responded by adding other products and activities at our workshop. We even bake hundreds of loaves of bread every week in our stone oven." Clearly they are not even close to the bottom of the barrel in Tønnegarden!

INSCRITE DANS LE CODE GÉNÉTIQUE

Le hurling est à l'Irlande ce que le hockey est au Canada! Ce sport aux origines très lointaines est très populaire dans ce pays. Cette passion est nettement perceptible dans la petite communauté de Loughguile où se trouve l'entreprise familiale Scullion spécialisée dans la fabrication de crosses de hurley.

IT'S IN THE GENES

Hurling is to Ireland what hockey is to Canada. This ancient sport remains popular throughout the island nation today. Enthusiasm for the sport is particularly noteworthy in the small community of Loughguile, where we find the Scullion family business with its specialty for making hurling sticks, the traditional hurley.

Micheal Scullion a pris la relève de l'entreprise que son père avait fondée. / Micheal Scullion took over the business his father had founded.

Initié dès l'adolescence aux rudiments du métier par son père, Micheal prend la tête de l'entreprise en 2003. Son savoir-faire acquis au fil du temps lui permet très vite d'apposer sa touche personnelle à Scullion Hurl.

Aux yeux de Micheal Scullion, l'entreprise se veut un carrefour de traditions. « Je suis très fier de raconter au public l'histoire de ma famille, celle de l'entreprise et de la transmission du savoir-faire et, bien sûr, celle du hurling et de son importance dans la communauté. »

Facile dans ce cas de maintenir une tradition reliée à une pratique aussi populaire? « Non, rétorque Micheal Scullion. Ça a toujours été difficile et ça l'est encore plus avec cette menace de maladie fongique qui pourrait affecter notre matière première. De plus, les coûts d'entreprise sont constamment en hausse. Il est donc primordial de s'adapter. Ainsi, en étant économusée, nous pouvons continuer d'exercer notre métier d'une manière traditionnelle et augmenter nos revenus par d'autres moyens comme l'expérience du visiteur et la boutique où nous offrons d'autres produits fabriqués sur place. » La marque Scullion risque donc de s'attirer de nouveaux partisans!

As a teenager, Michael Scullion learned the rudiments of the trade from his father and in 2003, he took over the family business. With the knowledge and skills he developed over time, he's been able to add his own personal touch to Scullion Hurl.

JE SUIS TRÈS FIER DE RACONTER AU PUBLIC L'HISTOIRE DE MA FAMILLE, CELLE DE L'ENTREPRISE ET DE LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE ET, BIEN SÛR, CELLE DU HURLING ET DE SON IMPORTANCE DANS LA COMMUNAUTÉ.

I'M VERY PROUD TO TELL VISITORS ABOUT MY FAMILY HISTORY, THE ROLE OF THE BUSINESS IN KEEPING TRADITIONAL WAYS OF WORKING ALIVE AND, OF COURSE, ABOUT HURLING AND ITS IMPORTANCE TO THE COMMUNITY.

MICHEAL SCULLION

As Michael Scullion sees it, his business is at the crossroads of many traditions. "I'm very proud to tell visitors about my family history, the role of the business in keeping traditional ways of working alive and, of course, about hurling and its importance to the community."

Is it easy to keep traditions alive when they're related to a popular pastime? According to Scullion this is unfortunately not the case. "It's always been difficult and today even more so with the threat we face from this fungal disease that can attack the tree roots we use to make our sticks. Business costs are also constantly rising; we have no choice but to adapt. As an économusée we can continue to work while fully

respecting our traditions. At the same time we can develop new sources of revenue by welcoming visitors and promoting our gift shop where we sell other items made on site." The Scullion brand is likely to attract new fans for a long time to come!

Suite de l'article « **FIERS GARDIENS DE LA TRADITION** » à la page 101 / « **PROUD KEEPERS OF TRADITION** » article continued on page 101

BIEN DANS LEUR PEAU... D'ARTISAN!

ARTISANS, COMFORTABLE IN THEIR OWN SKIN!

Québec, Islande, Norvège, trois lieux où des artisans travaillent le cuir et les peaux. Qu'ils soient maroquinier, pelletier-bottier, tanneur, créatrice de mode ou chausseur, tous perpétuent un savoir-faire bien ancré dans l'histoire et la culture de leur coin de pays respectif. Et chaque fois, la passion et la créativité sont au rendez-vous. Quand un visiteur franchit les portes de leur atelier, ils voient en lui une occasion d'échange et de partage, un moment privilégié pour le sensibiliser à la valeur culturelle de son métier, son processus de création. Quant à la concurrence, si tous en sont bien conscients, ils ne la redoutent pas. Au contraire, elle les exhorte à se dépasser, à se distinguer, à innover! Place à des artisans bien dans leur peau!

Quebec, Iceland and Norway are three places where artisans work leather and skins. Leather manufacturers, bootmakers, tanners, fashion designers and shoemakers — they all help perpetuate a know-how steeped in the history and culture of their respective parts of the world. And their passion and creativity meet expectations each and every time. Opening their workshops to visitors is a unique opportunity for them to share and showcase the cultural value of their trade, and the creative process involved. They are well aware of the competition, but do not fear it. On the contrary, it challenges them to surpass and distinguish themselves, and to innovate! Centre stage to artisans, comfortable in their own skin! Nature, while the third made the conscious choice to have her as a work companion. Let's take a closer look at what makes their work so exhilarating.

Denis Rochefort,
maroquinier depuis plus
de 30 ans. Victoriaville,
Québec, Canada. /
Denis Rochefort, leather
worker for more than
30 years. Victoriaville,
Québec, Canada.

À LA FINE FLEUR DE SON ART

Denis Rochefort travaille la fine fleur du cuir qu'il transforme en différents accessoires: sacs à main, portefeuilles, porte-documents, ceintures, etc. Son atelier est situé dans les locaux centenaires d'une cordonnerie de Victoriaville, petite localité du Centre-du-Québec, à laquelle les habitants sont toujours attachés. Denis Rochefort y maintient d'ailleurs le service de cordonnerie, à la demande de sa communauté.

Quand nous avons demandé à ce maroquinier ce qui l'inspire, Denis Rochefort évoque le quotidien, la nature, le sport, la texture propre à chaque peau d'animal, le cuir en soi, l'énergie qu'il dégage. « La clientèle aussi m'alimente. Non seulement par ses demandes au sujet de produits en particulier, mais aussi par les questions qu'elle me pose, sa façon de voir le cuir », décrit Denis Rochefort.

Le cuir évoque aussi une foule de souvenirs chez certains de ses clients. « C'est agréable d'écouter des histoires de visiteurs qui, à la vue d'un sac à main par exemple, vont replonger dans leurs souvenirs. Cette sacoche me rappelle ma grand-mère », entend-il parfois. La vue d'outils anciens va parfois provoquer une réaction similaire.

Et les jeunes, fréquentent-ils sa boutique? « Avec eux, le rapport est différent. Plusieurs n'en reviennent tout simplement pas de voir qu'une telle sorte de boutique existe! Et ils sont encore plus étonnés de voir que tout est fait ici, sur place. » Le maroquinier explique alors la provenance des peaux, les manipulations qu'elle doit subir, son travail pour la transformer en divers produits.

Denis Rochefort avoue tout aimer de son métier. Il se dit toujours aussi motivé à concevoir des produits simples, pratiques et agrémentés d'une touche artistique. La qualité figure aussi au premier rang de ses critères. « La durabilité n'est pas toujours considérée comme importante. Si ça brise, on en achète un autre. Quand ils viennent ici, c'est une occasion pour moi de leur faire voir autre chose que des produits fabriqués rapidement, à bas prix et de moindre qualité », conclut le maroquinier. Faire œuvre d'éducation, c'est aussi une tâche à laquelle Denis Rochefort s'adonne avec plaisir.

ART AT ITS FINEST

Denis Rochefort works with fine grain leather that he uses to make various accessories, including purses, wallets, briefcases and belts. His workshop is located in a centennial shoemaker's workshop in Victoriaville, a small town in the Centre-du-Québec region, to which residents still have a deep attachment. In fact, Denis Rochefort is keeping the shoe repair service going at the request of his community.

When asked about the source of his inspiration, Denis Rochefort mentions daily life, nature, sport, the unique texture of each animal's skin, leather itself, and its energy. "Clients also inspire me by the specific products they request and by the questions they ask and the way they perceive leather," Denis Rochefort says.

Leather also evokes memories for some clients, a point of view he loves to hear. "This handbag reminds me of my grand-mother," they will sometimes say for instance. Seeing old tools also triggers similar reactions.

Do young people also visit his store? "With them, the interaction is different. Some are surprised that such a store even exists! They're even more astounded to learn that everything is made right here." The leather artisan then goes on to explain the origin of the skins, the treatment they must undergo, and how he turns them into various products.

Denis Rochefort admits that he likes everything about his trade. He is as motivated as ever to create practical, simple designs with an artistic touch. Quality is another essential criterion for him. "Durability is not always considered important. If it breaks, you buy another. When people come here they get to see something different from fast-produced, cheap and lower-quality products." Educating is also an inner calling that Denis Rochefort acts out with pleasure.

LE CUIR ÉVOQUE
AUSSI UNE FOULE
DE SOUVENIRS
CHEZ CERTAINS
DE SES CLIENTS.

LEATHER ALSO
EVOKES MEMORIES
FOR SOME
CLIENTS.

DENIS ROCHEFORT





Économusées

du Pelletier-Bottier
et de la Taxidermie



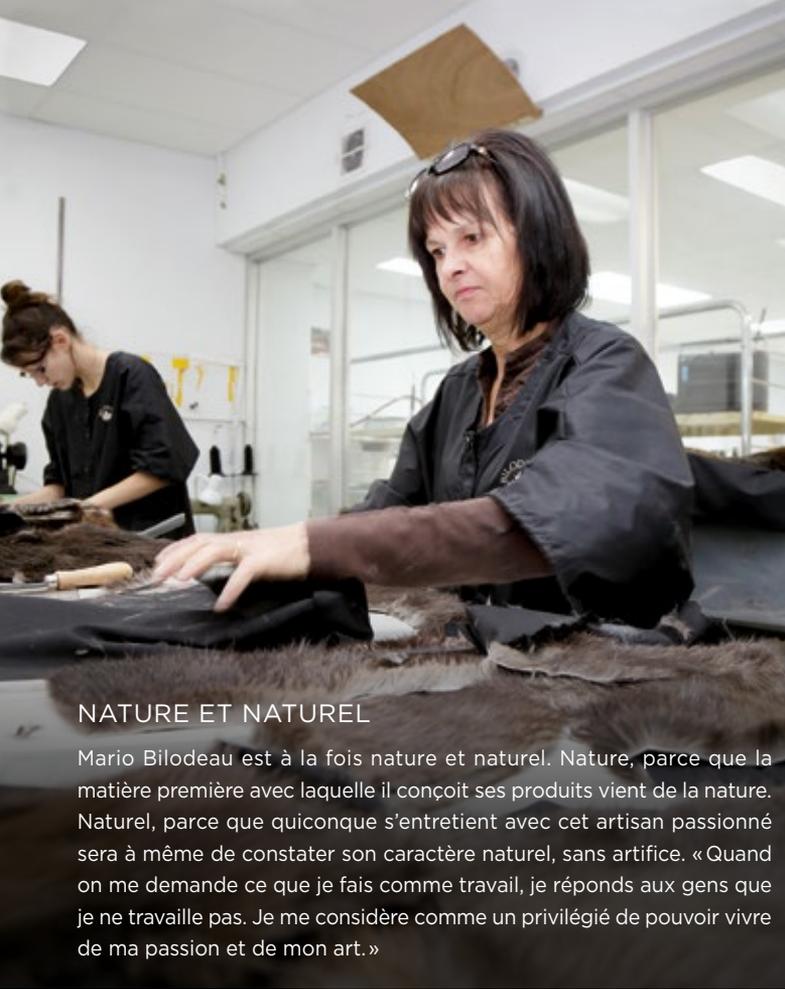
BILODEAU 



Artisans à l'œuvre
ÉCONOMUSÉE

QUEBEC

943 rue Saint-Cyrille
Normandin, Qc G8M 4H9
T. : 418-274-2511 F. : 418-274-4759
bilodeaucanada.com



NATURE ET NATUREL

Mario Bilodeau est à la fois nature et naturel. Nature, parce que la matière première avec laquelle il conçoit ses produits vient de la nature. Naturel, parce que quiconque s'entretient avec cet artisan passionné sera à même de constater son caractère naturel, sans artifice. « Quand on me demande ce que je fais comme travail, je réponds aux gens que je ne travaille pas. Je me considère comme un privilégié de pouvoir vivre de ma passion et de mon art. »

Depuis son enfance, Mario Bilodeau se passionne pour tout ce qui concerne la fourrure. Il se retrouve aujourd'hui, avec son associé Marcel Laplante, à la tête de Bilodeau Canada qui se spécialise dans la transformation de la fourrure en une gamme variée de produits. L'entreprise a acquis une renommée qui dépasse de loin les frontières du village de Normandin au Lac-Saint-Jean, où se trouve le siège social. Par ailleurs, en devenant écomusée l'entreprise s'est inscrite dans le créneau des attractions touristiques, ce qui lui a procuré une nouvelle clientèle dans des mois habituellement plus tranquilles.

Loin de vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué, Mario Bilodeau est toujours en mode recherche et développement. Au moment de faire cette entrevue, il travaillait à mettre au point des produits à partir de la laine de coyote. Eh oui, lorsque l'entreprise procède au brossage des fourrures, elle conserve les poils afin de fabriquer de la laine et des sous-produits. La récupération fait d'ailleurs partie des valeurs de l'entreprise depuis le début, bien avant que ce courant n'atteigne l'ampleur qu'on lui connaît aujourd'hui.

Un sujet rend notre artisan « frileux » : la mauvaise presse dont est victime la fourrure. « J'aime rétablir les faits sur la fourrure, dire que notre pays s'est développé grâce à cette ressource naturelle. Peu de gens savent que le Canada est un modèle en matière de gestion des stocks. Dans ce sens, l'écomusée m'a beaucoup aidé. Il m'a permis de me doter d'outils pour expliquer les principaux enjeux écologiques, environnementaux et économiques de la fourrure », précise-t-il.

La nordicité, la nature et la fourrure sont des thèmes chers à Mario Bilodeau. Si ces sujets vous passionnent tout autant, il est assuré que vous trouverez en notre artisan un interlocuteur attentif.

NATURE AND THE NATURAL

Mario Bilodeau embodies both nature and being natural. Nature, because the raw materials that he uses to design his products come from nature. Naturalness, because anyone who gets to talk to this impassioned artisan can observe his spontaneity and artless character. "When people ask me what my job is, I say that I don't work. I have the privilege of being able to make a living from my passion and art."

Mario Bilodeau has had a passion for fur since his childhood. Today, he and his associate, Marcel Laplante, run Bilodeau Canada, specialized in processing fur into a variety of products. The company's reputation has travelled well beyond the village of Normandin in the Lac-Saint-Jean region where it is located. By becoming an écomusée it also became a tourist attraction, drawing visitors even during the usually calmer months.

Never forgetting that he has skin in the game, Mario Bilodeau is always engaged in research and development. At the time of this interview, he was working on creating a product using coyote fur wool. The hair shed in the process of brushing the furs is kept and used to make wool and other by-products. Waste recovery has indeed been one of the company's core values from the word go and well before the movement reached the scope it has today.

This artisan is concerned about the negative press to which fur has fallen victim. "I like to set the record straight on fur and affirm that our country owes its development to this natural resource. It is a little known fact that Canada sets a model for stock management. The écomusée network has been of great help in this respect, providing me with the tools to explain key ecological, environmental and economic issues around fur," he explains.

If Nordic culture, nature and fur are topics that you too take to heart, you will find Mario Bilodeau to be an impassioned and attentive interlocutor.

BILODEAU CANADA
EMPLOIE PLUS DE
80 PERSONNES
À NORMANDIN AU NORD
DU LAC-SAINT-JEAN,
QUÉBEC, CANADA.

MORE THAN 80 PEOPLE
WORK AT BILODEAU
CANADA LOCATED IN
NORMANDIN, NORTH OF
THE LAC-SAINT-JEAN,
QUÉBEC, CANADA.

LA FAUNE ISLANDAISE COMME SOURCE DE CRÉATIVITÉ

Que feriez-vous avec du crin de cheval, de la laine de mouton, de la peau de poisson ou des bois de renne? Il y a fort à parier que la majorité d'entre nous serait plutôt embêté! Mais pas Ágústa Margrét Arnardóttir. Celle-ci est spécialisée dans la création d'accessoires et de vêtements de haute qualité confectionnés à la main à partir de matériau d'origine islandaise comme des cuirs de poisson et d'animaux, les cornes, la laine et autres. « Chaque matériau possède des propriétés uniques et son identité. Je m'inspire de la forme naturelle de chacun pour fabriquer soigneusement à la main une pièce unique. J'accorde également une attention particulière aux détails qui vont apporter une touche distinctive », souligne-t-elle. Les détails, la combinaison des matériaux et la décoration font justement la signature de Arfleifð, l'entreprise qu'elle a fondée.

Cette artisane possède un sens de la création hors du commun. C'est que dans son village de 400 habitants, les perspectives d'emploi étaient plutôt rares. « Je voulais juste créer. J'ai commencé à coudre des sacs à main et tranquillement j'ai bâti mon entreprise autour de cela. » Responsable de tout le processus de création, de la conceptualisation au produit fini, Ágústa Margrét Arnardóttir utilise des techniques et un savoir-faire qu'elle a développés elle-même, car « travailler avec des matériaux organiques diffère de n'importe quel autre textile ».

Arfleifð maintient la tradition de travailler à partir de ce que la nature fournit. Elle aime expliquer au public à la fois son procédé de fabrication et comment celui-ci est lié à l'histoire du pays, en faisant référence à des pratiques comme la chasse, la pêche, les métiers connexes.

