



Artisans at work / Artisans à l'œuvre
ĒCONOMUSÉE®
magazine

THE DUTY TO TRANSMIT
LE DEVOIR
DE TRANSMETTRE

ODE TO WOOD
HOMMAGE AU BOIS

**CELEBRATING 25 YEARS
OF EXCELLENCE
AND AUTHENTICITY**
25 ANS D'EXCELLENCE
ET D'AUTHENTICITÉ

HAÏTI, NOU KONTAN WÈ OU!

**25 YEARS
OF SHARED
PASSIONS**

**25 ANS
DE PASSIONS
PARTAGÉES**

FREE / GRATUIT

**INTERNATIONAL EDITION
SPRING / SUMMER 2017**

**ÉDITION INTERNATIONALE
PRINTEMPS / ÉTÉ 2017**

ECONOMUSEES.COM





CHARLEVOIX

Charme
moi
Be charmed

© Robert Chiason

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 *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 ecomuseums shine *with all the charm of Charlevoix.*

BILODEAU



***Économusée du Pelletier
Bottier et de la Taxidermie***

**Plongez dans l'univers
mystérieux et fascinant
du commerce des fourrures
et de la taxidermie.**

**Découvrez tout le savoir-faire des
artisans qui vous ouvrent leur porte**

TABLE DES MATIÈRES

TABLE OF CONTENTS

3 Mot du président /
Word from the President

3 Mot du directeur général /
Word from the Executive Director

4 Qu'est-ce qu'un ÉCONOMUSÉE* ? /
What is an ÉCONOMUSÉE?*

6 ÉCONOMUSÉE* - QUÉBEC / *QUEBEC*

40 ÉCONOMUSÉE* - ALBERTA

42 ÉCONOMUSÉE* - ATLANTIC / *ATLANTIQUE*

48 ÉCONOMUSÉE* - BRITISH COLUMBIA /
COLOMBIE-BRITANNIQUE

58 ÉCONOMUSÉE* - SASKATCHEWAN

60 Le devoir de transmettre / *The duty to transmit*
par / by Hélène Raymond

64 Hommage au bois / *Ode to wood*
par / by Hélène Raymond

73 Le Québec pour tous / *Québec for all*

74 Haïti, *nou kontan wè ou!*
par / by Hélène Raymond

76 ÉCONOMUSÉE* - GROENLAND / *GREENLAND*

78 ÉCONOMUSÉE* - ÎLES FÉROË / *FAROE ISLANDS*

84 ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE / *IRELAND*

89 25 ans d'excellence et d'authenticité /
Celebrating 25 years of excellence and authenticity

90 ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE DU NORD /
NORTHERN IRELAND

98 ÉCONOMUSÉE* - ISLANDE / *ICELAND*

104 ÉCONOMUSÉE* - NORVÈGE / *NORWAY*

118 ÉCONOMUSÉE* - SUÈDE / *SWEDEN*

124 Un réseau en croissance / *A growing network*

126 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
Chargée de projet
Project manager

HÉLÈNE RAYMOND
Journaliste et auteure
Journalist and author

**MÉLANIE DASSYLVA
ET GYNETTE TREMBLAY**
Collaboratrices au contenu
Collaborators to content

CAROLE GOSSELIN
Responsable des finances
Financial officer

**ANNE MCBRYDE,
ROBERT MCBRYDE**
Traducteurs
Translators

**PHOTO DE COUVERTURE
COVER PHOTO**
Cassia Monna & filles -
Catherine Côté

**CONCEPTION ET PRODUCTION
CONCEPTION AND PRODUCTION**

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

Téléphone: 418 522-6858
bleuoutremer.qc.ca

JENNIFER GOLDBERG
Chargée de projet
Project manager

GENEVIÈVE LESIEUR
Directrice de la création
Creative director

NICOLAS PILOTE
Directeur de production
Production director

RÉMY GRONDIN
Infographiste
DTP operator

ISSN 2369-2375
IMPRIMÉ AU CANADA
Copyright ©2017
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

En 1992, lors de la création de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ), nul ne se doutait qu'elle deviendrait un jour une organisation internationale. Les premiers économusées hors Québec voient le jour dans les provinces atlantiques en 1997. En 2006, des représentants de la Norvège s'intéressent au concept. Trois ans plus tard, le premier économusée est inauguré dans ce pays. Cet événement marque le début de l'élargissement du réseau en Europe du Nord, comme vous pourrez le découvrir en parcourant le magazine. Le mouvement de croissance se poursuit dans l'Ouest canadien en Colombie-Britannique, en 2012, et s'étend dans les provinces de l'Alberta et de la Saskatchewan.

Aujourd'hui, avec au-delà de 80 artisans répartis dans différents pays d'Europe du Nord et autres provinces du Canada, la famille économusée s'est drôlement agrandie, et elle ne cesse de faire des petits! Et en cette année du 25^e anniversaire de la SRÉ, un travail intense d'implantation d'économusées est en cours du côté de Haïti.

Je vous invite à découvrir dans les pages qui suivent toute la richesse et la vitalité de ce formidable réseau d'artisans.

When the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) was established in 1992, no one imagined that it would one day become an international organization. The first économusées outside Quebec were created in the Atlantic provinces in 1997. In 2006, representatives of Norway became interested in the concept, and three years later, the country's first économusée was inaugurated. This event sparked the network's expansion in northern Europe, which you can read about further in our magazine. We continued to develop throughout Western Canada as well, starting with British Columbia in 2012, and later on in Alberta and Saskatchewan.

Today, the économusée family is made up of over 80 artisans spread across northern Europe and Canada, and it continues to grow! As we celebrate the network's 25th anniversary, we are working hard to establish an économusée network in Haiti.

In the following pages, you can learn about the richness and vitality of this formidable artisans' network. Do take a look!

MICHEL GERVAIS



WORD
FROM THE
EXECUTIVE
DIRECTOR

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

De Charlevoix au Québec à Tofino en Colombie-Britannique, en passant par Bergen en Norvège, voilà qui illustre bien l'étendue du réseau ÉCONOMUSÉE®. D'année en année, et ce, depuis sa mise sur pied il y a déjà 25 ans, le réseau gagne en dynamisme, en diversité et en excellence. Nos membres, d'authentiques artisans, continuent toujours de me toucher par leur amour du métier et leur passion à accueillir le public avec autant d'enthousiasme.

Qui de mieux que l'un des pionniers pour nous raconter tout le chemin parcouru depuis 25 ans. Claude Dubé, qui a travaillé à structurer le réseau au Québec et à l'amener sur la scène internationale, s'est confié à notre journaliste. Un autre article vous offre un portrait captivant de nos artisans pour qui le bois est leur matériau de prédilection. Du bois sorti de la mer se transforme en chaise Adirondack. Un autre artisan réussit à le sculpter en conteur de légendes. Étonné? Les pages qui leur sont consacrées vous convaincront qu'ils font vraiment «flèche de tout bois»!

En ce 25^e anniversaire du réseau, je vous invite à célébrer cet heureux événement avec tous nos artisans. Offrez-vous le cadeau de voir l'Artisan à l'œuvre et de vivre l'expérience ÉCONOMUSÉE®.

The ÉCONOMUSÉE® network extends from Charlevoix in Quebec, through Tofino in British Columbia, all the way to Bergen in Norway. Since its founding a quarter of a century ago, year after year, the network has become more dynamic, diversified, and distinguished. I continue to be deeply moved by the love that our members, these authentic artisans, have for their trade, and by the passion with which they welcome the public to their workshops.

No one can describe the road travelled over the past 25 years better than a pioneer such as Claude Dubé, who shared with our journalist his experience of helping to build the network at its inception in Quebec all the way to ushering it onto the international stage. Another feature paints a captivating portrait of our artisans whose material of choice is wood. Their talents range from turning driftwood into Adirondack chairs to reviving the legends etched in wood. Read on: you'll discover artisans who are anything but dead wood!

I invite you to celebrate the network's 25th anniversary with all of our artisans! Treat yourself to the ÉCONOMUSÉE® experience and to the gift of seeing Artisans at Work.

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.



Le Forgeron D'or



www.leforgerondor.com

Boutique | Atelier | Économusée®

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

Boutique

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

Là où la bijouterie devient un art



**Tourisme
Sainte-Marie**

Photo: Ghislaine Crête

bouger

Nouveauté
Pont
multifonctionnel



visiter

goûter

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



Retrouvez-nous sur



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!

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!

L'Anse-Saint-Jean —
Fjord du Saguenay
de l'Anse de Tabatière,
Québec, Canada

DE L'ÉRABLE À L'ACER

FROM SAP
TO BEVERAGE

Portons un toast à l'érable! 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!

A toast to maple! 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!



DOMAINE ACER

ÉCONOMUSÉE de l'acériculture:
boissons alcoolisées

Maple syrup making: alcoholic beverages
ÉCONOMUSÉE®

domaineacer.com
robert.vallier@domaineacer.com



Visites guidées
tarifées: fin mars
au 9 octobre /
Guided tours end of
March to October 9

Dégustation et
boutique / Sampling
and boutique
Toute l'année /
All year round

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

24 juin au 4 septembre,
et en avril / June 24
to September 4,
and in April
Tous les jours / Daily

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

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

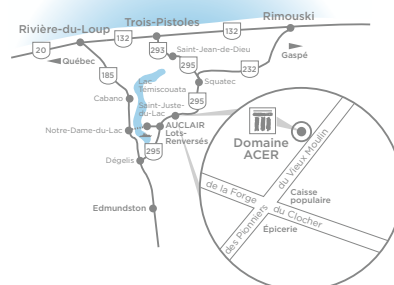


Photo: Joan Sullivan

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

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

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 23 juin
au 14 octobre /**
*Open from June 23
to October 14*
11h30 - 16h

**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



LES ORPAILLEURS, CRÉATEURS DE TRADITION DEPUIS 1982

VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

**ÉCONOMUSÉE®
de la viticulture**
*Vine and wine
ÉCONOMUSÉE®*

Haut lieu de la viticulture et de la viniculture du Québec, le Vignoble de l'Orpailleur est visité par des milliers de personnes chaque année depuis sa fondation, en 1982. Elles viennent goûter au fruit du travail et découvrir toute la passion de quatre aventuriers, Hervé, Charles-Henri, Frank et Pierre qui ont rêvé d'un vignoble dans cette belle vallée de Dunham, il y a aujourd'hui 35 ans. La visite guidée dévoile le secret du succès maintenant mondial du travail de ces artisans. La conviction inébranlable dans ce rêve alors improbable est enracinée dans les champs de vignes où l'on vous invite à marcher. On y explique la farouche ténacité du viticulteur et on partage avec vous le soin et le savoir-faire du viniculteur. On vous convie à une dégustation où tous ces ingrédients que les Orpailleurs ont mis en bouteille, à force de temps, de science et de patience, donnent un vin qui évoque l'âme québécoise; bonne vivante, aventurière et porteuse d'une magnifique force de vie.

À ce vignoble de l'Orpailleur, où l'authenticité est une règle de vie, à ces 4 Orpailleurs et aux 35 ans du vignoble de l'Orpailleur, venez lever votre verre!

THE ORPAILLEUR FAMILY, CREATORS OF TRADITION SINCE 1982

When it comes to winemaking and the viniculture of Québec, the Vignoble de l'Orpailleur is not to be missed. The winery has been visited by thousands of people every year since its founding in 1982. Visitors come to taste the fruit of the family's labour and discover the full extent of the passion of four adventurers, Hervé, Charles-Henri, Frank, and Pierre, who dreamed of opening a winery in beautiful Dunham Valley, some 35 years ago. A guided tour reveals the secret of the now world-wide success of these artisans and their work. Their unshakeable belief in what was then an improbable dream is rooted in the vineyards where you're invited to take a stroll. You'll hear about the fierce tenacity and the care and know-how of the winemakers. You'll also be invited to a tasting where all these ingredients that the Orpailleur family has bottled with time, science, and patience come together in a wine that conjures the soul of Québec: daring, full of fun, and bearing a magnificent life force.

Come and raise your glass to the Orpailleur winery, where authenticity is a rule of life; to these four members of the Orpailleur family; and to the 35th anniversary of the Orpailleur winemakers!



**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 G0A 3J0
Tél.: 418 438-2365
1 888 438-2365
Fax: 418 438-1361



UNE ISLE QUI PORTE FRUIT

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

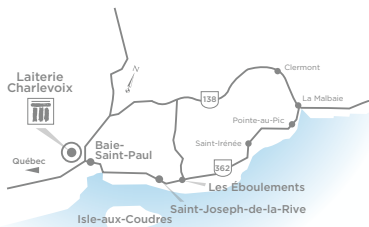
THE CREAM OF CHEESES

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



**Ouvert de la mi-mai
à la mi-octobre /**
Open mid-May to
mid-October

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
G0A 1X0
Tél.: 418 760-1065
Fax: 418 760-1069



Les Moulins
DE L'ISLE-AUX-COUDRES





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 G0A 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

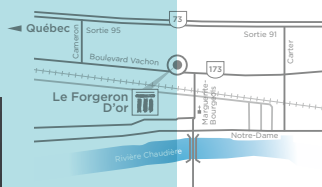
ÉCONOMUSÉE®
de la bijouterie,
joaillerie
Jewellery making
ÉCONOMUSÉE®

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 périple 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 - 17h30

Jeudi 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 ½, 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



Photo: La Savonnerie du Village

lasavonnerieduvillage.com
artdv@globetrotter.net



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

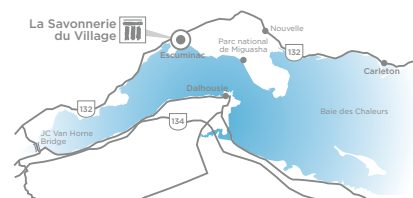
Tous les jours / Daily
9 h - 17 h

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

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

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



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

PURE SOFTNESS

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.



Photo: Michel Duquenne

Photo: La Savonnerie du Village



DES TISSUS QUI ONT DE L'ÉTOFFE

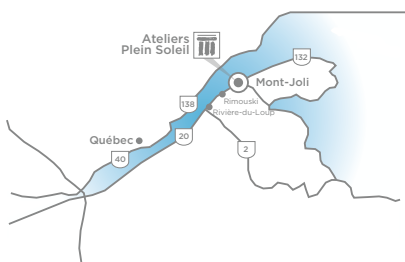
FABRIC WITH SUBSTANCE

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

Judi 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



LA FRAMBOISE DANS TOUS SES ÉTATS!

RASPBERRIES
GALORE IN ALL
SHAPES AND SIZES!

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

ÉCONOMUSÉE® des liquoristes: framboise
Liquor-maker ÉCONOMUSÉE®: raspberries

Amants de la terre et passionnés du travail qui les amène à la faire fructifier, les artisans Jean-Paul Lebel et Chantal Paradis ont planté petit à petit des framboisiers et autres petits fruits. C'est ainsi qu'est née en 1994 La Vallée de la Framboise. Cette entreprise familiale à laquelle collaborent également leurs trois filles se démarque par son savoir-faire: elle cultive, transforme et vend tous ses produits directement à la ferme. Du champ à la dégustation, venez découvrir toute une gamme de produits 100 % locaux en compagnie d'artisans heureux de vous partager leur façon d'être.

The artisans Jean-Paul Lebel and Chantal Paradis are lovers of the earth and their enthusiasm for what they do has helped them make their land bear fruit. They planted raspberry bushes and other small fruits, slowly, over time, leading to the birth of La Vallée de la Framboise in 1994. Featuring their three daughters as partners, this family business stands out for its know-how: La Vallée de la Framboise cultivates, processes, and sells all its products directly on the farm. Come, taste, and discover a whole range of 100% local products that come right from the field, in the company of artisans who are happy to share their modus operandi.



valleedelaframboise.com
passion@valleedelaframboise.com



Janvier à avril /
January to April
Sur réservation /
Upon reservation

Mai / May
Lundi au samedi /
Monday to Saturday
8h - 18h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

Juin à l'Action de grâce /
June to Thanksgiving
Tous les jours / Daily
8h - 18h

Novembre et décembre /
November and December
Lundi au samedi / Monday
to Saturday
8h - 18h.

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

Visites guidées tarifées /
Guided tours (fees apply)

**La Vallée
de la Framboise**
34, Route Lauzier
Val-Brillant, QC G0J 3L0
Tél.: 418 742-3787
Fax: 418 742-3481





Photo: Meggy Turbide



Photo: Martin Fiset



Photo: Martin Fiset

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 et le boucanage des produits de la mer tels que faits 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, dégustations, 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 traditional trades: curing and smoking seafood 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, tastings, 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, rappez 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





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 écomusée 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 écomusée. 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 écomusée located in the enchanting decor of Havre-aux-Maisons, is the third écomusée to have opened its doors on the Magdalene 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 écomusée are the "Canadienne" cows. A visit to this écomusée 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.



Photo: Catherine Gallichand

g.cyr-poterie@hotmail.com

Ouvert toute l'année /
Open year round

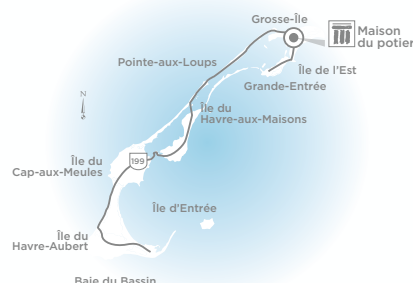
Juin à fin septembre /
June to end of September

Tous les jours / Daily
9h - 18h

Octobre à mai /
October to May

**Téléphoner avant de se
présenter / Call before a visit**

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

MAISON DE TORRÉFACTION COULEUR CAFÉ

ÉCONOMUSÉE de la torréfactrice
Roasting ÉCONOMUSÉE®

Annie Gaudet, fondatrice et torréfactrice de la Maison de Torréfaction Couleur Café, 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 blends both pleasure of the senses and discovery. Through the typical aromas, sounds, and colours of coffee, visitors can follow the coffee bean's path from the tree to Couleur Café's roastery. Of course, no visit would be complete without a sample tasting where each and every sip is filled with the know-how and passion for coffee of Couleur Café and Annie Gaudet.

couleurcafe.ca
info@couleurcafe.ca



Ouvert à l'année /
Open year round

Tous les jours / Daily
8h - 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



L'HISTOIRE DERRIÈRE L'ÉTIQUETTE

THE STORY BEHIND THE LABEL

LES BIÈRES DE LA NOUVELLE-FRANCE

ÉCONOMUSÉE® de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE®

Fondée en 1998 par Marc et Martine Lessard, Les Bières de la Nouvelle-France (BNF) avait pour but d'offrir et de faire découvrir de nouvelles variétés de bières à partir de céréales locales. Puis est venue La Messagère, première bière sans gluten en Amérique du Nord. En 2004, BNF lance son projet de malterie suivi six ans plus tard de la création de la Ferme Nouvelle-France, lui permettant de cultiver ses propres grains. En 2017, BNF va développer de nouvelles bières sans gluten et rafraîchir son image sans changer aucunement la qualité et le goût de ses produits.

Aujourd'hui dirigée par François-Eugène Lessard, le fils des fondateurs, BNF compte aussi un restaurant où les visiteurs peuvent se régaler de mets locaux.

In 1998, Marc and Martine Lessard founded the microbrewery Les Bières de la Nouvelle-France (BNF) in order to offer and explore new beer varieties made with local cereals. Then came La Messagère, a gluten-free beer, the first in North America. In 2004, the microbrewery launched its own malting plant. Then, in 2010, BNF launched its own farm, the Ferme Nouvelle-France to grow its own grains. In 2017, BNF plans to develop new gluten-free beers and refresh its image without altering the quality or taste of its products in any way.

Now run by François-Eugène, the son of Marc and Martine, the microbrewery also owns a restaurant, where visitors can also enjoy a menu featuring a wealth of local products.



lesbièresnouvellefrance.com
fermenouvellefrance.com
info@lesbièresnouvellefrance.com



1^{er} mai au 31 octobre /
May 1 to October 31

Lundi au jeudi /
Monday to Thursday
11 h - 20 h

Vendredi et samedi /
Friday and Saturday
11 h - 21 h

Dimanche / Sunday
11 h - 19 h

MICROBRASSERIE



1^{er} novembre au 30 avril /
November 1 to April 30

Lundi au jeudi /
Monday to Thursday
11 h - 14 h

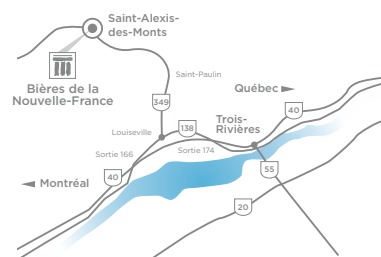
Vendredi et samedi /
Friday and Saturday
11 h - 21 h

Dimanche / Sunday
11 h - 19 h

**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-Eugène Lessard
90, rang Rivière-aux-Écorces
Saint-Alexis-des-Monts, QC
J0K 1V0
Tél.: 819 265-4000
Fax: 819 265-4020



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.

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.

porcelainesbousquet.qc.ca
porcelainesbousquet@gmail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi / Monday
Fermé / Closed

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

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

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

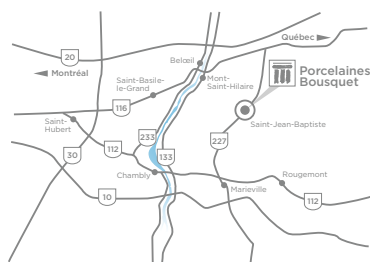


Photo: Eugène Holtz

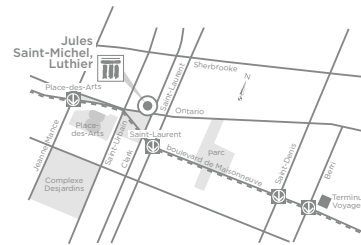


Photo: Eugène Holtz



**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!



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 /
Visites guidées tarifées pour
les groupes sur réservation /
Individual tour (fees apply) /
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

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!



