



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

MEETING ARTISANS

À LA RENCONTRE DES ARTISANS

MUNCHING ON THREE LOCAL DELIGHTS
TROIS TERROIRS À CROQUER

ENTHUSIASTS' JEWELS
DES BIJOUX DE PASSIONNÉS

TIGHTLY WOVEN ÉCONOMUSÉES
DES ARTISANS TISSÉS SERRÉS

2015 - CRAFT YEAR
IN CANADA

2015 - ANNÉE DES MÉTIERS
D'ART AU CANADA

**A GROWING INTERNATIONAL
NETWORK OF ARTISANS**
UN RÉSEAU MONDIAL
D'ARTISANS EN CROISSANCE

INTERNATIONAL EDITION
SPRING / SUMMER 2015

ÉDITION INTERNATIONALE
PRINTEMPS / ÉTÉ 2015

WWW.ECONOMUSEES.COM

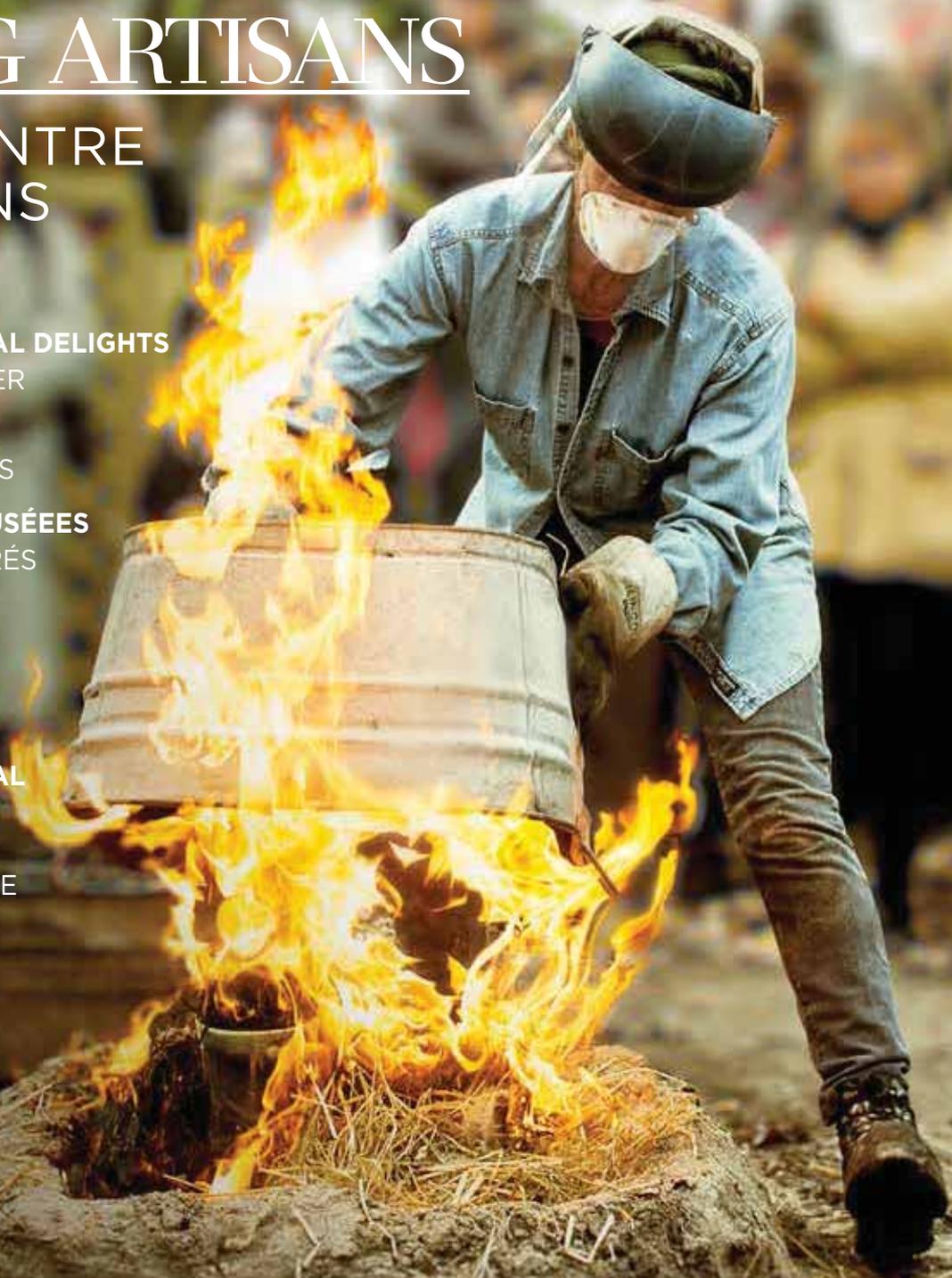


TABLE DES MATIÈRES

- 1 Mot du directeur général / *Word from the Executive Director*
- 1 Mot du président / *Word from the president*
- 2 Qu'est-ce qu'un ÉCONOMUSÉE*? / *What is an ÉCONOMUSÉE*?*
- 4 **ÉCONOMUSÉE* - QUÉBEC / QUEBEC**
- 38 **ÉCONOMUSÉE* - ATLANTIC / ATLANTIQUE**
- 46 **ÉCONOMUSÉE* - BRITISH COLUMBIA / COLOMBIE-BRITANNIQUE**
- 51 **ÉCONOMUSÉE* - SASKATCHEWAN**
- 54 Des bijoux de passionnés / *Enthusiasts' jewels*
- 62 Trois terroirs à croquer / *Munching on three local delights*
- 68 2015, année des métiers d'art au Canada / *2015 - Craft year in Canada*
- 70 **ÉCONOMUSÉE* - GROENLAND / GREENLAND**
- 74 **ÉCONOMUSÉE* - ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS**
- 78 **ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE / IRELAND**
- 84 **ÉCONOMUSÉE* - IRLANDE DU NORD / NORTHERN IRELAND**
- 89 Efforts concertés dans la promotion du patrimoine / *Concerted efforts to promote heritage*
- 90 **ÉCONOMUSÉE* - ISLANDE / ICELAND**
- 95 Des ÉCONOMUSÉE* tissés serrés / *Tightly woven ékonomusées*
- 96 **ÉCONOMUSÉE* - NORVÈGE / NORWAY**
- 108 **ÉCONOMUSÉE* - SUÈDE / SWEDEN**
- 114 La société du réseau ÉCONOMUSÉE* / *The ÉCONOMUSÉE* Network Society*
- 116 Réseau international / *International Network*
- 118 Un réseau en croissance / *A Growing Network*
- 119 Notre support aux artisans / *Our support to the artisans*



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
www.economusees.com

CARL-ÉRIC GUERTIN
Directeur général
Executive director

CATHERINE GALLICHAND
Chargée de projet
Project manager

MICHÈLE JEAN
Collaboratrice à la rédaction
Contributing editor

GYNETTE TREMBLAY
Collaboratrice au contenu
Collaborator to content

CAROLE GOSSELIN
Responsable des finances
Financial officer

**TRADUCTEURS
TRANSLATORS**
Janet Brownlee, Mary Eady,
Valérie Léger, Anne McBryde,
Robert McBryde, Sophie Moore,
Les traducteurs unis

**PHOTO DE COUVERTURE
COVER PHOTO**
Ne faites pas l'autruche -
Eugène Holtz

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

Conception et production Conception and production

Bleuoutremer
228, rue Saint-Joseph Est
Québec (Québec) G1K 3A9
Téléphone: 418 522-6858
www.bleuoutremer.qc.ca

GENEVIÈVE LESIEUR
Directrice de la création
Creative director

JENNIFER GOLDBERG
Chargée de projet
Project manager

MÉLANIE CÔTÉ
Chargée de projet
Project manager

NICOLAS PILOTE
Directeur de production
Production director

JEAN-PHILIPPE ROUSSEL
Infographiste
Graphic designer

ISSN 2369-2375
IMPRIMÉ AU CANADA
Copyright© 2015 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 DIRECTEUR GÉNÉRAL

WORD FROM THE
EXECUTIVE DIRECTOR

MOT DU PRÉSIDENT

WORD
FROM THE
PRESIDENT



C'est avec un plaisir renouvelé que je vous invite à lire cette deuxième édition de notre magazine *Artisans à l'œuvre*. L'été étant une saison propice aux voyages, aux découvertes et au dépaysement, les pages qui suivent vous inspireront sûrement des idées de destination, mais aussi, un désir de vivre des expériences uniques avec des artisans bien ancrés dans la culture de leur coin de pays. Rencontrer ces fiers ambassadeurs d'un savoir-faire unique, échanger avec eux sur ce qui les anime et découvrir des produits authentiques faits sur place vous feront passer d'agréables moments. Cette année, le magazine innove en inaugurant une section qui donne un accès encore plus privilégié aux artisans membres du réseau ÉCONOMUSÉE®. Pour cette première, des bijoutiers du Québec, de la Nouvelle-Écosse et de l'Irlande du Nord, ainsi que des pomiculteurs du Québec, de la Colombie-Britannique et de la Norvège nous révèlent des aspects particuliers, parfois moins connus liés à leur métier et à leur réalité d'entrepreneurs. Aller à la rencontre de nos membres, c'est prendre rendez-vous avec l'authenticité.

Once again, it is truly a pleasure to invite you to read this second edition of our magazine, Artisans at work. Summer is a great time for travel, discovery and a change of scenery. The pages that follow provide sources of inspiration for destinations and the desire to share unique experiences with artisans solidly anchored in the culture of their part of the country. Meet proud ambassadors of unique traditional skills, exchange with them and find out what motivates them. Enjoy discovering authentic products made on the premises. This year, the magazine has innovated, adding a new section offering even greater access to ÉCONOMUSÉE® Network members. For this première, jewellers from Quebec, Nova Scotia and Northern Ireland and apple growers from Quebec, British Columbia and Norway will reveal little known aspects of their trade and the realities they face as entrepreneurs. Getting out and meeting our members is tantamount to a rendezvous with authenticity.

Carl-Éric Guertin
CARL-ÉRIC GUERTIN



Je suis très fier de vous présenter l'édition internationale de notre magazine *Artisans à l'œuvre*. Une telle nouveauté illustre bien le dynamisme qui caractérise la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) dont la mission est de mettre en valeur la culture locale, la transmission des savoir-faire et d'offrir un produit touristique culturel et éducatif de qualité. Ces pages vous feront connaître davantage nos 68 membres du Québec, de la Nouvelle-Écosse, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Nouveau-Brunswick, de Terre-Neuve-et-Labrador, de la Colombie-Britannique, de l'Irlande du Nord (R.-U.), de l'Irlande, de la Suède, de l'Islande, de la Norvège, du Groenland et des îles Féroé. Votre lecture vous plongera dans des univers aussi fascinants que diversifiés, empreints de passion et de détermination. La vitalité et la croissance du réseau passent inévitablement par une meilleure connaissance des membres qui le composent. Ce magazine, véritable fenêtre ouverte sur nos membres, est une belle invitation à partir à leur découverte.

I am exceedingly proud to present you the international edition of our magazine, Artisans at work. This endeavour clearly illustrates the vitality of the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) and its mission to showcase local culture, the transmission of traditional skills and offer a top quality educational and cultural tourism product. Learn more about our 68 members in Quebec, Nova Scotia, Prince Edward Island, New Brunswick, Newfoundland and Labrador, British Columbia, Northern Ireland (UK), Ireland, Sweden, Iceland, Norway, Greenland and the Faeroe Islands. Your read will take you to worlds as fascinating as they are diversified, filled with passion and determination. The vigour and growth of the network can only be achieved through better knowledge of its members. This magazine, an open window to our members, is your invitation to discover them.

Michel Gervais
MICHEL GERVAIS



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.



DÉCOUVREZ
DISCOVER

L'Isle-aux-Coudres | Charlevoix

1 île, 2 économusées...

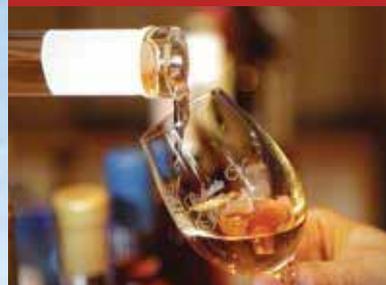
À votre portée!
Within Reach!

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



Cidrie et Vergers
PEDNEAULT
Produits fins, Pommes & fruits
CHARLEVOIX, ISLE-AUX-COUDRES

VOIR | SEE
PAGE 9

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!

Îles-de-la-Madeleine,
Québec, Canada



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

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

DE L'ÉRABLE À L'ACER FROM SAP TO BEVERAGE

DOMAINE ACER

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

À la base, l'alternance printanière de gel-dégel du Québec est une condition nécessaire au mécanisme de la coulée de l'eau d'érable. Vinifiée avec finesse et équilibre, l'eau d'érable devient acer. Depuis 1997, Vallier Robert et Nathalie Decaigny, des pionniers, réinventent ce produit d'exception qu'est l'érable. Le Domaine Acer? Ce sont quatre boissons alcoolisées d'avant-garde: bulles festives, un apéritif tout en douceur, un digestif de caractère et un acer blanc surprenant tout en fraîcheur! Ce sont aussi d'irrésistibles produits fins, du beurre d'érable aux noix de Grenoble en passant par les gelées, les terrines et les chocolats. C'est enfin une visite guidée et une dégustation où l'érable s'explique et en impose dans un lieu inspirant au cœur de l'érablière! Absolument délectable!

The spring freeze-thaw cycle in Quebec is a necessary condition for maple sap to flow. When maple sap is vinified with finesse and balance, it becomes an alcoholic beverage. Since 1997, pioneers Vallier Robert and Nathalie Decaigny have reinvented this exceptional maple product. So what is Domaine Acer? It is about four avant-garde alcoholic beverages: sparkling wine, sweet aperitif, liqueur, and a surprisingly fresh white wine! It is also about irresistible delicacies: maple walnut butter, jellies, terrines and chocolates. Finally, it is about a guided tour and sampling where maple takes centre stage in an inspiring venue at the heart of the maple grove. Absolutely delectable!



www.domaineacer.com
robert.vallier@domaineacer.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

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

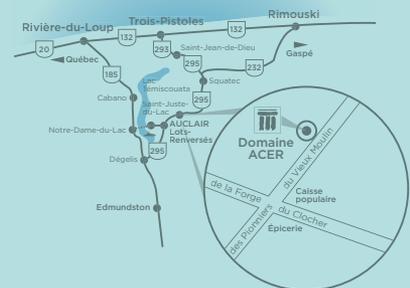
24 juin à début
septembre /
June 24 to early
September
Tous les jours / Daily
9h - 17h

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

Fermé 3 semaines
après Noël /
Closed 3 weeks
after Christmas

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

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





www.orpailleur.ca
info@orpailleur.ca



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

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

Visites guidées tarifées /
Guided tours (fees apply)

**Visites de groupes sur
réservation, prix spéciaux
pour 20 personnes et plus /**
Group tours upon reservation,
special prices for 20 or more
persons

Restaurant Le Tire-Bouchon:
450 295-3335
Ouvert du 21 juin au 14 octobre /
Open from June 21 to October 14

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

Vignoble de l'Orpailleur
1086, Route 202 (rue Bruce)
C.P. 339, Dunham, QC J0E 1M0
Tél.: 450 295-2763
Fax: 450 295-3112

UN VIGNERON BIEN ENRACINÉ !

A FIRMLY ROOTED WINE MAKER!

**VIGNOBLE
DE L'ORPAILLEUR**
ÉCONOMUSÉE® de la viticulture
Vine and wine **ÉCONOMUSÉE®**

Originaire du sud de la France, Charles-Henri de Coussergues a grandi dans une famille de vignerons. Depuis 1982, il a fait de l'Orpailleur une entreprise pionnière dans la culture de la vigne et la production de vin au Québec. À chaque saison, ses occupations et ses défis! Le débattage terminé, suit le taillage des plants, puis arrivent les vendanges. Il faut alors presser et extraire le moût. L'élaboration du vin se termine qu'il faut vite renchausser la vigne avant l'arrivée de l'hiver. Visitez la vinerie où pressoirs, houes et outils de tonnellerie démystifient le métier de viticulteur. Dégustez la gamme de 10 vins pour satisfaire vos papilles : blanc, rouge, rosé, brut, vin de glace, vin gris et vin fortifié.