Ce qui la satisfait le plus est de tenir dans ses mains un produit unique complet né d'une idée dans sa tête. À partir de là, elle fait un dessin, un patron, un prototype, choisit les bons matériaux, détermine les formes et les tailles. Le processus est long, mais toutes les étapes sont nécessaires, car « il nourrit la créativité et engendre de nouvelles idées », évoque Ágústa Margrét Arnardóttir.

Les visiteurs sont toujours surpris de trouver ce genre d'entreprise dans un aussi petit village. Mais Ágústa Margrét Arnardóttir démontre que sa créativité débordante, elle, est sans limites.

ICELANDIC FAUNA AS A SOURCE OF CREATIVE INSPIRATION

What would you do with horse hair, sheep wool, fish skin or deer antlers? Most of us would have a hard time answering this question. Not Ágústa Margrét Arnardóttir! She specializes in high-quality handmade accessories and garments using fish and animal skins, horns, wool and other such materials from Iceland. "Each material has its own unique properties and identity. I draw inspiration from their natural shape to carefully craft unique pieces by hand. I pay special attention to detail in order to give the object a distinctive touch," she says. Detail, combinations of materials and decoration are precisely what give Arfleifð, the company she founded, its brand identity.



This artisan has a creative sense like no other. In her village of 400 inhabitants, employment opportunities were rather scarce. "All I wanted to do was create. I started by making hand-sewn purses and little by little built a company around this." Ágústa Margrét Arnardóttir, in charge of the entire creation process, from design to end product, uses techniques and know-how that she has developed herself, because "organic materials are unlike any other fabric."

CHAQUE MATÉRIAU
POSSÈDE DES
PROPRIÉTÉS UNIQUES
ET SON IDENTITÉ.

EACH MATERIAL
HAS ITS OWN UNIQUE
PROPERTIES
AND IDENTITY.

ÁGÚSTA MARGRÉT
ARNARDÓTTIR

Arfleifð sustains a tradition of working with whatever nature provides. Its founder likes to share with people both her manufacturing process and how it is related to the history of the country, referring to practices such as hunting, fishing and the trades associated with them.

What gratifies her most is holding a unique finished product grown out of an idea that she successively puts into a drawing, a template, then a prototype, and finally for which she has chosen the right materials, shapes and sizes. It is a long process, but all these stages are necessary and "it nurtures creativity and inspires new ideas," Ágústa Margrét Arnardóttir explains.

Visitors are always surprised to discover this kind of company in such a small village. But Ágústa Margrét Arnardóttir's creative sense knows no bounds.

LA FOLLE AVENTURE DU CUIR DE POISSON

Saviez-vous que la peau de poissons pouvait être transformée en cuir aussi souple que celui de la vache? C'est dans cette aventure folle que s'est lancée en 1989 l'entreprise Sútarinn. Alors qu'à l'époque, les tanneries existantes en Islande compétitionnent entre elles, Sútarinn opte pour cette voie plutôt inusitée. Il lui faudra plusieurs années d'expérimentation pour obtenir la souplesse recherchée et faire disparaître toute odeur résiduelle.

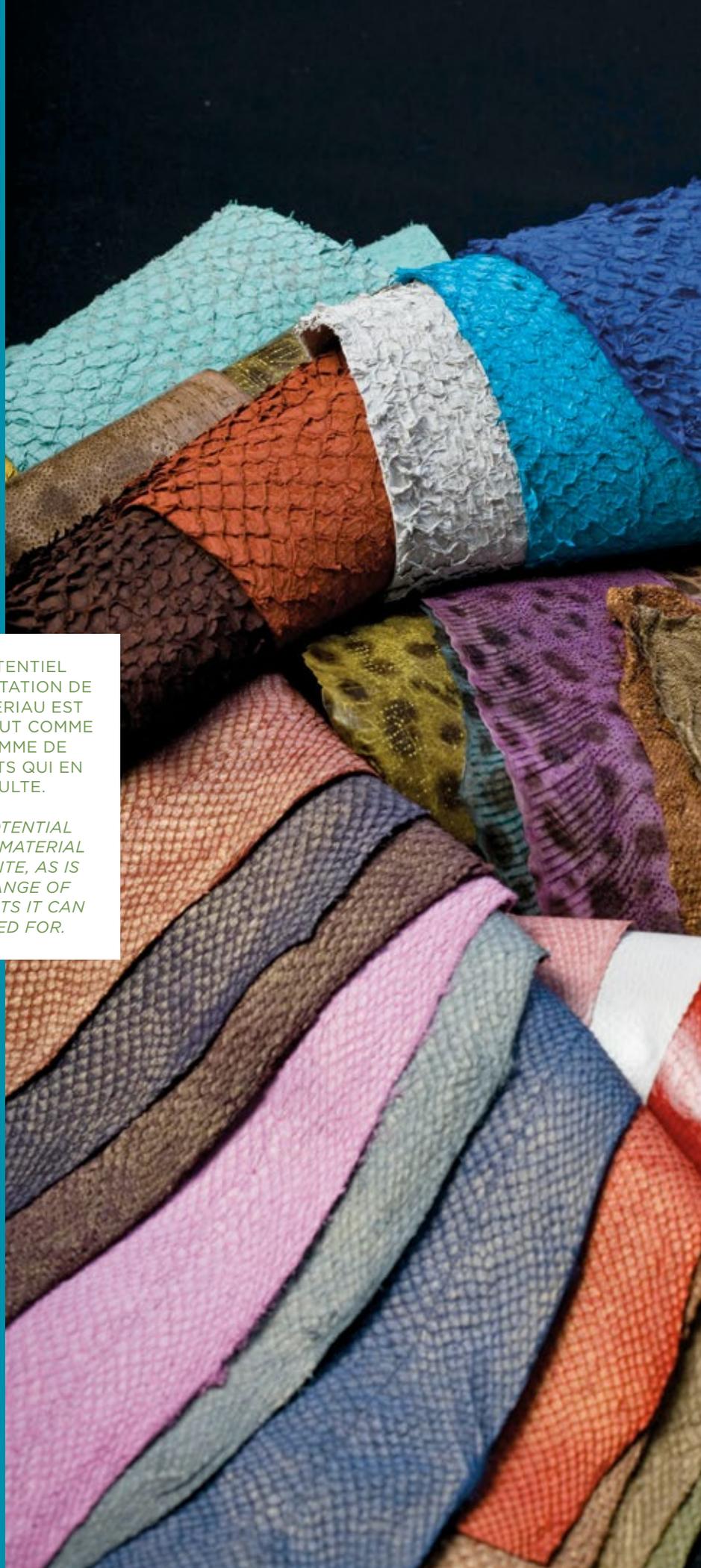
Le pari a non seulement été remporté haut la main, mais Sútarinn est aujourd'hui l'unique tannerie encore en activité en Islande et la seule dans toute l'Europe à travailler à partir de cuir de poisson. Des designers aussi renommés que Prada, Dior de même que la grande multinationale Nike se sont laissé charmer par cette matière première intrigante. Des designers islandais se sont aussi mis de la partie. «Le potentiel d'exploitation de ce matériau est infini tout comme la gamme de produits qui en résulte, comme des sacs, souliers, accessoires de modes», relate Steinunn Gunnsteinsdóttir, responsable des ventes et du marketing.

L'idée d'ouvrir les portes de la tannerie au public est venue de touristes en visite dans le coin qui avaient eu vent de l'existence de l'unique tannerie de cuir de poisson. Graduellement, les visiteurs se sont faits plus nombreux. «L'économusée donne aux visiteurs une rare vue sur le procédé du début à la fin. Nous profitons aussi de l'occasion pour leur dire que notre environnement de travail respecte les principes du développement durable. Nous aimons leur dire que les toutes les peaux de poisson utilisées ici seraient autrement jetées», mentionne Steinunn Gunnsteinsdóttir.

L'interaction avec le public est une donnée importante selon Steinunn Gunnsteinsdóttir. «Les commentaires sont les bienvenus. Ils nous permettent de connaître ce qui est bien et d'apporter des changements pour les points soulevés à améliorer.» L'invitation est lancée pour partir à la découverte d'artisans qui fabriquent des produits de qualité à partir entre autres de peau de saumon, de perches d'océan, de morue et de loup tacheté!

LE POTENTIEL
D'EXPLOITATION DE
CE MATÉRIAU EST
INFINI TOUT COMME
LA GAMME DE
PRODUITS QUI EN
RÉSULTE.

*THE POTENTIAL
OF THIS MATERIAL
IS INFINITE, AS IS
THE RANGE OF
PRODUCTS IT CAN
BE USED FOR.*





THE MAD ADVENTURE OF FISH SKIN

Did you know that fish skin can be processed into a sort of leather as soft as that of cowhide? The Sútárin company launched into this mad adventure in 1989. While the tanneries existing in Iceland at the time competed among themselves, Sútárin chose this rather unusual path. It took several years of experimenting to obtain the desired softness and to eliminate all residual odour.

Not only did Sútárin meet the challenge, it is the only remaining tannery in Iceland and the only one in Europe to use fish skin. Renowned designers such as Prada and Dior and the multinational company Nike have been charmed by this intriguing raw material. Icelandic designers also got in the game. "The potential of this material is infinite, as is the range of products it can be used for, such as purses, shoes and fashion accessories," says Steinunn Gunnsteinsdóttir, who heads the sales and marketing department.

The idea of opening the company's doors to the public came from visiting tourists who had heard of this unique fish skin tannery. The number of tourists wanting to check it out gradually grew. "The économusée provides a rare glimpse of the process from beginning to end. We use this opportunity to tell them that our working environment respects the principles of sustainable development. We like to let them know that the fish skins we use here would all have been thrown away," notes Steinunn Gunnsteinsdóttir.

Interaction with the public is important to Steinunn Gunnsteinsdóttir. "We welcome comments. They help us to determine what works and to make changes in response to points needing improvement." An invitation has been put out to artisans using salmon, ocean perch, cod, spotted wolffish and other fish skins to make quality products.

Suite de l'article
« BIEN DANS LEUR
PEAU... D'ARTISAN! »
à la page 89

“ARTISANS,
COMFORTABLE IN
THEIR OWN SKIN!”
article continued
on page 89

GROENLAND

GREENLAND

UNE TERRE
DE CONTRASTES

A LAND
OF CONTRASTS

L'image classique du Groenland en est une d'icebergs, de fjords, de champs de neige, de toundra, de pêche aux phoques, de traîneaux à chiens et de soleil de minuit. Au-delà de ces clichés se trouve une réalité bien différente où se profilent toutes les caractéristiques d'une vie urbaine bien moderne : entreprises, ports de pêche, édifices en hauteur, établissements d'enseignement, haute technologie et télécommunications, cafés et cinémas.

Cette île de 57 000 habitants, regroupés principalement dans des villes et villages le long des côtes ouest et est, a comme proches voisins le Canada, l'Islande et la Norvège. Si le rythme de vie des villages se distingue de celui des trois grandes villes que sont Nuuk, Ilulissat et Sisimiut, les racines de la tradition y sont manifestes partout : danse inuite du tambour, costumes nationaux multicolores et bien d'autres. Bref, un heureux mélange de modernité et traditions locales encore bien vif attend le visiteur qui débarque sur cette terre du cercle polaire arctique.





The classic image of Greenland includes icebergs, fjords, fields of snow, tundra, seal hunting, dogsleds and the midnight sun. But beyond these clichés lies a very different reality exhibiting every dimension of a thoroughly modern urban life: companies, fishing ports, high-rise buildings, educational institutions, advanced technologies and telecommunications, coffee shops and cinemas.

The island, whose population of 57,000 is mostly concentrated in the towns and villages along its east and west coasts, has Canada, Iceland and Norway as its closest neighbours. Although the faster pace of life in the three large towns, Nuuk, Ilulissat and Sisimiut, sets them apart from the villages, the roots of tradition are evident everywhere in many different ways: Inuit drum dancing, colourful traditional costumes, and more. One thing is sure: visitors to this land of the Arctic Circle can expect to encounter a delightful blend of modernity and of local traditions that is very much alive.



CONFECTIONNER LA TRADITION

HANDCRAFTING TRADITION

KITTAT

**ÉCONOMUSÉE® de la création
du costume traditionnel**
Traditional costume making
ÉCONOMUSÉE®

Kittat se trouve dans le secteur du vieux port colonial de Nuuk : un cadre idéal pour donner aux visiteurs un aperçu de l'histoire du Groenland. Cet atelier offre une vision unique du métier traditionnel de création du costume national groenlandais.

Kittat contribue de manière importante à la préservation de ce savoir, qui suscite de plus en plus d'intérêt. Au-delà de son rôle dans le maintien de la coutume, Kittat entretient des collaborations diverses visant à lier la tradition à la modernité.

Tout comme Kittat, la capitale du Groenland, Nuuk, où l'atelier est situé, est un mélange du mode de vie ancien et du développement novateur qui caractérise le Groenland moderne.

Located in the old colonial harbour area in Nuuk, Kittat has the perfect location for giving visitors an insight in the greenlandic history. Kittat is a workshop that offers an unique insight in the traditional craft of making the greenlandic national costume. There is a growing interest in the making of the national costume and Kittat is an important participant in the preservation of the knowledge. But Kittat is much more than preservation. Kittat is participating in different kinds of collaborations with the purpose of bringing the traditional and the modern together.

Nuuk, the capital of Greenland, is the town where Kittat is located in — and just like Kittat, the city is a blend of the old traditional way of life and the new innovative development taking place in the modern Greenland.



sermersooq.gl/da/borger/systuen-kittat/
kittat@sermersooq.gl

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10h - 15h

Visites guidées /
Guided tours

**Disponible - veuillez
communiquer avec
Kittat à +299 366399
pour plus d'information /**
*Available — please
contact Kittat at
+299 366399 for
further information*

Kittat
Hans Egedep Aqq. 29
3900 Nuuk



DÉCOUVREZ

LE QUÉBEC AUTOCHTONE
DISCOVER THE QUÉBEC ABORIGINAL



Kway, Kwei, Kwe, Kuei, Wachiyeh, Wachiya,
Ullaakut, Ské:kon, Hello, Bonjour

Partagez avec nous le savoir-faire
traditionnel et ancestral
des 55 communautés
autochtones du Québec!

Share with us the traditional
and ancestral know-how of
the 55 First Nation
communities of Quebec!

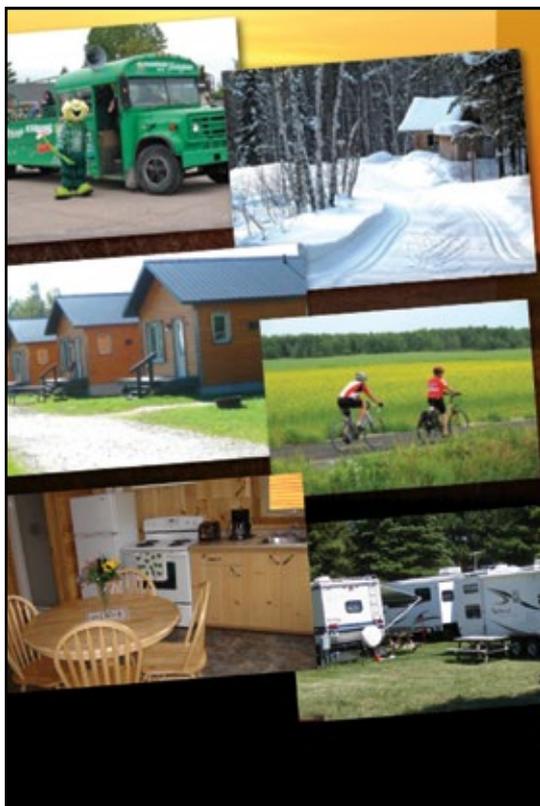
TOURISMEAUTOCHTONE.COM - QUEBECABORIGINAL.COM



1-877-698-7827



Credits photos: Site Uashatashook, Masha/Arca, Tourisme Autochtone Québec / Sophie St. Arnaud



Camping et
hébergement

Pistes cyclables

Architecture
patrimoniale

Restauration

Festival de la
gourgane

Albanel

ENTRE PLAINES ET RIVIÈRE

www.albanel.ca 418 279-5250

Profitez de l'hébergement au Camping municipal dans l'un de nos 12 chalets incluant 4 chalets neufs disponibles toute l'année. De plus, 95 emplacements sont également disponibles pour des véhicules récréatifs ou autres. Le Camping municipal vous propose l'accès à une piscine chauffée, un parc, un minigolf et deux terrains de tennis.



ÎLES
FÉROÉ
FAROE
ISLANDS



LA NATURE À L'ÉTAT PUR

NATURE AT ITS PUREST

Les îles Féroé sont un archipel composé de 18 îles situées dans l'océan Atlantique nord, entre l'Écosse, l'Islande et la Norvège. Elles comptent 48 000 habitants, dont 19 000 vivent à Thorshavn, la capitale. Les amoureux de la nature se plairont dans cette destination touristique insolite. Ses paysages fabuleux, ses impressionnantes falaises et ses petits villages aux maisons avec toitures végétales campent le décor enchanteur de ces îles.

Cette beauté sauvage n'a d'égale que la fierté des Féroégiens. N'ayant d'autre choix que de compter sur leurs propres moyens pour subvenir à leurs besoins dans ce coin isolé du monde, les habitants ont développé une farouche détermination. Fiers de leur culture, de leurs traditions et de leur langue, ils ont acquis un savoir-faire unique, largement inspiré de leur contexte d'insulaire. Se déplacer, se vêtir, chanter ou travailler les métaux prennent ici une signification particulière bien ancrée dans le mode de vie des Féroégiens. Des artisans, dignes représentants de cette culture locale, vous promettent dépaysement et enchantement dans cet environnement grandiose.

The Faroe Islands are an archipelago consisting of 18 islands situated in the North Atlantic Ocean, midway between Scotland, Iceland and Norway. Of the 48,000 inhabitants of the Faroes, 19,000 live in the capital, Thorshavn. Nature lovers will thoroughly enjoy this singular tourist destination. The picturesque setting of the islands features fabulous landscapes, dramatic cliffs and little villages with green roof houses.