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



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.



fermelanglois@outlook.fr



Ouvert toute l'année /
Open year round

Entrée gratuite /
Free admission

Juillet à fin octobre /
July to end of October

Ferme Langlois
1087, Route 138
Neuville, QC G0A 2R0
Tél.: 418 909-0729
Fax: 418 876-2816

Tous les jours /
Daily
8 h 30 - 18 h

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, qui célèbre cette année le 350^e anniversaire de l'acquisition de la terre par l'ancêtre Nicolas. 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, who are this year celebrating the 350th anniversary of the acquisition of the land by their ancestor Nicolas. 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



CASSIS MONNA & FILLES

ÉCONOMUSÉE*
de la liquoristerie
Liqueur making
ÉCONOMUSÉE*

cassismonna.com
info@cassismonna.com



Ouvert à l'année /
Open year round

**Les heures d'ouverture
peuvent varier selon les
périodes de l'année. Pour
connaître l'horaire détaillé,
consultez notre site Web
au cassismonna.com /**
*Business hours may vary
depending on the time of
year. For schedule details,
please visit our website at
cassismonna.com*

**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)*

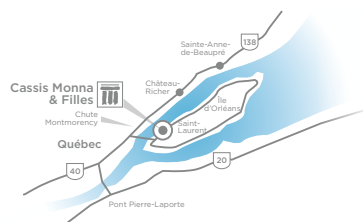
Cassis Monna & filles
1225, chemin Royal,
St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans,
Québec, Canada, G0A 4E0
Tél.: 418 828-2525
Fax: 418 828-1940



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-terrasse 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'apprêter 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**



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 écomusée 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 écomusée: 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

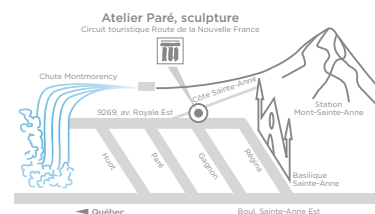
Entrée gratuite /
Free entry

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

Jeudi 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 bleuet. 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 persons)
(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 109 ANS!

FRESH AND FLAVOURFUL
BREAD FOR 109 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

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

Samedi / Saturday
9 h - 12 h

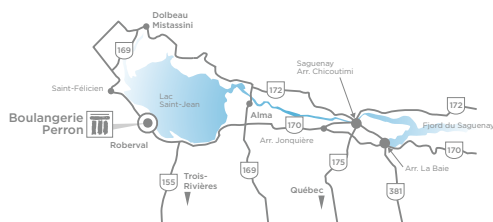
Fermé les dimanches et
lundis / Closed on Sundays
and Mondays

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
2 p.m. to 5 p.m.
(children under 13 / free)

Visites guidées tarifées
pour groupes sur
réserve (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 confiture:
bleuet sauvage
Jam maker:
wild blueberry
ÉCONOMUSÉE®

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean, spécialisée dans la transformation du bleuet sauvage, 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-juin à mi-septembre /
Mid-June to mid-September

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

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

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

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

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

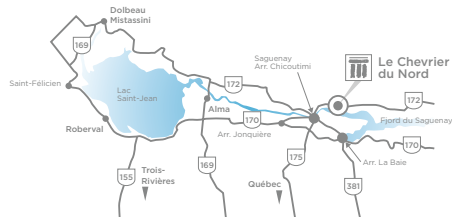
Entrée gratuite /
Free admission

Délices du Lac-Saint-Jean
170-A, rue Principale
Albanel, QC G8M 3J8
Tél.: 418 515-0359



MOHAIR, LA SOIE DU NORD

MOHAIR, THE NORTHERN SILK



chevrierdunord.com
info@chevrierdunord.com



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

Mi-octobre à mi-juin /
Mid-October to mid-June
Sur réservation /
Upon reservation

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



LE CHEVRIER DU NORD

ÉCONOMUSÉE de la lainerie

Animal fibre craft: mohair ÉCONOMUSÉE®

Le Chevrier du Nord est une entreprise agricole qui élève la chèvre angora, sur le site de la terre familiale, pour satisfaire un besoin de matière textile. Le mohair, toison que produisent ces chèvres, sert d'abord à la création de fils, d'étoffes diverses qui au terme des étapes de fabrication prendront la forme de vêtements griffés Annie Pilote. En 2000, en compagnie de leurs parents, Annie et Régis, son frère agronome, fondent l'entreprise qui transformera cette fibre animale soyeuse, lustrée, résistante et trois fois plus chaude que la laine. Les artisans innovent dans la production d'étoffes feutrées, tissées, tricotées, crochétées et plus encore. Sur place, caressez les chèvres espiègles et curieuses et suivez les étapes de fabrication de ces pièces vestimentaires au style unique. De la tuque aux bas, en passant par le manteau, adoptez de quoi vous tenir au chaud en hiver comme en été durant les nuits fraîches!

Chevrier du Nord is an agricultural business raising Angora goats on family land to meet a growing demand for textile fabric. Mohair, the fleece produced by these goats, is used firstly for the creation of yarns, various fabrics which at the end of the manufacturing stages will become clothes designed by Annie Pilote. In 2000, with their parents, Annie and her brother Régis, an agronomist, founded the company, which today processes an animal fibre that is silky, glossy, resistant, and three times warmer than wool. The artisans innovate in the production of fabrics that are velvety, woven, knitted, crocheted, and more. On site you can pet the mischievous and curious goats and follow the manufacturing stages of these unique pieces of clothing. From toques to socks, right through to coats, there are all sorts of products at your disposal to keep you warm both in winter and during summer's cool nights!

DE LA WARMTH TO CHALEUR BRAG ABOUT PLEIN LES BOTTES



**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?



bilodeaucanada.com
info@bilodeauinc.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

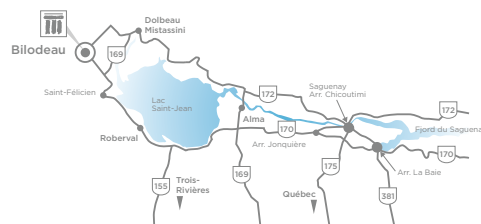
Samedi sur réservation /
Saturday upon reservation
9 h – 16 h

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 with purchase)

Visite guidée des deux écomusées /
Guided tour of the two écomusées
1,5 heure

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



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.

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

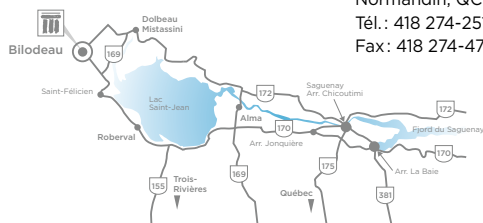
Visites guidées tarifées pour groupes sur réservation (20% de rabais sur achat) /
Guided tours upon reservation (fees apply) (20% off with purchase)

Visite guidée des deux écomusées /
Guided tour of the two écomusées
1,5 heure

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



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.





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.



VERRERIE D'ART TOUVERRE

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre
Glass blowing ÉCONOMUSÉE®

touverre.com
verresou@royaume.com



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

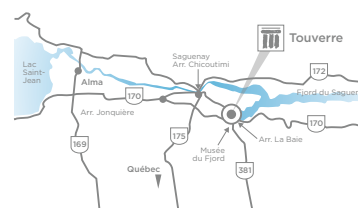
Lundi au samedi /
Monday to Saturday
9 h 30 - 17 h

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

**Démonstration tarifée
de verre soufflé: mercredi
au samedi du 28 juin au
19 août 2017 / Glass
blowing demonstration:**
Wednesday to Saturday
from June 28 to August 19
(fees apply)

Hors saison / Off season
Démonstration
sur rendez-vous /
Demonstration 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



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



FAIRE RESSORTIR LA BEAUTÉ DES PIERRES FINES

BRINGING OUT THE BEAUTY OF GEMSTONES

touverre.com
verresou@royaume.com



Boutique ouverte
toute l'année /
Shop open year round

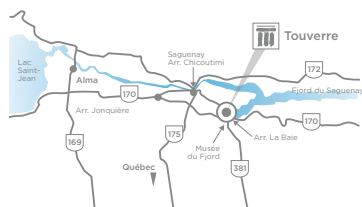
Lundi au samedi /
Monday to Saturday
9h30 - 17h

Dimanche sur rendez-vous /
Sunday, upon reservation

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

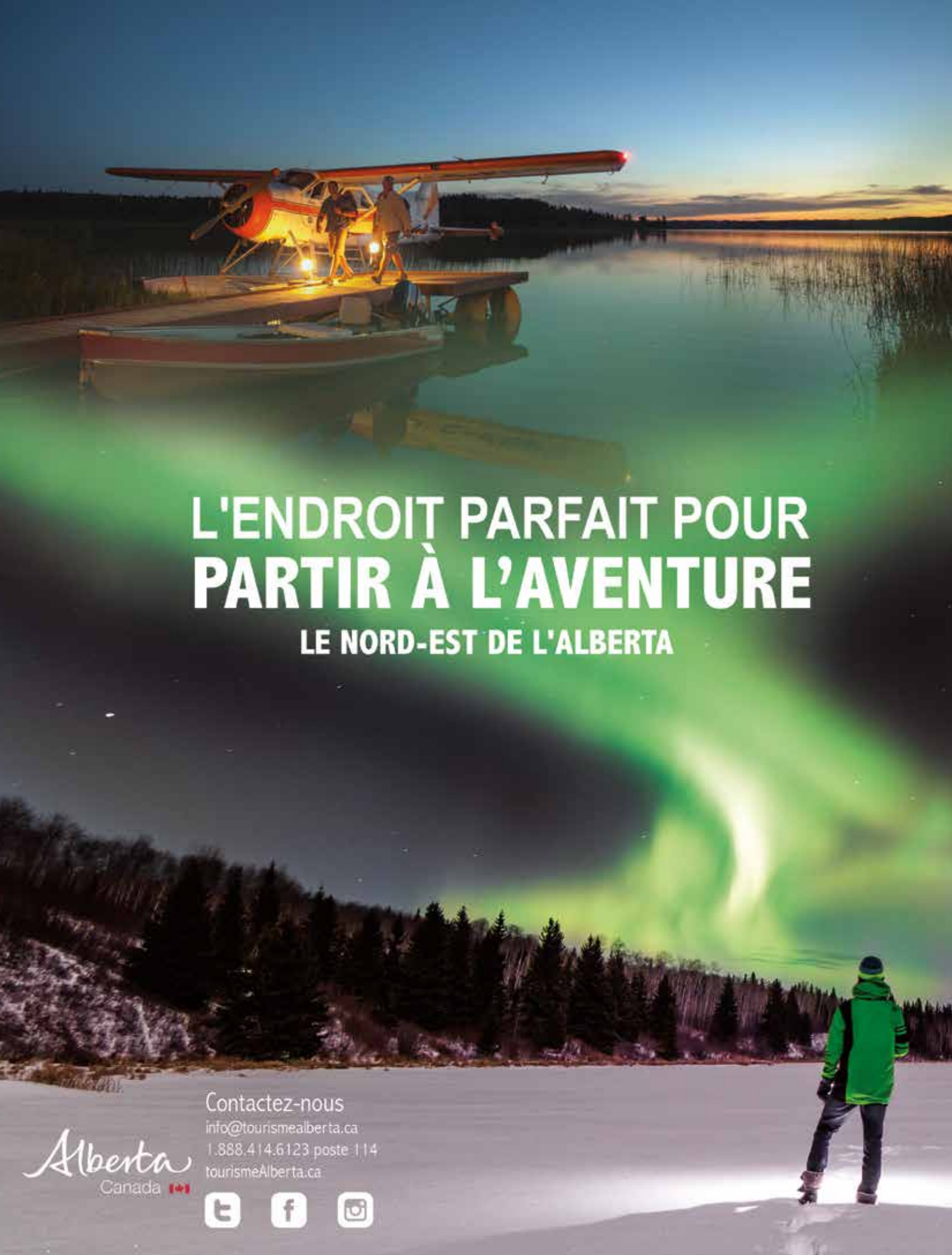
Atelier d'initiation tarifé -
lundi et mardi, sur
réserve / Workshop -
Monday and Tuesday, upon
reservation (fees apply)

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



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.



L'ENDROIT PARFAIT POUR PARTIR À L'AVENTURE

LE NORD-EST DE L'ALBERTA

Alberta
Canada 

Contactez-nous

info@tourismealberta.ca

1.888.414.6123 poste 114

tourismeAlberta.ca



RICH, DIVERSIFIED
AND GOURMET

RICHE, DIVERSIFIÉE
ET GOURMANDE

Northeastern Alberta is rich in all kinds of wealth: from myriad of lakes and streams to fields and skies as far as one can see or to varieties of birds, plants and well-stocked herds.

This is undoubtedly a privileged place for visitors fond of history, great food and contact with different nationalities. The region, by its composition, offers a beautiful range of cultures: Métis, Native, French, Ukrainian, Russian, Lebanese, German and Polish. In recent years, there also have been newcomers to Canada from Mexico, Colombia or Philippines.

The vast open spaces in the Northeastern area are certainly a source of inspiration for artists and craftsmen as well as for workers on the land, devoted to agriculture, beekeeping or processing of small fruits.

ALBERTA

Le nord-est de l'Alberta est un sol fertile en richesses de toutes sortes: que ce soit ses nombreux lacs et cours d'eau, ses champs et ciels à perte de vue, ou encore ses variétés d'oiseaux, de végétation et de cheptels bien garnis.

C'est assurément l'endroit privilégié pour le visiteur friand d'histoire, de bonne nourriture et de contact avec différentes nationalités. Par sa composition, la région offre une belle brochette de cultures: métis, autochtone, francophone, ukrainienne, russe, libanaise, allemande et polonaise. Depuis les dernières années, on observe également des nouveaux arrivants canadiens d'origine mexicaine, colombienne ou philippine.

Les grands espaces du nord-est sont certainement une source d'inspiration autant pour les artistes et les artisans que pour les travailleurs de la terre, dévoués à l'agriculture, à l'apiculture ou à la transformation de petits fruits.



Beaver River
Trestle



Photo: Mel Slobodan



Photo: Karen St-Amant

A GROWING NETWORK

UN RÉSEAU EN DÉVELOPPEMENT



INFORMATIONS

Lucie Lavoie
Project Coordinator /
Coordonnatrice du projet pilote
780 414-6125, poste 105
780 862-4301
lucie.lavoie@lecdea.ca

Suzanne Prévost
Director, Rural Development and
Entrepreneurship / Directrice,
développement rural et entrepreneuriat
780 573-4516
suzanne.prevast@lecdea.ca

The pilot project undertaken by the CDÉA aims to promote new tourism experiences through économusées. Since the project was announced in 2016, several major activities have taken place, including preparing and holding a workshop in Lac La Biche in collaboration with Alberta Culture and Tourism and Tourisme Alberta which was a real success. Mr. Carl-Éric Guertin, Director of the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS), took the opportunity to meet with some of the artisans as well as regional and provincial partners. In January 2017, two members of the CDÉA were trained in Québec regarding the concept of ÉCONOMUSÉE® and they also visited the artisans of Saguenay-Lac-Saint-Jean, members of the ENS.

The CDÉA is now in the exploration phase. Visits with potential entrepreneurs are being organized in order to better get to know them and to present the initiative of setting up a network of économusées in Alberta. The goal is to develop a network that reflects the physical and economic realities of the province. In addition, the CDÉA is working to raise awareness and promote the ENS with regional and provincial partners.

Le projet pilote entrepris par le CDÉA vise à faire connaître de nouvelles expériences touristiques par le biais des économusées. Depuis l'annonce du projet en 2016, plusieurs activités majeures ont eu lieu, dont la préparation et la tenue d'un atelier à Lac La Biche, en collaboration avec Alberta Culture and Tourism et Tourisme Alberta, qui fut un réel succès. M. Carl-Éric Guertin, directeur de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ), a d'ailleurs profité de l'occasion pour rencontrer quelques-uns des artisans et des partenaires régionaux et provinciaux. En janvier 2017, deux membres du CDÉA ont également suivi une formation au Québec sur le concept ÉCONOMUSÉE® et visité les artisans du Saguenay-Lac-Saint-Jean, membres de la SRÉ.

Le CDÉA en est maintenant à la phase de prospection. Il organise des visites chez les entrepreneurs potentiels afin de mieux les connaître et leur présenter l'initiative d'implanter un réseau d'économusées en sol albertain. Le but est de développer un réseau à l'image des réalités physiques et économiques de la province. De plus, le CDÉA s'affaire à sensibiliser et à promouvoir la SRÉ auprès des partenaires régionaux et provinciaux.

ON COURSE FOR
ATLANTIC CANADA

CAP SUR LE
CANADA ATLANTIQUE

ATLANTIC 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.



Île-du-Prince-Édouard
Prince Edward Island

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 /](http://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
9h - 17h

Sunday / Dimanche
10h - 17h

March to June / Mars à juin

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

Sunday / Dimanche
10h - 17h30

July and August /
Juillet et août

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

Sunday / Dimanche
10h - 19h

September / Septembre

Monday to Saturday /
Lundi au samedi
9h - 18h

Sunday / Dimanche
10h - 18h

October to December /

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

Sunday / Dimanche
10h - 17h30

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!



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
B0J 2E0
Tel.: 1 888 784-4665

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 » (Cime d'épinette) est un thème classique du tapis croché 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 crochés du Canada atlantique.



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





INCURSION DANS
L'ART DES SHAKERS



INTO THE WORLD OF SHAKERS

THE BARN IN BLOOMFIELD

Woodworker ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de l'ébénisterie

Our Shaker boxes and wood products are works of art. You want quality in what you purchase. All of our products are crafted with patience and skill. Brent Rourke spends many hours carefully handcrafting these quality Shaker oval boxes and carriers to last for generations so that you'll be proud to display them in your home.

Nos boîtes et nos autres produits en bois dans le style Shaker sont des œuvres d'art. Si la qualité est importante pour vous, sachez que tout notre savoir-faire est investi dans chacun de nos produits. Brent Rourke prend le temps de travailler très soigneusement ces boîtes ovales et contenants Shaker dont la qualité fait qu'ils se conservent des générations durant et que ce soit une fierté de les exposer chez soi.

thebarninbloomfield.com
info@thebarninbloomfield.com



September to December 24 /
septembre au 24 décembre
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
10 h - 16 h

Or by appointment /
Ou sur rendez-vous

Christmas to end of April /
Noël à fin avril
Monday to Thursday and
Saturday / Lundi au jeudi et
samedi
10 h - 16 h

Or by appointment /
Ou sur rendez-vous

May 1 to September /
1^{er} mai à septembre
Monday to Saturday /
Lundi au samedi
10 h - 16 h

Or by appointment /
Ou sur rendez-vous

The Barn in Bloomfield
569 Route 121
Bloomfield
New Brunswick E5N 4T9
Tel.: 506 832-3716
1 877 503-4440



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 grandeur 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 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.

Pacific Rim National Park,
Tofino

FROM THE ORCHARD TO THE TABLE, TASTE THE DIFFERENCE!



DU VERGER
À LA TABLE, GOÛTEZ
LA DIFFÉRENCE!

Home to our craft cidery, distillery and farmhouse, you will find an abundance of unique experiences at Merridale—cider and distillation tours of our working areas, guided tastings of our ciders, spirits and fortifieds to learn the nuances of craft, an engaging self-guided orchard walk, farm-to-table experiences in our bistro, and brick-oven culinary experiences in our outdoor cookhouse, and a distinctive farmhouse store for shopping. At Merridale, there is much to do and taste, and we invite you to explore.

Chez Merridale, vous trouverez notre cidrerie artisanale, notre distillerie et notre ferme, ainsi que toute l'abondance d'expériences uniques que nous offrons: visites des lieux où la distillation est faite et où l'on fabrique le cidre, des dégustations guidées de cidre, de spiritueux, et de vins fortifiés qui vous permettront d'en apprendre sur les nuances de notre art, charmante promenade dans le verger, une expérience «de la ferme à la table» au bistro et d'autres découvertes culinaires concoctées en four à briques à notre cuisine extérieure, sans oublier notre boutique originale pour votre magasinage.

MERRIDALE CIDERY, DISTILLERY & BISTRO

Cider Making ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du cidrier

merridale.ca
info@merridale.ca



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 / Visites guidées du cellier et de la distillerie disponibles sur réservation pour les groupes

Self-guided tours of cellar and orchard available / Visites autoguidées

Tasting fees with net proceeds to charities / Les profits dérivés des dégustations sont versés à des œuvres de charité

Group meal options available / Possibilités pour repas de groupe

Merridale Cidery, Distillery & Bistro
1230 Merridale Road
Cobble Hill, BC V0R 1L0
Tel.: 250 743-4293



GROWING HERBS FOR HEALTH AND BEAUTY

CULTIVER DES HERBES
AROMATIQUES POUR
LA SANTÉ ET LA BEAUTÉ

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 Road
Ladysmith, BC V9G 1H6
Tel.: 250 245-8007



**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.



UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE DE L'ABEILLE
À LA BOUTEILLE

A CULINARY EXPERIENCE FROM BEE TO BOTTLE

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.

TUGWELL CREEK HONEY FARM AND MEADERY

Mead Making ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de l'hydromel

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

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!

maryfoxpottery.ca / mary@maryfoxpottery.ca



Tuesday to Saturday /
Mardi au samedi
11h - 17h

MARY FOX
beautiful vessels to enrich and inspire
POTTERY

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

MARY FOX POTTERY

Pottery
ÉCONOMUSÉE*
*Économusée®
de la poterie*

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!

CREATING WITH RECLAIMED WOOD

CRÉER AVEC
DU BOIS RÉCUPÉRÉ

TOFINO CEDAR FURNITURE

Chairmaking ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du chaisier

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



Experience the forests of Vancouver Island's rugged West Coast! Reclaimed western red cedar 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.