Charles-Henri de Coussergues, from southern France, grew up in a family of vine growers. Since 1982, he has made the Orpailleur a pioneer in vine growing and wine production in Quebec. Each season has its tasks and challenges. When the ploughing back has been completed, it's time to prune the vines. This is followed by the grape harvest. Then the grapes must be pressed to extract the must. The wine making process ends and then earthing up takes place quickly before winter sets in. Visit the winery where presses, hoes and cooperage tools demystify the work of the vine grower. Sample the portfolio of 10 wines that are sure to please the senses: white, red, rosé, brut, ice wine, grey wine and fortified wine.





UN DUR À CUIR

TOUGH AS
LEATHER

CUIR ROCHEFORT MAROQUINIER

ÉCONOMUSÉE® de la maroquinerie
Leather working ÉCONOMUSÉE®

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

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



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



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

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

Samedi / *Saturday*
9h - 12h **Visites de groupes**
tarifées sur

réservation /
Guided tours
et dimanche sur
réservation / *Saturday*
afternoon and Sunday
reservation
(fees apply)

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

Fermé du 25 juillet au
2 août / *Closed from*
July 25 to August 2

857, boul. des
Bois-Francis Sud
Victoriaville, QC
G6P 5W1
Tél.: 819 357-3138
Fax: 819 357-3138



UNE ISLE QUI PORTE FRUITS

AN ISLAND
BEARING FRUIT

www.vergerspedneault.com
verpedno@charlevoix.net



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

Tous les jours / Daily
8h - 19h

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

Tous les jours / Daily
9h - 17h

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

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

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

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



CIDRES ET VERGERS PEDNEAULT

ÉCONOMUSÉE®
du cidrier
Pomiculture
ÉCONOMUSÉE®

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!



LA CRÈME DES FROMAGES

THE CREAM OF CHEESES

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.

LAITERIE CHARLEVOIX

ÉCONOMUSÉE®
de la fromagerie
Cheese making
ÉCONOMUSÉE®



www.fromagescharlevoix.com
jlabbé@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



MEUNIER AU GRÉ DE L'EAU ET DU VENT

MILLING AS THE
WATER FLOWS AND
THE WIND BLOWS

MOULINS DE L'ISLE-AUX- COUDRES

ÉCONOMUSÉE®
de la meunerie

Flour milling
ÉCONOMUSÉE®

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.



www.lesmoulinsdelisleauxcoudres.com
info@lesmoulinsdelisleauxcoudres.com



16 mai au 12 octobre /
May 16 to October 12

Tous les jours / Daily

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

13 octobre au 15 mai /
October 13 to May 15

Fermé / Closed

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

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



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.



LA PLUS BELLE FABRIQUE DE PAPIER DU QUÉBEC

THE MOST EXQUISITE PAPER
MAKING ENTERPRISE IN QUEBEC

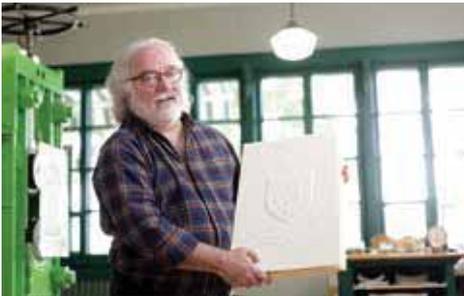
PAPETERIE SAINT-GILLES

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. Watch as the petals of indigenous flowers mix with wood pulp and the watermark featuring St. 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.



www.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

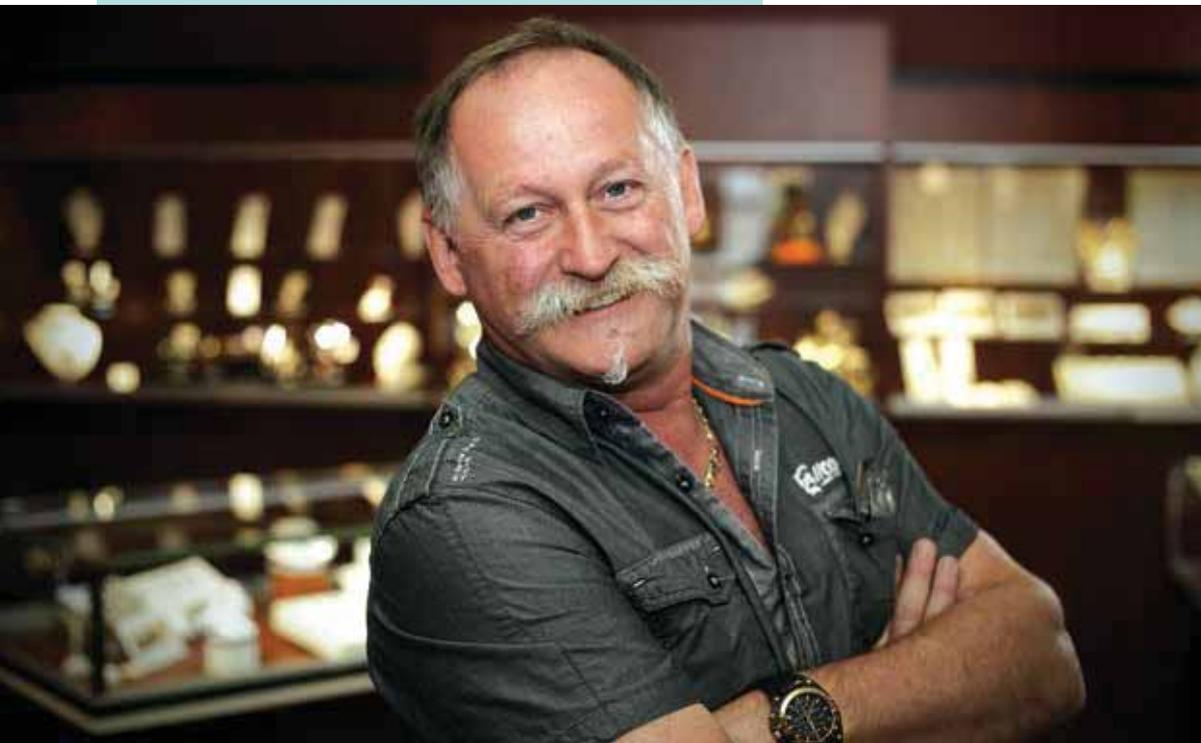
Sur rendez-vous /
Upon reservation

**Visites guidées tarifées
pour les groupes sur
réservation / 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





www.leforgerondor.com
leforgerondor@live.ca



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

Jedi et vendredi /
Thursday and Friday
9h - 21h

Samedi / Saturday
9h - 12h

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

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

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

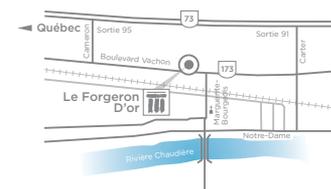
Boutique
23 1/2, rue du Petit-Champlain
Québec, QC G1K 4H5
Tél.: 581 981-4445

UN BIJOU D'ARTISAN ! A GEM OF AN ARTIST!



Ce bijou d'artisan a fondé cette joaillerie à Sainte-Marie de Beauce. Vous avez un faible pour les bijoux? Richard Grenier a voyagé à travers le monde pour y puiser son inspiration et rencontrer 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 has travelled the world for inspiration and to meet his rare pearl, Agnès Goujon. 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!



LE FORGERON D'OR

**ÉCONOMUSÉE®
de la bijouterie,
joaillerie**

*Jewellery making
ÉCONOMUSÉE®*



MER, MORUE, SEL ET SOLEIL!

SEA, COD,
SALT AND SUN!

LELIÈVRE,
LELIÈVRE ET
LEMOIGNAN

**ÉCONOMUSÉE® du salage
et séchage de poisson**

*Fish production: salt and
dried cod ÉCONOMUSÉE®*

lelem2@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



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

PURE SOFTNESS



LA SAVONNERIE DU VILLAGE

ÉCONOMUSÉE®
de la savonnerie
Soap making
ÉCONOMUSÉE®

D'une simple chèvrerie en bordure de mer en Gaspésie est né un grand rêve : offrir des produits gaspésiens de haute qualité à base de lait frais de chèvre alpine. La traite du matin terminée, la savonnière entreprend la transformation du lait selon une recette connue depuis des siècles. Mais celle de Danielle Vallée se démarque par une inventivité, la qualité de ses ingrédients de base, la patience, la prudence et la constance dans son exécution. Rendez-vous sur place pour partager la passion de la maîtresse 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.

www.lasavonnerieduvillage.com
artdv@globetrotter.net



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

Tous les jours / Daily
9h - 17h

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

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

Visites guidées tarifées
pour groupes sur réservation
1^{er} juillet au 30 septembre /
Guided tours upon reservation
(fees apply) July 1 to
September 30

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



DES TISSUS QUI ONT DE L'ÉTOFFE

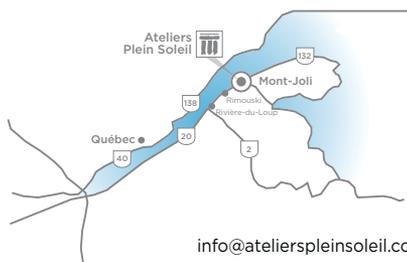
FABRIC WITH
SUBSTANCE

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 tricots. 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 datant du patrimoine régional datant du début du 20^e siècle ce qui permet de présenter plusieurs expositions mettant en valeur la vie quotidienne d'autrefois des gens de la région.

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 collection of objects dating back to the early 20th century. This makes it possible to have several displays showcasing how people in the region used to live.

ATELIERS PLEIN SOLEIL

ÉCONOMUSÉE®
du tissage
Weaving
ÉCONOMUSÉE®



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



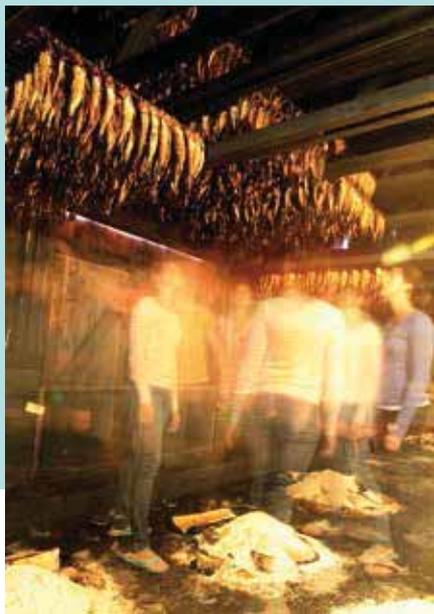
GARDIEN D'UNE ÉPOQUE

GUARDIAN OF AN ERA

**FUMOIR
D'ANTAN**
ÉCONOMUSÉE®
de la boucanerie
Hard smoked herring
ÉCONOMUSÉE®

Dans le décor exceptionnel des boucaneries, remontez jusqu'aux origines d'un savoir-faire traditionnel: le fumage du hareng tel que fait au Fumoir d'Antan depuis les années 1950. Trois générations d'Arseneau ont animé ces fumoirs qui demeurent les seuls encore en activité aux îles. Faites la visite du propriétaire et rencontrer Dan à Ben et Ben à Ben. Vous découvrirez des bâtiments témoins de l'époque florissante du hareng fumé aux Îles-de-la-Madeleine. Témoignages, démonstrations, photographies et objets vous permettront de suivre le processus de transformation du hareng et l'évolution de cette industrie. Les produits maison et le fumet des lieux ont de quoi chatouiller le nez de tous les gourmets.

Amid the exceptional decor of the smokers, learn about the origins of a traditional trade: hard smoked herring produced at Fumoir d'Antan since the 1950s. Three generations of the Arseneau family have run these smokers, the only ones in service on the islands. Tour the premises and meet Dan to Ben and Ben to Ben. Explore buildings that bear witness to the flourishing era of smoked cod on the Magdalene Islands. Testimonials, demonstrations, photos and objects allow visitors to follow the cod processing and the evolution of this industry. Homemade products and the wafting smoke are sure to tantalize the gourmet in you.



www.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*

www.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

Samedi / Saturday
13 h - 17 h

**Entrée gratuite / groupes
admis sans réservation /**
*Free entry / No reservation
required for groups*

Artisans du sable

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

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

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



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

Pied-de-Vent, the cheese making économusée located in the enchanting decor of Havre-aux-Maisons, is the third économusée to have opened its doors on the 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 économusée are the "Canadienne" cows. A visit to this économusée is a must for visitors wishing to learn the secrets behind the production of these authentic, totally organic products. Come savour new flavours and enjoy a unique gourmet experience.



www.fromageriedupieddevent.com
piedvent@tlb.sympatico.ca



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

Tous les jours / Daily
8h - 18h

Hors saison /
Off season

Tous les jours / Daily
11h - 17h

Entrée gratuite /
visites guidées
tarifées pour
les groupes sur
réserve
tion /
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



AUBERGISTE, À BOIRE ET À MANGER!

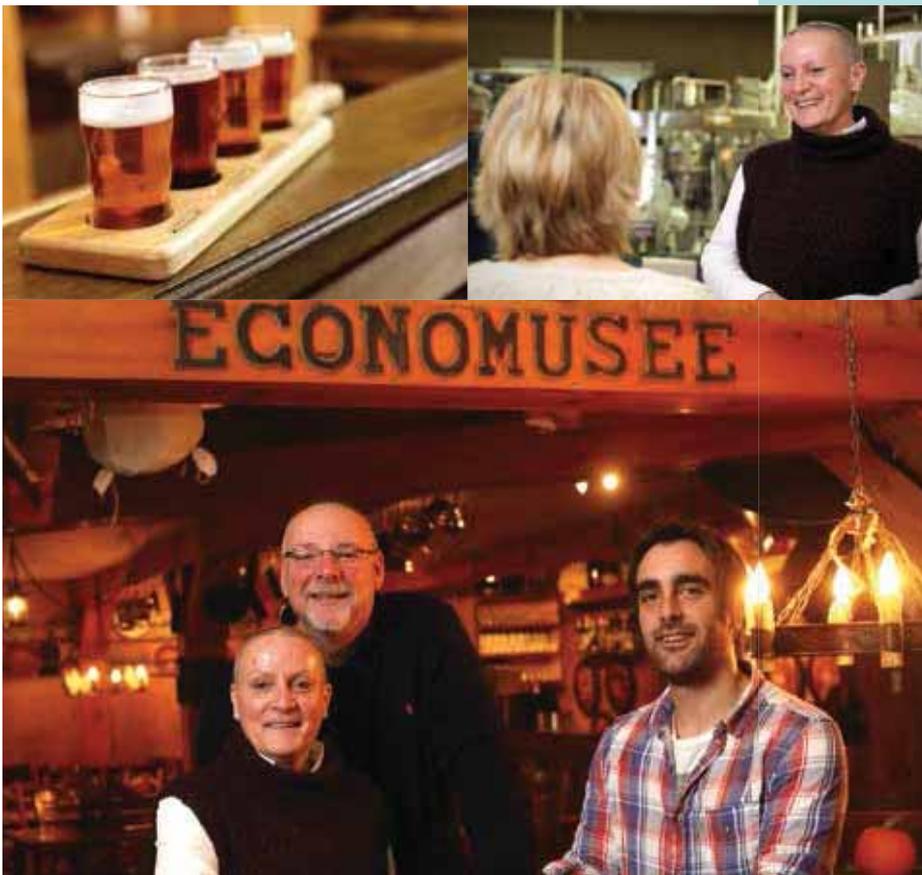
INNKEEPER, BRING US FOOD AND DRINK!