Nothing equals the force of this raw beauty except the pride of the Faroese. Left to their own resources in this isolated corner of the world, they have cultivated an indomitable spirit. Proud of their culture, traditions and language, they have developed unique skills, mainly drawn from their insular environment. Be it transportation, clothing, singing or metal work, everything takes on a special meaning, solidly rooted in the Faroese way of life. Worthy representatives of their local culture, Faroese artisans promise you a radical change of scene and pure enchantment in this magnificent environment.



FRAPPER LE PASSÉ

HAMMERING
THE PAST

KALLSGARÐUR

ÉCONOMUSÉE® de la forge
Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®

Mikkjal Kallsgarð Joensen et son fils Johannis accueillent les visiteurs dans ce site d'une ancienne forge. Mikkjal s'installe et rallume la flamme pour ce métier, pour lui-même et plusieurs jeunes des alentours. La forge de Mikkjal a pour objectif d'offrir à la nouvelle génération l'occasion d'apprendre le métier de forgeron selon les anciens procédés traditionnels. Des objets témoignent d'ailleurs d'un passé où ces créations faisaient partie du quotidien. Dans toutes les îles Féroé, on fait maintenant appel aux compétences reconnues de Mikkjal et Johannis en tant que forgerons.

Mikkjal Kallsgarð Joensen and his son Johannis welcome visitors to this site of an old abandoned smithy. Mikkjal sets up and relights the flame for this trade, for himself and many young people in the region. The goal with Mikkjal's smithy is to give the new generation an opportunity to learn the blacksmith profession with the old tradition. In addition, various objects testify to a past where these creations were a part of daily life. With their skills, Mikkjal and Johannis are now in demand as blacksmiths throughout the Faroe Islands.



mikkjal.smidjan@gmail.com

Tous les jours / Daily
13h - 18h

Sur réservation /
By appointment

Visites guidées /
Guided tours

Sur réservation /
By appointment

Kallsgarður
FO - 798 Trøllanes
Tél.: 00298 457775



LES ÎLES QUI CHANTENT

SINGING ISLANDS

Lors d'une visite à TUTL, le carrefour musical, vous entendrez la musique authentique des îles Féroé, en plus de découvrir la place que celle-ci occupe dans l'histoire et la culture des îles. TUTL a joué un rôle très important dans la collection, la préservation et la distribution de cette musique. Sans le travail effectué par TUTL, une bonne partie des connaissances au sujet de la musique traditionnelle des îles Féroé se seraient perdues. De nos jours, on trouve tout un éventail de styles musicaux aux îles Féroé, allant de la musique traditionnelle à la musique de compositeurs contemporains en passant par les expérimentations artistiques.

When you visit TUTL, the music hub, you will hear authentic Faroese music and learn about its place in the culture and its history. TUTL has played a very important role in the collection, preservation and dissemination of this music. Without the work of TUTL, a great deal of the knowledge about this the Faroese music tradition would have disappeared. Today's Faroese music ranges from the original roots to modern composers and artistic experiments.

TUTL

ÉCONOMUSÉE*
de la musique traditionnelle
*Traditional music ÉCONOMUSÉE**

tutl.com / info@tutl.com

Pour les heures d'ouverture, consultez le site Internet /
For opening hours, visit the website

TUTL
Niels Finsensgøta 9 C
FO -100 Tórshavn
Tél.: + 298 314815

GARDER LE CAP

STAYING
ON COURSE



VIÐ ÁNNA
ÉCONOMUSÉE*
de la construction
nautique
Boat building
ÉCONOMUSÉE*

Johan Andreas Olsen et son fils représentent les troisième et quatrième générations de constructeurs de navires dans leur famille. Ils sont parmi les rares constructeurs de navires qui pratiquent encore ce métier aux îles Féroé. Ils maintiennent vivante la fabrication traditionnelle des bateaux typiques des îles Féroé. Découvrez comment ces embarcations sont fabriquées et vous aurez peut-être la chance de monter à bord!

jsevmyri@gmail.com

Tous les jours / Daily
13 h - 18 h

Guided tours /
Visites guidées

Autrement, sur
rendez-vous /
Otherwise by
appointment

By appointment /
Sur réservation

Við Ánna
Spógvavegur 5
FO 800 Tjørøyrri
00298 558108

Johan Andreas Olsen and his son are the third and fourth generations of boat builders in the family. They are among the few remaining boat builders on the Faroe Islands, and are keeping the tradition of Faroese boat building alive. Discover how these wooden boats are built, and you might even have the opportunity to go sailing on them!

Suite de l'article
«BIEN DANS LEUR
PEAU... D'ARTISAN!»
(p. 78)

Article continued
from "ARTISANS,
COMFORTABLE IN
THEIR OWN SKIN!" (p. 78)

UNE FIERTÉ NATIONALE: LE PENNY LOAFER



THE PENNY LOAFER – A SOURCE OF NATIONAL PRIDE

La commune de Aurland en Norvège a déjà été la capitale de la chaussure. Entre 1930-1970, on y recensait 19 manufactures qui employaient une centaine de travailleurs. De nos jours, la Aurland Skofabrikk est la seule survivante de cette période prospère. C'est aussi la seule qui continue de fabriquer le *penny loafer* (soulier Aurland) original à la main. Véritable icône, ce soulier créé par Nils Tveranger s'inspirerait des mocassins des tribus iroquoïennes.

La conception du *penny loafer* nécessite environ 25 étapes. Fait à la main avec du cuir authentique, le soulier est coiffé d'un vieux penny norvégien (*tiøring*). Toutes sortes d'histoires circulent sur la raison de cette présence insolite, la plus populaire étant qu'elle signifiait que la personne était célibataire. Aujourd'hui, le *tiøring* est devenu un symbole du soulier Aurland.

C'est la compétition croissante qui a provoqué la fermeture des manufactures de chaussures dans les années 1960. Cette concurrence est encore bien présente aujourd'hui. Mette Bakketun de Aurland Skofabrikk est conscient d'être en compétition contre tous les fabricants de souliers et de sacs à main du monde! «En plus, ça coûte cher de faire des produits en cuir à la main en Norvège parce que les coûts de production sont élevés. Cela dit, c'est important pour nous de garder la production en Norvège et dans le Aurland. Pour rester compétitif, nous n'avons d'autre choix que de produire un soulier de qualité et distinct.»

Cette distinction passe par le côté fait main, la qualité mais aussi l'histoire du produit. «Nous aimons dire aux visiteurs que notre entreprise est située dans les locaux de la Aurland Skofabrikk d'origine. Nous sommes aussi fiers d'être partie intégrante de l'histoire du *penny loafer* et de mettre en valeur un métier traditionnel», poursuit Mette Bakketun. Concrètement parlant, cette distinction se matérialise par le fameux penny inséré sur chaque soulier ainsi qu'un sac et une boîte à soulier exclusifs.

Un produit unique fait main bien ancré dans l'histoire du pays, une production locale faite par la dernière entreprise de souliers de Norvège, le maintien de la tradition du *tiøring* qui existe depuis la Seconde Guerre mondiale constituent les caractéristiques fondamentales de la Aurland Skofabrikk. Une entreprise bien chaussée pour mettre en valeur son histoire et son produit riches de signification.

The Aurland community in Norway was once the nation's shoe capital. Between 1930 and 1970, there were 19 shoe factories employing hundreds of workers. This prosperous time is long gone, and Aurland Skofabrikk is the only surviving shoe factory today. It is also the only one that continues to make the original penny loafer, the Aurland shoe, by hand. A true icon, this shoe designed by Nils Tveranger was inspired by the Iroquois moccasin.

Penny loafers are handmade of genuine leather, require approximately 25 operations, and bear an old Norwegian penny, the tiøring. There are all sorts of stories around the odd presence of the penny; the most famous of which says that if you have a penny in one shoe, you are single. The tiøring has become a trademark of the Aurland shoe.

The closing down of shoe factories in the 1960s was caused by growing competition, still present today. Aurland Skofabrikk's Mette Bakketun is well aware that he is competing against all the footwear and bag makers of the world. "In addition, making leather products in Norway is expensive due to high production costs. However, it is important for us to keep production in Norway and in Aurland. To remain competitive, we have no choice but to manufacture unique and high-quality footwear."

This distinctiveness is partly owed to the shoes being handmade, as well as the quality and history of the product. "We like to tell visitors that our company is located in the original Aurland Skofabrikk factory. We are proud to be an integral part of the history of the penny loafer and to be showcasing a traditional craft," Mette Bakketun adds. In concrete terms, this distinctiveness comes in the form of the famous penny placed on each shoe and exclusive shoe bag and box.

A unique handmade and locally based product steeped in the history of the country, made by the last shoe-making factory in Norway and sustaining the tradition of the tiøring which has existed since World War Two — these are the essential features of Aurland Skofabrikk. A company that's well fitted for showcasing its meaningful history and product!

BELLE ET
INSPIRANTE

IRLANDE

IRELAND

BEAUTIFUL
AND INSPIRING

Vous serez instantanément conquis par le romantisme de l'Irlande et par son énergie belle et sauvage, inspirante et passionnante. Vous y retournerez à coup sûr, car cette île, de taille parfaite, est exceptionnellement riche et ses habitants comptent parmi les plus chaleureux au monde. Entre la beauté troublante de ses paysages sauvages, son littoral spectaculaire et l'effervescence de ses villes dynamiques, en passant par la magie d'une histoire et d'une culture millénaire, l'Irlande est un pays qui ne cesse de surprendre. À cela s'ajoutent les festivals flamboyants, le charme de la littérature, les musées de renommée mondiale, les galeries d'art et les ateliers d'artisanat, qui composent la riche mosaïque des activités artistiques et culturelles que l'Irlande peut offrir.

Wild and beautiful, inspiring and exciting, Ireland's energy and romance will win you over in an instant. And with some of the friendliest people in the world, this perfectly-sized and surprisingly-diverse island will keep you coming back for more.

From the haunting beauty of the pure, unspoiled landscapes and the drama of the coastline, to the urban buzz of the country's dynamic towns mixed with the magic of thousands of years' worth of culture and history, Ireland is a country that never fails to surprise.

From the fire of the festival to the lure of the literature, Ireland boasts a rich tapestry of arts and cultural activities including world renowned museums, art galleries and craft studios.





LES DEUX MAINS DANS L'ARGILE

STEEPED IN CLAY

L'atelier-galerie Breeogue Pottery est niché dans un paysage magnifique, entre Knocknarea Mountain et les rives de Ballisodare Bay. Dans un bâtiment de pierre du 18^e siècle reconverti, vous pourrez voir la talentueuse artisane Gráinne Mac Loughlin à l'œuvre. Elle produit des services de table en céramique et des luminaires de style contemporain. Sur ses récipients simples et dépouillés, elle applique plusieurs couches de glaçure colorées. On peut aussi admirer une collection de pièces en céramique exquises qui sont l'œuvre du mari de Grainne, Tom Callery. Il exécute des croquis et des photos de berges de rivières, de tourbières et de paysages qu'il incise ensuite dans des formes d'argile. Il emploie l'ancienne technique de glaçure japonaise appelée « raku », qui produit toute une gamme de couleurs et de teintes irisées somptueuses.

Breeogue Pottery studio and gallery are nestled in beautiful landscape, between Knocknarea Mountain and the shores of Ballisodare Bay. In a converted 18th century stone building, you will see the very talented craftmaker, Gráinne Mac Loughlin, at work. Gráinne produces a high-fired stoneware table-top range and contemporary lighting. She applies various layers of different coloured glazes over her simple and uncomplicated vessels. Also on display is a collection of exquisite ceramic pieces by Grainne's husband, Tom Callery. He works from sketches and photographs of river banks, bogs and landscapes; he then incises these images onto clay forms. He uses the ancient Japanese glazing technique called "raku", which produces an array of rich iridescent colours and hues.

breeoguepottery.ie
info@breeoguepottery.ie



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10h - 17h

Samedi / Saturday
14h - 17h

Ouvert le dimanche
sur rendez-vous /
Open Sunday by
appointment

Visites de groupes
sur rendez-vous /
Tour groups
by appointment

Breeogue Pottery
Knocknahur, Sligo
Tél. : +353 (0) 71 9168929
mobile:
+353 (0) 86 3782580

BREEOGUE
POTTERY

ÉCONOMUSÉE*
de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE*



FAIRE FEU DE TOUT BOIS... DE TOURBIÈRE!

NATURE'S GIFT
OF WOOD...
FROM THE BOG!



CELTIC ROOTS STUDIO

ÉCONOMUSÉE®
de la sculpture
sur bois

Wood carving
ÉCONOMUSÉE®

Le Celtic Roots Studio, situé dans le village d'artisans de Ballinahown du comté de Westmeath, est un atelier et une galerie d'art où l'on trouve un centre d'interprétation et une exposition d'artéfacts historiques en bois de tourbière. Ce matériau naturel provient d'arbres enlisés dans les tourbières irlandaises il y a des milliers d'années et conservés grâce au peu d'oxygène de ce milieu. Le Celtic Roots Studio récupère ce bois abandonné et le fait lentement sécher pendant deux ans avant de le façonner et de le polir pour en faire des sculptures et des bijoux contemporains. La spécialité d'Helen Conneely sont les sculptures et les objets-cadeaux uniques en bois de tourbière, la gamme de bijoux Meso et des commandes individuelles, dans lesquelles les clients participent complètement au processus de création avec la conceptrice.

The Celtic Roots Studio, situated in the craft village of Ballinahown, County Westmeath, combines a workshop and gallery space with an interpretative centre and display of historic artefacts made from bogwood. This natural material was formed from trees that became engulfed in Irish bogs thousands of years ago and preserved in the low oxygen of the peat. Now, this discarded bogwood is reclaimed by Celtic Roots Studio and slowly dried out over two years, before it is carved and polished into contemporary sculpture and jewellery. Helen Conneely specialises in making unique bogwood sculpture and gifts, the Meso range of jewellery, and one-off commissions where the customer is completely involved in the design process with the designer.

celtic-roots.com / info@celticroot.ie

Lundi / Monday
Fermé

**Mardi au vendredi /
Tuesday to Friday**
10h - 17h

Samedi / Saturday
11h - 17h

**Fermé dimanche
et les jours fériés /
Closed Sunday and
bank holidays**

**Visites guidées tarifées
sur réservation
(minimum 10 personnes) /
Guided tours upon
reservation (fees apply -
minimum 10 persons)**

Celtic Roots Studio
Ballinahown, Athlone, Co
Westmeath
Tél.: +353 (0) 90 64 30404



L'ART DU SAUMON FUMÉ

THE ART OF SMOKED SALMON

CONNEMARA SMOKEHOUSE

ÉCONOMUSÉE* du fumage de poisson

Smoking fish
ÉCONOMUSÉE*

La famille Roberts est propriétaire et gérante de Connemara Smokehouse depuis 1979. Ce fumoir, parmi l'un des plus anciens de l'ouest de l'Irlande, est un des rares à se spécialiser encore en fumage du saumon atlantique. Graham et Saoirse Roberts se chargent personnellement de chaque aspect de l'entreprise, allant de la sélection et de l'achat des meilleurs saumons et poissons irlandais à leur préparation, fumage, emballage et livraison. Pendant la visite guidée du fumoir, vous pourrez observer Graham ou Nicholas en train de lever les filets des saumons à la main et les apprêter de manière traditionnelle tout en expliquant les techniques de salage et de fumage. Puis, ils démontreront comment découper à la main et emballer le produit fini. Vous prendrez plaisir à déguster ce délicieux produit biologique et découvrirez combien le saumon fumé peut être succulent lorsqu'il est préparé avec savoir-faire.



The Connemara Smokehouse, owned and run by the Roberts Family since 1979, is one of the oldest in Western Ireland. It is one of the few remaining smokehouses still specialising in smoking wild Atlantic salmon. Graham and Saoirse Roberts personally manage every aspect of the business - from selecting and obtaining the best quality Irish salmon and seafood, to preparing, smoking, packaging, and delivery. During the smokehouse tour, you will watch Graham or Nicholas hand-fillet and traditionally prepare the salmon, explain the salting and smoking techniques, then show the hand slicing and packing of the finished product. You will then enjoy tasting the fantastic organic smoked salmon, and learn just how delicious smoked salmon, done properly, can and should be.

smokehouse.ie
info@smokehouse.ie



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 13h / 14h - 17h

Fermé - Congés et jours fériés /
Closed - Seasonal Holidays
and bank holidays

En saison - Juin, juillet, août /
June, July and August

Visites guidées
Mercredi / Wednesday
15h

Visites guidées sur réservation /
Guided tours upon reservation

Visites de groupe et visites
scolaires toute l'année sur
rendez-vous / Group tours and
school groups - all year round
by appointment

The Connemara Smokehouse
Bunnowen Pier, Ballyconnelly,
Connemara, Co Galway
Tél.: +353 95 23739
+353 95 23001



RAFFINÉ FROMAGE DE CHÈVRE



TAKING GOAT CHEESE TO A NEW LEVEL OF REFINEMENT

ST TOLA IRISH GOAT CHEESE

ÉCONOMUSÉE®
du fromager

Cheese maker ÉCONOMUSÉE®

Dans le «townland» d'Inagh, au sud de Burren et près de la côte atlantique sauvage du comté de Clare, venez découvrir le fromage de chèvre St Tola. C'est ici que Siobhán Ní Gháirbhith et son équipe dynamique ont élaboré la gamme des fromages St Tola, qui sont désormais parmi les produits artisanaux les plus recherchés en Irlande. Les fromages St Tola sont fabriqués à la main en petites quantités, sans additifs ou agents de conservation. Sa saveur caractéristique est grandement due à un environnement pur et sain. Nous vous encourageons à visiter St Tola, où vous pourrez voir notre troupeau de chèvres Saanen, Toggenburg et British Alpine. Notre visite guidée vous donnera l'occasion de les caresser, de les observer à l'heure où elles sont nourries et de vous faire une meilleure idée de l'élevage ainsi que de la fabrication du fromage. En 2015, St Tola Goat Farm, à titre de membre de la Burren Food Trail, a obtenu le prix European Destination of Excellence (EDEN) en tourisme et gastronomie locale. L'entreprise a aussi récolté le prix Euro-Toques Ireland EirGrid remis au producteur de l'année.