DISCOVERING WHAT'S ESSENTIAL

ALLER À L'ESSENTIEL

OKANAGAN LAVENDER & HERB FARM

Essential Oil Distillation ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la distillation
d'huiles essentielles

okanaganlavender.com
info@okanaganlavender.com



January to April /
Janvier à avril

Open by appointment /
Visite sur réservation

May 1 to October 7 /
1^{er} mai au 7 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 10 to December 16 /
10 octobre au 16 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

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.



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



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



FOLKI HERBS INC.

Essential Oil Distillation ÉCONOMUSÉE®

ÉCONOMUSÉE® de la distillation d'huiles essentielles

You will be inspired by a visit to Folki Herbs where over 50 different herbs, botanicals and fruits are grown using organic practises. 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 Herbs 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.

folki.ca



Mondays, From Spring to Summer, excluding from June 16 to July 30 / Lundi, du printemps à l'été, excluant du 16 juin au 30 juillet

Guided tours / Visites guidées

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

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

folki
Herbs of the People





WAYWARD
DISTILLATION HOUSE

Distillery ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la distillerie

waywarddistillationhouse.com
info@ waywarddistillationhouse.com



Daily / Tous les jours
12h - 18h

**Guided tours
available / Visites
guidées disponibles**

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



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 Gin, Unruly Vodka, Krupnik 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, Krupnik 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.



BELGIAN FLAIR ON THE SUNSHINE COAST

INFLUENCES BELGES SUR LA SUNSHINE COAST

Townsite Brewing Inc. is a small, award winning craft brewery located in the Historic Townsite of Powell River, on the tip of the Sunshine Coast. With B.C.'s only Belgian Brewmaster at the helm, they have been making things happen since 2012. Swing in for a tour and a glimpse into what their 'head down, boots on' work ethic brings to your glass. Through their labels and artwork you will learn about the local landmarks that have inspired each carefully crafted brew.

Townsite Brewing inc. est une petite brasserie artisanale située au cœur du centre historique Powell River Townsite, à la pointe de la Sunshine Coast. Cette microbrasserie, dirigée par le seul maître brasseur belge en Colombie-Britannique, a été couronnée de prix pour les succès qu'elle a récoltés depuis 2012. Venez faire un tour et déguster le fruit du travail acharné de ces brasseurs. À travers les noms et les dessins d'étiquettes, vous en apprendrez également sur les traits locaux qui ont inspiré la création de chaque bière.



TOWNSITE
BREWING INC.

Beer Brewing Économusée®
Économusée® de la brasserie

townsitebrewing.com
info@townsitebrewing.com



Daily / Tous les jours
11h - 21h

Guided tours /
Visites guidées

Saturday / Samedi
15h

Townsite Brewing Inc.
5824 Ash Avenue
Powell River, BC V8A 4R4
Tel.: 604 483-2111



WELL-KEPT
SECRETS

DES SECRETS
BIEN GARDÉS

SASKATCHEWAN

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 artisans. As you travel across the province, you'll have direct contact with its inhabitants and their variety of origins, languages and traditions. This diverse cultural heritage is reflected in the province's history, architecture, gastronomy, art and community celebrations.

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.



A YEAR OF CONSOLIDATION

UNE ANNÉE DE CONSOLIDATION



The *Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan* (Saskatchewan economic and cooperative council) has remained very active on the ground. This has resulted in the establishment of strategic partnerships with the Saskatchewan Craft Council, Creative Saskatchewan (a Crown corporation involved in the development of cultural industries), Tourism Saskatchewan, and the Ministry of Agriculture. It is hoped that these steps will translate into significant results for the development of économusées in the province.

As regards prospecting, two potential candidates have been the subject of a conclusive preliminary assessment following a visit by Gynette Tremblay, a consultant with the ÉCONOMUSÉE® Network Society. These are White Clay Studio, which uses traditional clay-processing techniques, and Black Fox Distillery, offering alcohols made entirely from local ingredients.

Things are happening in the land of the living skies!

Sur le terrain, le Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan s'est montré très actif. Cela s'est traduit par l'établissement de partenariats stratégiques avec le Saskatchewan Craft Council, la Creative Saskatchewan (Société d'État impliquée dans le développement des industries culturelles), Tourism Saskatchewan et le ministère de l'Agriculture. Il est à souhaiter que ces démarches se traduisent par des résultats significatifs pour le développement d'économusées dans la province.

Sur le plan de la prospection, deux candidats potentiels ont fait l'objet d'une évaluation préliminaire concluante à la suite de la visite de M^{me} Gynette Tremblay, consultante à la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®. Il s'agit de White Clay Studio, qui utilise un procédé traditionnel de transformation de l'argile, et de Black Fox Distillery, qui offre des alcools entièrement produits à partir d'ingrédients locaux.

Les choses bougent dans le pays du ciel vivant!



INFORMATIONS

Stéphane Rémillard

Economic Development Advisor /
Conseiller en développement
économique

Tél.: 306 244-7810

Cell.: 306 221-1506

Stephane.remillard@cecs-sk.ca

Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan (CECS)

102-308, 4^e Avenue N.
Saskatoon, SK S7K 2L7

A portrait of Claude Dubé, an older man with white hair and glasses, wearing a dark sweater over a collared shirt and a patterned tie. He is seated, with his hands clasped in his lap. The background is a blurred interior setting with architectural details. A teal vertical bar is on the left side of the page.

LE DEVOIR DE TRANSMETTRE THE DUTY TO TRANSMIT

Entrevue réalisée par /
Interview by
Hélène Raymond*

25 ans d'engagement auprès des artisans, ça se souligne! Depuis le début, du Québec à la Norvège, en passant par la Tunisie, Claude Dubé est partie prenante de l'aventure. Convaincu, convaincant, il nous raconte cette histoire en réaffirmant l'importance du rôle des artisans dans la société.

25 years of commitment to artisans is well worth highlighting! From the outset, from Quebec to Norway, by way of Tunisia, Claude Dubé has been an important player in our adventure. This convinced and convincing collaborator provides a sense of our history while underlining the key role played by artisans in society.

* Blogue / *blog*: heleneraymond.quebec;
Twitter: [@heleneraymond](https://twitter.com/heleneraymond)

CLAUDE DUBÉ ET LE DEVOIR DE TRANSMETTRE

Claude Dubé est plus qu'architecte et urbaniste. Parcourir la liste des engagements qui se sont ajoutés à sa carrière universitaire montre qu'il a été au cœur de nombreuses démarches de valorisation du patrimoine bâti, matériel et immatériel. Il fait partie de ces universitaires qui contribuent à transmettre la connaissance au-delà de la formation qu'ils dispensent à leurs étudiants. Dans la liste des services apportés à la collectivité, mentionnés dans son curriculum vitae, on lit, entre autres engagements : la Commission des biens culturels du Québec, la Fondation Rues principales, le Réseau Villes et villages d'art et de patrimoine, la Fondation Héritage Canada. Apparaissent également un poste à la vice-présidence au développement de la Société internationale du réseau ÉCONOMUSÉE*, de 1996 à 2009, et, jusqu'en 2010, un poste au conseil d'administration de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE*. Dans plusieurs de ses actions, il a investi temps et énergie à protéger le savoir-faire, divers métiers artisanaux et, par-dessus tout, les humains qui s'engagent activement à les faire durer.

UN PROJET DÉTERMINANT

Claude Dubé et Cyril Simard se croisent une première fois à l'Université de Montréal; l'un y étudie, l'autre y est professeur. La vie professionnelle les sépare, mais ils se retrouvent un jour à Québec où ils poursuivront tous deux leur carrière. Au début des années 1990, Cyril Simard invite Claude Dubé à siéger à la Commission des biens culturels dont il assure la présidence. Les retrouvailles sont scellées et, au moment où le concept des économusées se concrétise, il offre sa contribution. En 1994, en sabbatique de l'Université Laval, Claude Dubé devient donc directeur général de l'organisme, pendant la phase d'incubation. Les deux hommes parcourent la vallée du Saint-Laurent, « le berceau de la colonie », pour y répertorier les artisans. Au terme de cette période fertile, cinq personnes sont embauchées pour constituer le premier noyau de ce qui s'appelait alors la Fondation des Économusées.

Quand on lui demande ce qui lui apparaissait si important dans cette aventure, il aborde d'emblée la question du développement régional. Un de ses domaines d'expertise. Aider un artisan à vivre de son métier, le reconnaître parmi ses pairs, lui permettre d'habiter son atelier, d'animer son territoire représentent un mode dynamique d'occupation du milieu qui n'a rien perdu de sa pertinence.

CLAUDE DUBÉ AND THE DUTY TO TRANSMIT

Claude Dubé is more than just an architect and an urban planner. By browsing the list of commitments that have been added to his academic career, we can see that he was a key player in numerous efforts to promote both tangible and intangible built heritage. He is one of those academics who help transmit knowledge beyond the training provided to their students. The list of community services on his curriculum vitae include, among other commitments, the Commission des biens culturels du Québec (Québec cultural properties commission), Fondation Rues principales (main streets foundation), Réseau Villes et villages d'art et de patrimoine (art and heritage towns and villages network), and the Heritage Canada Foundation. He was also vice-president of development for the International ÉCONOMUSÉE Network Society from 1996 to 2009 and, until 2010, served on the board of directors of the ÉCONOMUSÉE* Network Society. He invested time and energy in a number of initiatives to protect know-how, various artisanal trades, and above all, the humans who are deeply committed to making them last.*

A PROJECT THAT MADE ALL THE DIFFERENCE

Claude Dubé and Cyril Simard crossed paths a first time at Université de Montréal; one was studying there, the other was a professor. As professionals they went their separate ways, but eventually got back together in Quebec City where they would both continue their careers. In the early 1990s, Cyril Simard invited Claude Dubé to sit on the Commission des biens culturels (cultural properties commission), which he chaired. Get together they did, and when the économusée concept took shape, Mr. Dubé offered to contribute to it. This is how, in 1994, while on sabbatical from Université Laval, Claude Dubé became executive director during the organization's incubation phase. The two men criss-crossed the St. Lawrence Valley, "the cradle of the colony," cataloguing artisans. At the end of this fruitful period, five people were hired to create the first nucleus of what was then called the Économusées Foundation.

When asked what struck him as so important about this adventure, Claude Dubé first addressed the issue of regional development, one of his areas of expertise. Helping artisans make a living from their craft, gain recognition from their peers, stay in their workshops, and bring new life to their home territory—all this still represents a dynamic and pertinent way to enable people to make a living where they actually live.



Photo: Grégory Clapperton

DES VALEURS UNIVERSELLES

Rapidement les projets se multiplient. Des artisans s'approprient le concept; ils sont déterminés à perpétuer leur technique en contribuant activement à l'économie locale. Au moment où on envisage une croissance hors Québec, Claude Dubé est invité à présenter ce qu'est un écomusée lors d'une rencontre de la Fondation Héritage Canada en Atlantique. Une fois sa présentation terminée, on le presse de questions. Dans la foulée de ces échanges, le logo apparaîtra dans des ateliers du Nouveau-Brunswick, de l'Île-du-Prince-Édouard, de la Nouvelle-Écosse et de Terre-Neuve. Un peu plus tard, ce sera dans l'Ouest canadien.

Certains se rappelleront que c'est à ce moment qu'Internet se démocratise. Communication et recherche électroniques feront désormais partie de la vie quotidienne. Et c'est grâce au Web que Terje Inderhaug, qui fera rayonner les écomusées en Europe du Nord, les découvre. Ce Norvégien traverse l'océan pour découvrir les installations du Québec maritime avant de rencontrer les acteurs du réseau, dans la capitale. La suite scellera l'entente et assurera la migration du concept outre-Atlantique. Si on trouve aujourd'hui autant d'écomusées dans ce coin du monde, c'est parce qu'un voyageur enthousiaste a, à son tour, consacré temps et énergie à stimuler l'adhésion des artisans locaux et sensibilisé les pouvoirs publics à la préservation du patrimoine par la transmission des savoir-faire.

UNIVERSAL VALUES

Projects quickly proliferated. Artisans have taken ownership of the concept; they are determined to perpetuate their technique while actively contributing to the local economy. When expansion outside Quebec was being considered, Claude Dubé was invited to describe an écomusée during a meeting of the Heritage Canada Foundation in Atlantic. Once the presentation was finished, he was peppered with questions. In the wake of these exchanges, the logo appeared in workshops in New Brunswick, Prince Edward Island, Nova Scotia, and Newfoundland. Western Canada's turn would come a little later on.

As some will remember, this is when the internet, along with electronic communication and research, began to become part of everyday life. And it's thanks to the internet that Terje Inderhaug would promote écomusées in Northern Europe, leading to their discovery. This Norwegian crossed the ocean to learn about Quebec's maritime facilities before meeting the network's stakeholders in Quebec City. The deal would soon be sealed, ensuring the concept's migration across the Atlantic. There are now so many écomusées in this corner of the world because a keen traveler devoted time and energy to recruiting local artisans and educating public authorities about heritage protection through the transmission of know-how.



« NOUS NE SOMMES PAS DES COLONISATEURS »

Claude Dubé rappelle les valeurs sur lesquelles s'appuient les fondements des économusées: « Il ne s'agit pas de franchises. Nous ne sommes pas des colonisateurs. Nous œuvrons dans le milieu culturel; nous cherchons à entrer en contact avec des gens qui ont les mêmes valeurs que nous. Notre approche passe par la création de liens. Quand on travaille ensemble, on devient amis; quand on se voit une ou deux fois par année, on se plaît à faire le point pour se demander où on en est. Petit à petit, on établit son propre réseau. »

Il insiste sur la beauté de ces liens; sur l'importance de s'ouvrir aux autres cultures sans imposer la sienne et sur la richesse que représentent échanges et transferts d'expertise. Grâce à la contribution de Guy Bel, le ferronnier d'art de l'Île d'Orléans, quelques artisans féroïens ont pu, par exemple, retrouver les bases d'une pratique locale ancienne et redémarrer la forge artisanale aux Îles Féroé. Il évoque aussi la possibilité de formations à distance qui rejoindraient des hommes et des femmes vivant sur plusieurs continents. Et il n'a jamais hésité à faciliter les échanges entre étudiants et artisans et entre les artisans eux-mêmes. Titulaire de la Chaire UNESCO en patrimoine culturel de l'Université Laval jusqu'en 2016, Claude Dubé a pu travailler à la mise en place d'un programme de baccalauréat en design de produits «... dont l'objectif d'apprentissage est de préserver la diversité des expressions du patrimoine culturel dans un contexte de technologie avancée et de mondialisation¹».

Parmi les événements marquants auxquels il a participé, il se souvient d'un voyage à Turin dans le cadre de Terra Madre, la biennale des artisans de la terre, soutenue par Slow Food. Rappelons que les deux approches rejettent l'uniformisation, valorisent la qualité autant que la diversité, misent sur la recherche de la différence et tentent de contrer les effets de cette mondialisation qui privilégie la production de masse. Elles ont à cœur la protection des savoir-faire et la transmission. L'organisation italienne est vouée à la survie des communautés nourricières, la québécoise, à la résilience des pratiques artisanales (y compris celles liées à la transformation alimentaire) pour qu'elles résistent au temps. Autre point en commun: la précarité des artisans. Ce qui ajoute aux raisons de batailler pour qu'ils vivent dignement.

1. Chaire UNESCO en patrimoine culturel de l'Université Laval, rapport 2015, page 33.

Suite de l'article « LE DEVOIR DE TRANSMETTRE » à la page 83 /
 « THE DUTY TO TRANSMIT » article continued on page 83

“WE ARE NOT COLONIZERS”

Claude Dubé underlines the basic économusée values: “Économusées are not franchises. We are not colonizers. We work in the cultural sector and seek to make contact with people who share our values. Our approach involves creating links. When we work together, we become friends; when we see each other once or twice a year, we take pleasure in taking stock of the situation to see where we’re at. Little by little, we establish a network of our own.”

He insists on the beauty of these links, on the importance of opening up to other cultures without imposing one’s own, and on the richness represented by exchanges and transfers of expertise. As an example, thanks to the contribution of Guy Bel, the ornamental metalworker of Île d’Orléans, a handful of Faroese artisans rediscovered the foundations of an ancient local practice and restarted artisanal forging on the Faroe Islands. Mr. Dubé also raises the possibility of distance learning, accessible to men and women living on several continents. And he has always promoted exchanges between students and artisans and between the artisans themselves. Holder of the UNESCO Chair in Cultural Heritage at Université Laval until 2016, Claude Dubé set up a baccalaureate program in product design “...with as its learning objective to preserve the diversity of expressions of cultural heritage in a context of advanced technology and globalization.”¹

Among the significant events in which he participated, he remembers a trip to Turin for Terra Madre, the earth artisan biennial supported by the Slow Food movement. It should be stressed that both approaches reject standardization, value quality as much as diversity, prioritize the search for differences, and attempt to counter the effects of a form of globalization that favours mass production. These movements are committed to the protection of know-how and its transmission. The Italian organization is dedicated to the survival of nurturing communities, while the Quebec movement works tirelessly to strengthen the resilience of artisanal practices (including those related to food processing), thus ensuring their long-term survival. Another point in common: the precariousness of artisans. One more reason to fight for their right to a dignified livelihood!

1. UNESCO Chair in Cultural Heritage at Université Laval, 2015 report, page 33.

HOMMAGE AU BOIS ODE TO WOOD

par/by Hélène Raymond*

Il y a les nobles, les francs, les exotiques, les durs, les tendres. Il y a ceux du Nord qui s'accrochent à la toundra et les géants du Sud qui veulent toucher le ciel.

Il y a des arbres à sucre, à caoutchouc, à pâte, à fruits, à noix... Et tous ces autres qui deviennent charpente, meuble, maison, instrument de musique, ustensile de cuisine et objet de beauté.

Au fil des prochaines pages de ce magazine, le chêne, l'if, le cèdre rouge, l'érable à sucre vont se transformer en objets d'art et d'utilisation courante, en bateaux et boissons. Parce qu'au Canada, des artisans du Québec et de Colombie-Britannique ont choisi, comme leurs pairs européens d'Irlande et de Norvège, d'en prolonger la vie.

There is noble wood, solid wood, exotic wood, hardwood, and softwood. There are those trees which, in the far north, cling to the tundra, and then there are the giants, in the south, that want to touch the sky.

There are sugar maple trees, rubber trees, pulpwood trees, fruit trees, nut trees, trees of all shapes and sizes. Then there are all those other trees that become frames, pieces of furniture, houses, musical instruments, kitchen utensils, and objects of beauty.

In the next few pages of our magazine, oaks, yews, red cedars, and sugar maples will turn into objects of art and everyday use, in boats and drinks. Because artisans from Quebec, British Columbia, Ireland, and Norway have chosen to make trees last a whole lot longer!

* Blogue / blog: heleneraymond.quebec;
Twitter: @heleneraymond



LE DOMAINE ACER, « TECHNO, TERROIR! »

Oubliez les routes touristiques bordées d'attraites plus courus les uns que les autres. Imaginez une région forestière peu densément peuplée, traversée par l'autoroute transcanadienne qui relie le Québec et le Nouveau-Brunswick. Avec, en son cœur, des lacs immenses : le Témiscouata, le deuxième plus grand lac au sud du fleuve Saint-Laurent et le Grand lac Squatec. Ce dernier est à la tête d'un réseau hydrographique complexe qui s'écoule vers le fleuve Saint-Jean plutôt que vers le Saint-Laurent. Nous sommes dans les monts Notre-Dame, dans la chaîne des Appalaches. Encerclés par les érables à sucre.

À Auclair, Nathalie Decaigny et Vallier Robert ont créé une halte accueillante. Un hameau d'une dizaine de bâtiments faits de matériaux récupérés. Sous les mains de Vallier, une fois démontées et remontées, de vieilles granges ont repris vie. Planches et matériaux recyclés habillent le bâtiment d'accueil, la boutique, la cabane à sucre, la réserve. L'entreprise a la tête à la technologie acéricole et les deux pieds bien ancrés dans son terroir. Le Bas-Saint-Laurent est la deuxième région productrice de sirop d'érable au Québec, le Témiscouata totalise cinq millions d'entailles, soit 60 % de la production régionale.

Nous y étions au premier jour du printemps. Sous l'effet des rayons du soleil, la neige glissait au bas des toits de tôle, quelques insectes se dégourdisaient le long des murs réchauffés, l'eau circulait dans la tubulure. Le temps des sucres commençait. Avec lui, la promesse du plaisir de la transformation de l'eau d'érable en sirop et boissons et le début d'une nouvelle saison touristique. Le bonheur, sans cesse renouvelé.

DOMAINE ACER: A HIGH-TECH HOMELAND!

Forget about tourist routes lined with all sorts of sought-after attractions. Imagine a sparsely populated forest area, bisected by the Quebec-New Brunswick highway. The territory is home to Lake Témiscouata, the second largest lake south of the St. Lawrence River, and Grand Lac Squatec, the source of a complex water system flowing toward the Saint-Jean River rather than toward the St. Lawrence. This fantastic place where you stand surrounded by sugar maples is Monts Notre-Dame, in the Appalachian mountain chain.

Nathalie Decaigny and Vallier Robert have created a very pleasant stop in Auclair, a hamlet of around ten buildings made of recycled material. Vallier has dismantled and rebuilt old barns, bringing them back to life. The reception building, the boutique, the sugar shack, and the storeroom have all been made with recycled planks and material. Maple production technology is the heart of a business firmly rooted in its home ground. Bas-Saint-Laurent is Quebec's second largest maple syrup producing region, and Témiscouata alone totals five million taps, i.e. 60% of the region's production.