LES BIÈRES DE LA NOUVELLE-FRANCE

ÉCONOMUSÉE® de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE®

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

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



www.lesbieresnouvellefrance.com
bnf@telmilot.net



Ouvert toute l'année /
Open year round

Tous les jours
à partir de / Daily from
11h

Entrée gratuite /
Free entry

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

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

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





L'ART DE FAIRE CHANTER LE BOIS

THE ART OF MAKING WOOD SING

**JULES
SAINT-MICHEL**

**ÉCONOMUSÉE®
de la lutherie**

*Instrument making:
violins ÉCONOMUSÉE®*

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

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



www.luthiersaintmichel.com
info@luthiersaintmichel.com



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

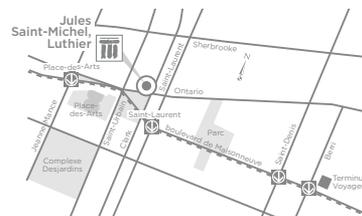
**Lundi au vendredi /
Monday to Friday**
14 h - 17 h

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

Samedi / Saturday
10 h - 15 h

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

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





BLANC COMME DANS... PORCELAINE

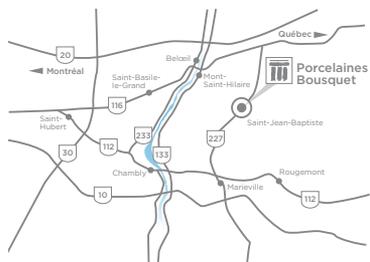
WHITE LIKE IN...
PORCELAINE

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.



www.porcelainesbousquet.qc.ca
porcelainesbousquet@gmail.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

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

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

Fermé les jours fériés
/ Closed on legal holidays

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

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



www.josedrouin.com
josedrouin@hotmail.com



Mars à décembre /
March to December

Tous les jours / Daily
9 h 30 - 12 h 30
13 h 30 - 17 h 30

Janvier et février /
January and February
Fermé / Closed

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

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



CÉRAMISTE JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS

CERAMIST TO THE
TIPS OF HER FINGERS



**NE FAITES
PAS
L'AUTRUCHE**

ÉCONOMUSÉE®
de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE®

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

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

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! Les artisans chocolatiers et chefs cuisiniers Gaëtan Tessier et Luc Gielen 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 makers and chefs, Gaëtan Tessier and Luc Gielen, 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.



www.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



SUR LE MÊME LOPIN DE TERRE DEPUIS 1669

WORKING THE SAME
LAND SINCE 1669



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 onzième génération, Nathalie, Daniel et Carol (Médé) fiers de leur riche héritage qui prend racine, en 1669, sur la même terre ancestrale et transmise par leurs parents Murielle et Fernand. Vous trouverez chez Médé ce que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Vous apprendrez qui a inventé la conserverie. Est-ce que le maïs est un fruit ou un légume? Si vous croisez Médé, n'hésitez pas à lui demander quelques trucs et recettes. À coup sûr, vous repartirez avec de beaux légumes bien mûrs ou des conserves succulentes!

Neuville and corn go hand in hand! Langlois family members process and can what they harvest from their fields. Visitors are welcomed readily by Nathalie, Daniel and Carol (Médé), members of the eleventh generation, proud of their rich heritage that took root in 1669 in the same ancestral lands handed down to them by their parents, Murielle and Fernand. At Médé's you will find what can be found nowhere else. You will learn who invented canning. Is corn a fruit or a vegetable? If you see Médé, do not hesitate to ask him for tips and recipes. You are sure to leave with ripe garden vegetables and delicious canned goods!

n.camay@videotron.ca



Ouvert toute l'année /
Open year round

Juillet à fin octobre /
July to end of October

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

Entrée gratuite / Free admission

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



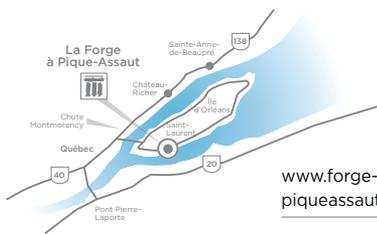


IL FAUT BATTRE LE FER PENDANT QU'IL EST CHAUD

YOU HAVE TO STRIKE
WHILE THE IRON IS HOT

LA FORGE À PIQUE-ASSAUT

ÉCONOMUSÉE® de la forge
Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®



www.forge-pique-assaut.com
piqueassaut@videotron.ca

**20 juin au
7 septembre / June 20
to September 7**

Tous les jours / Daily
10h - 17h

**Hors-saison /
Off-season**

**Forge ouverte
pour commandes -
sur rendez-vous
uniquement /
Blacksmith open
for orders - upon
reservation only**

**Visites tarifées /
Tours (fees apply)**
**Gratuit pour les moins
de 12 ans / Free for
children under 12**

**Démonstration tarifée
de forge pour groupes
(minimum 20
personnes):
sur réservation /
Blacksmithing
demonstration for
groups (minimum
20 persons): upon
reservation (fees apply)**

**La Forge
à Pique-assaut**
2200, chemin Royal
Saint-Laurent,
Île d'Orléans, QC
GOA 3Z0
Tél.: 418 828-9300

Il faut battre le fer pendant qu'il est chaud. Tous connaissent cette expression, mais avez-vous déjà vu le fer chaud se faire battre ? À Saint-Laurent, Île d'Orléans, le feu de la forge et les sons répétitifs du marteau sur l'enclume fascinent les passants depuis de nombreuses années. Dans l'atelier, voyez l'artisan-forgeron Guy Bel s'affairer et créer à partir d'une matière qui l'inspire. Ses gestes précis, d'un synchronisme parfait, empruntent aux techniques tant traditionnelles qu'actuelles pour créer des pièces uniques : tables, chandeliers, étagères, grilles décoratives, etc. Admirez, lors de votre visite, des pièces authentiques forgées par des ancêtres. La boutique vous en mettra plein la vue avec ces objets originaux aux formes et aux formats très diversifiés qui font l'éloge du travail du forgeron.

You have to strike while the iron is hot. Everyone is familiar with this expression, but have you ever seen hot iron struck? In Saint-Laurent, Île d'Orléans, the fiery forge and repeated sounds of hammer striking anvil have fascinated passersby for many years. In the workshop, see artisan blacksmith Guy Bel shape different items from materials that inspire him. His precise, perfectly synchronized gestures are based on traditional and contemporary techniques used to create unique pieces: tables, chandeliers, shelves, decorative grills, etc. During your visit, admire authentic pieces fashioned by ancestors. The boutique is filled with original objects in a variety of shapes and designs that showcase the blacksmith's work and talent.



LIQUORISTES DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

LIQUEUR MAKERS
FOR FIVE GENERATIONS

CASSIS MONNA ET FILLES

ÉCONOMUSÉE® de la
liqueur
Liqueur making
ÉCONOMUSÉE®



Cassis Monna & filles est une entreprise familiale dynamique qui élabore des alcools de cassis renommés et autres produits fins offerts gratuitement en dégustation sur un site extraordinaire à l'entrée de l'île d'Orléans. 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, ses méthodes de fabrication, les origines du cassis, ses vertus médicinales et beaucoup plus. Coup de cœur assuré pour le restaurant du domaine, La Monnaguette, avec sa terrasse fleurie avec vue imprenable sur le fleuve et le pont de l'île, mais surtout par le menu savoureux qui fait découvrir les mille et une façons d'apprêter le cassis.

Cassis Monna & filles is a dynamic family business specializing in the production of renowned alcoholic blackcurrant beverages and other fine products available for free sampling in extraordinary premises at the entrance to Île d'Orléans. Delight in the story of Monna, the father, be charmed by the welcome of his daughters and impressed by the originality and quality of the products. Come and learn about other facets of this fascinating small fruit, our production methods, the origin of the blackcurrant, its medicinal virtues and much more. You are sure to love the domain's restaurant, with its flowered terrace and breathtaking view of the river and the bridge. Choose from a delicious menu showcasing the thousand and one ways to prepare blackcurrant fruit.

www.cassismonna.com
info@cassismonna.com



Décembre à avril /

December to April

10 h à 16 h 30

Mai et juin / May and June

10 h à 17 h

Juillet à septembre /

July to September

10 h à 19 h

Octobre et novembre /

October and November

10 h à 17 h

La Monnaguette

22 juin au 2 septembre /

June 22 to September 2

Dimanche au jeudi /

Sunday to Thursday

11 h - 19 h

Vendredi et samedi /

Friday and Saturday

11 h - 21 h

3 septembre au 14 octobre /

September 3 to October 14

Samedi et dimanche /

Saturday and Sunday

11 h - 19 h

Entrée gratuite / Free entry

Visites guidées tarifées pour groupes sur réservation /

Guided tours for groups upon reservation (fees apply)

Cassis Monna et Filles

721, chemin Royal

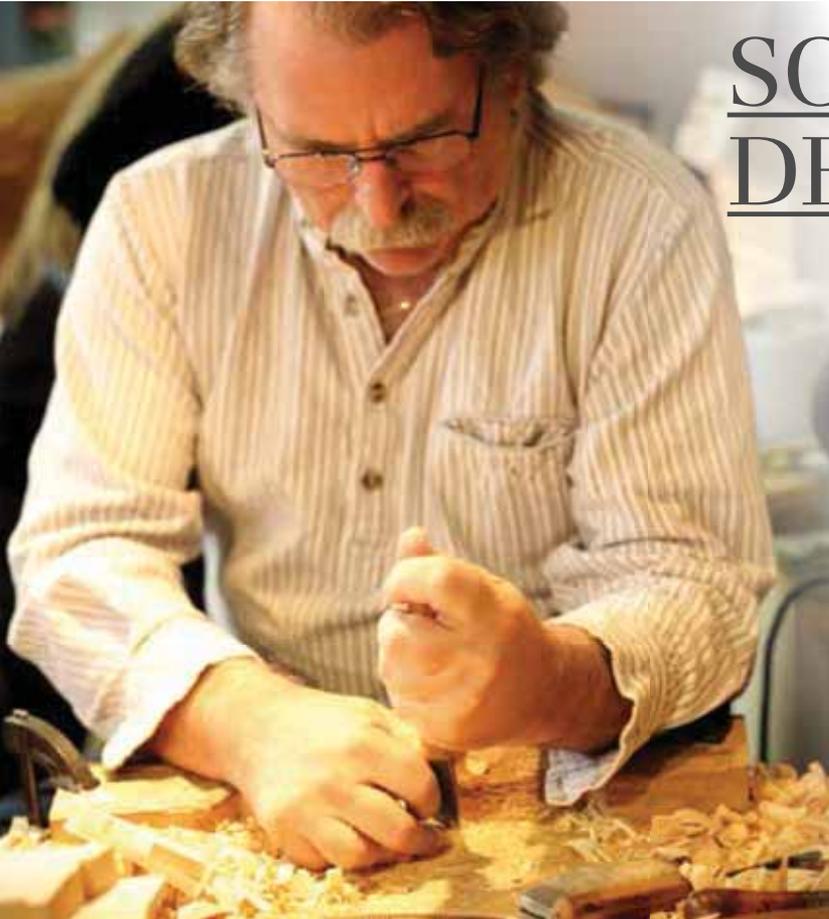
Saint-Pierre, Île d'Orléans, QC

GOA 4E0

Tél.: 418 828-2525

Fax: 418 828-1940





SCULPTEUR DE LÉGENDES

SCULPTOR OF
LEGENDS

ATELIER PARÉ

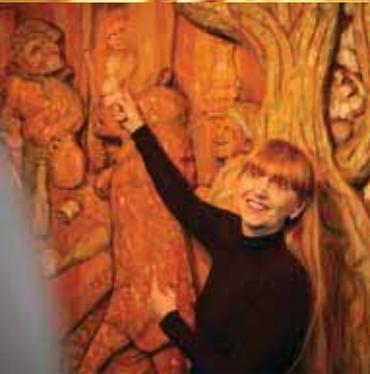
ÉCONOMUSÉE®

de la sculpture sur bois

Wood sculpture ÉCONOMUSÉE®

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

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



www.atelierpare.com
info@atelierpare.com



Mai à octobre /
May to October

Tous les jours / Daily
9h - 17h

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

Fermé les lundis et
mardis / Closed on
Mondays and Tuesdays

Entrée gratuite /
Free entry

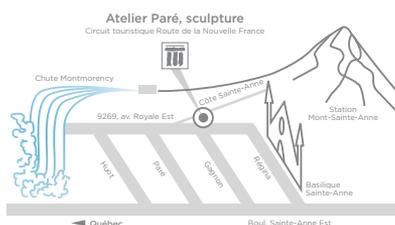
Animation par un
conteur en français
tarifiée (10h et 14h) -
tarifs spéciaux pour
les groupes scolaires
et les aînés /

Entertainment and
story telling in English,
fees apply (11h and
15h) - special rates for
schoolchildren groups
and elders

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 G0A 3C0
Tél.: 418 827-3992
Fax: 418 827-3583





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.

www.artisansduvitrail.com / info@artisansduvitrail.com



Ouvert toute l'année / Open
year round

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

Judi / Tuesday
9h30 - 21h

Vendredi / 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



EN TRANSPARENCE ET EN COULEUR

TRANSPARENT
AND COLOURED

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.

AVOIR LA PIQÛRE

A PASSION
FOR BEES



MIEL DES RUISSEAUX

ÉCONOMUSÉE® de l'apiculteur
Beekeeper ÉCONOMUSÉE®



www.mieldesruisseaux.com
fortier.patrick@cgocable.ca



Septembre à mai /
September to May
Lundi, mardi,
vendredi / Monday,
Tuesday, Friday
9h30 - 16h30

Juin à août /
June to August
Tous les jours / Daily
9h30 - 18h

En saison /
Visites guidées tarifées
à 10h et 14h

Hors-saison /
Visites guidées
tarifées pour les
groupes (minimum
10 personnes)
sur réservation /
Off-season / Guided
tours for groups
upon reservation
(minimum 10 persons)
(fees apply)

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

Jeune, Patrick Fortier accompagne son grand-père Marcel dans la tournée de ses ruches. Devenu producteur agricole, son intérêt pour l'apiculture l'amène à fonder Miel des Ruisseaux avec le soutien inconditionnel de sa conjointe Shirley Tremblay. Il propose du miel du trèfle butiné dans les champs environnants. Venez observer une ruche qui abrite la « reine » de la place : l'abeille! Pour vous offrir une cuillerée à thé de miel, cette travailleuse acharnée effectue 499 voyages, visite 49 900 fleurs et parcourt 760 km. En plus de déguster ses miels brassés ou barattés, découvrez son hydromel, un nectar des dieux version jeannoise.

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. His business produces honey made by bees foraging the clover in neighbouring fields. Come watch a hive that is home to the "queen" of the place - the bee of course! To offer you a teaspoon of honey, this industrious worker makes 499 trips, visits 49,900 flowers and travels 760 km. In addition to tasting Patrick's liquid or creamed honey, discover his delicious mead, the nectar of the gods - Lac-St-Jean style!



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 14 h to 17 h (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: 418 275-4939

TRANCHE DE BONHEUR ET DE SAVEUR DEPUIS 107 ANS!



FRESH AND FLAVOURFUL BREAD FOR 107 YEARS!