In the townland of Inagh, just south of Burren and near County Clare's wild Atlantic coast, you will discover St Tola Goat Cheese. It is here that Siobhán Ní Gháirbhith and her dedicated team have developed the St Tola range of cheeses, which are now among the most sought-after artisan produce in Ireland. St Tola cheeses are hand-made in small batches with no additives or preservatives. Its distinctive flavour owes much to the clean, fresh environment. We welcome you to visit St Tola, where you will see our herd of Saanen, Toggenburg, and British Alpine goats. Our tour will give you a chance to pet our beautiful goats, see them during feeding time, and have a better understanding of farming and cheese making. St Tola Goat Farm as part of the Burren Food Trail were awarded the 2015 European Destination of Excellence (EDEN) for Tourism & Local Gastronomy. St-Tola was also awarded Euro-Toques Ireland EirGrid Producer of the Year in 2015.



st-tola.ie
info@st-tola.ie



**Ouvert à partir
du 1^{er} avril /**
Open from April 1

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10h - 16h

**Visites guidées pour les
groupes sur réservation /**
*Guided tours for groups
upon reservation*

St Tola Cheese
Inagh Farmhouse Cheese,
Gortbofearna,
Maurice Mills,
Ennistymon, Co Clare
Tél.: +353 (0) 65 68 36633
+343 (0) 65 68 36757

ÉPOUSTOULANT
PAYSAGE CÔTIER

BREATHTAKING
COASTAL
LANDSCAPE

IRLANDE DU NORD NORTHERN IRELAND

La Causeway Coastal Route est considérée comme l'un des cinq meilleurs itinéraires routiers du monde et lorsque vous y serez, vous saurez pourquoi. Le décor et les couleurs changent au cœur d'un paysage côtier époustouflant : c'est un endroit idéal pour se détendre.

En admirant le panorama bucolique, vous ne serez pas surpris d'apprendre que la région de Causeway Coast & Glens abonde en excellents producteurs locaux.

La région de Causeway Coast & Glens compte trois zones de beauté naturelle exceptionnelle (Areas of Outstanding Natural Beauty) : la Causeway Coast, la Antrim Coast & Glens, qui comprend Rathlin, la seule île habitée au large des côtes de l'Irlande du Nord, et Binevenagh, doté de falaises impressionnantes.

En partant de Belfast, vous traverserez les neuf Glens d'Antrim par la route côtière, qui serpente entre villages pittoresques et lieux d'une beauté inoubliable. Passé le Giant's Causeway sur la côte nord d'Antrim, la route bifurque vers l'ouest jusqu'à la ville fortifiée de Derry (Londonderry).



The Causeway Coastal Route has been rated one of the Top Five Road Trips worldwide and when you drive it, you'll see why. It's an ever changing tapestry of scenery and colours, set against a dramatic coastal backdrop that will take your breath away – the perfect place for a leisurely tour.

When you look around our phenomenal landscapes, you will not be surprised that the Causeway Coast and Glens area is bursting at the seams with wonderful local producers.

The three designated Areas of Outstanding Natural Beauty (AONBs) found within the Causeway Coast and Glens area are testament to the beauty of the area – The Causeway Coast, the Antrim Coast & Glens which includes Rathlin, Northern Ireland's only inhabited off-shore island, and Binevenagh with its dramatic cliffs. The ever-changing tapestry of scenery and colours, set against a dramatic coastal backdrop will take your breath away – making it the perfect place for a leisurely tour.

Start your journey in Belfast, and follow the coast road through the nine Glens of Antrim, winding between various picturesque villages and unforgettable scenic locations. The route peaks at the Giant's Causeway on the North Antrim coast, before continuing west toward the walled city of Derry-Londonderry.

DES CHAMPS DORÉS JUSQU'AU VÉRITABLE OR LIQUIDE

FROM FIELDS OF GOLD TO THE REAL LIQUID GOLD

Brighter Gold, producteur d'huile de colza locale de première qualité, a été le deuxième économusée à voir le jour au Royaume-Uni. Il n'a cessé de prendre de l'importance depuis qu'il a ouvert ses portes en février 2012.

Nichée dans les champs de colza dorés de Binevenagh, zone de beauté naturelle exceptionnelle (AONB), se trouve la Broglasco Farm, où l'on produit l'huile de colza primée Brighter Gold. Chaque bouteille de ce produit local est imprégnée de la riche histoire du lieu, car le colza qui sert à produire l'huile provient des champs où le trésor de Brighter, le plus important dépôt d'objets en or de l'Irlande, a été découvert.

Depuis quelques années, les propriétaires de Brighter Gold Rapeseed Oil, Richard et Leona Kane, proposent dans l'économusée une gamme d'huiles aromatisées de leur cru : ail, romarin et ail, basilic, chili, citron, thaï, truffe noire, truffe noire et cèpe sauvage. Ces huiles aromatisées ont obtenu de nombreux prix et la reconnaissance de grands chefs cuisiniers.

Launched as the United Kingdom's second Économusée in February 2012 Brighter Gold Économusée have gone from strength to strength in producing a premium local Rapeseed Oil.

Nestled among the yellow fields of rapeseed oil in Binevenagh Area of Outstanding Natural Beauty, you will find Broglasco Farm, home of the Award Winning Brighter Gold Rapeseed Oil. Behind every bottle of this local product is a wealth of history. Grown on the field where the Brighter Hoard, described as the "greatest gold hoard in Ireland," was found.

Brighter Gold Rapeseed oil is owned by Richard and Leona Kane. Over the last few years Brighter Gold Économusée have developed their own infused range of oils, now offering Garlic, Rosemary & Garlic, Basil, Chilli, Lemon, Thai, Black Truffle and Black Truffle & Wild Porcini Mushroom. These infused oils have won numerous Awards and Accolades from leading chefs in the industry.



BRIGHTER GOLD RAPESEED OIL

ÉCONOMUSÉE*
de la huilerie

Oilmill
ÉCONOMUSÉE*

brightergold.co.uk
info@brightergold.co.uk



Boutique / Shop

**Lundi au mercredi / Monday
to Wednesday**
10h - 16h30

**Jeudi et vendredi /
Thursday and Friday**
10h - 13h

Samedi / Saturday
**Réservation seulement /
Bookings only**

**Visites guidées
de groupes sur réservation /**
Guided group tours
upon reservation

**Visites guidées tarifées de
la ferme/salle de pressage /**
Guided farm tours/Pressing
room - Fees apply

Brighter Gold Rapeseed Oil
80 Brighter Road,
Limavady, BT49 9DY
Tél.: 079 1207 6607



UNE BONNE MOYENNE AU BÂTON!

HIGH SCORING
WITH HURLING!



SCULLION HURLS

**ÉCONOMUSÉE®
du fabricant
de hurley**

*Hurley maker
ÉCONOMUSÉE®*

Scullion Hurls, situé dans le village de Loughguile, dans le comté d'Antrim, comprend un atelier d'artisanat, un centre d'interprétation et une boutique. Lors de votre visite, vous découvrirez l'histoire du hurling, un sport gaélique, en explorant l'espace d'exposition, et celle du savoir-faire associé à la fabrication des crosses de hurley. Vous en apprendrez sur le rôle de la famille Scullion dans cette entreprise et sur le processus unique de fabrication du Scullion hurl, une tradition qui se poursuit. Mettant la qualité et l'expertise au cœur de leur métier, ces artisans ne choisissent que les meilleurs frênes pour la fabrication des crosses.

Scullion Hurls situated in the village of Loughguile, in Co. Antrim comprises of a craft workshop with an area allocated to interpretation and a gift shop. During your visit you will experience the history of craftsmanship involved in hurley making, have the opportunity to explore the exhibition area to learn about the history of hurling, the traditions being passed on, the process involved in making a Scullion hurl, and the family connection behind the business. With a strong emphasis on value for quality and craftsmanship, only the best root ash is selected.

scullionhurls.com
gifts@scullionhurls.com



Ouvert toute l'année/
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
8h - 17h

Samedi / Saturday
9h - 15h

**Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /**
*Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)*

Scullion Hurls
16 Lough Road, Loughguile,
Ballymena Co. Antrim, BT44 9JN
Tél. : 028 2764 1308
077 3664 8115

UN PETIT BIJOU D'ÉLÉGANCE ET DE SAVOIR-FAIRE

A GEM OF ELEGANCE
AND KNOW-HOW

STEENSONS JEWELLERS

ÉCONOMUSÉE® de la bijouterie, joaillerie

Jewellery ÉCONOMUSÉE®

Steensons est reconnu comme un chef de file du domaine de la joaillerie en Irlande. Dan et Brona Spencer accueillent les visiteurs dans leur économusée, situé dans le village pittoresque de Glenarm du comté d'Antrim. Vous aurez la chance de voir les artisans à l'œuvre, de découvrir l'entreprise familiale, d'en apprendre sur leur travail artisanal et d'admirer différents bijoux dans la galerie.

Steensons ont été les concepteurs et réalisateurs de plusieurs pièces pour la série Game of Thrones, qui, comme tout passionné de la superproduction sait, a été filmée en grande partie en Irlande du Nord, et en particulier sur la côte d'Antrim pour les scènes du « Nord ».

Loin du style épuré moderne de leurs bijoux, la réalisation d'éléments pour les costumes de scène a été un défi fort inspirant. La chance de créer et d'exposer des objets de ferronnerie d'art de qualité exceptionnelle, dans le cadre d'un projet d'envergure, est rarissime.

Steensons is one of Ireland's leading contemporary designers in jewellery. Dan and Brona Spencer welcome visitors to their Économusée workshop, in the picturesque Co. Antrim village of Glenarm. Here you can watch the highly skilled craftspeople at work, learn about the family business, the craft and browse over the various designs in the gallery.

Steensons have recently been fortunate to work on numerous pieces for the HBO blockbuster production Game of Thrones, a series which any fan will know, is filmed extensively in Northern Ireland and in particular the Antrim coast has featured often as 'The North'.

Far removed from their contemporary, clean lined designs, creating costume pieces for the drama is an exciting challenge. It is a rare opportunity to work on a larger scale and showcase modelling and metal-craft skills to an exceptional standard.



thesteensons.com / mail@thesteensons.com



Ouvert toute l'année / Open year round
Lundi au samedi / Monday to Saturday
9h30 - 17h

Jour de l'An, 12 juillet, Noël, Boxing Day
et 27 décembre / New Year's Day,
July 12, Christmas Day, Boxing Day
and December 27
Fermé / Closed

Visites guidées tarifées pour les groupes
sur réservation / Guided tours for groups
upon reservation (fees apply)

The Steensons Jewellers
Seaview Hall, New Road,
Glenarm BT44 0AA
Tél.: 028 2884 1445

UN COSTUME POUR LA PÉRENNITÉ

A COSTUME TO LAST

Kittat, nom de l'entreprise qui signifie «petit morceau de peau d'animal», se spécialise dans la fabrication du costume national traditionnel du Groenland. Cet économusée a la particularité d'être le fruit de l'initiative d'un groupe de femmes de la localité de Semersooq. Géré par la municipalité, il se consacre à la préservation des connaissances et du savoir-faire liés à la conception du costume traditionnel, partie intégrante du patrimoine de ce pays.

Le procédé de fabrication du costume traditionnel est au cœur de cet économusée. «Tout le monde est fasciné par la dextérité de ces artisanes, par ce qu'elles parviennent à faire avec les plus petites pièces de peau et surtout par la splendeur du produit fini, rappelle Julie Lynge de Kittat. Beaucoup de gens ignorent les étapes de fabrication, qui vont du chasseur qui livre la peau au produit fini, et surtout la quantité de travail requise pour confectionner le costume.»

Les gens sont très attachés à leur culture et à leur histoire. S'ils souhaitent posséder leur propre costume traditionnel, ils sont parfois surpris de la cherté du produit final. C'est ici que Kittat joue un rôle important. «Oui, c'est un cadeau pour nous de pouvoir continuer la tradition de la fabrication du costume national. Mais il faut aussi trouver un équilibre entre maintenir l'intérêt des gens pour la tradition et utiliser ce savoir-faire pour fabriquer des accessoires et petits objets qu'ils pourront se procurer», souligne Mme Lynge. Les mains agiles des artisanes de Kittat ont donc également comme tâche de capter l'intérêt du public pour maintenir bien vivante cette tradition.

Kittat, which means "small piece of animal skin," is a small company that specializes in making the traditional national costume of Greenland. Kittat was started on the initiative of a group of women from the small settlement of Semersooq and is today managed by the municipality. As an économusée they are dedicated to preserving the skills and knowledge needed to make the traditional costume that is a very intimate part of the country's heritage.

The process of making the traditional costume is what lies at the heart of this économusée. "Everyone is fascinated by the dexterity of the craftswomen, by what they are able to do with the smallest pieces of material. And they are especially impressed by the beauty of the finished product," says Julie Lynge from Kittat. "Many people are unaware of the steps involved in producing a costume, which begins with the hunter delivering a skin and ends with the finished product. It involves a great deal of work."

Greenlanders are very attached to their culture and their history. For those wanting to purchase their own traditional costume, it often comes as a surprise to learn how expensive they can be. For Kittat it is important that their products remain accessible. "We're very fortunate to be able to continue the traditional ways of making our national costume. But we must find a balance between maintaining people's interest in their traditions and using our knowledge to make accessories that are affordable to all," adds Ms. Lynge. The dexterous hands of Kittat's craftswomen are thus also tasked with keeping public interest in their vibrant work alive.



TRADITION RIME AVEC INNOVATION

Cet article est révélateur de la capacité d'innovation et d'adaptation des artisans consultés. Sans mettre de côté leur savoir-faire, ils l'ont au contraire exploité de manière à assurer la viabilité économique de leur entreprise.

En développant de nouveaux produits, ils élargissent leur bassin de clientèle et conquièrent de nouveaux marchés. En étant membres du réseau économusée, ils deviennent une destination touristique reconnue pour la qualité de son expérience de visite. Ils sont encadrés dans leurs efforts pour continuer à mettre à l'avant-scène l'Artisan à l'œuvre.

TRADITION RHYMES WITH INNOVATION

This article shows how innovation and adaptation are at the heart of the work of the artisans we spoke to. Instead of putting aside their knowledge and skills, they have creatively found ways to ensure the financial health of their businesses.

New products mean new clients and new markets. And as members of the économusée network, these artisans and their shops can become popular tourist destinations, reputed for the quality of the visit and the experience. They are helped and encouraged along the way by having their work brought to the forefront in our Artisans at Work magazine.

ISLANDE ICELAND

UN COURS DE GÉOLOGIE EN PLEIN AIR

LEARNING GEOLOGY IN THE OPEN AIR

Les paysages d'Islande sont ce qui attire principalement les visiteurs. Au pays du feu et de la glace, volcans, glaciers, geysers, champs de lave, plages de sable, paysages quasi lunaires, chutes d'eau marquent l'imaginaire des touristes qui en foulent le sol. Les merveilles naturelles de cette île, à la superficie légèrement inférieure à celle de l'Angleterre, en font une destination spectaculaire pour les amoureux de la nature et de la solitude.

Le caractère dominant de la nature n'enlève en rien au dynamisme culturel de l'Islande, un pays qui compte quelque 320 000 habitants, dont 120 000 à Reykjavik, la capitale. Des musiciens, peintres contemporains et écrivains, dont la célébrité de certains dépasse les frontières du pays, des artisans attachés à leur métier côtoient les elfes, les personnages de l'histoire viking et les sagas. Cette culture bouillonnante constitue l'un des piliers sur lesquels repose la vie économique de l'Islande.



What most attracts visitors to Iceland are its landscapes. Tourists come away from the land of fire and ice with unforgettable images of volcanoes, glaciers, geysers, lava fields, sand beaches, near lunar landscapes and waterfalls. The natural wonders of this island not quite the size of England make it a spectacular destination for lovers of nature and solitude.

The omnipresence of nature in no way eclipses the vibrancy of Icelandic culture. Contemporary artists, musicians, writers (some of them internationally renowned), and artisans devoted to their craft make up the cultural world of Iceland, along with the elfin characters of Viking history and sagas. This ebullient culture is a pillar of the economic life of the country, where 120,000 members of the 320,000-strong population reside in the capital, Reykjavik.

LA NATURE COMME OUTIL DE TRAVAIL

NATURE AS A WORKING TOOL

ARFLEIFÐ
ÉCONOMUSÉE® de la
création de mode
Fashion design
ÉCONOMUSÉE®

L'atelier-boutique Arfleifð se spécialise dans la création d'accessoires et de vêtements de haute qualité, confectionnés à la main à partir de matières d'origine islandaise, telles que les peaux de renne et d'agneau, le cuir de poisson, les cornes, les os, la laine et le crin de cheval. Les produits sont conçus en s'inspirant de la forme naturelle des matières et fabriqués soigneusement à la main, avec une attention particulière apportée aux détails, et une touche distinctive qui rend chaque pièce absolument unique.

Arfleifð specializes in high quality handcrafted accessories and apparel made from Icelandic materials such as reindeer, lamb and fish leather, horns, bones, wool and horse hair. The products are designed from the natural shape of the materials and carefully handcrafted with a focus on details and difference which makes each piece absolutely unique.



arfleifd.is
arfleifd@arfleifd.is



Été / Summer
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 18 h

Samedi / Saturday
10 h - 16 h

Dimanche/Sunday
12 h - 16 h

Hiver / Winter
Sur réservation /
Upon reservation

Visites guidées gratuites
en islandais, anglais et
espagnol / Free tours in
Icelandic, English and
Spanish.