We were there on the first day of spring. The sun was shining, and melting snow was dripping from the tin roofs. A few insects were buzzing along the heated walls, and water was circulating in the tubing. It was sugaring time, and therefore time to have fun turning sap into syrup and drinks, and to celebrate the start of a new tourist season. Happiness all over!

21 000 ENTAILLES, 25 000 BOUTEILLES DE BOISSONS ALCOOLISÉES PLUS TARD, L'ÉCONOMUSÉE* DE L'ACÉRICULTURE: BOISSONS ALCOOLISÉES DU DOMAINE ACER A DE BELLES RAISONS DE CÉLÉBRER EN 2017! VINGT ANS APRÈS LE LANCEMENT OFFICIEL DE L'ENTREPRISE, ON EN PROFITE POUR ACTUALISER L'IMAGE DE MARQUE, LES PANNEAUX D'INTERPRÉTATION ET LA VISITE DE L'ÉCONOMUSÉE. ON TROUVERA PLUS D'INFORMATIONS SUR LE SITE WEB DU DOMAINE ACER.

DOMAINE ACER - THE MAPLE SYRUP MAKING: ALCOHOLIC BEVERAGES ÉCONOMUSÉE* HAS EVERY REASON TO CELEBRATE IN 2017: IT CAN BOAST 21,000 TAPS AND 25,000 BOTTLES OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO ITS CREDIT SINCE THE COMPANY'S OFFICIAL FOUNDING. AFTER 20 YEARS IN THE BUSINESS, ACER ARTISANS ARE TAKING THE OPPORTUNITY TO BRUSH UP THE COMPANY IMAGE, THE INTERPRETATION PANELS, AND THE TOUR OF THE ÉCONOMUSÉE. MORE INFORMATION IS AVAILABLE IN FRENCH ON DOMAINE ACER'S WEBSITE.

DOMAINEACER.COM

Photo: Marie-Pierre Tremblay





Photo: Hélène Raymond



Photo: Joan Sullivan

LA VIE DE LA CABANE À SUCRE

Au Québec, dès la première coulée, qui se produit généralement au sud de la province, les réseaux sociaux s'agitent. Là où on produit les trois-quarts du sirop d'érable de la planète, le signal est aussi attendu que celui de la mesure du mûrissement des raisins dans les vignobles. Dans les érablières où les entailles se comptent par milliers, les arbres ont été percés un à un pour y insérer le chalumeau puis, on a rebranché la tubulure aux lignes principales, on s'est assuré du bon fonctionnement des stations de pompage, l'évaporateur est récuré, le système de chauffage minutieusement inspecté. Dès que la nature donne le signal d'envoi et que la coulée commence, les acériculteurs renaissent eux aussi.

En 1992, après de très bonnes années de récolte et un marché dopé par des prix très hauts, on multiplie le nombre d'entailles. Les prix chutent. Charles-Aimé, le père de Vallier, se demande comment rentabiliser sa production. Vallier, qui s'est toujours montré intéressé par l'acériculture, lui propose de penser au lendemain en ajoutant à la gamme classique (sirop, beurre d'érable, sucre du pays), des produits à forte valeur ajoutée. Il deviendra le premier, au Québec, à obtenir un « permis de boisson alcoolique à base de sirop d'érable ». Quatre acers¹ voient le jour et s'ajoutent à la gamme de produits traditionnels. Sur le chemin du Moulin, les odeurs du processus de fermentation des sucres en alcool s'ajouteront, dorénavant, à celles de l'érable.

Tous les printemps, dans la cabane à sucre, des équipements à la fine pointe de la technologie acéricole récupèrent, accumulent, concentrent et chauffent l'eau d'érable sous l'œil aiguisé du « bouilleux ». Au fond du bâtiment, dans d'immenses bassins de captation, l'eau d'érable patiente avant qu'on en concentre légèrement le sucre pour réduire le temps de cuisson. C'est l'étape de l'osmose inverse. Puis, elle arrive dans l'évaporateur rutilant qui chauffe jour et nuit. Elle y circule jusqu'à ce que, mécaniquement, le liquide ambré s'écoule dans un premier bassin. Il vient d'atteindre 66 degrés Brix et peut s'appeler sirop d'érable.

La provision versée dans des barils de plastique est numérotée pour en assurer la traçabilité. Sur chacun on lira, par exemple, « érable léger boisé », « érable tire », « érable caramel », selon un code précis qui servira plus tard à destiner chacun des lots au meilleur usage.

En continu, l'ordinateur de la cabane reçoit toute l'information venant de l'érablière. Les sondes électroniques fixées aux arbres un peu partout détectent les fuites pour maintenir la production à son maximum d'efficacité.

1. Acer est le nom latin de l'érable et celui qu'ils utilisent pour nommer leurs boissons.

THE SUGARING LIFE

In Quebec, as soon as the sap starts to flow, generally in the southern part of the province, social media start to buzz. In this place where 75% of the world's maple syrup is produced, we await the flow with the same excitement as others feel watching grapes ripen and weigh down the vine. Thousands of trees in the sugar bush are drilled one by one, a wedge inserted in each, and tubing is connected to the main lines. The process also includes ensuring that the pumps are operational and the evaporator is clean, as well as rigorously inspecting the heating system. When Nature gives the go-ahead and the sap flows, a new cycle begins for maple syrup producers as well.

In 1992, following a number of years of high yields and market inflation due to high prices, the number of taps was increased. When the price eventually fell, Charles-Aimé, Vallier's father, had to look for a way to make his production pay. Vallier, who had always shown interest in the maple business, suggested going beyond the classic range of syrup, maple butter, and sugar, to offer added-value products. He became the first producer to obtain a maple-based alcoholic beverage permit. The first four acers¹ were created and added to the range of traditional products. Ever since, the smell of maple syrup along chemin du Moulin has become even more irresistible, mixed with the aroma of fermenting sugar.

Every spring, state of the art maple production equipment draws, collects, concentrates, and boils the sap at the shack, under the boiler's watchful eye. In the back of the building there are huge basins in which the sap is left to concentrate a little in order to reduce boiling time. This is the reverse osmosis stage, following which the sap is taken to the glowing evaporator that heats the liquid day and night. It circulates until the amber liquid automatically flows to a first basin, indicating that it is at 66 degrees Brix and can be called maple syrup.

The quantities poured into plastic barrels are numbered to ensure traceability, and labeled, for example "light maple, woody flavour," "maple taffy on snow," or "toffee maple" according to a specific code, indicating what end product the liquid is to be used for.

There is a continuous information feed from the sugar bush coming in on the computer in the shack. Electronic probes mounted on some trees can detect leakage and thus help to maintain optimal production efficiency.

1. Acer, the name they chose for their beverages, is Latin for maple.

RÉVÉLER LE TERROIR DU TÉMISCOUATA

Le travail de Vallier Robert se poursuit au laboratoire. Au grondement des pompes, brûleurs et ventilateurs, succède le silence. Après des décennies de dégustation, la connaissance du sirop s'affine. La « Roue des saveurs », un outil développé par Agriculture et Agroalimentaire Canada, apprend aux dégustateurs à nommer les saveurs, en entraînant cerveau, nez et papilles à les différencier par types (végétal, confiserie, vanille, lacté, fruité, érable, etc.), pour apprécier le sirop d'érable et ses qualités. Pour détecter ses défauts aussi. On identifie également les caractéristiques des sirops, en cours de saison. Celui du début ne ressemble en rien à ce qu'on obtient des dernières coulées : marqué par une accentuation des saveurs et de la couleur.

Jour après jour, ils poursuivent leur réflexion sur le terroir. En conjuguant, comme le précise la définition du mot, l'apport de la nature dans un milieu donné, le climat qui l'influence et le savoir-faire humain, ils cherchent à nommer ce qui compose le caractère de la production du Témiscouata ; cette région où l'activité acéricole démarre et se termine plus tard que dans l'ensemble du Québec. Au Domaine Acer, on s'interroge sur l'impact des caractéristiques minérales du sol de l'érablière sur la saveur du sirop. On compare les cuissons au bois et à l'huile. On se questionne sur le temps d'attente de l'eau dans les bassins. Pour, toujours, de mieux en mieux, révéler l'érable.

Ils ont du plaisir à raffiner chacun de leurs produits et ne bousculent rien. Ils ont appris à « laisser du temps au temps » pour magnifier la matière de base. Et après des millions de litres d'eau d'érable transformées en sirop et boissons, des milliers de dégustations, dans l'âme et dans le geste, Nathalie Decaigny et Vallier Robert demeurent artisans.

REVEALING THE TÉMISCOUATA HOMELAND

Vallier Robert's work continues at the laboratory. When the pumps start to rumble, the burners and the fans follow and the silence is broken. Years of tasting have refined his knowledge of maple syrup. Agriculture and Agri-Food Canada has created a "Flavour Wheel for Maple Products" which helps tasters learn to name and appreciate their qualities, as well as their defects. Sharpening tasting skills involves training the brain, the sense of smell, and taste buds to distinguish among categories (plant, confectionery, vanilla, milky, fruity, maple, and so on). Generally, syrup traits are identified during the season. A syrup made early on does not at all resemble the one made with later sap, whose flavour and colour are much more pronounced.

Day after day these maple producers continue to reflect on how to combine nature's gift, the climate that affects it, and human influence and skill so as to reveal, through their products, the character of Témiscouata, a region where sugaring starts earlier and finishes later than elsewhere in Quebec. At Domaine Acer, the discussion continues about the impact of the mineral characteristics of the soil in the sugar bush on the syrup's flavour. The artisans compare oil versus wood boiling and analyze the length of time the sap is left to sit in the basins, always with the same goal: bringing out the best of what maple has to offer.

These highly skilled artisans savour this work of refining each one of their products and they take their time. They have learned to let the raw material flourish without a rush. After millions of litres have been turned into syrup and drinks, and after thousands of tastings, Nathalie Decaigny and Vallier Robert remain artisans in style and at heart.



Photo : Joan Sullivan



REMONTER À TRAVERS SIÈCLES ET MILLÉNAIRES

Repérer Celtic Roots Studio² sur une carte mène droit au cœur de l'Irlande, à mi-chemin entre Dublin et Galway, dans une campagne tranquille, pluvieuse en hiver et verdoyante dès les premiers jours du printemps. C'est là que s'est installée la sculpteuse Helen Conneely il y a vingt-cinq ans, au creux de la nature. Sa matière à sculpter provient des tourbières environnantes. Elle la doit au développement d'un réseau de production électrique axé sur l'utilisation de la tourbe et de la biomasse. Lors de l'extraction, il arrive qu'on découvre des troncs, pétrifiés: « Ces restes d'arbres millénaires sont mis de côté et c'est cette matière récupérée qui m'inspire », explique Helen.

C'est avec beaucoup de respect qu'elle parle de ces arbres, personnages à part entière de l'histoire irlandaise, avant même l'ère chrétienne. Elle se dit privilégiée de remonter ainsi dans les racines profondes de son pays grâce aux arbres sacrés, liés aux dieux et à la vie éternelle. Le chêne et l'if sont ses essences de prédilection. Le jour de notre entretien,

elle venait d'expédier une de ses œuvres à New York. Elle obtient régulièrement des commandes d'organismes publics qui souhaitent offrir, lors de visites officielles de dignitaires étrangers, un fragment de l'âme de l'Irlande. La sculpteuse se réjouit de savoir que cette histoire se transmet outre-frontières.

Quinze mille personnes s'arrêtent chez elle tous les ans. Si elle a adhéré au réseau ÉCONOMUSÉE®, c'est qu'il fait du contact avec le visiteur une condition essentielle: « Raconter les arbres à travers les sculptures et les objets comme les bijoux, c'est donner du corps à l'histoire. » Au bonheur de créer s'ajoute le sentiment de mettre « le sacré » en valeur. Elle affirme aussi que son travail lui permet manifester du respect à l'égard des anciens; une attitude qu'elle partage avec des artistes et artisans inuits dont elle a découvert les œuvres lors d'une visite à Québec, il y a quelques années.

2. celtic-roots.com



CENTURIES AND MILLENNIA BACK IN TIME

Finding the Celtic Roots Studio² on a map leads directly into the heart of Ireland, halfway between Dublin and Galway, into a countryside that is quiet, rainy in the winter, and green in the early days of spring. It is here that the sculptor Helen Conneely settled 25 years ago, at the very heart of nature. Her sculpting materials come from the surrounding peat bogs. She has access to this material thanks to the development of an electricity production network based on the use of peat and biomass. Petrified trunks may be stumbled upon during the extraction process: "These remains of thousand-year-old trees are set aside, and I draw my inspiration from this recovered material," Helen explains.

It is with great respect that she speaks of these trees, full-fledged characters in Irish history even before the Christian era. She feels privileged to be able to go back this way into the deep roots of her country thanks to sacred trees, linked to the gods and eternal life. She

has a preference for oaks and yews. The day of our interview, she had just sent one of her sculptures to New York. She regularly receives orders from members of public organizations wishing to give a gift representing the country's soul to foreign dignitaries on official visit to Ireland. The sculptor is delighted to know that this history is transmitted across borders.

Fifteen thousand people drop by her studio each and every year. She joined the ÉCONOMUSÉE® network because visitor contact is a key requirement: "Describing trees through sculptures and objects like jewelry is to give substance to history." To the pleasure of creation is added the feeling of highlighting "the sacred." She also claims that her work allows her to show respect for elders, an attitude that she shares with Inuit artists and artisans whose work she discovered during a visit to Quebec City a few years ago.

2. celtic-roots.com



CRÉER DANS DU BOIS DE PLAGE

Bien loin de l'Irlande, le récit de Daniel Lamarche sent l'eau salée plutôt que la tourbe. Ce Québécois originaire de Val-d'Or (en Abitibi) s'est « exilé » en Colombie-Britannique, la province canadienne bordée par le Pacifique. Il s'est posé à Tofino, à l'extrême ouest de l'île de Vancouver, quelques années à peine après l'ouverture de la route : « Je ne voulais plus des hivers du Québec et d'une vie dans les mines. Je rêvais d'aventure et de nature », nous dit-il, manifestement heureux de communiquer dans sa langue maternelle. Dans cette magnifique région de Clayoquot Sound, il travaille d'abord comme ouvrier de la construction. Puis, il apprend quelques métiers du bois, retient plusieurs leçons en observant les ébénistes et se lance en affaires. Il fonde Tofino Cedar Furniture³. Dans son atelier, de très vieux arbres se transforment en meubles de jardin.

Sa matière ? Il l'obtient, au commencement, en allant récupérer au sol ce qui reste après le départ des travailleurs forestiers ; mais les changements apportés ces dernières années aux règles d'approvisionnement l'en privent. C'est alors qu'il se retourne vers un « beachcomber » : un batteur de grève. Un entrepreneur local qui récupère les débris échoués sur les plages de cette côte accidentée, pour les revendre.

Aujourd'hui, c'est de lui qu'il achète des cèdres rouges qui, après avoir affronté des décennies, voire des siècles d'intempéries, se couchent pour toujours. Récupérer ces troncs charriés par les déferlantes représente un travail colossal.

Le batteur de grève attache les arbres, les hale dans la mer et les transporte sur une île où il procède au débitage, avant de les charger sur un bateau pour les décharger à Tofino. Là, les planches entrent dans le séchoir pour trois semaines puis, dans l'atelier, elles se métamorphosent en mobilier de jardin. La pièce la plus populaire est la chaise Adirondack. C'est en quelque sorte le mariage de l'Est et de l'Ouest. Artisan et modèle proviennent de l'est du continent ; l'essence et le travail du bois, de la côte Ouest.

Il vante la durabilité de ses meubles : « Ces arbres sont quasiment imputrescibles, ils peuvent patienter des centaines d'années avant qu'on les récupère sans être attaqués par les insectes décomposeurs. Ce sont de très gros arbres, centenaires et même plusieurs fois centenaires, que je continue de faire vivre par mon travail. » Et le fait de se préoccuper de récupération ajoute au plaisir. « Je suis fier de penser qu'un produit considéré comme un déchet reprend vie, pour longtemps », affirme Daniel Lamarche.

3. tofinocedarfurniture.com

BEACH WOOD CREATIONS

Far away from Ireland, Daniel Lamarche's story revolves around salt water, rather than peat. He was born in Val-d'Or in the Abitibi-Témiscamingue region and ended up in Tofino, at the extreme western tip of Vancouver Island, just a few years after the opening of the access road: "I no longer wanted anything to do with the Quebec winters or the mines. I dreamed of adventure and nature," he told us, clearly happy to communicate in his mother tongue. In Clayoquot Sound, this wonderful location on the shores of the Pacific Ocean, he first toiled as a construction worker. He then learned some wood-working skills from cabinetmakers and went into business, founding Tofino Cedar Furniture.³ In his workshop, very old trees are used to make garden furniture.

His raw material? To begin with, he obtained the material he needed by recovering what was left on the ground after the departure of forestry workers, but the changes made to procurement regulations in recent years took this option away. This is when he turned to a beachcomber, a local entrepreneur who collects and sells the debris washed up on the beaches of this rugged coast.

The beachcomber now sells him red cedars, which are put to rest forever, after having faced decades, or even centuries, of inclement weather. Recovering these trunks swept by the crashing waves is a colossal job indeed.

The beachcomber ties the trees together, hauls them to the sea, and takes them to an island where he completes what is known as the breakdown, producing partially sawn logs before loading them onto a boat and unloading them in Tofino. There the boards are placed in a wood drying kiln for three weeks and are then used to make garden furniture in the workshop. The most popular piece is the Adirondack chair. This chair in a way represents a marriage of East and West. The artisan and model come from the eastern part of the continent; the tree species and the woodwork, from the west coast.

Daniel Lamarche extols the durability of his furniture: "These trees are almost rotproof and can be left for hundreds of years before they're recovered, without being attacked by decomposer insects. We're talking about enormous, century-old, or even several-century-old, trees, whose life is extended thanks to my work." And the fact of their recuperation adds to the pleasure. "I'm proud to think that something considered to be a waste product is given a new, long-lasting life," says Daniel.

3. tofinocedarfurniture.com



Photo: Grégory Clapperton

DONNER VIE AUX LÉGENDES

En voulant sauvegarder l'œuvre du sculpteur Alphonse Paré, Françoise Lavoie et Scott Kingsland ont fondé le deuxième écon musée de l'histoire⁴. Il est situé à Sainte-Anne-de-Beaupré, sur la rive nord du Saint-Laurent, à une quarantaine de kilomètres du cœur de la ville de Québec.

Comme guide touristique, elle s'arrête de temps à autre avec ses groupes dans l'atelier du sculpteur religieux. Paré, formé à l'École des beaux-arts de Québec, réalise ses premières sculptures pour la façade d'une église de Limoilou. En plus de ses pièces monumentales, destinées aux lieux de culte, il produit de petits objets, à l'intention des touristes et des pèlerins, avant de s'intéresser à la « vie canadienne d'autrefois ». Quand Françoise Lavoie est informée de son intention de fermer boutique, elle et son conjoint lui offrent de maintenir le lieu et l'œuvre dans le meilleur état possible. Ils deviendront ses successeurs.

La dernière murale de monsieur Paré a été commandée par les acquéreurs et couvre un mur de sept mètres de largeur par deux mètres et demi de hauteur. Elle est installée dans une des salles de l'écon musée. Elle raconte quatre légendes : le loup-garou, la Chasse-galerie, Tom Caribou et Pit Vallerand : « Nous voulions raconter l'histoire de la Côte-de-Beaupré, autrement qu'avec des dates et, en réfléchissant, l'idée de la joie de vivre qui transpire à travers les légendes a surgi. Ces récits sont le reflet d'un système de valeurs, de règles morales propres à une communauté », nous disent-ils.

Aujourd'hui, des œuvres du sculpteur occupent une partie de l'espace ; des pièces de Françoise et Scott sont exposées, à vendre, sur les murs et les tablettes de la boutique. Gardiens de l'héritage, ils façonnent tout ce qui est vendu à l'écon musée. Récemment, ils ont accueilli avec joie une nouvelle qui confère à Alphonse Paré le titre de personnage historique de la ville de Sainte-Anne-de-Beaupré. Une reconnaissance qui leur donne du courage et les motive à continuer.

4. atelierpare.com

LEGENDS COME ALIVE

Because they wanted to safeguard the work of the sculptor Alphonse Paré, Françoise Lavoie and Scott Kingsland founded the second écon musée in the history of the network.⁴ It is located in Sainte-Anne-de-Beaupré.

As a tour guide, from time to time Françoise Lavoie stopped with her groups in the workshop of Alphonse Paré, a sculptor of religious carvings. Paré, trained at Quebec City's institute of fine arts, created his first sculptures for the facade of a church in Limoilou. In addition to his enormous sculptures, which were intended for places of worship, he created small sculptures, destined for tourists and pilgrims, before becoming interested in what he called "old time French-Canadian life." When Françoise learned of Alphonse Paré's intention to close shop, she and her partner offered to maintain his workshop in the best possible condition and to safeguard his works. They became his successors.

Alphonse Paré's last mural was commissioned by the buyers themselves and covers a seven metre-wide and two-and-a-half-metre-high wall in one of the rooms of the écon musée. It recounts four legends: the werewolf, the Flying Canoe, Tom Caribou, and Pete Vallerand. "We wanted to tell the history of the Côte-de-Beaupré other than with dates, and, after a good deal of thought, we came up with the idea of expressing the joy of living found in legends. These accounts are a reflection of a system of values, of moral rules specific to a community," they told us.

Today, works by the sculptor occupy a part of the space, while creations by Françoise and Scott are exhibited, for sale, on the walls and shelves of the shop. Guardians of this cultural heritage, they craft everything that is sold at the écon musée. Recently, they were delighted to learn that Alphonse Paré had been conferred the title of historical figure of the town of Sainte-Anne-de-Beaupré. This recognition gives them the strength to persevere.