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

ÉCONOMUSÉE®
de la boulangerie
Bread making
ÉCONOMUSÉE®

SAVEUR BLEUET SAUVAGE

THE SWEET TASTE
OF WILD BLUEBERRIES

DÉLICES DU LAC-SAINT-JEAN

ÉCONOMUSÉE® de la confiture : bleuets sauvages
Jam maker: wild blueberry ÉCONOMUSÉE®

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean, spécialisée dans la transformation du bleuets sauvages, poursuit l'objectif d'offrir des produits faits à partir de ce petit fruit emblématique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les confitureuses, 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!



www.delicesdulac.com / bleuets@delicesdulac.com



Ouvert à l'année / Open year round

Mi-septembre à mi-juin /
Mid-September to mid-June
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 17h

Mi-juin à mi-septembre /
Mid-June to mid-September
Samedi / Saturday
10h - 16h

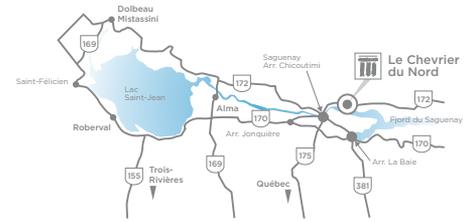
**Visites guidées tarifées avec dégustation
pour les groupes sur réservation /**
Guided tours with sampling for groups
upon reservation (fees apply)

Entrée gratuite / Free admission

Délices du Lac-Saint-Jean
170, rue principale
Albanel, QC G8M 3J8
418 515-0359



DE LA LAINE AUX MITAINES



www.chevrierdunord.com
info@chevrierdunord.com



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

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

Visites libres tarifées /
Free visits (fees apply)

Visites guidées tarifées pour les groupes sur réservation /
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



FROM WOOL
TO WOOLENS

LE CHEVRIER DU NORD

**ÉCONOMUSÉE®
de la lainerie**

*Animal fibre craft:
mohair ÉCONOMUSÉE®*

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

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





WARMTH TO BRAG ABOUT

DE LA CHALEUR 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 invité 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?



www.bilodeauinc.com
info@bilodeauinc.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

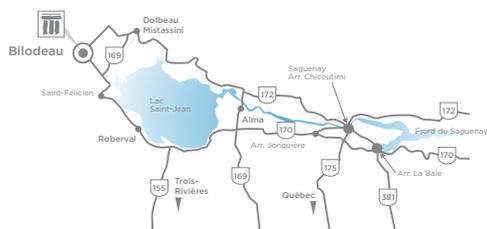
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 16h

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

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

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

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



PLUS VRAI QUE NATURE

TRUE TO LIFE



BILODEAU CANADA

**ÉCONOMUSÉE®
de la taxidermie**
Taxidermy
ÉCONOMUSÉE®

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

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



www.bilodeauinc.com / info@bilodeauinc.com



Ouvert toute l'année /
Open year round

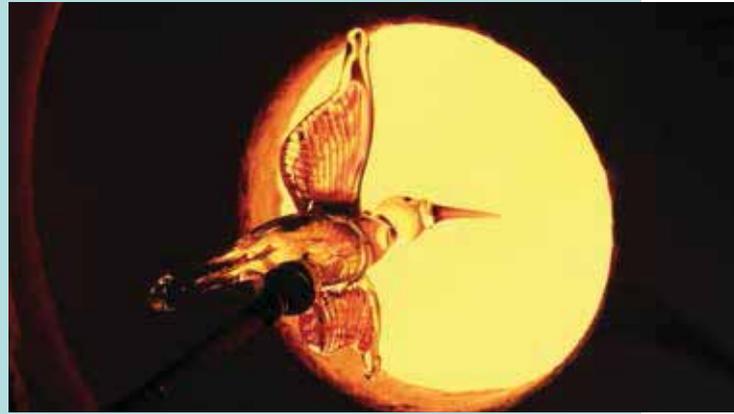
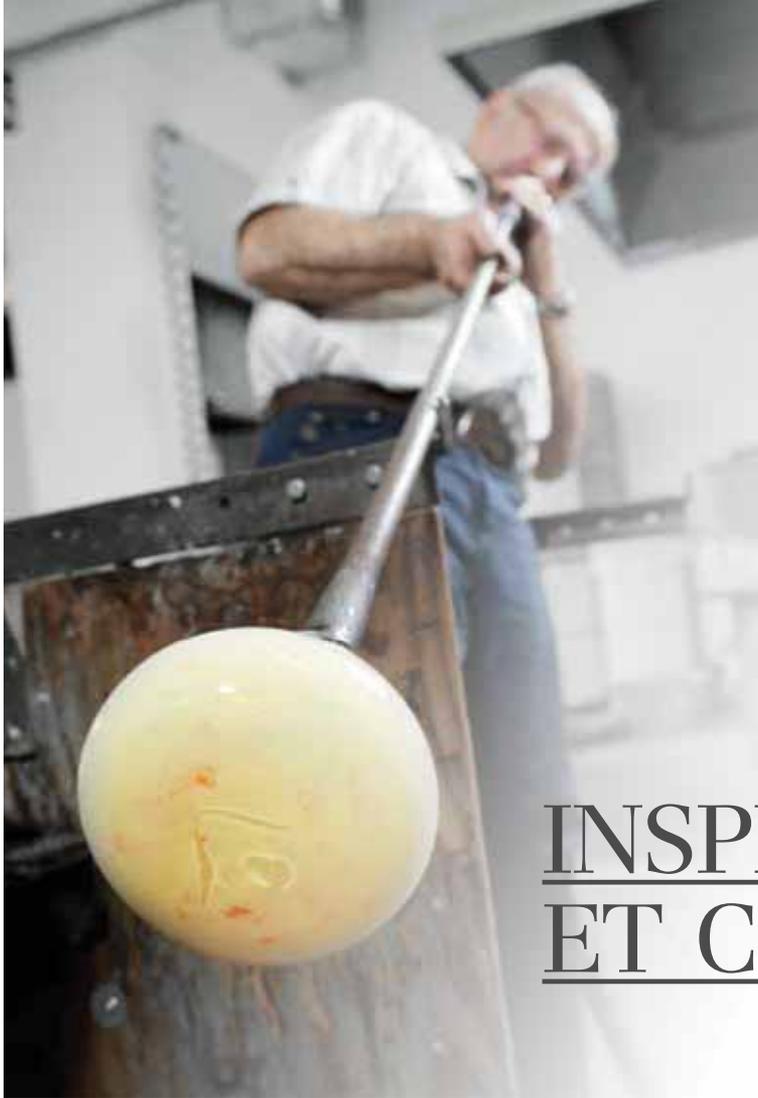
Lundi au vendredi /
Monday to Friday
9h - 16h

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

Fermé le dimanche /
Closed on Sunday

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

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



INSPIRATION ET CRÉATIVITÉ

INSPIRATION AND CREATIVITY

**VERRERIE D'ART
TOUVERRE**
ÉCONOMUSÉE®
du soufflage de verre
Glass blowing ECONOMUSÉE®



www.touverre.com
verresou@royaume.com



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

Tous les jours / Daily
9h30 - 17h

**Démonstration tarifée:
mercredi au samedi du
25 juin au 22 août /**

*Demonstration:
Wednesday to Saturday
from June 25 to
August 22 (fees apply)*

Hors-saison / Off-season
Sur réservation /
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

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.



DES CRÉATIONS DE TAILLE

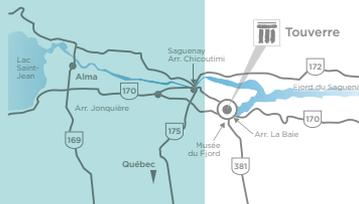
POLISHED CREATIVITY



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

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.



www.touverre.com
verresou@royaume.com



Boutique ouverte toute l'année / Shop open year round

Tous les jours / Daily
9 h 30 - 17 h

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

Atelier d'initiation tarifé - lundi et mardi, sur réservation / 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

Prince Edward Island
Île-du-Prince-Édouard

ATLANTIC

ATLANTIQUE

Photos: Tourism Atlantic

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

Photos: Barrett & Mackay

New Brunswick
Nouveau-Brunswick



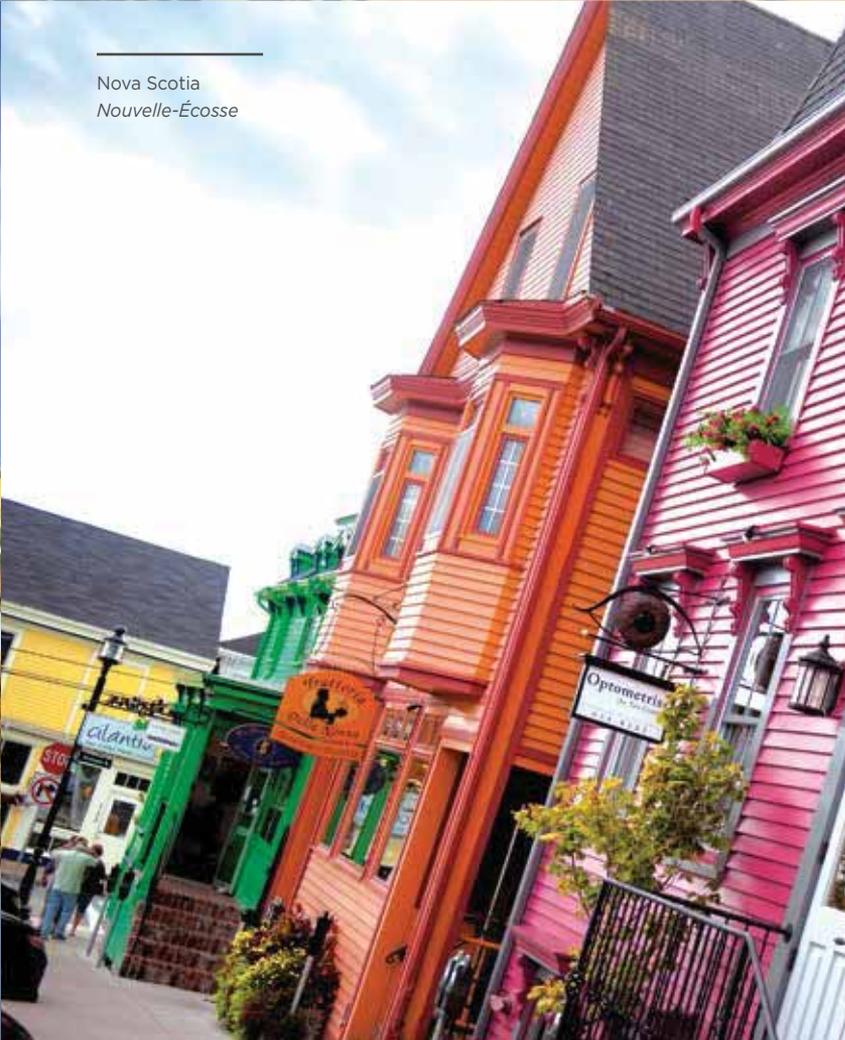
ON COURSE FOR ATLANTIC CANADA

CAP SUR LE CANADA ATLANTIQUE

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

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

Nova Scotia
Nouvelle-Écosse



REAL FAMILY,

REAL VILLAGE, REAL PASSION FOR CHOCOLATE!

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

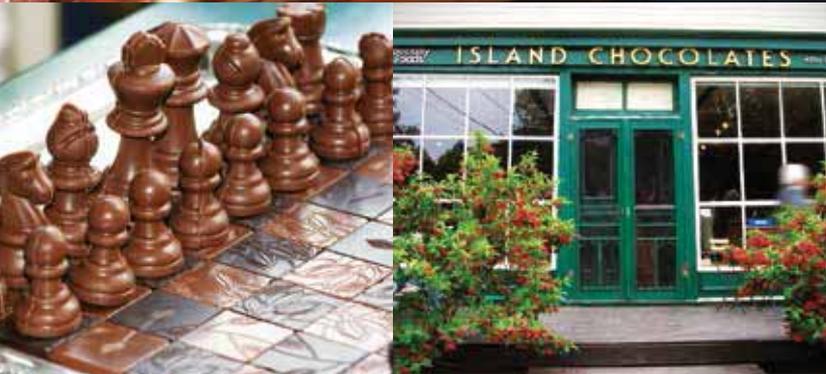
Smell the chocolate as you enter this former general store in scenic Victoria-by-the-Sea. The Gilbert family has been making delicious hand-crafted chocolates on Main Street in Victoria-by-the-Sea since 1987. All the chocolates are made in small batches using natural flavours, nuts, real liqueurs, and 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!



ISLAND
CHOCOLATES
COMPANY

Chocolate making
ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la
chocolaterie



www.islandchocolates.ca / islandchocolates@rogers.com



June to early October /
Juin au début d'octobre

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

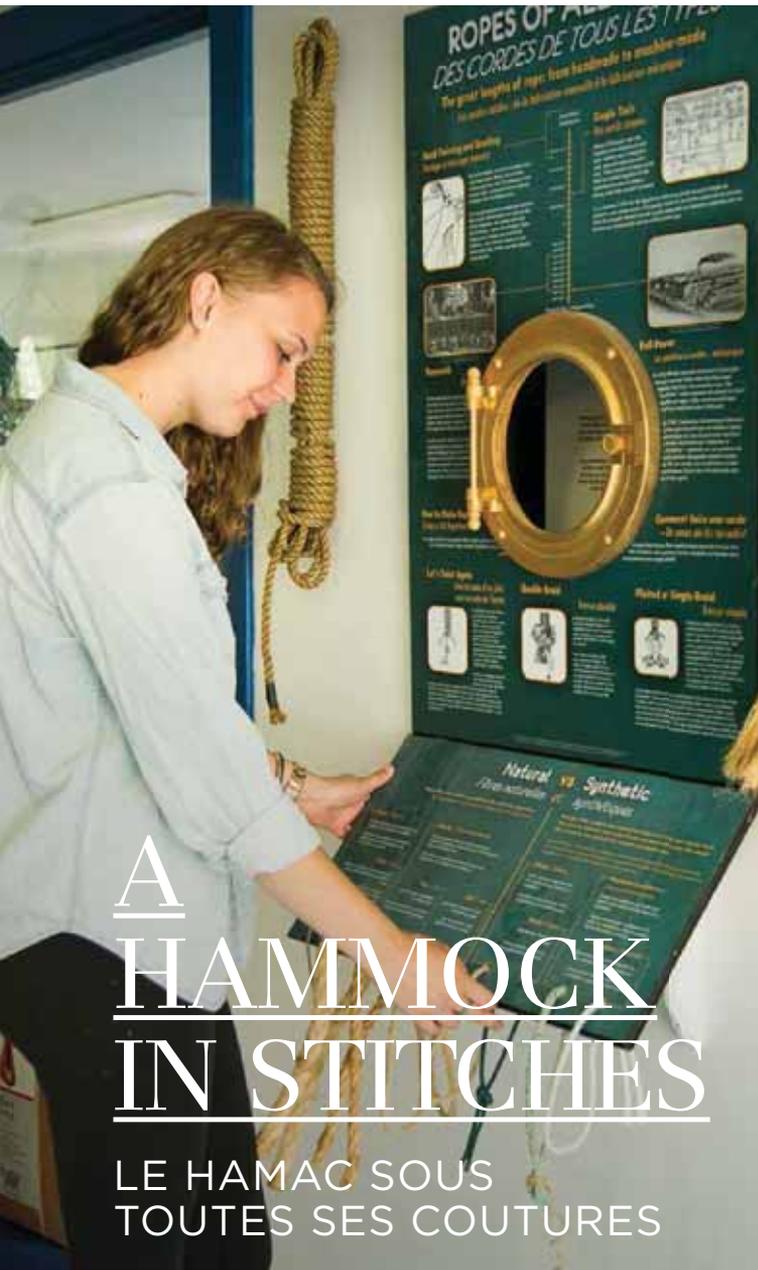
Daily / *Tous les jours*

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
902 658-2320



A HAMMOCK IN STITCHES

LE HAMAC SOUS
TOUTES SES COUTURES

BAY HAMMOCKS

**Hamac maker
ÉCONOMUSÉE®**
ÉCONOMUSÉE® du
fabricant de hamac

For the past 15 years, Bay Hammocks has been producing hand woven custom-made rope hammocks and swings in the village of Seabright, not far from scenic Peggy's Cove. Visitors can watch us hand weaving hammocks using nylon and earth-friendly rope. They can also see our 100-year-old antique rope making machines with which we produce our own rope on site. In 2014, we wove a 45-foot-long hammock - the largest hammock in Canada! It hangs outside our workshop in the summer and visitors can enjoy sitting in it for a photo.



bayhammocks@gmail.com
www.bayhammocks.com



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

Monday to Sunday /
Lundi au dimanche
9h - 17h

November 1st to May 1st -
upon reservation / 1^{er} novembre
au 1^{er} mai - sur réservation

Free tours /
Visites guidées gratuites

Free admission /
Entrée gratuite

Bay Hammocks
11452 Peggy's Cove Rd.
Seabright, NS B3Z 2Z2
902 820-3045
902 820-2984



Depuis une quinzaine d'années, Bay Hammocks fabrique sur demande des balançoires et des hamacs de corde tissés à la main dans le village de Seabright, près de la pittoresque Peggy's Cove. Les visiteurs peuvent nous regarder tisser nos hamacs avec du nylon et de la corde écologique. Ils découvriront également nos machines vieilles de cent ans, avec lesquelles nous fabriquons notre propre corde directement sur place. En 2014, nous avons tissé un hamac de près de quatorze mètres - le plus long au Canada! Il est suspendu à l'extérieur de notre atelier pendant l'été et les visiteurs peuvent s'amuser à poser devant lui pour une photo.