Réservation au /
Reservation at
Arfleifð
Búlandi 1, 765 Djúpvogur,
Iceland
Tél.: 00354-8634422



SPOTLIGHT ON
ICELANDIC CLAY

PLEINS FEUX SUR L'ARGILE ISLANDAISE

LEIR 7
ÉCONOMUSÉE*
de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE*

Leir 7 fabrique des céramiques à partir d'argile islandaise qui provient de la ferme Ytri-Fagradalur située dans la région de Dalir, dans l'ouest de l'Islande. Leir 7 est actuellement le seul atelier de céramique utilisant l'argile islandaise. La technique principale qu'utilise Leir 7 pour fabriquer ses céramiques est le coulage en barbotine avec des moules en plâtre. Après de nombreux essais, Sigríður Erla a mis au point une pâte d'argile très bien adaptée au travail. En collaboration avec d'autres designers, elle a créé plusieurs des produits fabriqués par cet atelier. Depuis le jour où elle a découvert pour la première fois l'argile Fagradalur, elle a compris que pour réussir dans ce métier, elle devait constamment se poser des questions et trouver les réponses. Elle travaille énormément avec l'argile Steinólfur, qu'elle a baptisée en l'honneur d'un bon ami, comme elle aime à le dire. Ne vous gênez pas pour visiter en tout temps l'atelier lorsqu'on y travaille. À la suite d'une entente avec Leir 7, un tour guidé pour des groupes peut être organisé avec l'artisane Sigríður Erla.

Leir 7 produces ceramics from Icelandic raw material that comes from the Ytri-Fagradalur farm in the Dalir region of West Iceland. Leir 7 is currently the only ceramic workshop to use Icelandic clay. Slip casting is the main technique used to produce ceramics at Leir 7, using plaster moulds. After much experimentation Sigríður Erla has developed a clay body that stands up well to the task. She has collaborated with other designers in creating many of the products produced at this workshop. From the time she made her first acquaintance with the Fagradalur clay, she has been guided by a belief that to succeed in her work, she must ask questions and listen for the answers. She works in close cooperation with the clay, which she calls Steinólfur in honour of a good man. Feel free to drop in during other times if someone is present. In agreement with Leir 7, groups can have a guided tour with the artisan Sigríður Erla.

leir7.is / leir7@leir7.is



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
14h - 17h

Samedi / Saturday
14h - 16h

Leir 7 ehf.
Aðalgata 20, 340 Stykkishólmur,
Iceland
Tél.: +354-8940425

AVOIR SON MÉTIER DANS LA PEAU

UNDER THEIR SKIN:
TRADE SECRETS



sutarinn.is
gestastofa@sutarinn.is



En saison / In season

**Mi-mai à la
mi-septembre /**
*Mid-May to
mid-September*

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 18h

Samedi et dimanche /
Saturday and Sunday
11h - 15h

Hors saison / Off season
Mi-septembre à la mi-mai /
*Mid-September to
mid-May*

Mercredi et vendredi /
Wednesday and Friday
13h - 16h

**En saison, visites guidées
de la tannerie à 10h et
14h sur semaine. /**

*In season, guided tours
of the tannery at 10h and
14h on working days.*

Tannery Visitor Centre
Borgarmýri 5
Tél.: 354 512-8025
354 453-5626

**TANNERY
VISITOR
CENTER**

**ÉCONOMUSÉE®
de la tannerie**

Tannery
ÉCONOMUSÉE®

Le Centre d'accueil de la tannerie vous offre une expérience unique et l'occasion d'en apprendre plus sur l'art séculaire du tannage. Une exposition historique vous renseignera sur l'évolution de ce métier au cours des âges. De plus, on vous donne la possibilité de visiter une authentique tannerie. Au Centre d'accueil de la tannerie, des articles de maroquinerie de divers créateurs-dessinateurs et artisans sont offerts à la vente. Tous les produits et objets d'artisanat sont fabriqués à partir de peaux travaillées dans cette tannerie, comme le cuir de poisson, les peaux d'agneau et de vache à poils longs pour accessoires de décoration, etc.

The Tannery Visitor Centre gives you a unique experience and a chance to learn about the age old process of tanning, as well as a historic exhibition that gives you an insight into how the craft has developed over the years. There is an option to go on a tour of a real life tanning factory. On sale at the Tannery Visitor Centre are leather goods from a variety of designers and crafts people. All the products and craft goods are made from leather produced in this tannery, for instance fish leather, decorative longhair lambskins, cowskins, etc.

ÉCONOMUSÉE TERMINOLOGIES

ÉCONOMUSÉE TERMINOLOGY

D'OÙ VIENT LE MOT?

ÉCONOMUSÉE® est une marque déposée qui rassemble des artisans de métiers traditionnels en un vaste réseau. Étymologiquement, le mot comporte les deux préoccupations de nos interventions. D'abord, «écono» pour souligner l'importance de la rentabilité et du rendement de l'entreprise, et ensuite, «muséologie» pour conférer à l'ensemble les dimensions culturelles et pédagogiques recherchées qui apposent leur originalité et leur spécificité.

COMMENT L'ÉCRIRE?

Le nom ÉCONOMUSÉE® s'utilise uniquement dans sa version française. Il est écrit en MAJUSCULE avec le symbole ® en exposant pour identifier un ÉCONOMUSÉE®. Il est écrit en minuscule sans le symbole ® et il s'accorde en nombre lorsqu'il est utilisé comme nom commun. *Exemple: Les économusées sont des lieux touristiques.*

ACRONYMES

Lorsque l'on parle de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®, l'acronyme peut-être utilisé. Il s'écrit de la manière suivante: SRÉ. Il en est de même pour sa version anglaise ÉCONOMUSÉE® Network Society: ENS.

WHERE DOES THE WORD COME FROM?

ÉCONOMUSÉE® is a registered trademark that brings artisans of all the traditional crafts together in an extensive network. From an etymological point of view, the word points to the two concerns of our initiatives. First of all, "econo" highlights the importance of the profitability and efficiency of an enterprise, and "museology" provides the whole with the cultural and pedagogical dimensions sought for their originality and uniqueness.

HOW TO WRITE IT?

The French name ÉCONOMUSÉE® is used at all times. It is written in UPPER CASE with the symbol ® in superscript to identify an ÉCONOMUSÉE®. When used as a common noun, it is written in lower case without the ® symbol. Example: Local économusées are tourist attractions.

ACRONYMS

The acronym ENS can be used when speaking of the ÉCONOMUSÉE® Network Society. The same applies for the French version (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®: SRÉ)

DES FJORDS ET
BIEN PLUS : EN ROUTE
POUR LA NORVÈGE

FJORDS AND
MUCH MORE:
OFF TO NORWAY

Difficile de parler de la Norvège sans évoquer ses fjords majestueux, image de marque de ce pays nordique. Ce dernier possède également un autre trésor : un profond attachement pour ses traditions et sa culture. C'est en continuité avec ce fort sentiment d'attachement et de mise en valeur de son patrimoine que la Norvège a été le premier pays européen à implanter le concept ÉCONOMUSÉE® en 2008.

La Norvège de l'ouest est une région de hautes montagnes sillonnées de fjords et de chutes, où les glaciers ne fondent jamais. C'est là qu'on trouve la plupart des itinéraires routiers touristiques qui sont au sommet du palmarès national. L'architecture spectaculaire et la cuisine utilisant des produits locaux raffinent l'expérience davantage.

La ville de Bergen est reconnue comme étant l'une des plus pittoresques en Europe et abrite le quartier historique du port de Bryggen, inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Bergen, c'est aussi le point de départ... Bergen, c'est aussi le point de départ pour découvrir les beautés naturelles qui font la réputation de la Norvège, mais aussi pour rencontrer des artisans qui s'activent à garder bien vivants la construction de bateaux, la fabrication de tonneaux et autres savoir-faire représentatifs de la tradition culturelle norvégienne.

It is difficult to talk about Norway without evoking its brand image, the majestic fjords. Its attachment to traditions and culture is another treasure this Nordic country possesses. As an expression of this strong commitment to heritage and its enhancement, Norway was the first European country to implement the ÉCONOMUSÉE® concept in 2008.

Western Norway is a region of narrow fjords cutting into tall mountains, of waterfalls cascading down mountainsides, and of glaciers that never melt. Most of the award-winning National tourist routes are found here. Spectacular architecture and exciting food made from local produce enhance the experience. Bergen is reputed as one of Europe's most scenic cities with the historic port district of Bryggen, which is on the prestigious Unesco World heritage List. Today, its wooden buildings, living proof of a 900-year old architectural tradition, host artists' and artisans' workshops and shops. Bergen is a good departure point for exploring the natural beauty which makes Norway's reputation, as well as for meeting artisans who are active in keeping alive shipbuilding, barrel manufacturing and other forms of know-how which exemplify the Norwegian cultural tradition.

NORVÈGE

NORWAY



ARTISANS BIEN CHAUSSÉS

WELL-SHOD
ARTISANS

AURLAND SKOFABRIKK

ÉCONOMUSÉE* du chausseur
Shoemaker ÉCONOMUSÉE*

Aurland Skofabrikk est une entreprise fondée en 1939 par Inga et Andreas Wangen. Durant trois générations, leur famille dirige l'établissement, ensuite repris en 2008 par des investisseurs locaux. Le 1^{er} juillet 2009, l'économusée chez Aurland Skofabrikk voit le jour, une première en Europe. L'entreprise fabrique l'authentique *penny loafer*, signé Nils Gregorius Tveranger au cours des années 1930. Elle produit également des ceintures en cuir et, depuis 2014, des sacs et des accessoires du même matériau. Sept personnes œuvrent à plein temps dans son atelier.

Aurland Skofabrikk was established in 1939 by Inga and Andreas Wangen, and was run by this family for three generations, until local investors took over in 2008. Aurland Skofabrikk opened as an économusée on July 1, 2009, the first économusée in Europe. Aurland Skofabrikk produces the original penny loafer, designed by Nils Gregorius Tveranger back in the 1930s. We also produce leather belts, and from 2014 on, we are producing leather bags and accessories. There are seven people working at the workshop full time.



aurlandskoen.no
post@aurlandskoen.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Atelier et économusée /
*Factory Outlet and
économusée*

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
8h - 16h

Samedi / Saturday
Fermé / closed

Jun à septembre /
June to September

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 17h

Samedi / Saturday
10h - 16h

Dimanche / Sunday
Fermé / Closed

**Visites guidées pour les
groupes sur réservation /**
*Guided tours for groups
upon reservation.*

Aurland Skofabrikk
Odden 13 B
Tél.: +47 57 63 32 12





LE BARIL DE FOND EN COMBLE

THE BARREL FROM
BOTTOM TO TOP

FJORDTØNNA
ÉCONOMUSÉE® du
fabricant de barils
Small barrel maker
ÉCONOMUSÉE®

L'artisanat et les produits de Fjordtønna reposent sur des traditions ancestrales. Jusqu'au début du 20^e siècle, des tonneaux de dimensions variées servaient à conserver nourriture et autres produits. En Norvège, la tonnellerie prend naissance lors de l'âge viking. Le poisson étant au cœur de l'économie norvégienne, l'art de la fabrication de petits et grands tonneaux était présent tout au long de la côte, et même dans l'arrière-pays. De nos jours, rares sont les tonneliers. Fjordtønna représente une grande tradition où la passion, les connaissances et le savoir-faire artisanal sont bien vivants. Fjordtønna peut aussi effectuer la gravure laser sur tonneau, un présent à offrir lors d'événements majeurs, de fêtes, de mariages, etc. Cette pratique gagne en popularité et en importance, et elle confère une valeur ajoutée aux articles traditionnels. Selon la disponibilité des artisans, il est possible de visiter les lieux sans réservation.

The craft and products of Fjordtønna is based upon old traditions. Until early in the 20th century barrels of all sizes were the main containers for storing food and other products. Coopering has been known in Norway since Viking age. In such a fish based economy as in Norway's, there were cooperages all along the coast and even inland, where they practised the craft of making small and large barrels. Today there are very few coopers left. Fjordtønna represents an important tradition where the passion, knowledge and skills of the craft is still maintained. Fjordtønna can also laser engrave barrels as gifts for important events, celebrations, weddings, etc. The engraving has become very popular and important and provides an added value to the traditional products.

fjordtynna.no / post@fjordtynna.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Pour s'assurer de pouvoir faire la visite guidée, les visiteurs doivent téléphoner avant de venir. / To ensure guiding, visitors must make a phone call before a visit.

Visites guidées tarifées pour les groupes et les individus sur réservation / Guided tours for groups or individuals upon reservation (fees apply)

Visites guidées sans réservation peuvent être acceptées sur place si un artisan est libre et disponible. /

Guiding without reservation can be accepted on site, if an artisan is available and has time for guiding.

Fjordtønna
Indre Tysse 56, 5650 Tysse
Tél. : +47 92 25 37 85
+47 56 58 63 25

SAVOIR- FAIRE PURE LAINE

REALLY
KNOWING
HOW TO PULL
THE WOOL

HILLESVÅG ULLVAREFABRIKK

ÉCONOMUSÉE® de la lainerie
Animal fibre craft: Wool ÉCONOMUSÉE®

Hillesvåg Ullvarefabrikk est l'une des rares filatures de laine cardée encore en activité en Norvège et qui perpétue la tradition depuis sa fondation en 1898. Depuis quatre générations, la famille du fondateur Mikkel Myhr a géré l'entreprise tout en gardant intacte la tradition. La filature opère avec de vieux équipements, certaines machines ayant même plus d'une centaine d'années. Les visiteurs pourront surveiller le processus entier de production de laine douce et colorée et de laine cardée. La visite guidée de la filature vous donnera un aperçu de l'histoire de l'industrie du textile et également elle vous permettra de voir nos artisans à l'œuvre. Dans notre filature, nous utilisons toujours la même technique traditionnelle et nous avons pour mission d'intégrer la tradition locale avec les nouvelles tendances en matière de tricotage et de feutrage – en utilisant principalement la laine de brebis élevées en Norvège.

Hillesvåg Ullvarefabrikk is one of few remaining woolen mills in Norway, with continuous traditions from the founding year of 1898. Through four generations the same family has been running the mill in the tradition of its founder, Mikkel Myhr. The Mill runs with old machinery, some machines are more than a hundred years old. Visitors are invited to watch the production of soft and colorful yarn and carded wool from beginning to end. A guided tour through our factory will give the audience insight into the history of textile industry and also the chance to meet our artisans at work. At our mill we still work by the same traditional receipt and our mission is to integrate local history with the new trends of knitting and felting — using mainly wool from Norwegian sheep breeds.



ull.no /
hifa.no / post@ull.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Atelier / Factory
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 15h30

Visites guidées sur réservation /
Guided tours by appointment.

Shop / Boutique
Monday to Friday /
Lundi au vendredi
9h - 16h

**Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation. /**
*Guided tours for groups upon
reservation (fees apply).*

Hillesvåg Ullvarefabrikk AS
Leknesvegen 259
Tél.: +47 56 35 78 00





LES DESSOUS DU TAPIS FAIT MAIN

UNDER THE
HAND-MADE
CARPET

Localisé dans la ville de Stavanger en Norvège, Ledaal Teppeveveri se spécialise dans le tissage de tapis depuis plus de 65 ans. Cette entreprise familiale est gérée par Cathrine Harem et son mari Steffen Wesnes. L'entreprise compte huit employés incluant les trois enfants du couple, Thomas, Morten et Hanne qui y travaillent à l'occasion. Les tapis sont tissés et livrés à des églises de Norvège, des architectes, des maisons privées et des chalets. Au sous-sol, vous découvrirez des métiers à tisser datant des années 1880 et également, les fileuses à laine que le père de Catherine avait développées dans les années 1950. La plus vieille machine d'équipement, utilisée pour fabriquer les bobines de lin, date de 1860 environ. Les tapis sont tissés sur une toile de fond en lin et bordés d'un contour en jute. Ils sont fabriqués à 100% avec la laine de Norvège.

It is now over 65 years since Ledaal Teppeveveri began to weave carpets in Stavanger, Norway. The company is family owned and run by Cathrine Harem and her husband Steffen Wesnes. There are eight employees including their children Thomas, Morten and Hanne who occasionally participate. Together they make and delivers carpets to Norwegian churches, architects, private homes and cabins. In the basement you will find the looms which date from the 1880s as well as the unique yarn spinning machines, which were developed in the 1950s by Cathrine's father. The oldest machine, from about 1860, makes linen coils. The carpets are made from 100% Norwegian wool, spun around a core of jute and woven onto a linen warp.

LEDAAL TEPPEVEVERI

**ÉCONOMUSÉE®
du tissage: tapis**
Weaving: rugs
ÉCONOMUSÉE®

veveri.no
veveri@yahoo.no



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 16 h

Jedi / Thursday
10 h - 19 h

Samedi / Saturday
12 h - 15 h

**Voir site Web pour les heures
d'ouverture pendant Noël,
Pâques et l'été / See the website
for opening hours during Christmas,
Easter and summer**

**Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /**
*Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)*

Entrée gratuite pour la boutique /
Free entry in the shop

Ledaal Teppeveveri
Rosenkrantz gate 45, 4010 Stavanger
Tél.: +47 51 52 81 00



ÉCO- VÊTEMENTS

SLOW CLOTHES, FAIR MADE

OLEANA
ÉCONOMUSÉE® de la
création de mode
Fashion design
ÉCONOMUSÉE®

Oleana, compagnie de textile norvégienne, a été fondée en 1992 par Hildegunn Møster, Signe Aarhus et Kolbjørn Valestrand. Nous avons toujours préféré penser de manière non conventionnelle et aller à contre-courant. Oleana est aussi fière de son utilisation exclusive de fibres naturelles et écologiques (laine, soie et alpaga), que de l'attention qu'elle porte au design et à la qualité. La conception des modèles est l'œuvre unique de Solveig Hisdal, dont la signature se reconnaît facilement par l'ornementation et les beaux mariages de couleurs.

Lors du tour guidé de l'atelier Oleana, vous verrez aussi bien des machines à tricoter de haute technologie ultramodernes que des opérations de couture et d'assemblage traditionnelles. L'assemblage est un travail manuel hautement spécialisé qui nécessite beaucoup de temps. Nous sommes un des seuls représentants de l'industrie la plus ancienne au monde à effectuer l'ensemble du tricotage et de la couture de nos créations sur place. Vous êtes les bienvenus dans notre usine près du fjord à Ytre Arna, non loin de Bergen.

Oleana is a Norwegian textile company founded in 1992 by Hildegunn Møster, Signe Aarhus and Kolbjørn Valestrand. We have always tended towards alternative thinking and going against the mainstream. Oleana takes pride in using only ecological natural fibres. We use wool, silk and alpaca. We put a lot of emphasis on design and good quality. Oleana's designer, Solveig Hisdal, stands behind all our designs. You can recognize her signature in the ornaments and the especially beautiful colour combinations.