4. atelierpare.com



Photo: Grégory Clapperton

LE DÉFI D'EXPLIQUER

Retenir l'attention des visiteurs, pris en otage par les nouvelles technologies, transforme les présentations. Scott Kingsland affirme que parler environnement, récupération, réutilisation permet de les atteindre: «Je capte immédiatement leur regard quand je raconte que je transforme des bouts de bois de construction pour en faire des objets. Nos petites pièces sont façonnées dans des moulures de pin utilisées en construction résidentielle; les chutes des cadres de nos tableaux deviennent des épinglettes et des décorations de Noël; nos bâtons de la paix sont taillés dans des quarts-de-rond. On ne peut pas jeter du bois», ajoute-t-il. Au moment de sculpter de grandes pièces, ils optent pour le pin blanc et le tilleul: «Le plus mou des bois durs, connu par les vieux comme le bois blanc.»

Françoise et Scott renchérissent: «Prendre entre ses mains un bout de bois carré ou plat pour qu'il devienne un objet en trois dimensions, constater que dans une petite planche, on obtient 50 coqs, surprend toujours. Dans des planches lisses, on sculpte des images et des formes!» Et chacune de ces petites pièces est unique puisque les nombreuses applications de couleur font en sorte qu'aucune ne ressemble à celle qui la précède.

THE CHALLENGE OF EXPLAINING

How do you keep visitors' attention, especially those held hostage by new technologies? Presentations have been transformed by this new reality. Scott Kingsland claims that talking about the environment, especially reuse and recycling, helps keep their interest. "I immediately grab their attention when I tell them that I turn construction wood scraps into objects. Our small works are made from pine mouldings used in residential construction; moulding scraps from our pictures become pins and Christmas decorations, and our peace sticks are carved from quarter rounds. We're simply incapable of throwing out wood," he adds. When carving large pieces, they choose white pine and linden, "the softest of hardwoods, known by old-timers as white wood."

Françoise and Scott add that "it's always surprising to take a square or flat piece of wood in one's hands and turn it into a three-dimensional object, or to think of a small board as representing 50 roosters. We create images and forms from smooth flat wood." What's more, because of all the colours applied, each piece turns out to be different and becomes unique.



Photo: Celtic Roots Studio

FAIRE DURER LE BOIS ET SES ARTISANS

Dans l'*Almanach d'un comté des sables*, un des livres fondateurs de l'écologie nord-américaine, Aldo Leopold décrit l'attaque de la scie qui traverse les anneaux de croissance jusqu'au cœur d'un vieux chêne, foudroyé par la tempête: «De minuscules copeaux d'Histoire jaillirent de l'entaille, s'amoncelant dans la neige devant les scieurs agenouillés. C'était bien plus que deux tas de sciure de bois: c'était un siècle en coupe transversale. À chaque va-et-vient, décennie par décennie, notre scie mordait dans la chronologie d'une vie entière, écrite dans ces anneaux concentriques de bon chêne⁵.» Leopold nous rappelle que l'arbre, même couché, raconte notre monde.

Tous ces artisans qui en font des meubles, des sculptures écrivent la suite de son histoire. Ils prolongent sa vie. Entre leurs mains, le bois continue de vivre. Et si leurs techniques diffèrent, leurs valeurs se rejoignent; tout comme certaines de leurs préoccupations. Leur avenir, et surtout celui de leur métier, en est une.

«La relève, c'est notre problème. Il faut redonner de la valeur au travail de l'artisan. On achète des objets qui ne durent pas dans des magasins à grande surface alors que la valeur des choses faites à la main est inestimable. La reconnaissance n'est pas là», déplore Françoise Lavoie. À Tofino, Daniel Lamarche accueille chaque année quelques apprentis qui, trop souvent, baissent les bras. Pourquoi?: «La répétition du geste est peut-être un facteur. C'est un métier d'artisan, pas un métier d'artiste», ajoute-t-il.

Pour sa part, l'Irlandaise Helen Conneely dit avoir du temps devant elle pour envisager sa succession. Depuis vingt-cinq ans, deux des huit jeunes qu'elle a elle-même formés à la sculpture travaillent avec elle. Soulagée par le fait que sa boutique soit encore ouverte après la récente crise économique qui a frappé le pays de plein fouet, elle n'envisage pas de prendre de l'expansion mais le fait de rester bien ancrée dans son territoire la comble.

Au moment de nos entretiens, ils ont tous parlé du plaisir de voir leur métier s'inscrire dans la durée. Ils ont exprimé leur fierté de contribuer à la suite des choses, par la transmission. Et quand on leur demande si l'idée de répéter plusieurs fois le même geste pour obtenir des objets semblables les irrite, Scott Kingsland conclut, sans hésiter: «Le travail artisanal multiplie la satisfaction qu'on éprouve devant un travail bien fait.»

5. Aldo Leopold, *Almanach d'un comté des sables*, GF Flammarion.

MAKING WOOD AND WOODWORK LIVE ON

In his book *A Sand County Almanac*, which laid the foundation for North American ecology, Aldo Leopold describes the attack of the saw cutting through growth rings to the heart of an old oak tree that had been struck by lightning, reminding us that even fallen to the ground, a tree will continue to tell the story of our time: "Fragrant little chips of history spewed from the saw cut and accumulated on the snow before each kneeling sawyer. We sensed that these two piles of sawdust were something more than wood; that they were the integrated transect of a century; that our saw was biting its way, stroke by stroke, decade by decade, into the chronology of a lifetime, written in concentric annual rings of good oak."⁵

The artisans who make furniture or sculptures out of wood continue to write its history and extend its existence. The wood lives on in their hands. Their techniques may differ, but their values are the same, as well as some of their concerns, especially their concern for the future—their own and that of their trade.

"We're concerned about not having a new generation of artisans to succeed us. People nowadays buy disposable objects malls, whereas hand-made objects are invaluable, and their value isn't recognized," Françoise Lavoie laments. Every year Daniel Lamarche takes in a few apprentices at the Tofino and they often give up. Why? "Repetitive actions may be a factor. We're artisans, not artists."

Ireland's Helen Conneely says she still has time to plan for her succession. Two of the eight apprentices she trained in carving have been working with her for 25 years. She's relieved that her shop survived the recent economic crisis that struck the country and remained open. Helen doesn't plan to expand, but being able to remain firmly ensconced in her home ground makes her very happy indeed.

In the course of our interviews, they all spoke of their desire to see their trade withstand the test of time. They expressed pride in knowing that they help to pass it on. When asked if having to perform repetitive actions during the process of creation irritates them, Scott Kingsland succinctly settles the issue: "The labour in craftwork greatly increases the satisfaction of a job well done."

5. Aldo Leopold, *A Sand County Almanac*, Oxford University Press.

LE QUÉBEC FOR ALL QUÉBEC POUR TOUS

Photos prises chez
Cassis Monna & filles. /
Photos taken at
Cassis Monna & filles.



Vous aimez vous divertir, visiter et voyager? Vous avez des limitations physiques et vous êtes à la recherche d'une destination inspirante, authentique et accessible?

Alors, sortez, et emmenez les vôtres avec vous! Au Québec, beaucoup d'efforts sont déployés pour que les sites et les services touristiques soient davantage accessibles aux personnes en situation de handicap. Le territoire a beau être grand, il n'y a aucune raison pour limiter les déplacements des voyageurs handicapés et les priver des splendides atouts naturels et culturels dont regorgent les diverses régions.

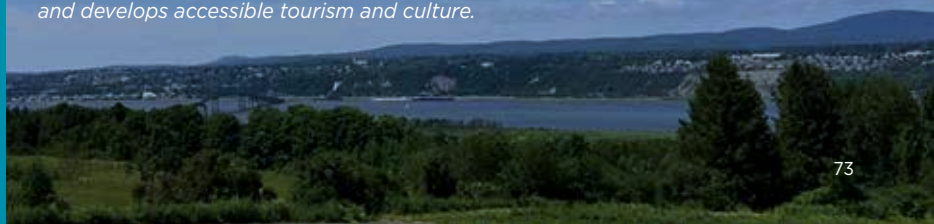
Le Québec pour tous, c'est une base de données de plus de 1 700 entreprises touristiques évaluées par Kéroul et certifiées « totalement ou partiellement accessibles » et réparties dans 21 régions du Québec. Interlocuteur privilégié du ministère du Tourisme du Québec en matière d'accessibilité, Kéroul est un organisme à but non lucratif dont les actions visent à rendre le tourisme et la culture accessibles aux personnes à capacité physique restreinte.

Do you like to have fun, tour and travel? You have physical limitations and you are looking for an inspiring, authentic and accessible destination?

Well then: pack your bags and bring your loved ones along! Québec has put a great deal of effort into making tourist sites and services accessible to visitors with special needs. The province may be vast, but that's no reason for its numerous natural and cultural attractions to be off limits to someone with a disability.

Québec for all is a database of over 1,700 tourism and cultural organizations and businesses assessed by Kéroul and certified fully or partially accessible, spread across 21 regions of Québec. Key consultant for Tourisme Québec regarding accessibility, Kéroul is a non-profit organization which, through information and lobbying, promotes and develops accessible tourism and culture.

LEQUEBECPOURTOUS.COM
QUEBECFORALL.COM



HAÏTI, NOU KONTAN WÈ OU¹!

par/by Hélène Raymond*



Photo: Malfini Photography

Grâce à un appel de projets de coopération du ministère des Relations internationales et de la Francophonie du Québec, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) a entrepris une nouvelle phase de son expansion internationale. En Haïti cette fois. Avec le CECI (Centre d'étude et de coopération internationale) et l'organisation de la gestion de la destination Nord d'Haïti (Historic Haïti), l'équipe implante le concept au sein d'une entreprise et d'une coopérative de la région de Cap-Haïtien. Le projet d'ensemble de développement de l'offre touristique dans cette région se met en place depuis 2011. Il mise sur des organisations locales en mesure de faire rayonner la culture et les savoir-faire. Une initiative qui ne peut qu'avoir des retombées positives sur les entreprises et la population locales.

Après un premier repérage effectué par Carl-Éric Guertin, directeur général de la SRÉ, Gynette Tremblay s'est rendue en Haïti à titre de chargée de projet. Sa première mission a été d'évaluer la faisabilité de la présélection. Quelques Haïtiens sont également venus au Québec où ils ont pu rencontrer des artisans et échanger sur leurs expériences respectives.

Au cours des prochains mois, l'ethnolinguiste séjournera à deux reprises dans l'île : « Mon intérêt est toujours le même, quel que soit l'artisan. Et je constate que leurs préoccupations se rejoignent, où qu'ils vivent. Il s'agit pour moi de les aider à améliorer leur produit et à structurer l'accueil. Avec le CECI, tout est passé en revue. L'ONG les aide dans l'aménagement de leurs installations; de mon côté, je les soutiens dans l'organisation des lieux de production, je les incite à mettre en lumière leur histoire, à la raconter. »

1. On est contents de t'accueillir! (Traduction du créole haïtien par une ONG montréalaise.)

Following a call for cooperation projects launched by the Ministère des Relations internationales et de la francophonie du Québec (Quebec's ministry for international relations and the Francophonie), the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) is entering a new stage of its international expansion, this time in Haiti. In partnership with the Centre for International Studies and Cooperation (CECI) and the Destination Management Organization for Haiti's North Department (Historic Haïti), our team is in the process of establishing the ÉCONOMUSÉE® concept in a family business and in a cooperative enterprise of the Cap-Haïtien region. The comprehensive tourism development project in this region has been ongoing since 2011. It relies on local organizations with a capacity to promote culture and know-how. This initiative cannot but generate a positive impact on local businesses and communities. Carl-Éric Guertin, ENS executive director, carried out a preliminary selection, following which project manager Gynette Tremblay travelled to Haiti with the initial task of assessing feasibility on the basis of Mr. Guertin's selection. A number of Haitian representatives visited Quebec where they met with local artisans to share experiences.¹

Over the coming months, our ethnolinguist will make two visits to the island: "My focus is always the same with all artisans. I've noticed that they share the same concerns, regardless of where they live. My role is to help them improve their products and to organize their infrastructures to receive visitors. We review everything in conjunction with CECI, which assists them in developing their infrastructures. For my part, I support them in organizing their production sites and I encourage them to showcase and tell their stories."

1. We are happy to welcome you! (Translation from Creole by a Montreal NGO).

* Blogue / blog: heleneraymond.quebec;
Twitter: @heleneraymond

Elle insiste sur l'importance d'attirer des visiteurs, plus que des touristes. Pour que la population locale s'approprie les lieux et redécouvre ses racines: «Notre approche commune est globale et touche tous les aspects des opérations.»

À moyen terme, la Distillerie LaRue, l'entreprise solidement implantée par la famille Nazon, profitera des conseils d'experts en matière de diffusion de la connaissance. On y fabrique du clairin, une eau-de-vie de canne à sucre typiquement haïtienne. L'implantation d'un écomusée dans cette entreprise de troisième génération fera connaître le procédé, la boisson et, plus que tout, témoignera de l'importance des «godiveries», ces installations traditionnelles de distillation de l'alcool.

Quant à la Poterie artisanale de Lory, spécialisée dans la fabrication de briques, d'ardoises et de poteries, l'aménagement d'un écomusée permettra de bien saisir l'importance de l'argile dans la construction de maisons et la tradition du façonnage de poteries. La coopérative fournit de l'emploi à près de quatre-vingts personnes, dont la moitié sont des femmes. De l'extraction de l'argile au façonnage et à la décoration des pièces, le visiteur découvrira l'importance de cette activité dans l'économie locale. Déjà, la formation des interprètes est en cours.

Gynette Tremblay profitera de ses séjours en terre haïtienne pour pousser plus à fond les recherches et identifier d'autres projets potentiels.

She emphasizes the importance of attracting visitors more than tourists in order to encourage the local population to own its connection to places and to rediscover its roots: "Our approach is comprehensive and touches on all operational aspects."

In the medium term, Distillerie LaRue, a well-established business owned by the Nazon family, will be offered advice by our knowledge dissemination experts. The distillery produces clairin, a uniquely Haitian sugar cane brandy. Establishing an écomusée in this third-generation business will put the spotlight on the distilling process, the beverage, and above all, the importance of the godiveries, traditional alcohol distillation equipment.

Furthermore, bringing an écomusée to Poterie artisanale de Lory, specialized in brick, slate, and pottery making, will promote the importance of clay in the house building and pottery traditions. This cooperative enterprise employs nearly 80 people, half of whom are women. Visitors will discover the process from extracting the clay all the way to moulding and embellishing the pieces, as well as the essential role that this activity plays in the local economy. Interpreters are already being trained!

During her stays in Haiti, Gynette Tremblay will also continue to seek out and identify potential projects.

Photo: Malfini Photography



DÉCOUVREZ LE QUÉBEC AUTOCHTONE DISCOVER THE QUEBEC ABORIGINAL

Kway, Kwei, Kwe, Kuei, Wachiyeh, Wachiya,
 Ullaakkut, 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

Crédits photos: Sophie Lefebvre/Photo: Malfini/Photo: Malfini - Tourisme Autochtone Québec / Aboriginal Tourism

UNE TERRE
DE CONTRASTES

A LAND
OF CONTRASTS

GROENLAND

GREENLAND

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
10 h - 15 h

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

LA NATURE
À L'ÉTAT PUR

NATURE AT
ITS PUREST

ÎLES FÉROÉ

FAROE ISLANDS

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 Féringiens. 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 Féringiens. 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

Mikkjal Kallsgarð Joensen et son fils Jóhannus 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 aux jeunes générations 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 Jóhannus welcome visitors to this site of an old abandoned smithy. Mikkjal sets up and re-lights the flame for this trade—for himself and many young people in the region. The goal with Mikkjal's smithy is to give a younger generation an opportunity to learn the blacksmith profession in 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.



KALLSGARÐUR

ÉCONOMUSÉE* de la forge
Blacksmithing ÉCONOMUSÉE*

mikkjal.smidjan@gmail.com

Tous les jours / Daily

Sur réservation /
By appointment

Visites guidées /
Guided tours

Sur réservation /
By appointment

Kallsgarður
FO - 798 Trøllanes
Tel.: +298 270255





SINGING
ISLANDS

LES ÎLES QUI CHANTENT

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
Tel.: + 298 314504

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 unique 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 of the Faroe Islands, 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 the truly unique Faroese music tradition would have disappeared. Today's Faroese music ranges from traditional folk music to modern composers and artistic experimentation.





THE NORTH ATLANTIC BASALT

ÉCONOMUSÉE®

de la taille de pierre

Stone sculpture ÉCONOMUSÉE®

fgv.fo
fgv@fgv.fo

Heures d'ouverture /
Opening hours

Tous les jours
sur rendez-vous /
All weekdays by
appointment

Tours guidés /
Guided tours

Tous les jours
sur rendez-vous /
All weekdays by
appointment



The North Atlantic Basalt
Tormansvegur 36
FO-240 Skopun
Faroe Islands
Tel.: + 298 331100

DONNER UN CŒUR À LA PIERRE

GIVING A HEART TO STONE

En décembre 2013, les frères Heini et Høgni Tausen ont acquis la firme Føroya Grótvirki, exploitante d'une carrière de pierre et d'une maçonnerie. Ils y transforment les roches rugueuses en pierres tombales, en tables, et en une multitude d'objets d'usage quotidien.

Les artisans sont de charmants jeunes hommes qui non seulement maîtrisent leur art, mais qui s'investissent également dans la transmission de leur histoire et de leur savoir. Ils aiment accueillir les visiteurs et ils débordent d'idées de nouveaux concepts et produits à mettre en œuvre.

Cette culture féroïenne de la pierre demeure toutefois méconnue et l'ÉCONOMUSÉE® – The North Atlantic Basalt s'est donné pour mission de changer cela.

In December, 2013, brothers Heini and Høgni Tausen bought the firm Føroya Grótvirki. It is a stone quarry and stonemasonry, where huge rocks are converted into tombstones, tables and small objects for everyday use.

The artisans are charming young men who know their craft and are interested in communicating their history and knowledge. They enjoy receiving visitors, and have many ideas about developing concepts and products.

The story of the Faroese "stone culture" has yet to be told, but this Economusée—The North Atlantic Basalt, will help change that.



LE BOIS POUR VANter LA BEAUTÉ DES ÎLES

WOOD SHOWCASING
THE BEAUTY OF
THE ISLANDS



THE WOOD ARTISAN

ÉCONOMUSÉE® de
la sculpture sur bois

Wood carving
ÉCONOMUSÉE®

Disons pour commencer que Joel Cole est un artisan hors pair, débordant de qualités, et qu'il a une histoire à raconter dans l'espoir de perpétuer la tradition du travail du bois sur les Îles Féroé. Son atelier est équipé de tours et d'outils de tournage de première qualité, ainsi que d'outils qu'il fabrique lui-même à la main.

En tant qu'artisan Économusée, Joel participe de manière créative à la tradition féroïenne de l'artisanat du bois — une contribution appréciée, car du fait de la forte spécialisation dans le métier, les artisans tourneurs et menuisiers se font rares aux Îles Féroé.

joelcole.gallery

Heures d'ouverture /
Opening hours

Toute l'année
sur rendez-vous /
All year by appointment

Tours guidés /
Guided tours

Toute l'année
sur rendez-vous /
All year by appointment

The Wood Artisan
Mjorkadalur Barak 28
FO- 100 Tórshavn
Faroe Islands
Tel.: + 298 580169

We can begin with the fact that Joel Cole has a story to tell, as well as being a very skilled craftsman. He brings an artisan approach to his craft and wants to carry on the tradition of woodworking on the Faroe Islands. He has also stocked his workshop with high quality woods and manufactured lathes and turning tools, including some custom handmade tools he's fashioned himself.

As an Economusée artisan, Joel will be a creative element in the Faroese tradition of woodcraft. Woodturning and carpentry craftsmanship is not very prevalent in the Faroe Islands today, mostly because this profession has become so specialized.

FAUT-IL S'INQUIÉTER POUR LA SUITE ?

Là où certains semblent se décourager quand le nombre de membres fluctue ou qu'un atelier ferme ses portes, Claude Dubé apporte des explications éclairantes. Il reconnaît qu'il est difficile de faire autrement quand l'artisan meurt avec son savoir ou qu'il arrive à la retraite, sans relève. Philosophe, il ajoute que la vie se charge de modifier nos choix et que ce qui nous semble une réponse aujourd'hui peut ne pas nous convenir demain : « Le changement fait partie de la vie. »

À l'artisan qui réfléchit à une possible adhésion, il suggère de se demander si on aime « parler », accueillir les gens ; une condition primordiale. Au visiteur qui hésite à franchir la porte de l'atelier, il affirme que nulle part ailleurs il ne pourra en apprendre autant sur la vie de l'abeille, le façonnage du métal, le boucanage du poisson, la transformation du lait en fromage ou du sable en sculpture.