FROM MILESTONES TO MEMORIES

TOURNER AUTOUR DU POT... 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.

AMOS PEWTER

Pewterer ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du potier d'étain

www.amospewter.com / info@amospewter.com



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

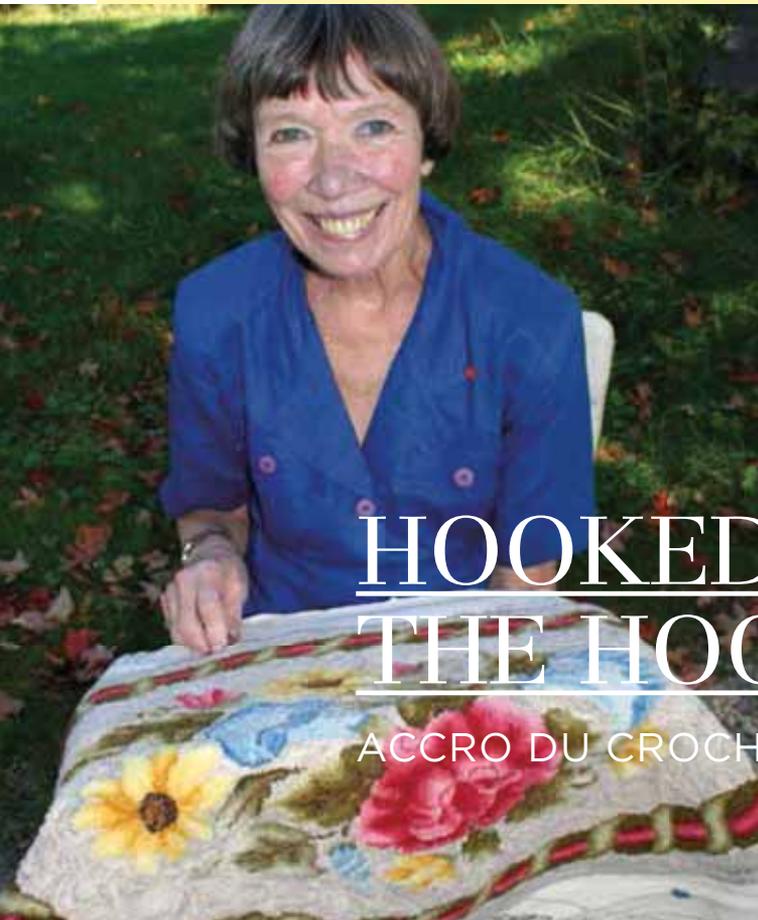
Sunday / Dimanche
10h - 17h30

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

www.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
Tél: 1 800 565-3369
Fax: 1 888 430-0337



HOOKED ON... THE HOOK

ACCRO DU CROCHET !

SPRUCE TOP RUG HOOKING STUDIO

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

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.

www.sprucetoprughookingstudio.com / chclark@tallships.ca



Open year round /
Ouvert toute l'année

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

Sunday / Dimanche
12h - 16h

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,
Nova Scotia B0J 2E0
1 888 784-4665



HERITAGE
WROUGHT IRON
Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® de la forge



FORGING A LIFESTYLE OF ONE'S OWN SE FORGER UN MODE DE VIE

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

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

www.heritagewroughtiron.com
heritagewroughtiron@rogers.com



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

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

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

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

Free admission /
Entrée gratuite



WILD BERRIES FOR EVERY OCCASION

FRUITS DES CHAMPS
À TOUTES LES SAUCES



THE DARK TICKLE COMPANY

Jam producer
ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE®
du confiturer

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.

www.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 A0K 2X0
709 623-2354
709 623-2405

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.

BRITISH
COLUMBIA,
A WORLD OF
POSSIBILITIES

LA COLOMBIE-
BRITANNIQUE,
UN MONDE DE
POSSIBILITÉS

BRITISH COLUMBIA COLOMBIE- BRITANNIQUE

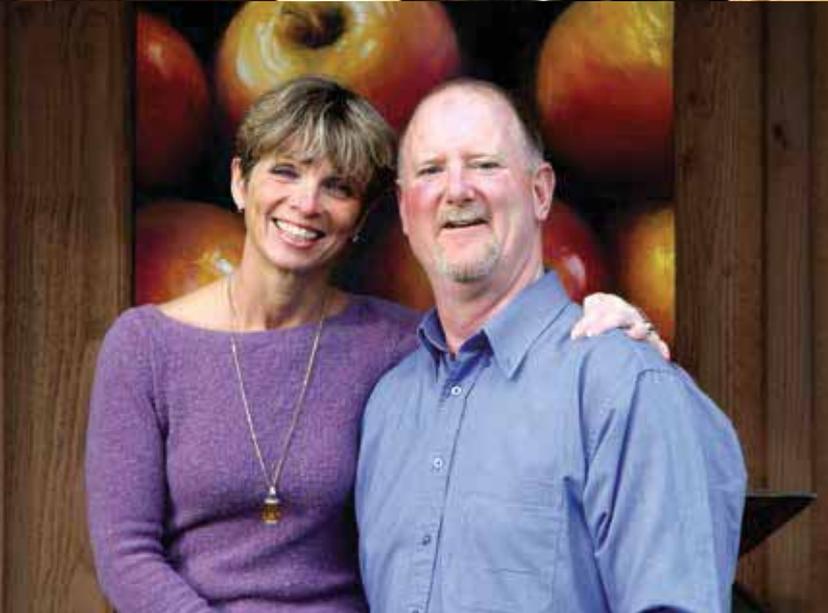
There is a world of possibilities to experience in beautiful British Columbia. With some of the world's most diverse ecosystems, from ocean waves, to steep mountains, to vineyards and ranches, it has long been a Mecca for travelers off the beaten path.

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



FROM THE ORCHARD TO THE TABLE, TASTE THE DIFFERENCE!

DU VERGER
À LA TABLE, GOÛTEZ
LA DIFFÉRENCE!

Cider maker ÉCONOMUSÉE®
ÉCONOMUSÉE® du cidrier

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

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

www.merridalecider.com / info@merridalecider.com



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

Daily / Tous les jours

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

Guided cellar and distillery
tours (minuscules) for
groups with reservations /
Self-guided tours of cellar
and orchard available /
Tasting fees with net
proceeds to charities /
Visites guidées du cellier et
de la distillerie disponibles
sur réservation pour les
groupes / Visites
autoguidées / Les profits
dérivés des dégustations
sont versés à des œuvres
de charité

Merridale Ciderworks Corp.

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

GROWING HERBS FOR HEALTH AND BEAUTY

CULTIVER DES HERBES AROMATIQUES
POUR LA SANTÉ ET LA BEAUTÉ



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.

www.hazelwoodherbfarm.com / info@hazelwoodherbfarm.com



April to August /

Avril à août
11h - 17h

Daily / *Tous les jours*

September to December /

Septembre à décembre
11h - 17h

Thursday to Sunday /

Jeudi au dimanche

January to March /

Janvier à mars

Closed / *Fermé*

Guided tours available upon

reservation (fees apply) /

Visites guidées tarifées

(sur réservation)

Hazelwood Herb Farm

13576 Adshead rd,

Ladysmith, BC

1 250 245-8007



A CULINARY EXPERIENCE FROM BEE TO BOTTLE

UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE DE
L'ABEILLE À
LA BOUTEILLE

Mead Making
ÉCONOMUSÉE*
de l'hydromel

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

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

www.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
1 250 642-1956



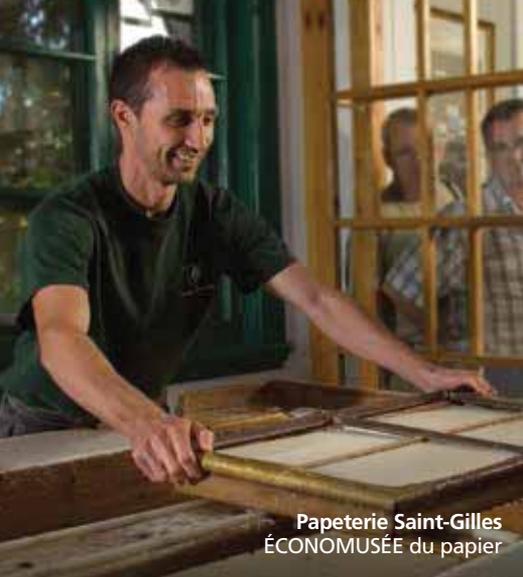
A PILOT
PROJECT IN
SASKATCHEWAN

UN PROJET-PILOTE
EN SASKATCHEWAN

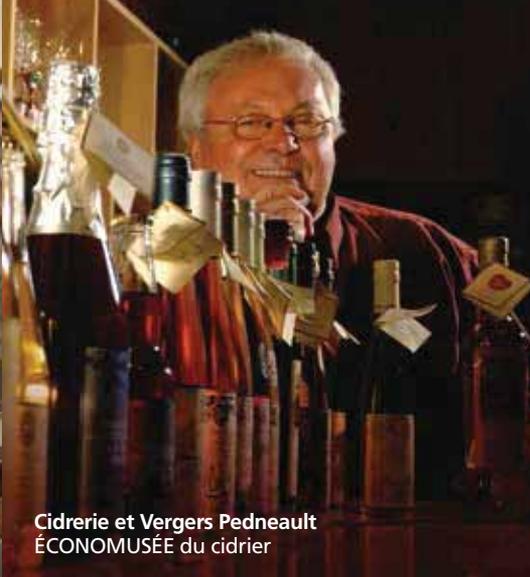
SASKATCHEWAN

In December 2014, the ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) and the Conseil de la Coopération de la Saskatchewan (CCS) signed a three-year (2015-2018) memorandum of understanding, which provides for the implementation of the ÉCONOMUSÉE® concept in the province. The stated objective is to set up three ékonomusées within the duration of the agreement. In the months ahead, the CCS will undertake recruitment and consciousness-raising initiatives with a view to developing future ékonomusées, which will in turn promote the culture and know-how of Saskatchewan artisans. Selected candidates will be assisted throughout the process of converting their companies into ékonomusées in order for them to become tourist destinations offering visitors a unique and authentic experience.

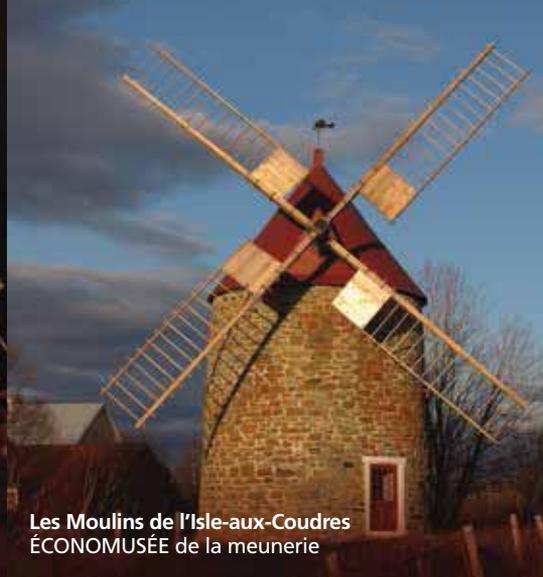
En décembre 2014, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) et le Conseil de la Coopération de la Saskatchewan (CCS) signaient un protocole d'entente d'une durée de trois ans (2015-2018) visant à implanter le modèle ÉCONOMUSÉE® dans cette province. Un objectif de trois ékonomusées a été fixé d'ici la fin de l'entente. Dans les mois à venir, un travail de sensibilisation et de recrutement sera entrepris par le CCS afin d'amorcer le développement des futurs ékonomusées qui mettront en valeur la culture et les savoir-faire des artisans saskatchewanais. Les candidats sélectionnés seront accompagnés tout au long du processus de transformation de leur entreprise en ékonomusée pour que celle-ci devienne une destination touristique offrant une expérience de visite unique et authentique.



Papeterie Saint-Gilles
ÉCONOMUSÉE du papier



Cidrerie et Vergers Pedneault
ÉCONOMUSÉE du cidrier



Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres
ÉCONOMUSÉE de la meunerie

Laiterie Charlevoix,
ÉCONOMUSÉE du fromage

Savoir-faire authentique pour ÉPICURIENS

Authentic savoir-faire for epicureans

À seulement 1 heure de Québec, Charlevoix possède 4 écomusées mettant en valeur des artisans de la région et leurs métiers. Venez les rencontrer dans leurs ateliers et découvrez plusieurs produits venant de leurs passions.

Only 1 hour from Québec City, Charlevoix has 4 ecomuseums spotlighting some of the region's artisans and their craft. Visit them at their workplace, and discover several products brought forth by their passion.



tourisme-charlevoix.com



Développement
économique Canada
pour les régions du Québec

Canada Economic
Development
for Quebec Regions

Canada

CHARLEVOIX
Que du bonheur !

SAVOIR- FAIRE ET FAIRE SAVOIR...

KNOW-
HOW
AND
TELL
HOW...

...est le leitmotiv de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®. Cette section vise à faire découvrir le savoir-faire de nos artisans et représente une occasion de faire savoir ce qui se passe dans le milieu des artisans en métiers d'art et en agroalimentaire. Bref, il s'agit pour nous de vous offrir une façon additionnelle d'aller à la rencontre des artisans.

...is the motto of the ÉCONOMUSÉE® Network Society. The purpose of this section is to present our artisans' know-how and use the opportunity to tell how artistic creation and production takes place in the high quality crafts field and the agri-food sector. In short, we offer you a new and different way to meet and get to know artisans.



DES BIJOUX DE PASSIONNÉS

ENTHUSIASTS' JEWELS

Lorsque les visiteurs franchissent le seuil d'un écomusée et observent «l'artisan à l'œuvre», ils y voient un être passionné, désireux de partager son savoir-faire. Les ateliers d'Amos Pewter, en Nouvelle-Écosse (Canada), de Steensons, en Irlande du Nord (Royaume-Uni) et du Forgeron d'Or, au Québec (Canada) ne font pas exception à la règle. La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® les a approchés pour qu'ils nous en disent un peu plus sur eux. Des aspects de leur vie et de leur travail sont ici dévoilés.

When visitors enter an écomusée and see the "artisan at work," they are in the presence of an impassioned individual interested in sharing his or her expertise. Amos Pewter, in Nova Scotia (Canada), Steensons, in Northern Ireland (United Kingdom), and Forgeron D'or, in Quebec (Canada) are no exceptions. The ÉCONOMUSÉE® Network Society went to see them to learn more about their lives and their work.

L'AMOUR DU MÉTIER DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

La relève est une question primordiale pour les artisans. Trouver le candidat idéal qui possède à la fois la passion du métier, le savoir-faire et les compétences requises, sans oublier le goût d'échanger avec le public, constitue tout un défi à relever pour l'artisan. Au Forgeron d'Or, l'artisan Richard Grenier peut compter sur son épouse, Agnès Goujon, et ses deux filles, Emmanuelle et Sandrine, ainsi que sur toute une équipe de professionnels, pour assurer la poursuite des activités de son entreprise.