A guided tour through Oleana's production will show you our ultra-modern high tech knitting machines, together with old traditional linking and sewing operations. Linking is time-consuming highly skilled handwork. Our employees have trained and experienced hands and eyes. The textile industry is the oldest industry in the world. Oleana is one of the youngest textile factories in Norway. We are one of the few factories, which still both knits and sews everything we produce, in our own factory. You are most welcome to visit our factory by the fjord, located in Ytre Arna, close to Bergen.

oleana.no / oleana@oleana.no



Usine / Factory

Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 15h

Boutique / Shop

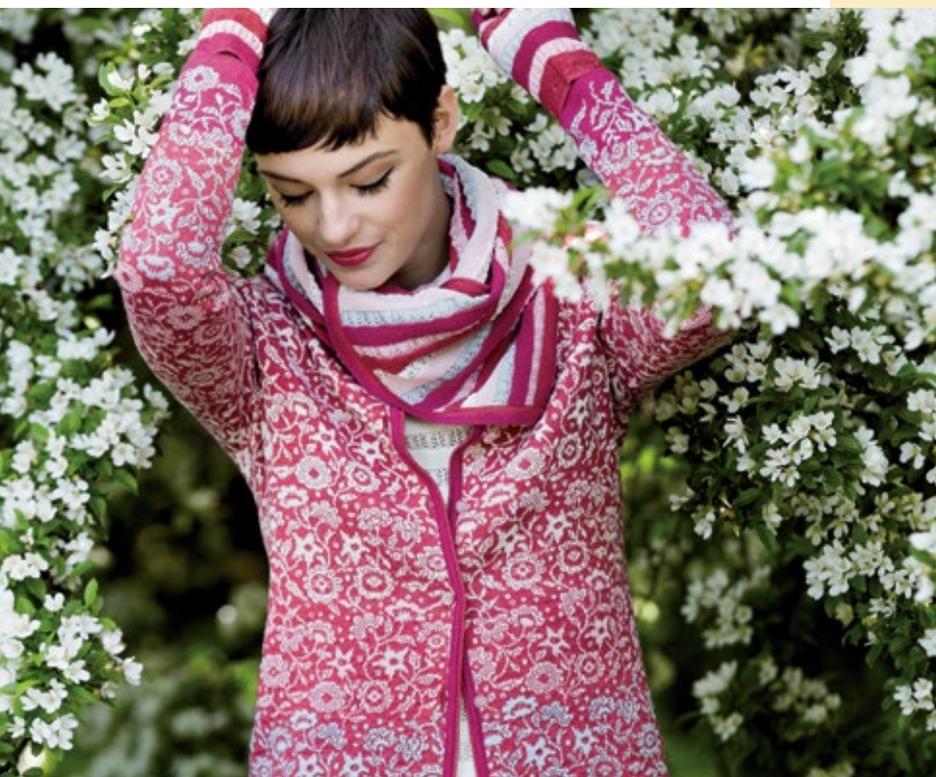
Lundi au mercredi et
vendredi / Monday to
Wednesday and Friday
9h - 16h

Jeudi / Thursday
9h - 18h

Samedi / Saturday
11h - 15h

Visites guidées tarifées
pour les groupes sur
réserve / Guided tours
for groups upon reservation
(fees apply)

Oleana
Ivar Aasgaardsveg 1, 5265
Ytre Arna, Norway



VOGUER SUR LA VAGUE DU RENOUVEAU

RIDING A
WAVE OF
RENEWAL



OSELVARVERKSTADEN

ÉCONOMUSÉE®
de la construction nautique
Boat building ÉCONOMUSÉE®

Oselvarverkstaden est fondé en 1997 pour préserver les connaissances et le savoir-faire concernant la fabrication de la traditionnelle chaloupe Oselvar, et la transmettre aux futures générations de constructeurs. Le chantier maritime est une institution où les fabricants peuvent affiner leurs aptitudes en exécutant, en transmettant et en développant leur art, ainsi que tout ce qui l'entoure. Petite chaloupe à rames, l'Oselvar sert d'embarcation pour la pêche et pour le transport. On la fabrique ici depuis des siècles et l'on peut facilement constater son évolution depuis le tout premier petit bateau construit à l'âge des Vikings. Depuis 2009, l'ÉCONOMUSÉE® de la construction nautique accueille des visiteurs venus admirer les artisans en action, de la confection à la réparation des chaloupes. Nos guides vous proposent également une exposition présentant des millénaires de construction et d'usage de la chaloupe Oselvar.

Oselvarverkstaden was founded 1997 to save the knowledge and skills to build the traditional Oselvar boat, and transfer it over to new generations of boat builders. The boatyard is an institution where Oselvar boat builders can perfect their skills by performing, transferring and developing the craft, skills and knowledge. The Oselvar boat is a small rowing boat used for fishing and all sorts of transportation. It has been built in this area for centuries and you can easily see it has developed from a small boat of the Viking era. From 2009, the boat building ÉCONOMUSÉE® has welcomed visitors to see the artisans at work, building new Oselvar boats or repairing old ones, and to be guided in the exhibition showing thousand years of building and usage of the Oselvar boat.



oselvarverkstaden.no
Post@oselvarverkstaden.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
11h - 15h 30

Visites guidées tarifées sur
réserve / *Guided tours*
for groups upon reservation
(fees apply)

Oselvarverkstaden
Box 84, N-5202 Os
Tél. : +47 56 57 52 55
+47 92 22 35 84



SOUFFLE CRÉATEUR



STINE HOFF KUNSTGLASS

ÉCONOMUSÉE®
du soufflage de verre
Glass blowing
ÉCONOMUSÉE®

stinehoff.no
post@stinehoff.no

Tous les jours / Daily
8h - 15h 30

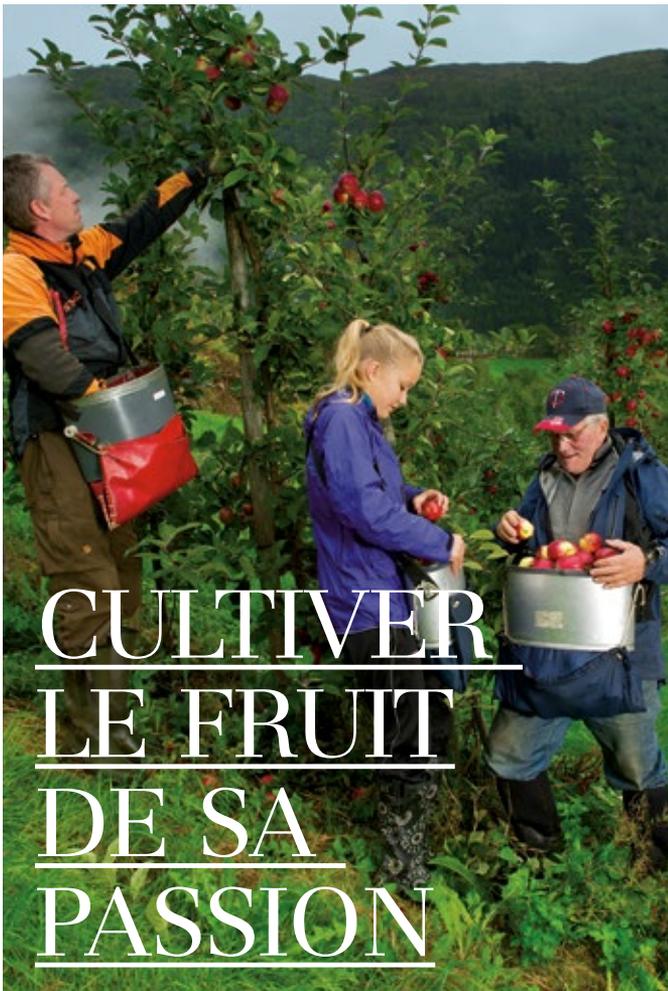
**Autrement,
sur rendez-vous /**
Otherwise by appointment

Stine Hoff Kunstglass
Øvre Hopsnesvegen
25232 Paradis
Norway

A CREATIVE BREATH

Stine Hoff, l'ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre, se trouve dans un magnifique atelier moderne situé dans la localité de Hop, à proximité du musée Trolldhaugen d'Edvard Grieg. Stine Hoff est une artisane réputée. Elle s'intéresse avant tout aux méthodes traditionnelles du soufflage de verre. Ses œuvres sont fonctionnelles, d'expression simple et moderne. L'art du soufflage de verre est caractéristique des connaissances artisanales qui se transmettent d'une génération à l'autre entre maître et apprenti. Les outils dont se servent aujourd'hui les souffleurs de verre sont essentiellement les mêmes que ceux qui étaient employés il y a des centaines, voire des milliers d'années.

Stine Hoff, the glassblowing ÉCONOMUSÉE®, is located in a modern and beautiful workshop building at Hop, very close to the Trolldhaugen Edvard Grieg museum. Stine Hoff is an acknowledged artisan. She is first and foremost concerned with the classical methods of blowing glass. Her works are functional, with a simple and modern expression. The art of glassblowing is a representative for an artisan knowledge carried across generations between master and apprentice. The glassblower tools are to a large extent the same ones that were used hundreds and thousands of years ago.



CULTIVER LE FRUIT DE SA PASSION

sysegard.no
syse.gard@online.no



Janvier à mars /
January to March

Fermé (ouvert sur arrangement préalable) / Closed (open by prior arrangement)

Avril à août / April to August

Lundi à vendredi /
Monday to Friday
9h - 18h

Samedi / Saturday
10h - 16h

Septembre à décembre /
September to December

Lundi à vendredi /
Monday to Friday
10h - 17h

Visites guidées pour les groupes sur réservation / Guided tour for groups upon reservation
Minimum 10 personnes /
Minimum 10 pers.

Syse Gard
Syse Gard, 5730 Ulvik
+47 416 49 90



CULTIVATING THE FRUIT OF ITS PASSION

SYSE GARD

ÉCONOMUSÉE®
du pomiculteur
Apple grower
ÉCONOMUSÉE®

L'entreprise Syse Gard est une ferme mixte ouverte à l'année où on élève des moutons et produit des fruits. La transformation et la vente de nos produits s'effectuent dans notre boutique. La ferme Syse offre plusieurs sortes de confiture de prunes, des prunes en conserve, du jus de pommes pur à 100%, du cidre traditionnel fait à partir de pommes, une variété de chutneys, du mouton traditionnel et des fruits frais de saison (environ à partir du 1^{er} août). Notre ferme présente des expositions liées à la culture et à la transformation des fruits. Avec la visite guidée, vous serez renseignés sur divers aspects de la vie à la ferme à travers les saisons, sur la production et l'histoire de la ferme. Vous aurez aussi la chance de goûter quelques produits maison. En fonction de la clémence de la température, vous pourrez parcourir les vergers et visiter le vieux fumoir. Il est possible de combiner une visite de groupe avec un repas simple à base de produits maison. Veuillez réserver pour le service de traiteur.

The Syse Gard farm is an all-round farm raising sheep and growing fruit. The produce is processed and sold at the Syse farm shop. The wide range of products from Syse farm includes several sorts of plum jam, tinned plums, 100% pure apple juice, traditional cider from apple, different kinds of chutneys, traditional mutton and seasonal fresh fruit (from about August 1). Syse farm has exhibits connected to fruit farming and processing of fruit. With the guided tour, you will learn about life on the farm through the seasons, the production and the history of the farm. There will also be an opportunity to taste some of the local produce. When the weather is nice we can walk through the orchards and visit the old smokehouse. A guided tour for groups can be combined with a simple meal based on home produce. All catering must be ordered in advance.





DES MAINS... D'ARGENT! THE SILVER TOUCH!

ARVEN
ÉCONOMUSÉE* de l'orfèvrerie
*Silversmith ÉCONOMUSÉE**

arven.no
post@arven.no



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 16 h

Jeudi / Thursday
10 h - 19 h

Samedi / Saturday
10 h - 16 h

Visites guidées pour les
groupes sur réservation /
Guided tours for groups
upon reservation

Theodor Olsen
Sandbrogaten 11,
5003 Bergen
Tél.: +47 55 55 14 00

Depuis plus de 500 ans et encore aujourd'hui, notre argenterie et nos bijoux sont fabriqués au cœur de la ville de Bergen. Les portes de notre atelier, situé à 150 m de Bryggen, vous sont toujours ouvertes : venez voir les orfèvres à l'œuvre ! Nous organisons également des visites guidées privées sur demande.

Arven a été fondé en 1868 et c'est l'atelier d'orfèvrerie le plus ancien de Norvège. Nous associons notre identité et notre statut d'orfèvres d'exception au fait d'être continuellement à la fine pointe de l'industrie et de la création artisanale. Artisans à la main et à l'œil expérimentés, nous transformons le métal précieux en de véritables pièces d'art en argent.

Nos modèles vont de pièces opulentes inspirées du folklore norvégien à des designs scandinaves minimalistes et épurés. Le plus ancien de nos motifs d'argenterie, Rose, n'a jamais cessé d'être produit depuis 1900 et demeure encore aujourd'hui parmi les plus populaires. Ce sont des couverts en argent Rose que le peuple norvégien offrit au roi Haakon VII à l'occasion de son couronnement en 1906. En février 2016, Arven a racheté le plus ancien atelier d'orfèvre de Bergen, Sigurd Homstvedt. Outre notre argenterie, nous offrons désormais une gamme complète de bijoux en or et en diamants.

Even today, our silverware and jewellery are still made in the heart of Bergen, as it has been for more than 500 years. The workshop is located 150 m from Bryggen, and our doors are open for you to watch the silver — and goldsmiths at work. Upon request, we can also arrange private guided tours.

Arven was established in 1868, and is Norway's oldest silversmith workshop. Our identity and status as a high quality silver manufacturer, comes from always being at the cutting edge between industry and fine silver craft. Highly skilled craftsmen, with experienced hands and eyes, transform precious silver into true pieces of art.

The designs are ranging from rich and traditional Norwegian folk-art inspired pieces, to sleek and minimalistic Scandinavian design. Our oldest cutlery design, Rose, has been in continuous production since 1900, and it is still one of our most popular patterns. Rose silver cutlery was the Norwegian people's gift to King Haakon VII for his coronation in 1906. In February 2016, Arven accquired one of the oldest goldsmith workshops in Bergen, Sigurd Homstvedt, and we are now offering a complete range of gold and diamond jewellery in additon to our silverware.





EVERYTHING
YOU WANTED
TO KNOW ABOUT
BEING A COOPER

TOUT SUR LE MÉTIER DE TONNELIER

TØNNEGARDEN

ÉCONOMUSÉE® du tonnelier
Cooper ÉCONOMUSÉE®

Le tonneau pour harengs a été fabriqué à des millions d'exemplaires tout le long de la côte norvégienne. L'art de la fabrication des tonneaux est en train de s'éteindre tranquillement, mais à Tønnegarden, on en produit à plein régime. Dans leur tout nouvel atelier, en pleine activité, la famille qui reçoit les visiteurs offre une expérience unique leur permettant d'apprendre comment sont fabriqués ces tonneaux. On les invite également à déguster de délicieux mets cuits dans un four de pierre. Le père et le fils, Jostein et Oddvar Gangstø, sont des tonneliers qui ont appris leur métier des générations qui les ont précédés. Ils ont l'ambition d'assurer la survie de leur métier en l'enseignant eux-mêmes aux générations qui vont suivre, au site de Tønnegarden.

The herring barrel was produced by the millions along the Norwegian coastline. The art of coopering is in decline but at Tønnegarden the production is going at full speed. With a new workshop up and running, the family offers a unique experience in learning how barrels are made. You are also welcome to taste delicious goods baked in the stone oven. Father and son Jostein and Oddvar Gangstø are coopers who learned the craft from older generations. Their ambition is to ensure the continued existence of the craft by teaching new generations at Tønnegarden.

tonnegarden.no
post@tonnegarden.no



**Pour les heures
d'ouverture, consultez /**
For opening hours, visit
tonnegarden.no

Tønnegarden
Samnøyvegen 57
5642 Holmefjord
Tél.: +47 91 99 30 40

SCULPTER DE MAIN DE MAÎTRE

SCULPTING WITH
A MASTER'S TOUCH

TRESKJERARTUNET

ÉCONOMUSÉE*

de la sculpture sur bois

Wood carving ÉCONOMUSÉE®

L'atelier Treskjerartunet a été créé par Sjur Morkve (1917-2007). Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Arne and Bergfrid Morkve, et son beau-fils Geir Nymark qui perpétuent la tradition à Myrkdalen. De nos jours, peu de gens ont pour métier la sculpture sur bois. Treskjerartunet est donc un rouage important pour assurer le maintien de la tradition en sauvegardant le savoir-faire et l'interprétation de l'héritage de ce métier artisanal. La sculpture sur bois a un passé riche et une longue tradition dans notre coin de pays et nous sommes fiers de nos maîtres-sculpteurs qui ont su apporter inspiration et talent à Treskjerartunet.

Treskjerartunet was established as a workshop by Sjur Morkve (1917-2007). It is now his children Arne and Bergfrid Morkve, and his son-in-law Geir Nymark who carry on the tradition in Myrkdalen. Today, there are very few people with woodcarving as their profession. Treskjerartunet is an important carrier of the tradition, which protects the knowledge and interpretation of this craft heritage. Sculptural woodcarving holds a rich history and long traditions in our region, and we are proud of our many masterful carvers who have led way to inspiration and skill at Treskjerartunet.



woodcarving.no
arne@woodcarving.no



Lundi au mercredi /
Monday to Wednesday
10h - 18h

Jeudi au dimanche /
Thursday to Sunday
Flexible

Appelez avant de visiter /
Phone before visiting

**Visites guidées tarifées
pour les groupes sur
réservation / Guided
tours for groups upon
reservation (fees apply)**

Entrée gratuite /
Free admission

Treskjerartunet
Tveitavegen 4, 5713
Vossestrand
Tél.: +47 99 03 57 33





UNIVERS FEUTRÉ

ULLFORM
ÉCONOMUSÉE®
du feutrage
Felting ÉCONOMUSÉE®

A UNIVERSE THAT'S SOFT TO THE TOUCH

C'est la fabricante de feutre Tone Tvedt qui a fondé Ullform en 2005. Cette entreprise est située sur la côte ouest de la Norvège, une région où l'on retrouve le plus grand nombre de brebis au pays. L'entreprise est sise non loin du centre-ville de Stavanger. Ullform crée et feutre divers vêtements et produits d'intérieur en utilisant différents types de laine et autres fibres ou matériau selon l'utilisation prévue pour chaque produit. Ullform dispense également des ateliers pour ceux et celles qui veulent apprendre ce métier artisanal « magique ». Les visiteurs qui entrent chez Ullform découvriront un monde de créativité dans une féerie de couleurs et, par la même occasion, en apprendront un peu plus sur l'un des plus anciens métiers d'artisanat du textile.