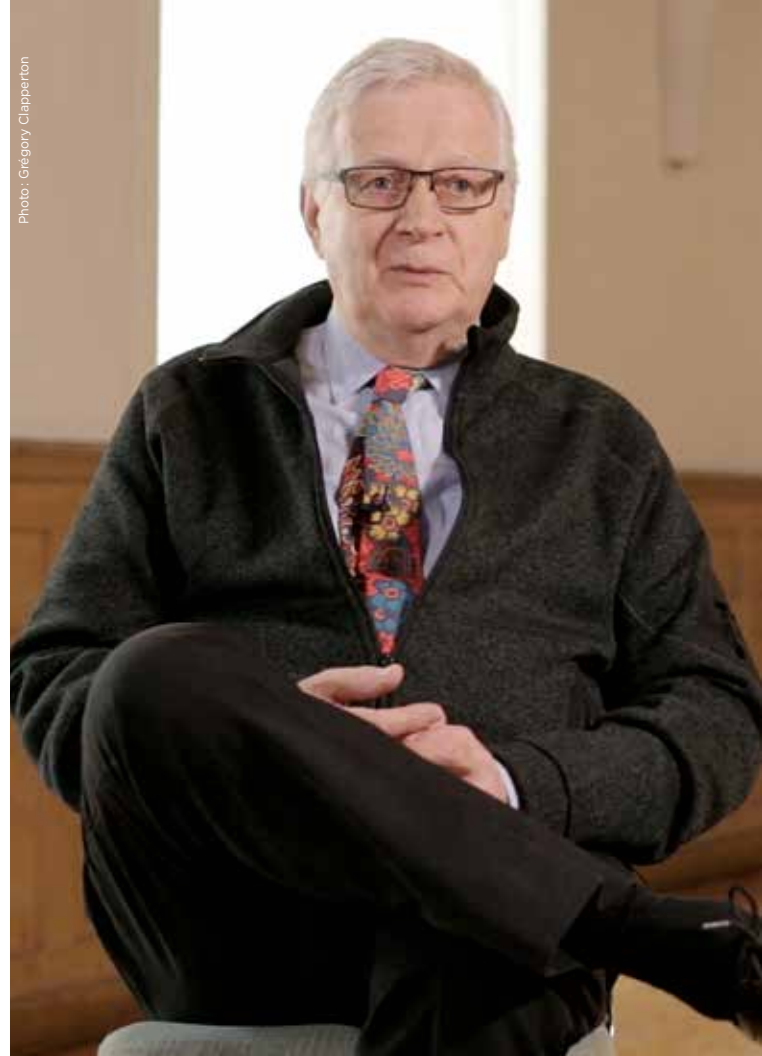
En s'appuyant sur ses connaissances et son expertise, Claude Dubé a su faire en sorte que les artisans mesurent l'importance des valeurs qu'ils transmettent, en n'oubliant jamais de les laisser « être de leur temps ». Il continue de les observer avec respect et admiration, s'émerveille devant le travail bien fait, se préoccupe de transmission des savoir-faire et de la sauvegarde du patrimoine et se réjouit de ce qu'ils lui ont apporté, au fil des ans.

SHOULD WE WORRY ABOUT THE FUTURE?

While certain people seem to get discouraged when the number of members fluctuates or a workshop closes, Claude Dubé provides informative explanations. He acknowledges that such dips and closures are hard to avoid when artisans retire without a successor or take their know-how with them to the grave. Always a philosopher, he adds that life takes care to change our choices and that what seems to be an answer today may no longer be suitable tomorrow: "Change is part of life."

To the artisan who is considering becoming a member, he suggests asking yourself if you enjoy chatting with and welcoming people. That's the bottom line! To the visitor who is hesitating to cross the threshold of a workshop, he says that there is nowhere else where you can learn so much about fish smoking, metal shaping, turning milk into cheese, making a sculpture out of sand, or the lives of bees.

Drawing on his knowledge and expertise, Claude Dubé has managed to ensure that artisans measure the importance of the values they transmit, never forgetting to let them "be of their time." He continues to look upon them with respect and admiration, admiring work that is well done, being concerned about heritage protection and the transmission of know-how, and rejoicing in what these highly skilled artisans have brought him over the years.



BELLE ET
INSPIRANTE

BEAUTIFUL
AND INSPIRING

IRLANDE

IRELAND

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 millénaires, 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. 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.

Cliffs of Moher

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 Gráinne's husband, Tom Callery. He works from sketches and photographs of river banks, bogs and landscapes and 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.



BREEOGUE POTTERY

ÉCONOMUSÉE*
de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE*

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
Knocknahun, Sligo
Tel.: +353 (0) 71 9168929
Cell: +353 (0) 86 3782580

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

FAIRE FEU DE TOUT BOIS... DE TOURBIÈRE!



**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.

celtic-roots.com
info@celticroots.ie

Lundi / Monday
Fermé / Closed

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

Samedi / Saturday
11 h - 17 h

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
Tel.: +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 can and should be.

smokehouse.ie
info@smokehouse.ie



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

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

Juin, juillet, août /
June, July and August

Visites guidées
Mercredi / Wednesday
15 h

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
Tel.: +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 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 d'un élevage respectueux de l'environnement. St Tola Goat Farm est membre de la Burren Food Trail, qui a obtenu le prix European Destination of Excellence (EDEN) en tourisme et gastronomie locale en 2015. 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 the 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 produce the St Tola range of cheeses, which are among the most sought-after cheeses 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. On your visit to St Tola you will see our herd of Saanen, Toggenburg, and British Alpine goats. The tour will give you a chance to pet our beautiful goats, see them during feeding time and get a better understanding of sustainable farming. St Tola Goat Farm is part of the Burren Food Trail which was 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
Tel.: +353 (0) 65 68 36633



25 ANS D'EXCELLENCE ET D'AUTHENTICITÉ

Avec plus de 80 artisans répartis dans six provinces du Canada (Nouvelle-Écosse, Terre-Neuve-et-Labrador, Île-du-Prince-Édouard, Nouveau-Brunswick, Québec et Colombie-Britannique), deux projets pilotes en cours en Saskatchewan et en Alberta, une forte présence dans sept pays de l'Europe du Nord (Norvège, Islande, Irlande, Irlande du Nord, Îles Féroé, Suède et Groenland), sans compter une percée récente du côté de Haïti, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) a certes gagné en maturité depuis sa création en 1992. Une expansion dont il importe de rappeler ici les grandes lignes en ce 25^e anniversaire.

CELEBRATING 25 YEARS OF EXCELLENCE AND AUTHENTICITY

Featuring more than 80 artisans in 6 Canadian provinces (Nova Scotia, Newfoundland and Labrador, Prince Edward Island, New Brunswick, Quebec, and British Columbia), with a pair of pilot projects underway in Saskatchewan and Alberta, a strong presence in seven northern European countries (Norway, Iceland, Ireland, Northern Ireland, Faroe Islands, Sweden, and Greenland), not to mention a recent breakthrough in Haiti, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) has certainly matured since its creation in 1992. It's worth presenting the broad strokes of this expansion as we celebrate our 25th anniversary.

UN CONCEPT VITE POPULAIRE

La mise en place du premier économusée remonte à 1988, avec la Papeterie Saint-Gilles dans Charlevoix. Dès l'année suivante, le concept ÉCONOMUSÉE® obtient une première reconnaissance en décrochant le Prix national de l'innovation touristique du Québec. En 1991, il est même enseigné à l'école internationale de l'UNESCO à Brno, en République tchèque. Un an plus tard, lors de la XVI^e conférence générale du Conseil international des musées (ICOM) à Québec, une présentation est donnée sur l'économuséologie en même temps qu'est lancée la brochure *Économusée, Economuseo, Economuseum*.

Devant un tel intérêt, il devient impérieux d'offrir à ce concept naissant un encadrement pour mieux gérer sa croissance. La Fondation des Économusées voit donc le jour en 1992, l'ancêtre de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®. Au cours de son histoire, celle-ci sera connue successivement sous les noms de Société internationale des entreprises ÉCONOMUSÉE® (1999-2003) et de Société ÉCONOMUSÉE® du Québec (2003-2010), avant de prendre son appellation actuelle en 2010.

DU QUÉBEC À L'ATLANTIQUE

Les premières années suivant la création de la SRÉ se caractérisent par une forte phase d'expérimentation du concept. Entre 1993 et 1998, pas moins de 23 économusées sont ouverts. Certains d'entre eux sont d'ailleurs toujours dans le réseau, tels Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres, l'Atelier Paré, la Laiterie Charlevoix ou encore les Artisans du vitrail.

Des partenariats importants sont également conclus avec notamment Hydro-Québec, Power Corporation, Pratt & Whitney, de même qu'avec différents ministères (Bureau fédéral de développement régional du Québec, Patrimoine canadien, ministère des Sciences et Technologie, Développement des Ressources Humaines Canada).

Une première présence hors Québec a lieu en 1997 avec l'inauguration d'un économusée au Nouveau-Brunswick. L'Atlantique sera d'ailleurs la première région à accueillir une société officiellement incorporée en 2001: la Société des ÉCONOMUSÉE® de l'Atlantique (SÉA).

Le mouvement de consolidation se poursuit avec la protection des droits d'utilisation du logo et du mot ÉCONOMUSÉE® au Canada, aux États-Unis et en France. Parallèlement, différentes réorganisations à l'interne ont lieu en 2002-2003 de manière à mieux répondre aux nouvelles réalités engendrées par le mouvement d'expansion des économusées.

A CONCEPT THAT QUICKLY BECAME A HIT

The establishment of the first économusée dates back to 1988, with Papeterie Saint-Gilles in Charlevoix. As of the following year, the ÉCONOMUSÉE® concept obtained a first recognition by winning the Prix national de l'innovation touristique du Québec (Quebec national tourism innovation award). In 1991, it was even the focus of a course at the UNESCO International School in Brno, in the Czech Republic! One year later, during the 16th General Conference of the International Council of Museums (ICOM) in Quebec City, a presentation was given on economuseology, timed to coincide with the launching of the brochure Économusée, Economuseo, Economuseum.

Given such interest, it became imperative to offer this nascent concept a framework to better manage its growth. The Fondation des Économusées (Économusées foundation) was therefore established in 1992, the predecessor of the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS). The ENS adopted its current name in 2010, after having been known in turn as the Société internationale des entreprises ÉCONOMUSÉE® (international network of ÉCONOMUSÉE® enterprises, 1999-2003) and the Quebec ÉCONOMUSÉE® Network Society (QENS, 2003-2010).

FROM QUEBEC TO THE ATLANTIC

The first years following the creation of the ENS were characterized by a strong phase of experimenting with the concept. Between 1993 and 1998, no fewer than 23 économusées opened their doors. Some of them are still part of the network, such as Les Moulins de L'Isle-aux-Coudres, Atelier Paré, Laiterie Charlevoix, and Artisans du vitrail.

Important partnerships were also concluded with, notably, Hydro-Québec, Power Corporation, and Pratt & Whitney, as well as with different departments, agencies, and ministries, including the Federal Office of Regional Development-Quebec, Canadian Heritage, the former Quebec ministry of sciences and technology, and Human Resources Development Canada.

A first ENS member outside Quebec came on the scene in 1997 with the inauguration of an économusée in New Brunswick. The Atlantic was the first region to welcome an officially incorporated enterprise in 2001: the Atlantic ECONOMUSEUM® Corporation (AEC).

The consolidation movement continued with the protection of the right to use the logo and word ÉCONOMUSÉE® in Canada, the United States, and France. At the same time, various internal reorganizations took place in 2002-2003 in order to better respond to the new realities generated by the économusée expansion movement.

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.

Glenariff,
Irlande du Nord

DES CHAMPS D'OR JUSQU'AU VÉRITABLE OR LIQUIDE

FROM FIELDS OF GOLD
TO THE REAL LIQUID GOLD

Blotti dans les champs de colza jaunes du site de Binevenagh, classé zone de beauté naturelle exceptionnelle (Area of Outstanding Natural Beauty), dans les environs de Limavady, se trouve la Broglasco Farm où l'on produit la prestigieuse huile de colza « Brighter Gold ». Les origines de l'entreprise Brighter Gold Rapeseed oil, fondée par Richard et Leona Kane, remontent à 2006. Manquant d'huile d'olive pour préparer le repas du soir, Richard eut l'idée d'utiliser leur huile de colza non filtrée, pressée à froid.

Brighter Gold travaille constamment à l'élargissement de sa gamme d'huiles de qualité supérieure. Ces huiles infusées ont gagné de nombreux prix et obtenu la reconnaissance de grands chefs cuisiniers. Quelle que soit la saison pendant laquelle vous y serez, vous aurez une présentation sur l'ensemble du processus et une visite guidée de l'atelier où l'extraction et la mise en bouteille se font.

Nestled among the yellow fields of rapeseed oil in Binevenagh Area of Outstanding Natural Beauty, on the outskirts of Limavady you will find Broglasco Farm, home of the Award Winning Brighter Gold Rapeseed Oil. Brighter Gold Rapeseed oil, owned by Richard and Leona Kane, was discovered by accident one evening in 2006 whilst Leona was preparing the dinner and had run out of olive oil. Richard suggested using some of the unfiltered cold pressed rapeseed oil.

Brighter Gold continuously work to develop their range of premium oils. It is a working farm, and depending on the time of year you visit you may see the fields being worked. During your visit, you will be guided through the process of harvesting the rapeseed oil and given a tour of the Économusée workshop where pressing and bottling occurs.



BRIGHTER GOLD RAPESEED OIL

ÉCONOMUSÉE®
de l'huilerie
Oilmill
ÉCONOMUSÉE®

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



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

Judi et vendredi /
Thursday and Friday
9h - 13h

Samedi / Saturday
Sur réservation / Bookings only

Tous les groupes doivent
réserver à l'avance par
courriel ou téléphone
(visites tarifées) / All group
visits must be booked in
advance via email or telephone
(Fees apply)

Brighter Gold Rapeseed Oil
80 Brighter Road, Limavady,
BT49 9DY
Tel.: +4 479 1207 6607



BRIGHTER
GOLD
RAPESEED OIL





DE L'ÉTABLE À LA TABLE

FROM FARM TO FORK

Broughgammon Farm se spécialise dans l'élevage en liberté de chevreau et de veau, et dans la boucherie artisanale sur place de produits de chevreau, de veau rosé et de gibier saisonnier. Les débuts de Broughgammon Farm remontent à 2002, lorsque Robin et Millie Cole ont acquis la ferme pour en faire une petite exploitation idyllique pour leur retraite. Ils y ont construit une maison de ferme écologique en 2006. Leur fils aîné, Charlie, s'est établi à Broughgammon en 2011 afin de s'occuper de la gestion commerciale de la ferme dans le même esprit de durabilité et d'intégrité écologique.

Le dévouement et le dynamisme des producteurs, ainsi que leur éthique de la durabilité leur ont valu une reconnaissance importante. Ils ont ainsi contribué à promouvoir l'expérience locale du concept «de l'étable à la table».

Broughgammon Farm specialises in kid-goat, free range rose veal and seasonal wild game. The Broughgammon story began when Robin and Millie Cole took over the farm in 2002, as an idyllic smallholding to retire to. The Coles built their eco-friendly farmhouse here in 2006. The Cole's eldest son, Charlie, returned to Broughgammon in 2011 to run the farm commercially, with the same environmental and sustainable credentials.

It is their dedication and drive to their 'forward thinking' sustainable ethos that has made them award winning and brought the 'farm to fork' local food experience into the future.



BROUGHGAMMON FARM

ÉCONOMUSÉE® de la boucherie : chèvre
Goat butchery ÉCONOMUSÉE®

www.broughgammon.com
info@broughgammon.com



Ouvert à l'année /
Open year round
Mardi au vendredi /
Tuesday to Friday
10h - 17h

Broughgammon Farm
50 Straid Rd,
Ballycastle BT54 6NP
Tel.: +4 479 7627 0465

Visites guidées sur
réserve / Guided
tours upon reservation



UNE BONNE MOYENNE AU BÂTON!

HIGH SCORING
WITH HURLING!



SCULLION HURLS

ÉCONOMUSÉE®
du fabricant
de hurley
Hurley maker
ÉCONOMUSÉE®

Blotti au cœur de Loughguile, village du nord d'Antrim dont la communauté dépend largement du *hurling*, Scullion Hurls est une entreprise familiale qui produit des crosses, dont la finition se fait à la main, depuis plus de 30 ans. La création de crosses n'était qu'un loisir pour Joe Scullion lorsqu'il a commencé cette activité à la fin des années 1970. Lorsqu'il a décidé de prendre sa retraite, son fils Michâel, auquel s'est joint plus tard son autre fils, Denis, a pris les rênes de l'entreprise et la production a commencé à battre son plein. L'accent étant mis sur la qualité, les bases de tronc de frênes que l'on utilise pour la fabrication des crosses sont soigneusement sélectionnées. Le bois est séché avant d'être travaillé à la machine, puis la finition du produit est faite à la main à l'atelier de Loughguile. Si vous visitez l'atelier, vous aurez la chance de rencontrer Michâel, de le voir à l'œuvre, d'apprendre ce qui a inspiré la famille Scullion à fonder l'entreprise et de choisir des souvenirs faits à la main, dont une panoplie est exposée à l'atelier.

Nestled in the heart of the north Antrim village of Loughguile where hurling is the life blood of the community, Scullion Hurls is a family run business with over 30 years' experience in the production of hand finished hurls. Joe Scullion originally began producing hurls as a hobby in the late seventies. Throughout the nineties, the business continued to produce hurls until Joe decided to retire. In 2003 his son Michâel took the reigns and full production recommenced. In time Michâel's brother Denis joined the business. With the emphasis, still on quality, only the best root ash is selected then seasoned before being machined and hand finished in the Loughguile workshop. During a visit to the Économusée workshop you will have the opportunity to meet Michâel, watch him at work, hear what inspired the Scullion family to establish the business and purchase one of many handcrafted gifts on display.

scullionhurls.com
info@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
Tel.: 028 2764 1308
077 3664 8115





UNE CONSTELLATION DE PAINS ET PÂTISSERIES

A CONSTELLATION OF BREAD AND PASTRIES

URSA MINOR

ÉCONOMUSÉE®
de la boulangerie
Bakery
ÉCONOMUSÉE®

Les fondateurs de l'entreprise, Ciara et Dara O'Artghaile ont découvert la délicieuse pâte au levain lors de leur séjour d'un an en Nouvelle Zélande. De retour chez eux à Ballycastle, ils étaient fermement décidés à reproduire ces pains et ces friandises. Également inspiré par la culture néo-zélandaise des cafés, le couple a entrepris de créer un lieu pour offrir du pain et des produits de boulangerie frais sur la côte nord de l'Irlande du Nord.

Ils sont, l'un comme l'autre, des boulangers autodidactes. Dara a appris à faire du levain avec la méthode essayer-erreur, profitant des amis et de la famille pour leur faire essayer des mariages de saveurs jusqu'à ce qu'il se sente confiant dans sa maîtrise du métier.

Avant de fonder l'entreprise, Ciara faisait du pain et des gâteaux à la maison. Elle s'est spécialisée dans les gâteaux, surtout ses préférés, ceux qu'elle avait goûté pour la première fois en Nouvelle Zélande. Le duo a fondé Ursa Minor en 2014 et il y fabrique de petits lots de pain et de pâtisseries artisanaux depuis. La boulangerie n'est pas qu'une entreprise mais aussi un mode de vie, dans la mesure où elle implique la famille élargie et la communauté.

Founders Ciara and Dara O'Artghaile discovered delights like sourdough loaves and friands while living for a year in New Zealand. They returned home to Ballycastle determined to keep those tastes alive. Inspired by New Zealand's café culture, the duo set about bringing fresh, seasonal bread and sweet bakes to Northern Ireland's north coast.

Both are self-taught bakers. Dara learned how to create sourdough by trial and experimentation, investigating flavour combinations to feed to friends and family, until he felt he had mastered the craft. Before founding Ursa Minor, Ciara had been baking all her life at home with her family. She now specialises in sweet bakes, in particular her adored friands, first tasted in New Zealand.

The duo founded Ursa Minor in 2014, producing small batches of hand-crafted bread and patisserie.

The bakehouse is a lifestyle business for the couple, involving extended family and the local community.

ursaminorbakehouse.com
ursaminorbakehouse@gmail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

Mardi au samedi /
Tuesday to Saturday
10 h - 16 h

Visites guidées sur
réservation / Guided
tours upon reservation

Ursa Minor
45 Ann Street,
Ballycastle BT54 6AA



BIÈRE ET BŒUF: UN HEUREUX MARIAGE

BEER AND BEEF:
A WINNING
COMBINATION



HILLSTOWN BREWERY

ÉCONOMUSÉE®
de la brasserie
Brewing
ÉCONOMUSÉE®

L'aventure de l'entreprise Hillstown, située à Ahoghill, a commencé il y a quatre générations. La terre agricole de 150 acres se trouve dans le hameau du même nom, où la famille Logan vit et travaille depuis des générations.

La boutique de la ferme voit le jour en 2006 et présente plusieurs produits locaux. La viande peut être achetée directement au comptoir ou dégustée dans les différents mets offerts au café. En 2013, la Get 'er Brewed se joint aux Logan pour développer des bières artisanales qui, au départ, ont servi à nourrir le bétail, créant ainsi une viande de style japonais.

Lors de la visite guidée de la brasserie, vous apprendrez comment le bœuf les a tout naturellement menés à la bière. Et si trouver une brasserie parmi les étables est, en effet, inusité, le mariage des genres est précisément ce que la brasserie Hillstown fait de mieux : créer une bière artisanale en parfait accord avec le mets.

Situated in Ahoghill, the Hillstown story began four generations ago. This 150-acre farmland is on a small settlement called Hillstown, where the Logan family have lived and worked for generations.

The farm shop was established in 2006 and is stocked with a selection of local produce. Hillstown meat is available to purchase from the butchery counter or can be tried in many of the dishes on offer within the café. Get 'er Brewed was established in 2013, the Mitchells joined the Logan's to start supplying other Microbreweries and eventually build their very own Microbrewery on site. In the beginning Hillstown produced craft beer to feed to their cattle to create a Japanese style beef. A tour of the onsite brewery will explain how beef led naturally to beer.

A brewery among the cattle sheds is an unusual pairing, but it's the heart of what Hillstown Brewery is all about—creating craft beer that pairs with food.

hillstownbrewery.com
Info@hillstownbrewery.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

Visites guidées sur réservation /
Guided tours upon reservation

Hillstown Brewery
128 Glebe Road
Randalstown
BT41 3DT



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 Jewellers, tel un joyau serti dans un des neuf Glens majestueux du comté d'Antrim, est une entreprise familiale de joaillerie forte de plus de 40 ans d'expérience. Steensons Jewellers se sont bâtis une réputation à travers le pays pour leurs designs contemporains dont ils sont très fiers. Inspirés du paysage local, leurs modèles sont élégants, évocateurs et uniques. Les outils centenaires qui meublent l'atelier se mêlent aux technologies de pointe.