Chez Steensons, la relève de l'entreprise a suivi un processus qui est tout sauf banal. Un déroulement digne d'un vrai scénario de film. L'histoire commence avec Bill et Christina Steenson, les deux fondateurs de l'entreprise. Bill se découvre une passion pour la bijouterie dès le secondaire. Encouragé par l'un de ses professeurs, Bill s'inscrit en orfèvrerie au Belfast School of Art. De son côté, Christina va aussi opter

pour un programme en bijouterie offert à la même institution. C'est ainsi que les deux se sont rencontrés. Ils vont se marier et fonder leur entreprise en 1976.

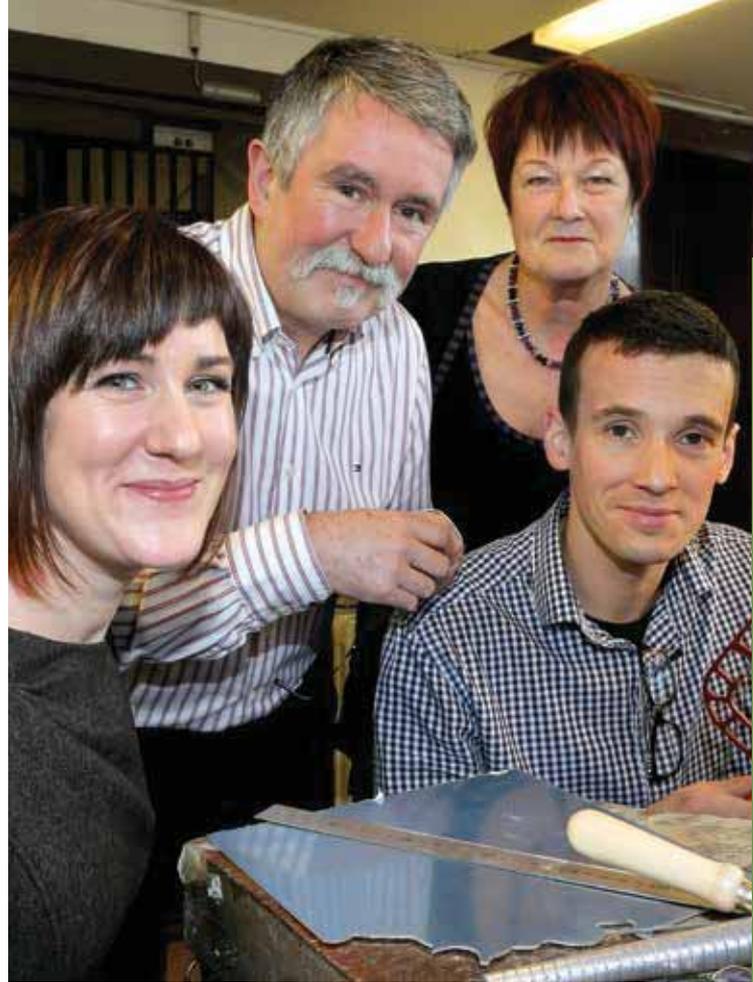
Brona, la fille de Bill et Christina, va vivre une situation qui est presque un copier-coller de celle de ses parents. Comme eux, elle va étudier au même endroit, mais en céramique. Et, à l'instar de ses parents, elle va rencontrer Dan Spencer, alors étudiant en sculpture. Les deux se marient et se joignent à l'entreprise au terme de leurs études. Pendant 10 ans, Brona et Dan vont apprendre de Bill et

Christina les rudiments du métier : la première se concentrera sur les aspects de la gestion, pendant que le second se spécialisera dans l'art de la bijouterie.

PENDANT 10 ANS,
BRONA ET DAN
VONT APPRENDRE
DE BILL ET
CHRISTINA
LES RUDIMENTS
DU MÉTIER.

FOR 10 YEARS,
BRONA AND DAN
HONED THEIR
SKILLS IN THE
TRADE, THANKS
TO BILL AND
CHRISTINA.

La famille Steensons,
de gauche à droite:
Brona, Bill, Christina
et Dan / The
Steensons family,
from left to right:
Brona, Bill, Christina
and Dan



À leur retraite, prise récemment, Bill et Christina ont confié les rênes de l'entreprise à leur fille et à leur gendre. Brona et Dan sont à la tête de l'entreprise qui compte désormais sept artisans bijoutiers et six employés aux ventes.

Une telle continuité dans la poursuite des destinées de Steensons est gage de stabilité pour la clientèle. Celle-ci peut compter, pour les années à venir, sur le maintien de la signature Steensons qui a fait la renommée de cette bijouterie.

LOVE OF THE TRADE, FROM GENERATION TO GENERATION

Finding someone to take over the business is a major concern for artisans. Discovering the right candidate with a passion for the trade, the expertise, necessary skills and the desire to exchange with the public is a huge challenge. At Forgeron d'Or, artisan Richard Grenier can count on his spouse, Agnès Goujon, his two daughters, Emmanuelle and Sandrine, and on an entire team of professionals to ensure the continued operation of his business.

At Steensons, finding a successor was by no means, a trivial task. Rather, it was a scenario worthy of a film. The story begins with Bill and Christina Steenson, the founders of the business. Bill discovered a passion for jewellery while in high school. Encouraged by his teachers, he enrolled in the art of goldsmithing at the Belfast School of Art. Christina enrolled in a jewellery program offered at the same institution. This is where the couple met. They married and established their business in 1976.

L'AVENIR DANS UN CADRE ENCHANTEUR

Dan et Brona préparent le déménagement prochain de la bijouterie Steensons, qui loge en ce moment dans le centre historique du village de Glenarm. Le nouvel emplacement choisi est situé le long du Causeway Coastal Road, classé comme l'une des routes les plus panoramiques au monde. Les deux propriétaires souhaitent tirer profit de ce lieu stratégique pour augmenter leur taux de fréquentation, et du coup, la croissance de l'entreprise.

Their daughter, Brona, experienced a situation similar to that of her parents. Like them, she studied at the same school, but in ceramics. Like her parents, she met Dan Spencer, then a student of sculpture. The two married and joined the business when they graduated. For 10 years, Brona and Dan honed their skills in the trade, thanks to Bill and Christina. Brona focused on management and Dan on the art of jewellery.

Recently retired, Bill and Christina entrusted the business to their daughter and son-in-law. Brona and Dan now manage a business that employs six jewellery artisans and six sales staff.

Such continuity in the destinies of the Steensons is a source of stability for their clientele. In years to come, customers will be able to count on the Steensons signature for which the business is renowned.

THE FUTURE IN AN ENCHANTING DECOR

Dan and Brona are preparing to move the Steensons jewellery store currently situated in the village of Glenarm. The new premises will be located along the Causeway Coastal Route, rated as one of the World's Greatest Road Journeys. The two owners hope to capitalize on the new strategic location to increase their sales and further grow their business.



SOUVENIRS ÉTERNELS

Le mot « bijou » est souvent associé à beauté, éclat, richesse. Ces qualificatifs, tous vrais, cachent un aspect beaucoup moins visible, mais qui caractérise cette discipline depuis fort longtemps : le recyclage ! Ainsi, les bijoutiers qui réparent un bijou lui allongent son espérance de vie utile. Richard Grenier, artisan et fondateur du Forgeron d'Or, pousse l'exercice un peu plus loin en offrant à sa clientèle un service de transformation de bijou.

Concrètement, comme nous l'explique Richard Grenier, les gens peuvent apporter leurs bijoux chez lui. Après analyse et discussions avec le client, Richard Grenier lui fait quelques propositions. Des exemples de transformations ? Une montre en or devenue pendentif, bagues transformées en bracelet ou en boucles d'oreilles. Si les possibilités sont nombreuses, ce ne sont pas tous les bijoux qui peuvent subir une telle cure. Dans son langage coloré qui le caractérise, Richard Grenier avoue qu'il n'y a rien à tirer d'un bijou « de pacotille », en raison de la piètre qualité de la matière de base.

Côté technique, le défi est moins grand que celui exigé par la création d'un nouveau bijou. La difficulté se situe plutôt à un autre niveau, car l'émotion prend souvent le dessus sur la capacité du client à décrire ce qu'il souhaite comme produit final. « Un stress, confie Richard Grenier, car je dois être capable de « lire » dans la tête du client. » De plus, il s'agit souvent de bijoux qui ont une longue histoire familiale. C'est à ce bijou, auquel les gens tiennent comme à la prunelle de leurs yeux, qu'il doit donner un second souffle.

Des histoires touchantes, ce bijoutier en compte des tonnes ! Difficile d'arrêter l'intarissable artisan qui multiplie récit par-dessus récit. Mais il a un faible pour ces trois sœurs venues le rencontrer à son atelier avec les bijoux ayant appartenu à leur mère décédée. Ayant statué sur le sort d'une grande partie d'entre eux, restait à déterminer celui des pièces en or moins attrayantes. C'est alors que l'artisan leur propose de les faire fondre et d'en faire 21 joncs, nombre des petits-enfants de la dame, portant chacun le nom gravé de celle-ci. L'opération de fonte, qui s'est déroulée sous les yeux des trois sœurs, fut empreinte d'une forte charge émotive.

EVERLASTING MEMORIES

The word "jewel" is often associated with beauty, brilliance and wealth. The adjectives, all true, conceal a less noticeable aspect that has been part of jewellery making for a very long time: recycling! When jewellers repair jewellery, they extend its useful life. Richard Grenier, artisan and founder of Forgeron d'Or, takes the exercise one step further, offering his clientele jewellery transformation services.

C'EST À CE BIJOU, AUQUEL LES GENS TIENNENT COMME À LA PRUNELLE DE LEURS YEUX, QUE RICHARD GRENIER DOIT DONNER UN SECOND SOUFFLE.

PEOPLE HOLD THE PIECES DEAR TO THEIR HEART AND RICHARD GRENIER'S JOB IS TO BREATHE NEW LIFE INTO THEM.

Concretely, people can bring their old jewellery to Richard Grenier. He analyzes the jewellery, discusses it with the customer and proposes different possibilities. Examples of transformations include a gold watch becoming a pendant and rings transformed into bracelets and earrings. Although the possibilities are endless, not all jewellery should be transformed. In his straightforward way, Richard Grenier is quick to state that there is nothing to be achieved with inexpensive trinkets, given the poor quality of the raw material.

Technically speaking, the challenge is not as great as that of creating a new piece of jewellery. The real difficulty lies in emotion, because emotion often overrides the customer's ability to describe what he or she wants. "It can be stressful," admits Richard, "because I have to read the customer's mind." Such is often the case with jewellery with a long family history. People hold the pieces close to their heart and his job is to breathe new life into them.

This jeweller has tons of touching stories to tell and it was hard to interrupt the artisan as he recounted story after story. But one story moved him deeply. Three sisters came to his store with jewellery that had belonged to their mother, now deceased. The sisters had decided what to do with many pieces, but had yet to determine what to do with the gold pieces, which were less appealing. The artisan proposed melting the gold and crafting 20 rings, one for each of the woman's grandchildren and engraved with their names. The sister attended the melting down, an activity fraught with emotional intensity.



Richard Grenier,
bijoutier-joaillier
et propriétaire du
Forgeron d'Or /
Richard Grenier,
jeweler and owner of
the Forgeron d'Or

UN FORGERON PSYCHOLOGUE ?

Certains bijoux peuvent rappeler un moment moins heureux. Ainsi, Richard Grenier accueille parfois des gens qui veulent effacer toute trace d'un mariage qui a mal fini. Le jonc qui symbolise cette union malheureuse est parfois pris à mal. C'est alors qu'avec tact, l'artisan parvient à faire ressortir certains points positifs. Si un enfant est né de cette union, une bague pourra être transformée en une paire de boucles d'oreille pour le jeune en question.

AN ARTISAN PSYCHOLOGIST?

Some pieces of jewellery are reminders of less happy times. Richard Grenier sometimes welcomes customers who want to erase the traces of a marriage that ended badly. The ring that symbolizes the union is viewed with distaste. On these occasions, the artisan tactfully raises some positive points. If a child was born of the union, the ring can be transformed into earrings for the child.

UN SCEAU DE QUALITÉ

Au 16^e siècle, une loi obligeait les artisans de l'étain à apposer un sceau sur leurs produits. Bien que cette obligation soit aujourd'hui disparue, Amos Pewter est fière de poursuivre cette tradition séculaire. Ce sceau porte en lui l'engagement de l'entreprise à dépasser les attentes des clients en matière de service, de savoir-faire et de design.

A SEAL OF QUALITY

In the 16th century, the law obliged artisans to place a seal of quality on their products. Although no longer mandatory, Amos Pewter proudly pursues the tradition. The seal is the company's pledge to exceed customer expectations in terms of service, expertise and design.



LA TRADITION POUR ALLER PLUS LOIN

Le travail de l'étain a une histoire qui remonte à plus de 2000 ans. Est-ce que le poids d'une si longue tradition peut être un frein à la modernisation du métier, voire créer un sentiment de trahison à l'égard des savoir-faire ancestraux délaissés pour faire place à des techniques plus contemporaines? Les artisans d'Amos Pewter y voient plutôt un moteur et une source d'inspiration à leur production. Même plus, ils s'en servent pour faire évoluer leur art, asseoir la réputation de l'entreprise et vanter la qualité de leurs produits. Comment parviennent-ils à concilier ces deux mondes?

Un premier exemple de cette cohabitation heureuse s'illustre par le lieu de travail. L'entreprise est située dans un magnifique bâtiment du 19^e siècle qui servait autrefois à la construction navale. L'édifice reconverti dégage une ambiance lumineuse et inspirante tant par l'aménagement intérieur que par l'environnement extérieur enchanteur. D'ailleurs, les charmes environnants du petit village côtier Peggy's Cove inspirent nombre de créations d'Amos Pewter.

Autre mariage harmonieux du passé et du présent se révèle dans le travail de production. En effet, les artisans d'Amos Pewter utilisent simultanément des techniques pratiquées pendant des décennies de travailleurs de l'étain aux côtés d'autres issues de l'ère moderne. Une telle mixité est nécessaire pour que l'entreprise soit en mesure de fabriquer la vaste gamme de produits, qui vont des bijoux en passant par des articles de décoration intérieure et d'ornements aux articles de cuisine.

**LES ARTISANS D'AMOS
PEWTER UTILISENT DES
TECHNIQUES PRATIQUÉES
PENDANT DES DÉCENNIES
AUX CÔTÉS D'AUTRES
ISSUES DE L'ÈRE
MODERNE.**

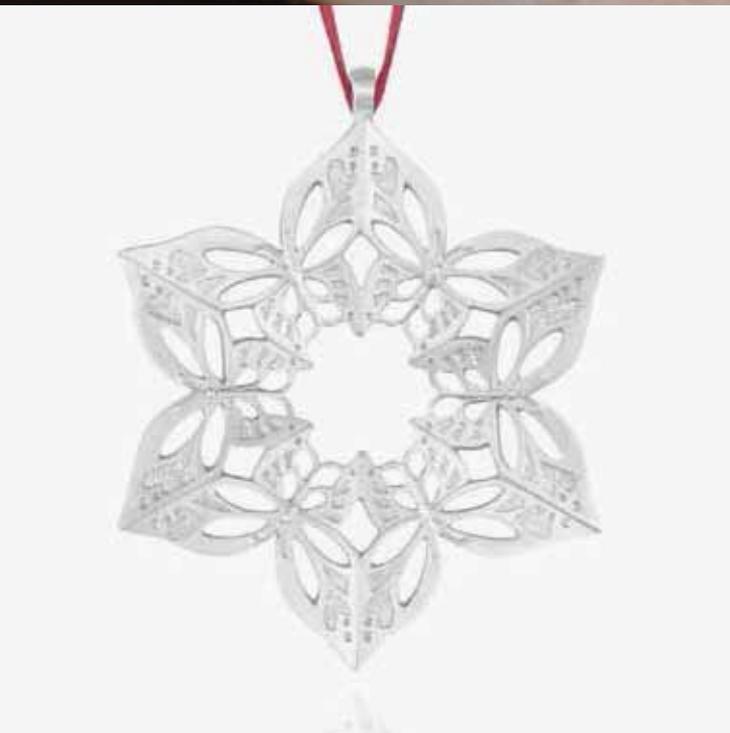
**THE ARTISANS AT AMOS
PEWTER USE TECHNIQUES
APPLIED FOR DECADES
ALONGSIDE THE LATEST
MODERN TECHNIQUES**

Certains progrès techniques ont aidé Amos Pewter à pousser son art plus loin, notamment celles liées à la fabrication des moules. Faits autrefois en bronze, un alliage coûteux, les moules profitent aujourd'hui du développement de nouveaux matériaux comme le caoutchouc et le silicone. Amos Pewter a bien sûr intégré ces améliorations à son procédé de fabrication. Amos Pewter sait également reconnaître les vertus de techniques plus anciennes et de ce fait continue de transformer ses disques d'étain en verres à vin et en vase avec un tour vieux de 100 ans!