Ullform was founded in 2005 by feltmaker Tone Tvedt. The company is located in the region with the most sheep on the south west coast of Norway, and close to the Stavanger town center. We design and felt unique wearables and interior products, using different types of wool and other fibers/materials depending on what function each product is designed for. Ullform also provide workshops for those wanting to learn this "magic" craft. Visitors to Ullform enter a world of creativity and great colors, and at the same time learn more about this most ancient textile craft.



ullform.no
post@ullform.no



Septembre à mai /
September to May

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
10 h - 16 h

Jeudi / Thursday
10 h - 19 h

Samedi / Saturday
12 h - 15 h

Juin / June
Horaire normal, mais fermé
les samedis / Ordinary opening
hours, but closed Saturdays

Juillet / July
Fermé / Closed

Août / August
Horaire normal, mais fermé
les samedis / Ordinary opening
hours, but closed Saturdays

Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /
Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)

Entrée gratuite /
Free entry

Ullform
Rosenkrantz Gate 45, 4010
Stavanger
Tél.: +47 90 67 87 81



SUÈDE

SWEDEN

SUÈDE CULTURELLE,
NATURELLE ET
GOURMANDE

CULTURAL,
NATURAL
AND CULINARY
SWEDEN

Découvrez les motifs imprimés à la main, le mystère des verreries charmantes près du lac et ce qui se trame dans les vastes montagnes et les forêts profondes de Jämtland Härjedalen, en Suède.

Les premiers écomusées de Suède ont tous été établis dans la région de Jämtland Härjedalen, une grande province enclavée au cœur de la Scandinavie. C'est un coin de pays montagneux où les forêts et les lacs abondent. Le tourisme s'est majoritairement développé autour des sports d'hiver, particulièrement le ski alpin. En été, on aime y faire de la randonnée et aller à la pêche. Jämtland Härjedalen offre un mélange vigoureux de musique, de culture et d'activités de plein air: un vrai paradis pour les mordus de la nature et les passionnés de culture.

La région est réputée pour sa gastronomie et pour ses nombreux entrepreneurs et artisans de l'industrie de la création. La ville d'Östersund a adhéré au Réseau des villes créatives de l'Unesco en 2010 en tant que ville gastronomique. À l'automne 2016, elle accueillera les représentants des 116 villes créatives pour tenir la 10e réunion annuelle du Réseau autour du thème de la culture et de la créativité en tant que moteur de développement.

Dans cette région peu peuplée, la création artisanale émanant d'une passion authentique pour la qualité semble inépuisable. Parmi le grand nombre d'entreprises brillantes du pays, trois ont été choisies pour devenir les premiers écomusées de la Suède. En les visitant, vous découvrirez une infinité de motifs imprimés, les mystères des verreries près du lac et ce qui se trame dans les vastes montagnes.



Discover endless hand-printed pattern art, the mysteries of the charming glassworks by the lake and what's secretly brewing in the widespread mountains and deep forests of Jämtland Härjedalen, Sweden.

Sweden's first Économusée sites are all located in the region of Jämtland Härjedalen, a large land-locked province in the heart of Scandinavia. The region is a highland region defined by widespread mountains, deep forests, and lakes. Tourism is dominated by winter sports and especially alpine skiing. In the summer, hiking in the mountains and fishing in the rivers are popular activities. Jämtland Härjedalen offers a pulsating life with music, culture and outdoors activities in a sublime mix; A paradise for nature lovers and culture enthusiasts.

Jämtland Härjedalen is famous for a high level of gastronomy and numerous excellent entrepreneurs and artisans in the creative industry. Östersund joined the UNESCO Creative Cities Network in 2010 as a City of gastronomy. In early fall 2016, 116 Creative Cities will participate to the 10th UCCN Annual Meeting to be held in the very heart of the city to discuss culture and creativity as a driver for development.

The unique and creative handicraft with a real passion for genuine quality in this sparsely populated region seems to be never-ending. Among all of the brilliant artisan companies, three were chosen to become Sweden's first Économusées. Visit them to discover endless handprinted pattern art, the mysteries of the charming glassworks by the lake and what's secretly brewing in the widespread mountains.



FAIRE BONNE IMPRESSION!

MAKE A GOOD
IMPRESSION!

Chez Frösö Handtryck, l'œuvre de l'artiste est transformée en une multitude de motifs, imprimés à la main sur une étoffe, une couleur à la fois, un mètre à la fois, sur des tables d'impression mesurant 25 mètres de longueur. Fondé en 1946, cet atelier est l'un des plus anciens ateliers suédois encore en activité où l'on confectionne toujours des étoffes à motifs imprimés à la main. Dans l'atelier de couture, les étoffes imprimées sont transformées en coussins, tabliers, sacs, serviettes, etc. Les visiteurs sont invités à être témoins de l'intégralité du processus, depuis l'idée du dessin d'origine jusqu'au produit fini, ce qui leur donne l'occasion de voir une impressionnante collection de sérigraphies dont le nombre dépasse amplement le millier d'exemplaires.

At Frösö Handtryck, artwork is transformed into endless patterns and printed by hand on fabric, color by color, meter by meter, on 25 meter long printing tables. Founded in 1946, it is one of the oldest living Swedish hand printing workshops for patterned fabrics. In the sewing workshop the printed fabrics are turned into cushions, aprons, bags, towels etc. Visitors are guided through the whole process, from design idea to finished products and get to see an impressive collection of well over a thousand print screens.

frosohandtryck.com
info@frosohandtryck.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
11h - 16h

Frösö Park
Byggnad 114
832 96 Frösön
Tél.: +46 (0) 63 434 40

**FRÖSÖ
HANDTRYCK**

**ÉCONOMUSÉE® de
l'imprimeur textile**
Fabric printer
ÉCONOMUSÉE®





kgb-bryggeri.se
info@kgb-bryggeri.se



Mi-juin à la fin de septembre /
Mid-June to end of September

Mardi au samedi /
Tuesday to Saturday
12h - 18h

Vendredi et samedi /
Friday and Saturday
17h - 22h

Mi-décembre à mi-avril /
Mid-December to mid-April

Mardi au samedi /
Tuesday to Saturday
17h - 22h

Visites guidées l'été et pour les groupes, sur réservation /
Guided tours during summer and for groups upon reservation

Klövsjö Gårdsbryggeri
Box 264, Blybergsvägen 9
Brewery +46 70 58 29 102
Restaurant Humleliret
Tél.: +46 72 - 522 99 15

BRASSEUR DE BIÈRE ET D'AFFAIRES !

THE BREWING BUSINESS
IS BOOMING!

KLÖVSJÖ GÅRDSBRYGGERI

ÉCONOMUSÉE® de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE®

Cette brasserie artisanale est stratégiquement située à Klövsjö, l'un des plus beaux villages de la Suède, dans le comté de Jämtland, au centre du pays. De la mi-juin à la fin septembre, vous pouvez visiter les lieux, apprendre des nouveautés sur la bière et déguster la cuisine fusion mexicano-suédoise du Restaurant Humleliret, qui a fait son entrée dans le *White Guide* en 2015. Notre personnel se fera le plaisir de vous conseiller l'une de nos bières en accompagnement. Vous pouvez vous asseoir à l'extérieur et relaxer en admirant le paysage ou vous procurer, dans notre boutique, bières, plateaux, t-shirts ou pintes en verre fabriquées à la main. Si vous visitez Klövsjö et la Klövsjö Gårdsbryggeri au cours de l'hiver, nous vous attendons de la mi-décembre jusqu'à la semaine suivant Pâques. Vous pouvez manger le soir, du mardi au samedi. Veuillez réserver en conséquence. En saison estivale, les visites guidées se font durant les heures d'ouverture. Veuillez réserver pour une visite de groupe en dehors de ces heures. En saison hivernale, veuillez réserver pour une visite guidée ou une dégustation de bière, ou pour une visite de groupe en dehors des heures d'ouverture.

Handcrafted beermaking, strategically located in one of the most beautiful villages in Sweden, Klövsjö, in the county of Jamtland, mid Sweden. In the summertime, from mid-June until end of September you can visit the brewery for a roundtour, learn something new about beer, eat nice Swedish-Mexican cross over food in the restaurant, the staff will recomend beers to the food you order. The "Restaurant Humleliret" is from 2015 one of the restaurants in "White Guide".

You can sit outside and admire the nice view and relax or buy beers, trays, t-shirts, handmade pint glasses from the shop. If you visit Klövsjö and Klövsjö Gårdsbryggeri in the wintertime, we are open between mid-December — until a week after Easter you can eat dinner, Tuesday to Saturday. Book in time.

FAIRE FUSION AVEC LE VERRE

TOGETHER
LET'S RAISE
OUR GLASS!

STORSJÖHYTTAN

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre
Glass blowing ÉCONOMUSÉE®

À Storsjöhyttan, vous ferez la connaissance d'Ulla, de Nilla et d'Anna Lena. Voyez à quoi ressemblent l'atelier et le travail de l'artisan! Vous pourrez lire à propos de l'histoire du verre, visiter les expositions et parcourir tranquillement des livres sur le verre artisanal et sa conception. Si vous souhaitez en apprendre davantage, nous pouvons organiser une visite guidée de groupe. Il est également possible de prendre une leçon privée si la pratique de cet art vous intéresse.

At Storsjöhyttan you'll meet Ulla, Nilla and Anna Lena. See how the hut looks and how the craft works! You can read about the history of glass, see the exhibitions and take your time browsing through books about glass craft and design. If you want to know more about the craft, it is possible to book guided group tours. If you are also interested in trying your hand at this trade you may book a private lesson.

storsjohyttan.com
info@storsjohyttan.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au jeudi /
Monday to Thursday
10 h - 17 h

Vendredi / Friday
10 h - 16 h

Samedi / Saturday
11 h - 15 h

Dimanche et jours fériés
*/ Sunday
and holidays*
Fermé / Closed

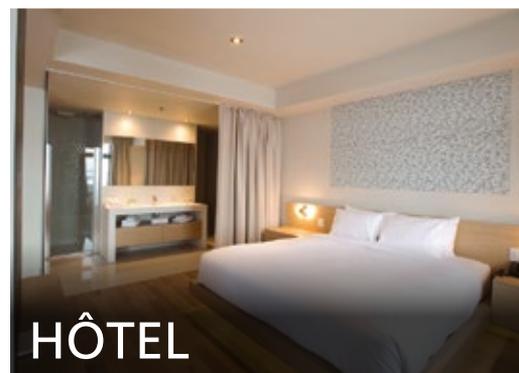
**Visites guidées
pour les groupes sur
réservation / Guided
tours for groups upon
reservation**

Storsjöhyttan AB
Sjötorget 5
Tél.: +46(0)63133630





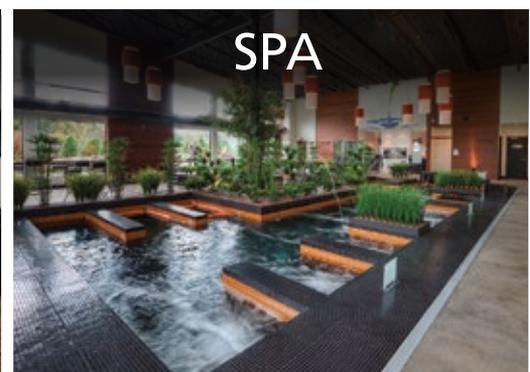
CHALET



HÔTEL



BAR LOUNGE



SPA



STEAK HOUSE

UNE ESCAPADE CONFORT-DÉTENTE au cœur d'un vignoble en Beauce!

VIVEZ L'EXPÉRIENCE :

- > Une nuitée tout confort à l'hôtel ou en chalet
- > Une expérience gastronomique ultime au Greg Steakhouse
- > Une gamme de soins beauté/détente au Noah Spa et son bassin eaunergique unique au Canada

Et plus encore!

À seulement 20 minutes des ponts de Québec

265, rue Drouin, Scott (Québec)

Sortie 101 de l'autoroute 73

418 387-5060 • 1 855 408-2484 • lacache.ca





MÉTIER S D'ART
DU QUÉBEC



UN REGROUPEMENT AN ASSOCIATION

pour tous les artisans professionnels
en métiers d'art au Québec
for all professional artisans in Québec

Partenaire de la Société du réseau ©ÉCONOMUSÉE
A partner of the ÉCONOMUSÉE® Network Society

MILLE ARTISANS A THOUSAND ARTISANS

de partout au Québec
from across Québec



Marosan / A+J Métissage
Scaro / André Dorais / Velvet Moustache / Colin Schlee



DEUX BOUTIQUES TWO SHOPS

Place Royale à Québec
29, rue Notre-Dame
418 694-0267

Vieux-Montréal
20, rue Saint-Paul Ouest
438 385-7787

En ligne **Website** www.metiersdart.ca/fr/boutique

DEUX ÉVÉNEMENTS TWO EVENTS

**Plein Art, le Salon des
métiers d'art de Québec**
Du 2 au 14 août 2016
From August 2 to 14, 2016

**Salon des métiers d'art
de Montréal**
Du 8 au 18 décembre 2016
From December 8 to 18, 2016



www.metiersdart.ca

**10%
DE RABAIS**

sur présentation de ce coupon,
applicable sur tout achat en magasin,
aucune commande spéciale.

**10%
DISCOUNT**

upon presentation of this coupon,
instore merchandise only,
no special order.



Photo: Gregory Clapperton

LA SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

THE ÉCONOMUSÉE® NETWORK SOCIETY

CE QUE NOUS SOMMES

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est une société à but non lucratif qui a vu le jour au Québec (Canada) en 1992. Elle a pour mission de mettre en valeur des artisans et des entreprises à caractère artisanal œuvrant en métiers d'art ou en agroalimentaire. Elle favorise la transmission de valeurs identitaires par l'observation en direct de métiers et techniques inspirés d'un savoir-faire traditionnel.

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

La promesse ÉCONOMUSÉE®, c'est l'artisan à l'œuvre. C'est de vous faire vivre une expérience touristique culturelle de qualité, basée sur une rencontre privilégiée avec l'artisan, un savoir-faire unique et des produits authentiques fabriqués sur place.

UNE MARQUE DE COMMERCE DÉPOSÉE

ÉCONOMUSÉE® est une marque déposée qui rassemble des artisans de métiers traditionnels en un vaste réseau. La marque contribue à préserver l'expérience ÉCONOMUSÉE® et à protéger ses composantes fondamentales.



Ci-haut:
L'ÉCONOMUSÉE®
de la chocolaterie,
à Montebello
(Québec, Canada).

Above:
The chocolate making
ÉCONOMUSÉE®,
in Montebello
(Quebec, Canada).

Scott Kingsland
de l'Atelier Paré,
ÉCONOMUSÉE de
la sculpture sur bois.

Scott Kingsland
from Atelier Paré,
Wood sculpture
ÉCONOMUSÉE.

Photo: Gregory Clapperton

UN RÉSEAU EN CROISSANCE

A GROWING NETWORK

Depuis sa fondation, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est passée d'un statut national à celui de société internationale. La SRÉ travaille de concert avec de nombreux partenaires partageant les mêmes objectifs, dont la perpétuation des métiers et des savoir-faire traditionnels dans les domaines des métiers d'art et de l'agroalimentaire. Les sociétés partenaires et partenaires sont responsables du développement des réseaux dans leurs régions respectives et adhèrent aux principes et valeurs constitutifs de la marque ÉCONOMUSÉE®.

Since its foundation, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) has expanded to acquire the status of an international organization. The ENS works with many partners who share the same goals including the continuation of traditional trades and know-how in the field of high quality crafts and the agri-food sector. Partners and partner societies are responsible for developing networks in their respective regions and adhering to the founding principles and values of the ÉCONOMUSÉE® trademark.