Lors de votre visite, vous aurez la chance de voir les artisans à l'œuvre, découvrir le commerce familial, en apprendre sur leur art et admirer quantités de bijoux différents dans la galerie.

Plus récemment, Steensons ont été les créateurs de couronnes, de broches et de pendentifs pour le drame fantaisiste *Game of Thrones*. Les Steensons ont obtenu une licence leur permettant de créer une collection basée sur le film, dont les pièces sont disponibles à la vente.

A sparkling gem set in Glenarm, one of the majestic nine Glens of Antrim is family run business Steensons Jewellers, with over 40 years' experience in exceptional craftsmanship. Steensons Jewellers have grown a reputation in Ireland of which they are extremely proud; producing strong contemporary design. Drawing inspiration from the surrounding landscape, their contemporary designs are elegant, evocative and unique. Tools over 100 years sit alongside cutting technologies.

During your visit to the Économusée workshop 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.

More recently Steensons have had the opportunity to create crowns, brooches and pendants for the American fantasy drama television series Game of Thrones. The Steensons were granted the licence for a collection based on the show allowing visitors to purchase from the collection

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

Tous les groupes doivent réserver
à l'avance par courriel ou téléphone
(visites tarifées) / All group visits
must be booked in advance via email
or telephone (fees apply)

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

L'EUROPE DU NORD ET L'OUEST CANADIEN EMBOÎTENT LE PAS

L'année 2008 constitue un point décisif, car elle signe la percée des économusées sur la scène internationale. En effet, depuis 2006, des représentants de la Norvège montraient un intérêt marqué pour le concept. Ces démarches préliminaires se concluent en 2008 par la signature du Northern Periphery and Arctic programme (NPA) de l'Union européenne, qui chapeautera l'implantation d'économusées dans différents pays de l'Europe du Nord. L'année suivant cet accord, deux économusées sont inaugurés en Norvège. Cette même année, c'est au tour de la Colombie-Britannique de manifester son intérêt pour le concept, qui se traduira concrètement par la mise en place d'économusées dans ce coin de pays.

En 2012, année du 20^e anniversaire de la SRÉ, la famille élargie du réseau ÉCONOMUSÉE® se réunit à Québec. Cette première rencontre internationale regroupe, sur une même tribune, près de 50 représentants de 7 pays d'Europe du Nord, des 4 provinces de l'Atlantique, de la Colombie-Britannique et du Québec. Pendant les quatre jours que durera l'événement, ils échangeront sur le réseau et son avenir.

Si aujourd'hui, l'heure est aux célébrations, la SRÉ et ses partenaires sont conscients que les prochaines années seront cruciales pour le déploiement et l'expansion du réseau. Des ententes doivent être renouvelées, des partenariats financiers augmentés. Mais oublions pour un moment ces questions et réjouissons-nous du travail accompli depuis 25 ans pour mettre en valeur des artisans qui font vivre aux visiteurs, où qu'ils soient dans le monde, une expérience basée sur une rencontre privilégiée avec ces transmetteurs d'un savoir-faire unique et authentique passionnés et passionnants!

NORTHERN EUROPE AND WESTERN CANADA FOLLOW SUIT

The year 2008 was a turning point because it marked the breakthrough of économusées on the international stage. In fact, since 2006, representatives from Norway had shown strong interest in the concept. These preliminary steps led to the signature in 2008 of the EU's Northern Periphery and Arctic programme (NPA), which would oversee the establishment of économusées in different northern European countries. The following year, two économusées were inaugurated in Norway. Also in 2009, it was British Columbia's turn to show interest in the concept, which would result in économusées being established in this corner of the country.

In 2012, the year of the 20th anniversary of the ENS, the extended family of the ÉCONOMUSÉE® network gathered in Quebec City. This first international meeting brought together, in a single forum, nearly 50 representatives from 7 northern European countries, as well as from British Columbia, Quebec, and all 4 Atlantic provinces. They discussed the network and its future during the 4-day event.

While it's now time to celebrate, ENS and its partners are nevertheless aware that the coming years will be crucial for the consolidation and expansion of the network. Agreements must be renewed and financial partnerships strengthened. But let's forget these issues for a moment and rejoice about what has been accomplished during the past 25 years to promote artisans and enable visitors, regardless of where they are in the world, to experience a special encounter with these passionate transmitters of unique, authentic, and fascinating know-how!

DU CÔTÉ DE LA FRANCOPHONIE CANADIENNE

Le modèle ÉCONOMUSÉE® vise aussi à soutenir le rayonnement de la culture et le développement économique des communautés francophones hors Québec. À cet égard, la SRÉ bénéficie depuis plusieurs années de l'appui financier du Secrétariat aux affaires intergouvernementales canadiennes (SAIC) du gouvernement du Québec.

Les deux organismes travaillent de pair et poursuivent des objectifs communs qui sont d'accroître le rayonnement de l'espace francophone par des expériences culturelles en français dans une province anglophone, de valoriser les petites et moyennes entreprises francophones artisanales et de contribuer à la diversification et au renforcement de l'économie locale.

Concrètement, la Saskatchewan et plus récemment l'Alberta se sont mises en mode « ÉCONOMUSÉE® ». Les deux provinces ont pu profiter de la visite du directeur général ainsi que de chargées de projet de la SRÉ pour, dans un premier temps, sensibiliser les acteurs des milieux culturel, touristique et économique des communautés francophones aux bénéfices du concept ÉCONOMUSÉE® et, dans un deuxième temps, procéder à la prospection d'artisans potentiels et à la réalisation de plans d'implantation. Pour assurer la réussite et le suivi de ces projets, la SRÉ a établi des partenariats avec deux organismes locaux basés dans ces provinces, soit le Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan et le Conseil de développement économique de l'Alberta.

AS FOR THE CANADIAN FRANCOPHONIE...

The ÉCONOMUSÉE® model is also designed to help promote the culture and economic development of francophone communities outside Quebec. In this regard, ENS has for a number of years received financial support from Quebec's Secrétariat aux affaires intergouvernementales canadiennes (secretariat for Canadian intergovernmental affairs, or SAIC).

The two organizations work together and pursue common objectives: to increase the influence of the French-speaking community through cultural experiences in French in an English-speaking province; to promote small and medium-sized francophone artisanal enterprises; and to help strengthen and diversify the local economy.

Concretely, Saskatchewan, and more recently Alberta, have gone into ÉCONOMUSÉE® mode. The two provinces took advantage of the visit of the ENS executive director and several project managers, firstly, to educate stakeholders from the cultural, tourism, and economic sectors in francophone communities concerning the benefits of the ÉCONOMUSÉE® concept and, secondly, to search for potential artisans and carry out set-up plans. To ensure the success and monitoring of these projects, ENS established partnerships with two local organizations based in these provinces, namely the Conseil économique et coopératif de la Saskatchewan (Saskatchewan economic and cooperative council) and the Conseil de développement économique de l'Alberta (Alberta economic development council).

UN COURS DE GÉOLOGIE
EN PLEIN AIR

LEARNING GEOLOGY
IN THE OPEN AIR

ISLANDE

ICELAND

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 330 000 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 330,000-strong population reside in the capital, Reykjavik.



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-Fagrigidalur 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 Fagrigidalur, 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-Fagrigidalur 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 Fagrigidalur 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
14 h - 17 h
Samedi / Saturday
14 h - 16 h

Leir 7 ehf.
Aðalgata 20
340 Stykkishólmur
Tel.: +354-8940425

AVOIR SON MÉTIER DANS LA PEAU

UNDER THEIR SKIN:
TRADE SECRETS



**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.

tanneryvisitorcenter.is
info@tanneryvisitorcenter.is



**Centre d'accueil
de la tannerie /
Tannery Visitor Centre**
**Ouvert à l'année /
Open all year**

Été / Summer

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

**Samedi et dimanche /
Saturdays and Sundays**
8h - 12h

**Visites guidées de la
tannerie durant les heures
de travail à 9h et 14h, ou
sur rendez-vous / Guided
tours in the tannery on
working days at 9 A.M. and
2 P.M., or by arrangement**

Hiver / Winter

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

**Visite guidée de la
tannerie sur rendez-vous /
Guided tours in the tannery
by arrangement**

**Visites guidées en
islandais et en anglais
(coût: 500 ISK par
personne) / Guided tours
in Icelandic and English
(price: ISK 500 per person)**

Tannery Visitor Centre
Borgarmýri 5
550 Sauðárkrúkur
Tel.: +354 512 8025

UN «BOULEAU» CRÉATIF

A CREATIVE BIRCH

Après avoir terminé ses études, Lára a commencé sa carrière en graphisme, en faisant principalement de la gravure sur bois. Ce fut par un heureux hasard qu'elle a abandonné l'art à deux dimensions au profit de la sculpture de figurines en bois de bouleau islandais. Smávinir, le nom qu'elle donne aux petits objets qu'elle taille, est employé par un des poètes islandais les plus connus, Jónas Hallgrímsson. Les nœuds et les courbes du bouleau islandais lui confèrent du caractère et Lára met cette particularité en évidence. Elle conçoit et taille les objets, mais c'est le bouleau qui leur donne leur texture et leur apparence. Lára est tombée en amour avec le bois de cet arbre dès qu'elle l'a découvert et depuis lors, elle n'a jamais utilisé un autre matériau.

Upon completion of her studies Lára began her career with graphic work, mostly woodcuts. It was coincidence that made her retreat from two-dimensional art form to whittling small figures of Icelandic birch. Smávinir, the name she gives the objects she whittles, is applied in poetry by one of Iceland's best known poets, Jónas Hallgrímsson. Icelandic birch has a lot of character partly because it grows crooked and knotty. This feature of the material Lára allows to flourish. She designs and creates the objects but the birch gives its texture and appearance. Since their paths crossed, Lára has been in love with the Icelandic birch and hasn't used any other material.



SMÁVINIR

ÉCONOMUSÉE*

de la sculpture sur bois

Wood carving ÉCONOMUSÉE®

smavinir.is

Lundi au vendredi /

Monday to Friday

14 h - 17 h

Samedi / Saturday

14 h - 16 h

Visites guidées sur

demande / Guided tours

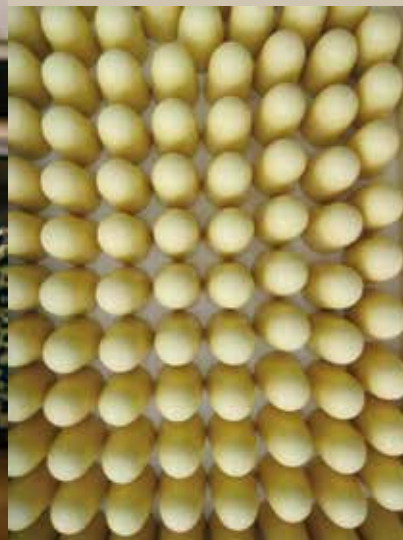
upon request

Smávinir

Aðalgata 20

340 Stykkishólmur

Tel.: +354 8961909



ONCTUEUX TRÉSOR NATIONAL

A NATIONAL TREASURE
THAT'S THE CREAM
OF THE CROP

erpsstadir.is



15 mai – 15 juin /
May 15 – June 15
13 h – 17 h

15 juin – 15 août /
June 15 – August 15
11 h – 18 h

15 août – 15 septembre /
August 15 – September 15
13 h – 17 h

15 septembre – 15 mai /
September 15 – May 15

Ouvert sur demande /
Open upon request

Rjómabúið Erpsstaðir
371 Búdardalur
Tel.: +354 8680357

RJÓMABÚIÐ ERPSSTAÐIR

ÉCONOMUSÉE* de la crèmerie
Creamery ÉCONOMUSÉE*

Rjómabúið Erpsstaðir/Crèmerie Erpsstaðir est une ferme laitière familiale. Lors de votre visite, outre caresser les veaux, vous apprendrez également beaucoup sur la culture de ferme en Islande et sur le produit laitier traditionnel, le skyr. Rjómabúið Erpsstaðir est un des rares producteurs de skyr qui emploient la méthode traditionnelle, qu'il vous fera découvrir, de même que l'histoire de ce produit. Vous aurez également la chance d'y goûter, ainsi qu'à des produits à base de skyr.

Rjómabúið Erpsstaðir/Erpsstaðir Creamery is a family run dairy farm. There you can come for a visit to learn about Icelandic farm culture, pet the calves and you can learn about the traditional dairy product Skyr. Rjómabúið Erpsstaðir is one of few producers who produce the skyr the traditional way. You can learn about how it is produced, the saga of skyr, taste some skyr and some byproducts made from skyr.



TONNEAUX ET BATEAUX DES BOIS DE NORVÈGE

La tonnellerie est à l'honneur dans deux ateliers norvégiens. On dit qu'elle prend naissance à l'ère des Vikings! Comme dans la plupart des zones de pêche, une fois les poissons remontés et filetés, ils étaient empilés dans des barils de bois, en alternance avec du sel pour en assurer la conservation. Le recours à certaines essences, résistantes à la corrosion, facilitait l'entreposage sur une longue période. Aujourd'hui, Fjordtønna¹ et Tønnegarden² fabriquent des tonneaux qui, s'ils rappellent une époque révolue, s'adaptent à un usage contemporain.

Et c'est aussi grâce à des artisans dynamiques qu'a repris vie une tradition de construction navale reconnue par l'UNESCO. Pendant des siècles, les bateaux Oselvar sillonnent la côte ouest de la Norvège. Ils servent à la pêche et aux déplacements en général. Au milieu du vingtième siècle, ils deviennent obsolètes. Des embarcations modernes les remplacent et, un peu plus tard, la construction de routes pour relier les fjords détrône le transport maritime au profit du transport terrestre.

Si l'embarcation nationale survit aujourd'hui, c'est grâce à des artisans qui ont cru à sa relance. Ils ont retrouvé les techniques dont l'origine remonterait au quatrième siècle de notre ère.

La longueur d'un bateau Oselvar varie de cinq à dix mètres. La construction, entièrement manuelle, requiert jusqu'à cinq cents heures de travail. Avant même d'amorcer le processus en atelier, les charpentiers du chantier vont en forêt pour sélectionner les meilleurs arbres. Plans et techniques de charpenterie navale sont strictement appliqués.

Vingt ans de travail ont permis la formation d'une relève non apparentée. Plus besoin, aujourd'hui, d'être fils ou fille d'artisan pour apprendre à construire les barques à voile. Dans l'atelier³, à Hamnevegen, cinq ou six apprentis travaillent aux côtés de quatre charpentiers. Proclamé bateau national en 2009, l'Oselvar a retrouvé la mer. On l'utilise pour les loisirs, le transport de marchandises, la compétition. Preuve de l'engouement, on restaure des embarcations oubliées dans les hangars.

Histoire et modernité se marient sur le territoire de la Norvège, jusque sur l'eau de ses fjords.

BARRELS AND BOATS FROM NORWEGIAN WOOD

Cooperage is the highlight of two Norwegian workshops. It is said that this craft was born in the age of the Vikings. In all fishing areas, once the fish was caught and filleted, it was heaped into wooden barrels, with preservation salt layered between each load. Some wood was more resistant to corrosion and was therefore preferred for long-term storage. Today, Fjordtønna¹ and Tønnegarden² make barrels that are adapted to modern use but look just like they used to in ancient times.

Thanks to these inspired artisans, the UNESCO-recognized boatbuilding tradition has also been brought back to life. For centuries, Oselvar boats have plied Norway's west coast. They once served for travel and fishing but fell out of use in the mid-twentieth century. First more modern vessels, then roads, took their place to connect the fjords, and eventually land transportation took over.

It's only thanks to a handful of artisans, who believed in bringing it back, that the national vessel survives to this day. They have retrieved and use techniques that go all the way back to the fourth century!

The Oselvar boat ranges from five to ten metres in length. It is built entirely by hand and requires up to 500 hours of work. Before they get to the carving at the shop, the carpenters must begin by going to the forest in order to choose the best trees for the job. Naval carpentry plans and techniques are rigorously applied.

Over a period of 20 years, a new generation, outside of family ties, was trained in this tradition of boatbuilding. One no longer needs to be an artisan's son or daughter in order to learn how to build a sailing boat. At the Hamnevegen workshop,³ five or six apprentices work alongside four carpenters. Oselvar was proclaimed Norway's national boat in 2009 and it has since been put back at sea. The Oselvar is used for purposes of recreation and for transporting goods, as well as in competitions. As evidence of their growing interest, Norwegians have begun restoring old forgotten vessels found in their hangars.

History and modernity are meeting in Norway, all the way out at sea and on the fjords.

1. fjordtynna.no
2. tonnegarden.no
3. oselvarverkstaden.no

1. fjordtynna.no
2. tonnegarden.no
3. oselvarverkstaden.no

DES FJORDS ET BIEN PLUS :
EN ROUTE POUR LA NORVÈGE

FJORDS AND MUCH MORE:
OFF TO NORWAY

NORVÈGE

NORWAY

La Norvège possède 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 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.

Norway is strongly attached 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.

Fjord 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 boatbuilding, barrel manufacturing and other forms of know-how which exemplify the Norwegian cultural tradition.



Agatunet, by Sørkjorden
in Hardanger

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



Atelier et boutique /
*The Factory and
the factory outlet*

Ouvert à l'année /
Open year round

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

Juin à août / *Between
June and August*
9h - 17h

Samedi / Saturday
10h - 14h

Juin à août / *Between
June and August*
10h - 16h

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

Aurland Skofabrikk
Odden 13 B
5745 Aurland
Tel.: +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®

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
Tel.: +47 92 25 37 85
+47 56 58 63 25

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.

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 Mikkell 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, Mikkell 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
réserve /
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
5915 Hjelmås
Tel.: +47 56 35 78 00





VOGUEUR SUR LA VAGUE DU RENOUVEAU

RIDING A
WAVE OF
RENEWAL

www.oselvarverkstaden.no
post@oselvarverkstaden.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

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

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



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, la tradition de la construction et de l'utilisation du bateau Oselvar a été placée sur le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde de l'UNESCO en décembre 2016.

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 sailboat 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, the tradition of building and use of the oselvar was selected on the UNESCO Register of Good Safeguarding Practices in December 2016.



SOUFFLE CRÉATEUR

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.

STINE HOFF KUNSTGLASS

ÉCONOMUSÉE®
du soufflage de verre
Glass blowing
ÉCONOMUSÉE®

stinehoff.no
post@stinehoff.no



Tous les jours / Daily
9h - 15h30

Juillet et août /
July and August

Sur rendez-vous /
By appointment

Stine Hoff Kunstglass
Øvre Hopsnesvegen
25232 Paradis
Tel.: +47 55 55 14 40



TOUT FRAIS MOULU

FRESHLY
GROUND



MYLNA
ÉCONOMUSÉE®
de la meunerie
Flour milling
ÉCONOMUSÉE®

Mylna est une entreprise familiale par le biais de laquelle Elias, avec ses enfants Thomas et Janne, contribue à préserver son métier dans le village. Le moulin a plus de 80 ans, et il fonctionne grâce à de l'équipement qui date du début du XX^e siècle. Aussi bien les machines que le savoir-faire nécessaire à leur utilisation et entretien se font rares.

Volda Elektriske Mylne produit de la farine à partir de divers types de grains qui sont présents depuis longtemps dans l'alimentation des Norvégiens.

Le moulin Mylna peut moudre les grains entiers, sans enlever l'enveloppe du grain avant ou pendant la mouture, mais il peut également produire de la farine tamisée.

La surface étendue des pierres, ainsi que la manière dont elles sont sculptées permettent de retenir une plus grande partie du grain. Les farines sont bien meilleures pour la santé grâce à l'abondance de fibres, de minéraux et d'antioxydants ainsi conservés.

mylna.no
mylna@mylna.no

Ouvert à l'année /
Open year round
10 h - 17 h

Jeudi / Thursday
10 h - 18 h

Samedi / Saturday
10 h - 16 h

Visites guidées de groupe
sur réservation / Guided tours
for groups upon reservation

Volda Elektriske Mylne AS
Hamnegata 16
6100 Volda
Tel: +47 70 05 55 10



Mylna is a family run business, and together with his children Thomas and Janne, Elias is keeping the craft alive in the village. This mill is over 80 years old and has rare equipment, from the early 20th century. Both the machines and the knowledge of how to use and maintain them, is now hard to come by.

Volda Elektriske Mylne produces flour from many different types of grain, all of which have been a central part of the Norwegian diet, for a very long time.

Mylna can grind grains whole meal, without removing any of the shell either before or during the milling process. At the other end of the scale, Mylna also performs well with sifted flour.

The large surface area of the millstones and the way they are carved, means that they use a larger part of the grain. Resulting in healthier products, because of the abundance of fiber, minerals and anti-oxgyens retained.



CULTIVER LE FRUIT DE SA PASSION

sysegard.no
syse.gard@online.no



20 mars au 15 août /
March 20 to August 15

Mardi au vendredi /
Thursday to Friday
10 h - 17 h

Samedi / Saturday
10 h - 14 h

Dimanche et lundi /
Sunday and Monday

Fermé ou sur demande /
Closed or on request

15 août à décembre /
August 15 - December

Mardi au vendredi /
Thursday to Friday
10 h - 17 h

Samedi / Saturday
10 h - 14 h

Dimanche et lundi /
Sunday and Monday

Fermé ou sur demande /
Closed or on request

**Visites guidées pour les
groupes sur réservation
(minimum 10 personnes) /**
*Guided tour for groups
upon reservation
(minimum 10 persons)*

Syse Gard
Syse Gard, 5730 Ulvik
Tel.: +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.



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.

tonnegarden.no
post@tonnegarden.no

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

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



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.