C'est dans la combinaison de pratiques ayant fait leurs preuves dans le temps et celles plus innovatrices qu'Amos Pewter se distingue. Ses employés, dont certains comptent plusieurs années d'expérience au sein de l'entreprise, travaillent sans cesse à améliorer leurs techniques, et ce, tant au niveau de la mise en marché, en suivant des séminaires sur le commerce électronique, que du travail des métaux comme tel, par l'apprentissage d'une nouvelle technique de fabrication de bijoux ou de moules. Comme ils l'avouent, chez eux, la courbe d'apprentissage est constante!



Moule en cire qui permet de reproduire une création d'Amos Pewter. / A wax carving of the Amos Pewter Annual Collector Ornament.



TRADITION TO GO FURTHER

Pewter has a history that goes back more than 2000 years. Can the weight of such a long tradition pose a barrier to modernizing the trade or be viewed as a betrayal of ancestral know-how abandoned for more contemporary practices? The artisans at Amos Pewter view tradition as a driving force and a source of inspiration for their production. They even bank on it to evolve as artisans, enhance the reputation of their business and boast about the quality of their products. How do they reconcile the two worlds?

A first example of this happy cohabitation may be found in the work premises. The business is located in a magnificent 19th century building that once housed boat building. The light ambiance of the converted building provides inspiration through its layout indoors and the enchanting environment outdoors. The charms of the tiny coastal village Peggy's Cove have inspired many creations at Amos Pewter.

Another harmonious blend of the past and present is revealed in the production work. The artisans at Amos Pewter use techniques, applied for decades by pewter workers, alongside the latest modern techniques. Such mixing is necessary in order to make the vast range of products offered, from jewellery to home decor, ornaments and tableware.

Technical advances have allowed Amos Pewter to push their art even further, in particular the production of molds. Formerly made of bronze, an expensive alloy, modern molds are now made from new materials such as rubber and silicone. Amos Pewter has integrated these improvements into the production process. Amos Pewter also acknowledges the virtues of more ancient techniques and continues to craft pewter discs into wine glasses and vases, using a 100-year-old lathe!

Amos Pewter stands apart for combining time-tested methods and innovative approaches. Employees, several of whom have worked for the company for years, continue to hone their skills. They take marketing courses, attend seminars on e-commerce and metal working workshops, and learn new techniques to make jewellery and molds. They easily admit that at Amos Pewter, the learning curve is constant and ever-present!

LES TROIS ENTREPRISES EN BREF / THE THREE BUSINESSES IN A NUTSHELL

NOM / NAME	LIEU D'AFFAIRES / BUSINESS LOCATION	ANNÉE DE FONDATION / FUNDING YEAR	ANNÉE D'ENTRÉE DANS LE RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® / YEAR OF ENTRY IN THE NETWORK	POINTS DE VENTE / RETAIL LOCATIONS
Le Forgeron d'Or	Québec (Canada) Quebec (Canada)	<u>1989</u>	<u>2004</u>	- Quartier Petit Champlain (Québec)
Amos Pewter	Nouvelle-Écosse (Canada) Nova Scotia (Canada)	<u>1974</u>	<u>1999</u>	- Peggy's Cove et Halifax (Nouvelle-Écosse / Nova Scotia) - Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard / Prince Edward Island)
Steensons	Irlande du Nord (Royaume-Uni) Northern Ireland (United Kingdom)	<u>1976</u>	<u>2013</u>	- Belfast (Irlande du Nord / Northern Ireland)

BILCO

Économusées



"À voir et à revoir!"

BILODEAU



du PELLETIER-BOTTIER
et de la TAXIDERMIE



Artisans à l'oeuvre
ÉCONOMUSÉE

QUÉBEC

943 / rue Saint-Cyrille / Normandin (Qc) / G8M 4H9
T. : 418-274-2002 / F. : 418-274-4759
www.bilodeauinc.com

TROIS TERROIRS À CROQUER

MUNCHING ON THREE LOCAL DELIGHTS

Tous les artisans en agroalimentaire vous le diront: leur rythme de travail est intimement lié à celui des saisons. Nos trois pomiculteurs de la Norvège, du Québec (Canada) et de la Colombie-Britannique (Canada) s'accommodent très bien de ce style de vie et ne voudraient pour rien au monde le changer. Si deux d'entre eux sont tombés dedans dès l'enfance, l'un a délibérément choisi d'avoir dame Nature comme compagne de travail. Allons voir ce qui rend leur cadre de travail si palpitant.

Ask any artisan in the agri-food sector and he or she will tell you that the rhythm of their work is intimately tied to the seasons. Our three apple growers from Norway, Quebec (Canada) and British Columbia (Canada) cope very well with this lifestyle and for nothing in the world would they give it up. Two of them grew up with Mother Nature, while the third made the conscious choice to have her as a work companion. Let's take a closer look at what makes their work so exhilarating.



CULTIVER LE SENS DE LA COMMUNAUTÉ

Pour Michel Pedneault, copropriétaire des Cidres et Vergers Pedneault au Québec (Canada), élevé sur la terre familiale, il paraissait naturel de poursuivre dans cette voie. Même scénario pour Hans Uglens de la ferme Syse Gard, en Norvège, qui représente la cinquième génération de producteurs agricoles. À l'opposé, rien ne préparait Rick Pipes et Janet Docherty en Colombie-Britannique, à devenir pomiculteurs et producteurs de cidre. Qu'est-ce qui a bien pu motiver ces deux personnes issues du milieu des affaires à se lancer dans une telle aventure ?

**NOUS EN
MANGEONS !**

**WE EAT AND
BREATH IT!»**

- JANET DOHERTY

De leur propre aveu, ils souhaitaient avoir une entreprise pour laquelle ils seraient passionnés et qui leur offrirait un mode de vie sain. C'est dans cet état d'esprit que les deux résidents de l'île de Vancouver entendent parler que le verger Merridale est à vendre. Ils tombent en amour avec l'endroit et en 2000, en font l'achat, devenant ainsi les propriétaires de l'un des rares vergers en Amérique du Nord à se spécialiser dans la culture des pommes à cidre, lesquelles se distinguent de celles destinées à manger ou à cuisiner.



Éric Desgagnés et Michel Pedneault devant des cageots de leurs pommes. / Éric Desgagnés and Michel Pedneault in front of crates of their apples.

CULTIVATING A SENSE OF COMMUNITY

Quinze ans après leur acquisition, Rick et Janet affichent toujours le même enthousiasme. « We eat and breath it! », répondent-ils, lorsqu'interrogés sur leur mode de vie, leur entreprise et la passion qui les animent. Car Merridale est bien plus qu'un simple verger que l'on visite pour découvrir et déguster les cidres et autres produits fabriqués sur place. Fiers promoteurs du développement durable et de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, Rick et Janet passent des paroles aux actes et travaillent de concert avec des entreprises locales porteuses de telles valeurs. Un projet visant à améliorer l'habitat des abeilles, élément indispensable dans la pollinisation, illustre bien cet engagement. Très impliqués dans leur communauté, ils siègent à de nombreuses associations destinées à faire la promotion de leur région et à vanter les mérites de l'agrotourisme.

It seemed natural to Michel Pedneault, co-owner of Cidres et Vergers Pedneault (Pedneault orchards) in Quebec (Canada), who was raised on the family farm, to continue along this path. Hans Uglenes of the Syse Gard farm in Norway tells a similar story. He is a fifth-generation representative of agricultural producers. In contrast, nothing prepared Rick Pipes and Janet Docherty from British Columbia to become apple growers and apple cider producers. What on earth could have motivated these two people with a background in business to undertake such an adventure?

They share the story of the wish they harboured to start a business that would become a passion and provide a healthy lifestyle. This was in their minds when the two residents of Vancouver Island heard that the Merridale orchard was up for sale. They fell in love with the property and by the year 2000, they had purchased the orchard, becoming proud owners of one of the few orchards in North America to specialize in growing cider apples, so different from those destined for consumption and cooking.

Fifteen years after the purchase, Rick and Janet have lost none of their enthusiasm. When asked about their lifestyle, their company and the passion that drives them, they respond, "We eat and breathe it!" Merridale is indeed much more than an ordinary orchard that one visits to discover and taste cider and other farm products. Proud advocates of sustainable development and sustainable farming practices, Rick and Janet put their money where their mouth is and partner up with like-minded local businesses. A case in point is a project aimed at improving the habitat of bees, which are essential to crop pollination. Actively involved in their community, they sit on a number of council committees directed towards promoting their region and the benefits of agri-tourism.



Rick Pipes, propriétaire de Merridale Ciderworks / Rick pipes, owner of Merridale Ciderworks



SEMER LE GOÛT DE LA DÉCOUVERTE

Un fjord majestueux entouré de hautes montagnes, un lac bleu azur au pied des lopins de terre en pente, voilà le décor digne des plus belles cartes postales qui entoure la ferme Syse Gard en Norvège. L'entreprise familiale, dirigée par Hans et Gro Uglenes, se spécialise dans la culture des pommes, prunes, cerises et poires qu'ils transforment en différents produits tels jus, confitures et fruits en pot.

Ces artisans aiment par-dessus tout informer le public et échanger avec lui sur leur travail. Ils veulent sensibiliser le visiteur à l'ampleur de la tâche qui se cache derrière la culture des fruits, l'informer sur les différences de goûts, de couleurs selon les variétés, sur la manière de les cultiver pour obtenir les meilleurs, sur le goût particulier des fruits produits localement en raison du climat nordique. Ils ont aussi à cœur de faire connaître la région où se trouve la ferme, car elle possède une longue tradition en matière de culture des fruits. Ils veulent aussi montrer que c'est possible de cultiver et transformer des fruits, une réalité qui échappe, selon Hans et Gro, aux gens qui viennent de l'extérieur de la région et qui vivent loin de la campagne. Pédagogues efficaces, Hans et Gro soulignent que les visiteurs qui repartent de chez eux se disent toujours étonnés de découvrir tout le travail que demandent la culture et la transformation des fruits et la variété dans les goûts.

Les artisans aiment aussi insister sur l'importance des traditions. Les produits sont faits à base de recettes traditionnelles, mais développés en fonction des préoccupations bien actuelles. Par exemple, ils pourront diminuer le taux de sucre dans leurs produits. Même chose du côté des contenants. Si les gens éprouvent une certaine nostalgie envers la soi-disant jarre norvégienne d'antan, celle-ci a été remplacée par des bocaux en verre munis de bouchons vissés, parce que plus modernes et plus pratiques.

SOWING A TASTE FOR DISCOVERY

A majestic fjord surrounded by towering mountains and a clear blue lake at the foot of sloping plots of land - this is the postcard perfect landscape surrounding Norway's Syse Gard farm. The family business, headed by Hans and Gro Uglenes, specializes in the growing of apples, plums, cherries and pears and their processing into various products, such as juices, jams and preserves.

These artisans especially love to talk to the public about their work, providing information and raising visitors' awareness about the daunting task behind fruit cultivation, explaining differences in tastes and colours depending on the varieties, discussing best fruit growing practices, and pointing out the special flavour of locally produced fruit products due to the northern climate. They are also committed to promoting their farm's region, with its venerable fruit growing and processing tradition, and to proving that it is indeed possible to grow and process fruit, a reality that, according to Hans and Gro, escapes people who come from outside the region and who live far from the countryside. Hans and Gro are highly skilled teachers and they point out that visitors about to return home always say that they are astonished to discover all the work behind fruit growing and processing and the variety of available flavours.

LES VISITEURS
REPARTENT ÉTONNÉS
DE TOUT LE TRAVAIL
DERRIÈRE LA CULTURE ET
LA TRANSFORMATION
DES FRUITS.

VISITORS RETURN HOME
ASTONISHED BY ALL
THE WORK BEHIND
FRUIT GROWING
AND PROCESSING.

The artisans also like to stress the importance of traditions. The products are made based on traditional recipes, but developed in response to contemporary concerns. For instance, they can reduce the sugar content of their products. The same thinking applies to containers. Although people may be rather nostalgic for the so-called Norwegian jar of yesteryear, it has been replaced by more modern and practical screw-top glass jars.





Cidres et Vergers Pedneault, Isle-aux-Coudres

Québec / Quebec (Canada)

Merridale Ciderworks, Cobble Hill

Colombie-Britannique / British Columbia (Canada)

Syse Gard Farm, Syse Gard

(Norvège / Norway)

UN RÊVE BIEN ENRACINÉ

L'Isle-aux-Coudres, d'une superficie d'une trentaine de kilomètres carrés, se trouve dans la magnifique région de Charlevoix (Québec, Canada), reconnue pour ses paysages grandioses et sa vie culturelle très dynamique. C'est sur cette île que, depuis 1737, neuf générations de Pedneault cultivent la terre.

Benjamin d'une famille de 15 enfants, Michel Pedneault promet à son père mourant de continuer à s'occuper des pommiers et arbres fruitiers qu'il a plantés avec ses frères en 1918. En 1981, Michel Pedneault se tourne vers l'horticulture et incorpore Pépinière et Verger Pedneault et frères. Ce n'est qu'en 1996 que lui et sa sœur Marie-Claire prennent le pari de la transformation. Celle-ci passe tout d'abord par la production de confitures, de jus et de gelées. Trois ans plus tard, Michel Pedneault s'initie à l'œnologie auprès d'un vinificateur d'origine européenne, qui lui apprend les rudiments de la fabrication du cidre. Muni d'un permis d'exploitation d'une cidrerie, Michel Pedneault produit son premier cidre, auquel il donnera le nom emblématique de «Rêve de mon père».

Éric Desgagnés, responsable de la mise en marché et neveu de Michel et Marie-Claire Pedneault, n'hésite pas à affirmer que, près de 90 ans après la plantation des premiers arbres fruitiers, le rêve du père sert toujours de source d'inspiration et de motivation au sein de l'entreprise. Éric Desgagnés est très volubile lorsqu'il évoque cette belle histoire de persévérance et de détermination. «Nous aimons dire à nos visiteurs que nous sommes très attachés à notre milieu de travail, qui en est un de vie, et que nos produits sont faits avec amour.»

Bien enracinée dans son milieu, l'entreprise les Cidres et Vergers Pedneault cultive pommes, prunes et poires qu'elle transforme en confitures, cidres, mistelles, liqueurs, vinaigre de cidre et tire profit du climat insulaire qui donne un goût unique à ses produits. Plusieurs prix et distinctions sont venus couronner les efforts de cette entreprise, la seule entreprise du genre dans tout Charlevoix.

Et foi d'Éric et de toute l'équipe des Cidres et Vergers Pedneault, le rêve va se poursuivre encore longtemps. Des projets d'agrandissement, l'ajout de nouveaux produits, dont un cidre aromatisé à l'érable et un autre à la chicoutai, un petit fruit sauvage, sont en voie d'être mis sur le marché.

A DEEPLY-ROOTED DREAM

Isle-aux-Coudres, an island with an area of about 302 km, is located in the magnificent region of Charlevoix (Quebec, Canada), renowned for its stunning landscapes and very dynamic cultural life. This is where, since 1737, nine generations of Pedneaults have cultivated the land.