Ce projet est réalisé grâce à l'appui financier de ces partenaires
This project is financially supported by these partners

Québec 

Avec la participation de:
• Tourisme
• SODEC
• SAIC

 Atlantic Canada
Opportunities
Agency  Agence de
promotion économique
du Canada atlantique 

 **CÉCS**
CONSEIL ÉCONOMIQUE ET COOPÉRATIF
DE LA SASKATCHEWAN

 **COEA** conseil de
développement
économique
de l'Alberta

 **Alberta**
tourismeAlberta.ca

 **SDE**
Colombie-Britannique

 **COLOMBIE-
BRITANNIQUE**

 **Island Coastal
ECONOMIC TRUST**

 **CRAFT REACH**
 **ÉCONOMUSÉE**
NORTHERN EUROPE

 **Northern Periphery and
Arctic Programme**
2014-2020

 **EUROPEAN UNION**
Investing in your future
European Regional Development Fund

SECRETARIAT INTERNATIONAL/ INTERNATIONAL OFFICE

Pour développer un réseau dans votre pays ou votre région, ou pour toutes questions sur le réseau ÉCONOMUSÉE® et le membership, veuillez contacter :

To develop a network in your country or region, or with general questions about the ECONOMUSEE® Network and membership please contact:

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® (SRÉ)/ÉCONOMUSÉE® NETWORK SOCIETY (ENS)

Québec / Quebec (Canada)
qc.economusee.com
Carl-Éric Guertin
ceguertin@economusees.com

SOCIÉTÉS PARTENAIRES/ PARTNERS NETWORK

ORGANISATIONS RÉGIONALES/ REGIONAL ORGANISATIONS

Si vous êtes à la recherche d'un contact dans votre région ou votre pays, ou si vous êtes un artisan qui souhaite devenir membre, vous pouvez contacter :
If you are looking for a contact in your region or country, or you are an artisan looking to become a member, please contact:

QUÉBEC / QUEBEC (CANADA)
Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ)/
ÉCONOMUSÉE® Network Society
(ENS)qc.economusee.com
Carl-Éric Guertin
ceguertin@economusees.com

ALBERTA (CANADA)
Conseil de développement
économique de l'Alberta
lecdea.ca
Suzanne Prévost
suzanne.prevost@lecdea.ca

ATLANTIQUE / ATLANTIC (CANADA)
Société du réseau
ÉCONOMUSÉE® de l'Atlantique/
Atlantic ÉCONOMUSÉE® Network
artisansatwork.ca
Gordon Slade
gordon@artisansatwork.ca

**COLOMBIE-BRITANNIQUE /
BRITISH COLUMBIA (CANADA)**
Société de développement économique
de la Colombie-Britannique
sdecb.com
Pascale Knoglinger
pknoglinger@sdecb.com

SASKATCHEWAN (CANADA)
Conseil économique et coopératif
de la Saskatchewan
cecs-sk.ca
Stephane Rémillard
stephane.remillard@cecs-sk.ca

**BUREAU PROJET EUROPE DU NORD/
NORTHERN EUROPE PROJECT OFFICE**
Magne Haugseng
magne@haugseng.co.uk

GROENLAND / GREENLAND
Municipalité de Sermersooq/
Municipality of Sermersooq
sermersooq.gl
Nivé Heilmann
nihe@sermersooq.gl

ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS
The Research Centre -
The University of the Faroe Islands
setur.fo
Olga Biskopstø
olgab@setur.fo

IRLANDE / IRELAND
Teagasc - Agriculture and
Food Development Authority
teagasc.ie
Dr. Kevin Heanue
kevin.heanue@teagasc.ie
Brindin McIntyre
brindin.mcintyre@teagasc.ie

**IRLANDE DU NORD (ROYAUME-UNI)/
NORTHERN IRELAND (UNITED
KINGDOM)**
Causeway Coast and Glens
Heritage Trust
ccght.org
Tiarna Mullan
tiarna@ccght.org

ISLANDE / ICELAND
Matis ohf. / Icelandic Food and Biotech
R&D
matis.is
Póra Valsdóttir
arnljoturb@matis.is

NORVÈGE / NORWAY
Royal Norwegian Society
for Development
norgesvel.no
Terje Inderhaug
terje.inderhaug@norgesvel.no

SUÈDE / SWEDEN
Council of Region Jämtland Härjedalen
regionjamtland.se
Dag Hartman Jobb
dag.hartman@regionjh.se
Ingela Fredell
ingela.fredell@regionjh.se

RÉSEAU INTERNATIONAL NETWORK INTERNATIONAL

33 QUÉBEC / QUEBEC

Acériculture: alcools /
Maple syrup making:
alcoholic beverages

Domaine Acer

Auclair
domaineacer.com

Viticulture / Vine and wine

Vignoble de l'Orpailleur

Dunham
orpailleur.ca

Maroquinerie / Leather working

Roche fort maroquinier

Victoriaville
cuir-roche fort.com

Cidrier / Cider maker

Cidres et vergers Pedneault

Isle-aux-Coudres
vergerspedneault.com

Fromagerie / Cheese making

Laiterie Charlevoix

Baie-Saint-Paul
fromagescharlevoix.com

Meunerie / Flour milling

Les moulins de l'Isle-aux-Coudres

Isle-aux-Coudres
lesmoulinsdelisleauxcoudres.com

Papier / Paper making

Papeterie Saint-Gilles

Saint-Joseph-de-la-Rive
papeteriesaintgilles.com

Bijouterie-joaillerie /
Jewellery making

Le Forgeron d'Or

Sainte-Marie-de-Beauce
leforgerondor.com

Salage et séchage de
poisson / Fish production:
salt and dried cod

Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan

Sainte-Thérèse-de-Gaspé
lelem2@bncable.ca

Savonnerie / Soap making

La savonnerie du village

Escuminac
lasavonnerieduvillage.com

Tissage / Weaving

Ateliers Plein Soleil

Mont-Joli
info@atelierspleinsoleil.com

Boucanerie /
Hard smoked herring

Fumoir d'antan

Îles-de-la-Madeleine
fumoirdantan.com

Sculpture sur sable /
Sand sculpture

Artisans du sable

Îles-de-la-Madeleine
artisansdusable.com

Fromagerie / Cheese making

Fromagerie Pied-de-Vent

Havre-aux-Maisons
fromageriedupieddevent.com

Poterie / Pottery

Maison du potier

Îles-de-la-Madeleine
g.cyr-poterie@hotmail.com

Torréfactrice / Roasting

Couleur café

Sainte-Agathe-des-Monts
couleurcafe.ca

Brasserie / Brewing

Les Bières de la Nouvelle-France

Saint-Alexis-des-Monts
lesbièresnouvellefrance.com

Lutherie / Instrument
making: violins

Jules Saint-Michel

Montréal
luthiersaintmichel.com

Porcelaine / Porcelain

Porcelaines Bousquet

Saint-Jean-Baptiste
porcelainesbousquet.com

Poterie / Pottery

Ne faites pas l'autruche

Mont-Saint-Hilaire
josedrouin.com

Chocolaterie / Chocolate making

ChocoMotive

Montebello
chocomotive.ca

Conserverie / Cannery

Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)

Neuville
fermelanglois@outlook.fr

Liquoristerie / Liqueur making

Cassiss Monna & filles

Saint-Pierre-de-l'Île d'Orléans
cassissmonna.com

Sculpture sur bois /
Wood sculpture

Atelier Paré

Sainte-Anne-de-Beaupré
atelierpare.com

Vitrail / Glass working

Les artisans du vitrail

Québec
artisansduvitrail.com

Apiculteur / beekeeper

Miel des Ruisseaux

Alma
mieldesruisseaux.com

Boulangerie / Bread making

Boulangerie Perron

Roberval
boulangerie.perron@hotmail.com

Confiturière: bleuets sauvage /
Jam maker: wild blueberry

Délices du Lac-Saint-Jean

Albanel
delicesdulac.com

Lainerie /
Animal fibre craft: mohair

Le Chevrier du Nord

Saint-Fulgence
chevrierdunord.com

Pelletier-bottier /
Fur dealer-bootmaker

Bilodeau Canada

Normandin
bilodeaucanada.com

Taxidermie / Taxidermy

Bilodeau Canada

Normandin
bilodeaucanada.com

Soufflage de verre /
Glass blowing

Verrière d'art Touverre

Saguenay
touverre.com

Taille de pierres fines /
Fine stone cutting

Touverre

Saguenay
touverre.com

ALBERTA

Projet-pilote / Pilot project

1 ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD / PRINCE EDWARD ISLAND

Chocolaterie /
Chocolate making
Island Chocolates Company
Victoria
islandchocolates.ca

2 NOUVELLE-ÉCOSSE / NOVA SCOTIA

Potier d'étain / Pewterer
Amos Pewter
Mahone Bay
amospewter.com

Crochetage de tapis /
Rug hooking

Spruce Top Rug Hooking

Mahone Bay
sprucetoprughookingstudio.com

1 NOUVEAU-BRUNSWICK / NEW BRUNSWICK

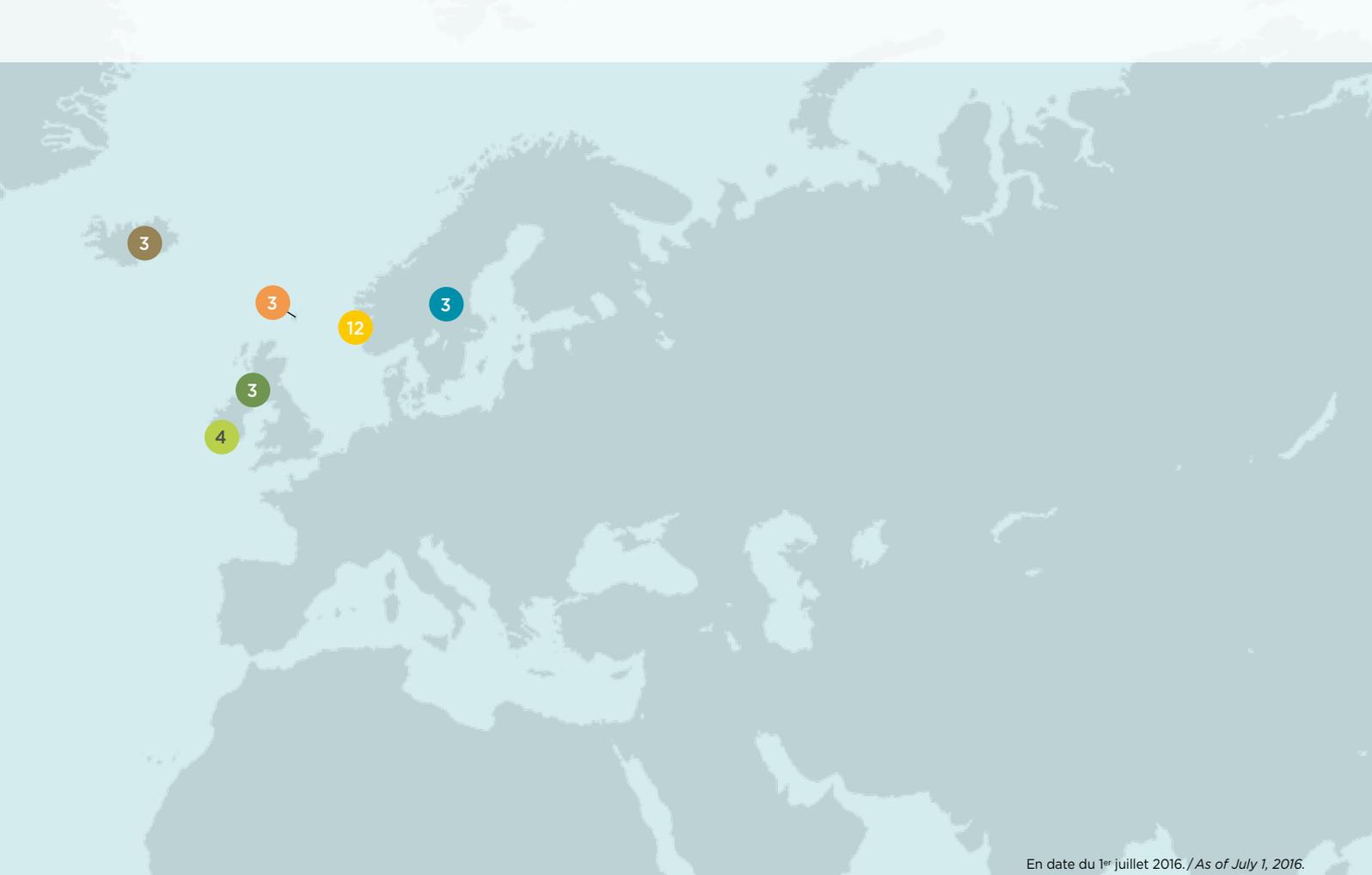
Forge / Blacksmithing
Heritage Wrought Iron
MacDougall Settlement
heritagewroughtiron.com

1 TERRE-NEUVE-ET- LABRADOR / NEWFOUNDLAND & LABRADOR

Confiturier / Jam producer
The Dark Tickle Company
St. Lunaire - Griquet
darktickle.com

8 COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH COLUMBIA

Cidrier / Cider maker
Merridale Ciderworks
Cobble Hill
merridalecider.com



En date du 1^{er} juillet 2016. / As of July 1, 2016.

Herboristerie / *Herbology*
Hazelwood Herb Farm
 Lady Smith
 hazelwoodherbfarm.com
 Hydromellier / *Mead maker*
Tugwell Creek Farm and Meadery
 Sook
 tugwellcreekfarm.com

Poterie / *Pottery*
Mary Fox
 Ladysmith
 maryfoxpottery.ca
 Chaisier / *Chairmaking*
Tofino Cedar Furniture
 Tofino
 tofinocedarfurniture.com

Distillerie d'huiles essentielles /
Essential Oils Distillery
Okanagan Lavender & Herb Farm
 Kelowna
 okanaganlavender.com

Herboristerie :
 huiles essentielles /
Herbology: Essential Oils
Folki Herb Farm
 Duncan
 folki.ca

Distillerie / *Distillery*
Wayward Distillery
 Courtenay
 waywarddistillationhouse.com

SASKATCHEWAN
 Projet-pilote / *Pilot project*

1 GROENLAND / GREENLAND
 Création de costume
 traditionnel / *Traditional*
Costume making
Kittat
 Nuuk
 sersmersooq.gl/da/borger/
 systuen-kittat/

3 ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS
 Forge / *Blacksmithing*
Kallsgarður
 Trøllanes
 mikkjal.smidjan@gmail.com
 Musique traditionnelle /
Traditional music
TUTL
 Tórshavn
 tutl.com
 Construction nautique /
Boat building
Vid Anna
 jsevmyri@gmail.com

4 IRLANDE / IRELAND
 Poterie / *Pottery*
Breeogue Pottery
 Knocknahur, Co. Sligo
 breeoguepottery.ie

Sculpture sur bois /
Wood carving
Celtic Roots Studio
 Ballinahown, Athlone
 celtic-roots.com

Fumage de poisson /
Smoking fish
Connemara Smokehouse
 Aillebrack, Ballyconneely,
 smokehouse.ie

Fromagerie / *Cheese making*
St Tola Irish Goat Cheese
 Gortbofearna, Maurices Mills,
 Ennistymon,
 st-tola.ie

3 IRLANDE DU NORD, ROYAUME-UNI / NORTHERN IRELAND, UNITED KINGDOM
 Huilerie / *Oilmill*
Brighter Gold
 Limavady
 brightergold.co.uk

Fabricant de hurley /
Hurley maker
Scullion Hurls
 Ballimena
 scullionhurls.com

Bijouterie / *Jewelry*
Steensons Jewellers
 Glenarm
 thesteensons.com

3 ISLANDE / ICELAND
 Création de mode /
Fashion design
Arfleifd
 Djupivogur
 arfleifd.is

Poterie / *Pottery*
Leir 7
 Stykkisholmur
 leir7.is

Tannerie / *Tannery*
Tannery Visitor Centre
 Sauðárkrúkur
 sutarinn.is

12 NORVÈGE / NORWAY
 Chaussure / *Shoemaker*
Aurland Skofabrikk
 Aurland
 aurlandskoen.no

Fabricant de barils /
Small barrel maker
Fjordtønna
 Tysse
 fjordtynna.no

Lainerie / *Animal fibre craft: Wool*
Hillesvåg Ullvarefabrikk
 Leknesvegen
 ull.no

Tissage : tapis / *Weaving: rugs*
Ledaal Teppeveveri
 Stavanger
 veveri.no

Création de mode /
Fashion design
Oleana
 Ytre Arna
 oleana.no

Construction nautique /
Boat building
Oselvarverkstaden
 Os
 oselvarverkstaden.no

Soufflage de verre /
Glass blowing
Stine Hoff Kunstglass
 Bergen
 stinehoff.no

Pomiculteur / *Apple grower*
Syse Gard
 Syse Gard
 sysegard.no

Orfèvrerie / *Silversmith*
Arven
 Bergen
 arven.no

Tonnelier / *Cooper*
Tønnegarden
 Samnøyvegen
 tonnegarden.no

Sculpture sur bois /
Wood carving
Treskjerartunet
 Vossestrand
 woodcarving.no

Feutrage / *Felting*
Ullform
 Stavanger
 ullform.no

3 SUÈDE / SWEDEN
 Imprimeur textile /
Fabric printer
Frösö Handtryck
 Frösön
 frosöhandtryck.com

Brasserie / *Brewing*
Klövsjö Gårdsbryggeri
 Klövsjö
 kgb-bryggeri.se

Soufflage de verre /
Glass blowing
Storsjöhyttan
 Sjøtorget
 storsjohyttan.com

DÉCOUVREZ
DISCOVER

L'Isle-aux-Coudres | Charlevoix

1 île, 2 économusées...

À votre portée!
Within Reach!

Photos : Gregory Clapperton,
Louis Laliberté et Annie Bolduc

ÉCONOMUSÉE® DE LA MEUNERIE | FLOUR MILLING



ÉCONOMUSÉE® DU CIDRIER | CIDER MAKER



Les Moulins
DE L'ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE
PAGE



Cidrierie et Vergers
PEDNEAULT
Produits fins, Pommes & fruits
CHARLEVOIX, ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE
PAGE



DOMAINE
ACER

Portons un toast à l'érable!

Grands vins d'érable et produits fins d'exception

Visite guidée — dégustation — boutique — ÉCONOMUSÉE®

145, du Vieux Moulin, Auclair — 418 899 2825 — domaineacer.com



C'est géant

Saguenay-Lac-Saint-Jean



BOULANGERIE
PERRON



DÉLICES DU
LAC-SAINT-JEAN



MIEL DES
RUISSEAUX



**C'EST AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN QU'ON
TROUVE LE PLUS GRAND NOMBRE D'ÉCONOMUSÉES !**

Découvrez-y aussi l'art de la transformation de la laine chez Le Chevrier du Nord, du soufflage de verre et du taillage de pierres fines chez Touverre, et du Pelletier-Bottier et de la taxidermie chez Bilodeau Canada.

Saguenay
LacSaintJean.ca

VIVEZ LA VRAIE NATURE

LA SÉPAQ, C'EST 77 000 km² DE TERRITOIRES POUR S'ÉVADER

- Une panoplie d'activités de plein air : randonnée pédestre, via ferrata, vélo, canot, kayak, pêche
- De l'hébergement varié : camping, prêt-à-camper, chalet, hôtel
- Des paysages saisissants
- Une nature riche et exceptionnelle, notamment dans les parcs nationaux

IL N'Y MANQUE QUE VOUS !

Expérience
famille



Découvrez nos destinations
famille à sepaq.com/famille

Photo: Mathieu Dupuis



Artisans à l'œuvre / Artisans at work
ÉCONOMUSÉE[®]
INTERNATIONAL

ECONOMUSEES.COM