Photo: Sindre Ellingsen



UNIVERS FEUTRÉ

A UNIVERSE THAT'S
SOFT TO THE TOUCH

ULLFORM
ÉCONOMUSÉE®
du feutrage
Felting ÉCONOMUSÉE®

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
10 h - 15 h

**Fermé en juillet et les samedis
de juin, juillet et août / Closed
during July, and Saturdays June,
July & August**

**Visites guidées tarifées
sur réservation / Guided tours
for groups upon reservation
(free apply)**

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





LES DESSOUS DU TAPIS FAIT MAIN

UNDER THE
HAND-MADE
CARPET



LEDAAL TEPPEVEVERI

ÉCONOMUSÉE*

du tissage : tapis

Weaving: rugs

ÉCONOMUSÉE*

veveri.no

veveri@yahoo.no



Lundi au vendredi /

Monday to Friday

10 h - 16 h

Jeudi / 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 Teppeeveri

Rosenkrantz gate 45

4010 Stavanger

Tel.: +47 51 52 81 00

Localisé dans la ville de Stavanger en Norvège, Ledaal Teppeeveri 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 Teppeeveri 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.

MAKING CIDER, FAMILY-STYLE

FABRIQUER LE CIDRE EN FAMILLE

La cidrerie est gérée par deux générations de la famille Høyvik Eitungjerde, la première représentée par Eli-Grete et Åge, et la plus jeune par Tuba et Gard. Le grand-père de Åge, Andreas Eitungjerde, a créé le verger en 1922, inspirant son petit-fils à entreprendre la culture des fruits et la fabrication du cidre.

Balholm est notre marque de boissons à base de fruits et de petits fruits — faits avec passion! Dans la cave à cidre, vous trouverez les cuves et les racks de bouteilles de ce qui deviendra du cidre moussieux. Une distillerie d'eau de vie en cuivre tout brillant est également installée à la cidrerie. Le cognac de haute qualité va reposer dans des fûts de chêne français pendant quelques années.

La famille présente les processus de la culture de fruits biologique et de la fabrication de jus, de cidre, de vin et de cognac aux visiteurs. Ils font également une démonstration des méthodes traditionnelles utilisées pour la fabrication du cidre: la fermentation en bouteille, le remuage des bouteilles, le dégorgement et la fermeture des bouteilles avec des bouchons de champagne.

Les visiteurs sont enfin conviés à faire une dégustation de cidre et à partager un repas au restaurant. La boutique est ouverte tous les jours.

The Cider House is run by the Høyvik Eitungjerde family; Eli-Grete and Åge, and the next generation Tuba and Gard. Åge's grandfather Andreas Eitungjerde established the fruit orchard in 1922. Åge was inspired by his grandfather to take up organic fruit growing and cider making.

Balholm is our brand for beverages from fruits and berries—made with passion! In the cider cellar you will find the fermenting tanks and racks full of bottles waiting to become sparkling apple cider. Here is also the distillery in shiny copper to manufacture high quality fruit brandy which is going to rest in French oak casks for years.

Family members will interpret about how we grow the fruit in the organic garden and how we transform fruits and berries into juice, cider, fruit wine and brandy. We will show how we handle the cider by the methode traditionnelle: bottle fermentation, turning of the bottles, degorging (shooting out) of the sediments, closing the bottle with a champagne cork and finally after months becoming an exclusive sparkling cider.

Guests may join the cider tasting and a meal in the restaurant. The farm shop is open throughout the day.



Photo: Thomas Morel

ciderhuset.no
post@ciderhuset.no



**Atelier et programme
de cidre / Shop and
cider program**

**22 mai au 18 août /
May 22 to August 18**
12h - 18h

Restaurant

**26 juin au 18 août /
June 26 to August 18**
12h - 18h

Jeudi / Thursday
12h - 21h

Samedi / Saturday
Fermé/ Closed

**Tours guidés (programme
de cidre et dégustation) /
Guided tours (Cider
program and tasting)**

**À partir du 22 mai /
From May 22**
12h30 et/and 15h30

Samedi / Saturday
Fermé/ Closed

Ciderhuset
Sjøtunsvegen 32
6899 Balestrand
Tel.: 47 90 83 56 73





ARVEN AS
ÉCONOMUSÉE® de l'orfèvrerie
Silversmith ÉCONOMUSÉE®

arven.no
 shop@arven.no



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

Samedi / Saturday
 10 h - 14 h
 Aucune production /
No production

Dimanche / Sunday

Sur rendez-vous
seulement / By
appointment only

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

Arven AS
 Sandbrogaten 11
 5003 Bergen
 Tel.: +47 55 55 14 40



18 **ARVEN** 68

L'orfèvrerie Arven, en plein centre de Bergen, produit de l'argenterie depuis presque 150 ans. Lorsque vous visiterez Arven, vous verrez les artisans penchés sur leurs œuvres intemporelles de couverts en argent, d'objets de décoration intérieure et de bijoux en or et en argent. Vous pourrez vous procurer des articles créés sur place à la belle boutique de l'atelier.

The gold- and silver factory Arven, has for nearly 150 years produced silverware in the center of Bergen. At Arven you can experience our craftsmen at work, creating timeless silver-cutlery, beautiful interior items and unique gold- and silver jewelry. You will also find a beautiful giftshop, with all the items produced on site.



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 réservation /
Guided tours for groups upon
reservation (fees apply)

Oleana
Ivar Aasgaardsveg 1
5265 Ytre Arna
Tel.: +47 55 39 32 25



SUÈDE CULTURELLE,
NATURELLE ET GOURMANDE

CULTURAL, NATURAL
AND CULINARY SWEDEN

SUÈDE

SWEDEN

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.

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.

Sweden's first Écomusée 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.

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 Écomusées. 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.



FRÖSÖ HANDTRYCK

**ÉCONOMUSÉE* de
l'imprimeur textile**

*Fabric printer
ÉCONOMUSÉE**

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
Tel.: +46 (0) 63 434 40





KLÖVSJÖ GÅRDSBRYGGERI

ÉCONOMUSÉE* de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE*

kbg-bryggeri.se
info@kbg-bryggeri.se



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

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

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

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

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

**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
Tel.: +46 70 58 29 102
Restaurant Humleliret
Tel.: +46 72 - 522 99 15

BRASSEUR DE BIÈRE ET D'AFFAIRES!

THE BREWING
BUSINESS
IS BOOMING!

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 Jämtland, 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 recommend 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.

TOGETHER
LET'S RAISE
OUR GLASS!

FAIRE FUSION AVEC LE VERRE

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
Tel.: +46(0)63133630



A woman with curly hair is smiling and looking towards the camera. She is wearing a light-colored cardigan over a dark top and a necklace with a circular pendant. The background is a bright, hazy sunset or sunrise, creating a warm, golden glow. The woman's hair is dark and curly, and she has a gentle smile. The cardigan has a subtle pattern on the sleeve. The necklace is thin with a circular pendant that has a blue stone in the center.

AMOS PEWTER
EST. 1974

amospewter.com
Mahone Bay, Nova Scotia

Vignoble ^{35^e} de l'Orpailleur

Créateurs de tradition, depuis 1982

« Dans cette terre aux apparences ingrates, terre de roches et de mauvaises herbes, nous avons enraciné nos convictions, notre détermination, notre amour du métier, afin d'en extraire une belle histoire que nous mettons en bouteilles année après année, et qui se bonifie avec le temps. »

Charles-Henri de Coussergues



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



québecoriginal



Atlantic Canada
Opportunities
Agency

Agence de
promotion économique
du Canada atlantique

Canada



CÉCS
CONSEIL ÉCONOMIQUE ET COOPÉRATIF
DE LA SASKATCHEWAN



CDEA
conseil de
développement
économique
de l'Alberta



tourismeAlberta.ca



SDE
Colombie-Britannique



Historic Sites
and Monuments
Board of Canada



CRAFT REACH
ÉCONOMUSÉE
NORTHERN EUROPE



Northern Periphery and
Arctic Programme
2014-2020



EUROPEAN UNION
Investing in your future
European Regional Development Fund



Le Chevrier du Nord,
L'ÉCONOMUSÉE®
de la lainerie,
à Saint-Fulgence.

Le Chevrier du Nord,
the animal fibre craft:
mohair ÉCONOMUSÉE®,
at Saint-Fulgence.

SECRÉTARIAT 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)
economusees.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 Prevost
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
sdecab.com

Mylène Letellier (intérim)
mletellier@sdecab.com

SASKATCHEWAN (CANADA)

Conseil économique et coopératif
de la Saskatchewan
cecs-sk.ca

Stéphane Rémillard
stephane.remillard@cecs-sk.ca

HAÏTI (RÉGION NORD)

Historic Haïti
historic-haiti.com

Nicolas Bussenius
info@historic-haiti.com

CECI/UNITERRA

Paul-André Gagné
uniterra.ca

BUREAU PROJET EUROPE DU NORD / NORTHERN EUROPE PROJECT OFFICE

Kare Spissoy
kare@spissoy.com

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.heatue@teagasc.ie

Brindin McIntyre
bridin.mcintyre@teagasc.ie

IRLANDE DU NORD (ROYAUME-UNI) / NORTHERN IRELAND (UNITED KINGDOM)

Causeway Coast and Glens
Heritage Trust
ccght.org

Tierna Mullan
tierna@ccght.org

ISLANDE / ICELAND

Matis ohf. / Icelandic Food and Biotech R&D
matis.is

Póra Valsdóttir
thorav@matis.is

NORVÈGE / NORWAY

Royal Norwegian Society
for Development
norgesvel.no

Kari Clausen
kari.clausen@norgesvel.no

SUÈDE / SWEDEN

Council of Region Jämtland Härjedalen
regionjamtland.se

Dag Hartman Jobb
dag.hartman@regionjh.se

Ingela Fredell
ingela.fredell@regionjh.se

ÉCONOMUSÉES EN DEVENIR / ÉCONOMUSÉES IN THE MAKING

QUÉBEC / QUEBEC (CANADA)

Fromage / Cheese making

La ferme Cassis et Mélisse

info@cassisetmelisse.com
cassisetmelisse.com

Huilière / Oil making

Centre de l'émeu de Charlevoix

706, rue Saint-Édouard, Saint-Urbain,
Charlevoix, QC G0A 4K0
infoboutique@emeucharlevoix.com
emeucharlevoix.com

Boulangerie / Bread making

Boulangerie Boutin,

Coopérative de travailleurs

187, rue Boutin, Saint-Fabien-de-Panet
QC G0R 2J0
facebook.com/Boulangerie-Boutin-
Coopérative-de-travailleurs

Gourmet sauvage

737, rue de la Pisciculture,
Saint-Faustin-Lac-Carré, QC J0T 1J2
nature@gourmetsauvage.ca
gourmetsauvage.ca

ATLANTIQUE / ATLANTIC

Viticulture / Wine making

Rodrigues Winery

P.O. Box 98, Whitbourne, NL A0B 3K0
info@rodrigueswinery.com
rodrigueswinery.com

Crochetage de tapis / Rug Hooking

Livyers' Lot

Route 210, Boat Harbour,
Burin Peninsula, NL A0E 1C0
eamurphy54@gmail.com
facebook.com/placentiawest

Imprimerie / Printing Press

Running the Goat

50 Cove Road, Tors Cove, NL A0A 4A0
marnie.parsons@mac.com
runningthegoat.com

ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS

Filature / Spinning mill

Spinnery MONA

Kringlugardur FO-700 Klaksvík
spinnery@mona.fo
mona.fo

NORVÈGE / NORWAY

Costume national / National Costume

Romsdalsmuseet

Per Amdams veg 4, 6413 Molde, Norway
jarle@romsdalsmuseet.no
romsdalsmuseet.no/avdelinger/
bunadsavdelingen

INTERNATIONAL NETWORK RÉSEAU INTERNATIONAL

9 COLOMBIE-BRITANNIQUE/ BRITISH COLUMBIA

Cidrier / Cider maker
Merridale Ciderworks

Cobble Hill
merridalecider.com

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 Herbs Farm
Duncan
folki.ca

Distillerie / Distillery
Wayward Distillery
Courtenay
waywarddistillationhouse.com

Brasserie / Beer brewing
Townsite Brewing
Powell River
townsitebrewing.com

32 QUÉBEC / QUEBEC

Acériculture : boissons
alcoolisées / Maple syrup
making: alcoholic beverages

Domaine Acer
Auclair
domaineaccer.com

Viticulture / Vine and wine
Vignoble de l'Orpailleur
Dunham
orpailleur.ca

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
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

Liquoristerie : framboises /
Liqueur making: raspberry
La Vallée de la Framboise
Val-Brillant
valleedelaframboise.com

Boucanerie /
Hard smoked herring
Fumoir d'Antan
Îles-de-la-Madeleine
fumoirantan.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
lesbieresnouvellefrance.com

Lutherie / Instrument
making: violins
Jules Saint-Michel
Montréal
luthiersaintmichel.com

Porcelaine / Porcelain
Porcelaines Bousquet
Saint-Jean-Baptiste
porcelainesbousquet.com

Chocolaterie / Chocolate making
ChocoMotive
Montebello
chocomotive.ca

Conserverie / Cannery
**Ferme Langlois et Fils
(Chez Méné)**
Neuville
fermelanglois@outlook.fr

Liquoristerie / Liqueur making
Cassis Monna & filles
Saint-Pierre-de-l'Île d'Orléans
cassismonna.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

Confitière : bleuets sauvages /
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
Verrerie d'art Touverre
Saguenay
touverre.com

Taille de pierres fines /
Fine stone cutting
Touverre
Saguenay
touverre.com

5 ATLANTIQUE / ATLANTIC

ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD /
PRINCE EDWARD ISLAND

Chocolaterie /
Chocolate making
Island Chocolates Company
Victoria
islandchocolates.ca

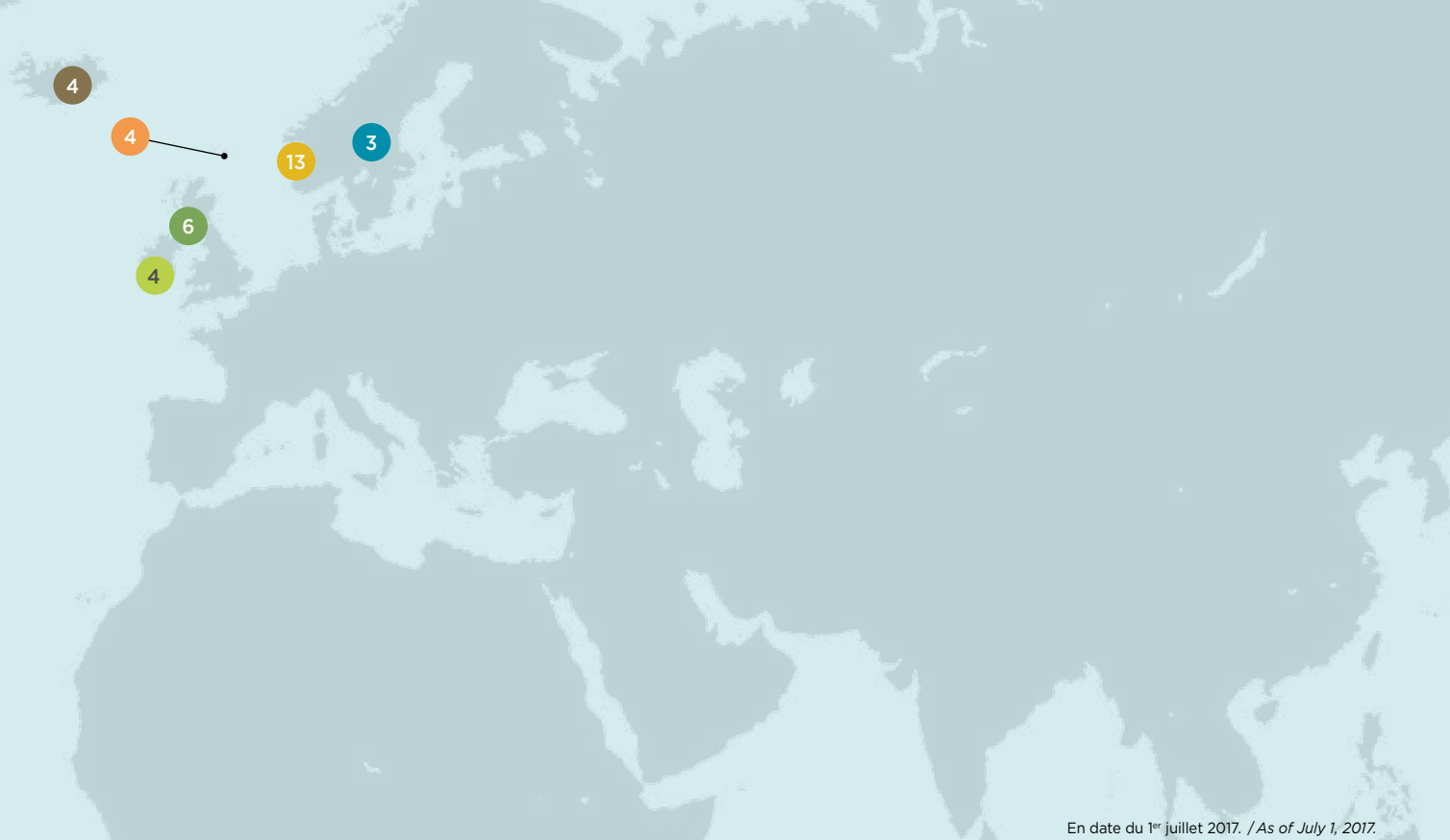
NOUVELLE-ÉCOSSE /
NOVA SCOTIA

Potier d'étain / Pewterer
Amos Pewter
Mahone Bay
amospewter.com

Crochetage de tapis /
Rug hooking
Spruce Top Rug Hooking
Mahone Bay
sprucetoprughookingstudio.com

NOUVEAU-BRUNSWICK /
NEW BRUNSWICK

Ébéniste / Cabinet maker
The Barn in Bloomfield
Bloomfield
thebarninbloomfield.com



En date du 1^{er} juillet 2017. / As of July 1, 2017.

TERRE-NEUVE- ET-LABRADOR / NEWFOUNDLAND & LABRADOR

Confiturier / *Jam producer*
The Dark Tickle Company
St. Lunaire - Griquet
darktickle.com

1 GROENLAND / GREENLAND

Création de costume
traditionnel / *Traditional
Costume making*
Kittat
Nuuk
sermersooq.gl/da/borger/
systuen-kittat/

4 ISLANDE / ICELAND

Poterie / *Pottery*
Leir 7
Stykkishólmur
leir7.is

Tannerie / *Tannery*
Tannery Visitor Centre
Sauðárkrúkur
sutarinn.is

Sculpture sur bois /
Wood carving
Smávinir
Stykkishólmur
smavinir.is

Crèmerie / *Creamery*
Erpsstaðir
Búðardalur
erpsstadir.is

4 ÎLES FÉROÉ / FAROE ISLANDS

Forge / *Blacksmithing*
Kallsgarður
Trøllanes
mikkjal.smidjan@gmail.com

Musique traditionnelle /
Traditional music
TUTL
Tórshavn
tutl.com

Taille de pierre /
Stone sculpture
The North Atlantic Basalt
Skopun
fgv.fo

Sculpture sur bois /
Wood carving
Joel Cole Gallery
Tórshavn
joelcole.gallery

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

6 IRLANDE DU NORD, ROYAUME-UNI / NORTHERN IRELAND, UNITED KINGDOM

Huilerie / *Oilmill*
Brighter Gold
Limavady
brightergold.co.uk

Fabricant de hurley /
Hurley maker
Scullion Hurls
Ballinena
scullionhurls.com

Bijouterie / *Jewelry*
Steenons Jewellers
Glenarm
thesteenons.com

Boucherie : chèvre /
Goat butchery
Broughgammon
Ballycastle
broughgammon.com

Brasserie / *Brewery*
Hillstown Brewery
Randalstown
hillstownbrewery.com

Boulangerie / *Bakery*
Ursa Minor
Ballycastle
ursaminorbakehouse.com

13 NORVÈGE / NORWAY

Chausseur / *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
Oseltarverkstaden
Os
oseltarverkstaden.no

Soufflage de verre /
Glass blowing
Stine Hoff Kunstglass
Bergen
stinehoff.no

Pomiculteur / *Apple grower*
Syge Gard
Syge Gard
sysegard.no

Orfèvrerie / *Silversmith*
Arven
Bergen
arven.no

Tonnellerie / *Cooper*
Tønnegarden
Samnøyvegen
tonnegarden.no

Meunerie / *Flour milling*
Mylnå
Hamnegata
mylna.no

Cidrier / *Cider making*
Ciderhuset
Balestrand
ciderhuset.no

Feutrage / *Felting*
Ullform
Stavanger
ullform.no

3 SUÈDE / SWEDEN

Imprimeur textile /
Fabric printer
Frösö Handtryck
Frösön
frosohandtryck.com

Brasserie / *Brewing*
Klövsjö Gårdsbryggeri
Klövsjö
kgb-bryggeri.se

Soufflage de verre /
Glass blowing
Storsjöhyttan
Sjötorget
storsjohyttan.com

PROJETS-PILOTE / PILOT PROJECTS

- ALBERTA
- SASKATCHEWAN
- HAÏTI

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 11



Cidrerie et Vergers
PEDNEAULT
Produits fins, Pommes & fruites
CHARLEVOIX, ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE
PAGE 9

Découvrez nos Discover our artisans

DÉLICES DU LAC
SAINT-JEAN



MIEL DES
RUISSEAUX



LE CHEVRIER
DU NORD



BILODEAU
CANADA



TOUVERRE

Saguenay
LacSaintJean.ca

La région avec le plus d'ÉCONOMUSÉES®!

The region with the most ÉCONOMUSÉES®!