The youngest member of a family of 15 children, Michel Pedneault promised his dying father that he would continue to care for the apple and other fruit trees that his father had planted with his brothers in 1918.

In 1981, Michel Pedneault shifted to horticulture and founded Pépinière et Verger Pedneault et frères inc. He and his sister Marie-Claire took up the processing challenge only in 1996, producing jams, juices and jellies. Three years later, Michel began to learn wine making from a winemaker of European origin, who taught him the basics of cider manufacturing. After acquiring a cider mill operators' license, Michel produced his very first batch of cider, which he baptized with the emblematic name Rêve de mon père (My father's dream).

**DEPUIS 1737, NEUF
GÉNÉRATIONS DE
PEDNEAULT CULTIVENT
LA TERRE.**

**SINCE 1737, NINE
GENERATIONS OF
PEDNEAULTS HAVE
CULTIVATED THE LAND.**

Éric Desgagnés, the firm's marketing manager and Michel and Marie-Claire Pedneault's nephew, doesn't hesitate to insist that, nearly 90 years after the first fruit trees were planted, the father's dream still serves as a source of inspiration and motivation within company ranks. Éric tells this uplifting story of perseverance and determination at great length. "We enjoy telling our visitors that we're very attached to our workplace, that we're committed to it for life, and that our products are made with love."

Deeply rooted in its community, Cidres et Vergers Pedneault grows apples, plums and pears that it processes into jams, ciders, mistelles, liqueurs, and cider vinegar, taking advantage of the island climate that gives its products their unique flavour. Cidres et Vergers Pedneault, the only company of its kind in all of Charlevoix, has received a number of prizes and distinctions as a reward for its efforts.

According to Éric and the entire Cidres et Vergers Pedneault team, the dream will continue for a long time to come. Expansion projects are in the works, and new products, including a maple-flavoured cider and another flavoured with wild cloudberry, are being prepared for marketing.

Guides
FRANÇAIS + ANGLAIS + ESPAGNOL

Ouvert
MAI À LA FIN OCTOBRE
BEAU TEMPS MAUVAIS TEMPS

FERME

Nouvelle-France

Située en Mauricie
Mrc de Maskinongé

2581, Rang Augusta, Sainte-Angele-de-Prémont
Québec, Canada J0K 1R0
Téléphone : 819-265-4000
www.fermenouvellefrance.com

CENTRE D'INTERPRÉTATION AGROTOURISTIQUE

*Une visite unique,
sensorielle et mémorable!*

Durée de l'expérience 2 à 4 heures

- ✦ Accueil et boutique
- ✦ Grange à Wellie (Moulin à grains et vidéo)
- ✦ Mini-ferme
- ✦ Potager de légumes anciens
- ✦ Jardins thématiques de fleurs
- ✦ Musée agricole
- ✦ Verger d'arbres fruitiers rustiques
- ✦ Halte repos (aire de pique-nique)
- ✦ Vignes et champs de céréales (sans gluten)
- ✦ Parc d'oiseaux
- ✦ Dégustation des produits de la ferme
- ✦ Repas sur place
- ✦ Carriole, voiturettes électriques

*Voilà une façon de rendre votre visite gourmande inoubliable dans
une ambiance champêtre, et ainsi y découvrir notre terroir québécois.*

Chaque pointeur a son intérêt!

www.fermenouvellefrance.com

craft **2015**
YEAR
ANNÉE DES
métiers d'art

2015 ANNÉE DES MÉTIERS D'ART AU CANADA

2015 - CRAFT
YEAR IN CANADA



Le Conseil des métiers d'art du Québec (CMAQ) est l'association nationale reconnue pour représenter l'ensemble des professionnels du domaine des métiers d'art au Québec. Près de 1 000 membres professionnels font partie de cet organisme qui, par sa mission et ses actions, contribue à créer un environnement favorable à l'exercice de leur métier et assure le maintien de normes et standards professionnels.

Domaine souvent méconnu du grand public, les métiers d'art constituent néanmoins un secteur culturel très dynamique composé d'artisans, d'artistes et d'ateliers actifs sur l'ensemble du territoire québécois et canadien. Afin de faire connaître et mettre en valeur l'importante contribution de ce secteur à la vie culturelle et économique au Canada, le CMAQ se joint aux associations provinciales en métiers d'art regroupées au sein de la Fédération canadienne des métiers d'art/Canadian Crafts Federation pour célébrer 2015 - Année des métiers d'art.

À cette occasion, par le biais de ses nombreux outils de communication (bulletins d'information, Web et médias sociaux), le CMAQ assure la promotion des événements en métiers d'art qui sont réalisés à travers le Québec et dans l'ensemble du Canada.

Et à Québec, du 24 au 27 septembre 2015, toutes les associations provinciales se réuniront pour souligner cette année des métiers d'art, lors de la conférence annuelle de la Fédération canadienne des métiers d'art. De nombreuses rencontres professionnelles entre artisans et diffuseurs des métiers d'art sont prévues, de même que des activités destinées au grand public telles des expositions et des conférences.

Conseil des métiers d'art du Québec (Quebec Craft Council, or CMAQ) is the national council authorized to represent all professional crafts artisans in Quebec.

Close to 1,000 professional members are part of this organization, whose mission and actions are designed to create an enabling environment that supports the practice of their craft and helps maintain professional norms and standards.

Although the crafts field is not well known to the general public, it is nevertheless a very dynamic cultural sector made up of practicing artists, artisans and workshops located throughout Quebec and the rest of Canada. To raise the visibility and promote the important contribution of this sector to Canadian cultural and economic life, CMAQ joins the provincial craft councils, grouped within the Canadian Crafts Federation, in celebrating Craft Year 2015.

On this occasion, CMAQ is using every means of communication at its disposal (newsletters, internet, social networks, etc.) to promote crafts events to be held throughout Quebec and across Canada.

In addition, between September 24 and 27, 2015, Quebec City will host all the provincial councils, as they come together to mark Craft Year 2015 during the annual conference of the Canadian Crafts Federation. Many professional meetings between artisans and crafts promoters are on the agenda, along with activities intended for the general public, such as exhibitions and conferences.

**DOMAINE SOUVENT
MÉCONNU DU GRAND
PUBLIC, LES MÉTIERS
D'ART CONSTITUENT
NÉANMOINS UN
SECTEUR CULTUREL
TRÈS DYNAMIQUE**

**ALTHOUGH THE
CRAFTS FIELD IS NOT
WELL KNOWN TO THE
GENERAL PUBLIC,
IT IS NEVERTHELESS
A VERY DYNAMIC
CULTURAL SECTOR**

**CITOYENS des
MÉTIERES D'ART**

**CITIZENS
of CRAFT**

CITOYENS DES MÉTIERS
D'ART S'ADRESSE À TOUS
CEUX QUI REVENDIQUENT
L'IMPORTANCE DE NE PAS
SUCCOMBER À LA
BANALISATION DES
PRODUITS INDUSTRIELS
ET À LA CONSOMMATION
EFFRÉNÉE

*CITIZENS OF CRAFT
ADDRESSES ALL THOSE WHO
OUTSPOKENLY CAUTION
AGAINST SUCCOMBING TO
THE TRIVIALIZATION OF
INDUSTRIAL PRODUCTION
AND UNBRIDLED
CONSUMERISM*

Profitant de cette année marquante pour le secteur, une importante campagne de sensibilisation aux métiers d'art intitulée Citoyens des métiers d'art (www.citoyensdesmetiersdart.ca) a été élaborée. Cette activité citoyenne conçue par Craft Ontario et réalisée en partenariat avec la Fédération canadienne des métiers d'art et les associations provinciales, dont le CMAQ, a pour objectif d'accroître la notoriété des métiers d'art dans la population canadienne.

Citoyens des métiers d'art s'adresse à tous ceux qui revendiquent l'importance de ne pas succomber à la banalisation des produits industriels et à la consommation effrénée, à ceux qui recherchent des produits originaux ainsi qu'à ceux qui accordent de la valeur à l'origine du produit, au respect du créateur de même qu'aux valeurs de développement durable, de respect des matériaux et des procédés de fabrication respectueux de l'environnement.

Par cette campagne nationale, le public est invité à partager son appréciation, son attachement et sa fidélité aux œuvres et aux produits contemporains créés par des artisans professionnels.

Malgré des bouleversements technologiques importants, l'avenir est prometteur pour les créateurs en métiers d'art, car ceux-ci ont toujours su intégrer les avancées technologiques aux savoir-faire traditionnels qui sont à l'origine des métiers d'art. Aujourd'hui, les défis à relever comprennent la multiplication des réseaux de diffusion et la multiplication de l'offre culturelle. En recourant principalement aux médias sociaux pour faire connaître les métiers d'art et susciter l'adhésion du public, la campagne Citoyens des métiers d'art constitue un outil collectif qui contribuera à relever ces défis.

MARTIN THIVIERGE Directeur général / Conseil des métiers d'art du Québec

This landmark year for the sector has provided an opportunity to launch an important consciousness-raising campaign about crafts, called Citizens of Craft (www.citizensofcraft.ca/).

This citizen movement, spearheaded by Craft Ontario and carried out in conjunction with the Canadian Crafts Federation and the provincial councils, including CMAQ, is aimed at raising the visibility of crafts among Canadians.

Citizens of Craft addresses all those who outspokenly caution against succumbing to the trivialization of industrial production and unbridled consumerism, who seek original creations, who value the source of a product and respect the maker, and uphold the values of sustainable development, of respect for materials, and of environmentally friendly manufacturing methods.

With this nationwide campaign, the public is invited to share its appreciation, commitment and loyalty as regards contemporary works and products created by professional artisans.

Despite significant technological upheaval, there is a bright future for artisans, for they have consistently succeeded in melding technological gains with the traditional skills at the very source of artisanship. The challenges we face today include expanding information-sharing networks and increasing the supply of cultural products. By using mainly social media to promote crafts and build widespread public support, the Citizens of Craft campaign constitutes a collective tool to help meet these challenges.

MARTIN THIVIERGE Executive Director / Conseil des métiers d'art du Québec

CITOYENS DES MÉTIERES D'ART

CITIZENS
OF CRAFT

GROENLAND

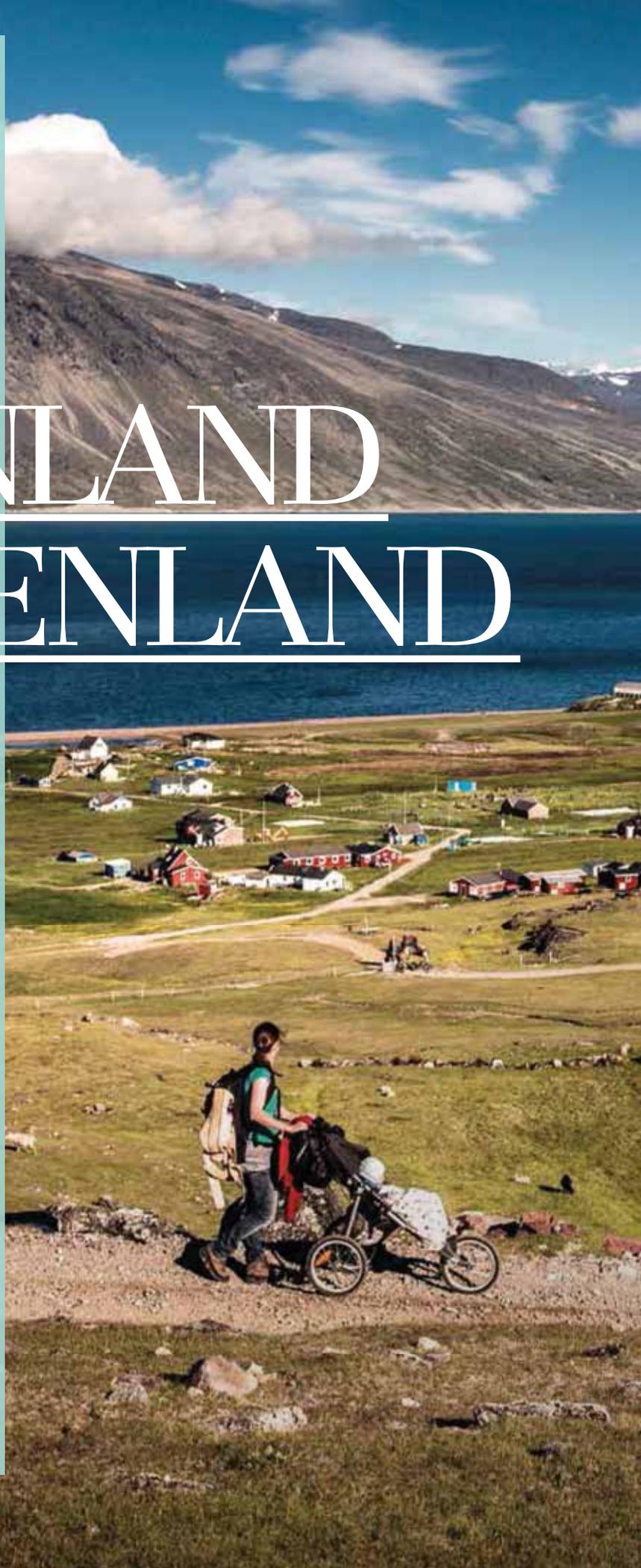
GREENLAND

UNE TERRE
DE CONTRASTES

A LAND
OF CONTRASTS

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

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





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

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



CONFECTIONNER LA TRADITION

HANDCRAFTING TRADITION

KITTAT

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

*Traditional costume
making ÉCONOMUSÉE®*

Depuis 1982, l'atelier de confection Kittat, petit morceau de peau d'animal en groenlandais, se spécialise dans la fabrication d'avittat, un assemblage de kittat.

L'idée d'établir cet atelier consacré à la préservation des connaissances et du savoir-faire typiquement groenlandais est l'initiative d'un groupe de femmes de la collectivité locale.

Ce lieu empreint de l'histoire de cette technique groenlandaise abrite des artisanes d'expérience qui assurent la pérennité du costume traditionnel.

Since 1982, the sewing workshop Kittat, which shares the same name as the Greenlandic word for small pieces of animal skin, has specialized in handcrafting avittat, swatches of kittat sewn together.

The idea of a workshop dedicated to the preservation of traditional Greenlandic skills and craft was put forth by a group of local women.

Steeped in the history of Greenlandic handcrafting technique, this location takes pride in its experienced craftswomen, working to preserve the traditional costume.



Kittat

Hans Egedep Aqq, 29
3900 Nuuk

KALAALLIT NUNAANNUT TIKILLUARIT

« BIENVENUE
AU GROENLAND ! »

Le kalaallisut, langue officielle du pays, fait partie du groupe linguistique inuit-inupiaq. Indissociable de la culture, elle exprime l'environnement et ainsi, une douzaine de mots servent à définir les différentes qualités de la neige. Le groenlandais a su s'adapter aux nouvelles réalités. Par exemple, « ordinateur » et « téléphone cellulaire » se disent qarasaasiaq (cerveau artificiel) et oqarasuaat angallattagaq (un téléphone qu'on apporte en déplacement).

Aput (neige)

Qinoq (neige fondante)

Qanik (neige qui tombe)

Perseq (poudrière)

Manngetaq (neige compacte)



KALAALLIT
NUNAANNUT
TIKILLUARIT
“WELCOME TO
GREENLAND!”

Kalaallisut, the country's official language, belongs to the Inuit-Inupiaq linguistic group. Intrinsic to the culture, it expresses the environment; for instance, there are a dozen or so words to define various characteristics of snow. Greenlandic has been able to adapt to new realities. For instance, “computer” and “cell phone” are expressed respectively by qarasaasiaq (artificial brain) and oqarasuaat angallattagaq (a phone you bring on the move).

Aput (snow)

Qinoq (slushy snow)

Qanik (snow that is falling)

Perseq (blowing snow)

Manngetaq (compact snow)

ÎLES FÉROÉ FAROE ISLANDS





LA NATURE À L'ÉTAT PUR

NATURE AT ITS PUREST

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

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

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

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



FRAPPER LE PASSÉ

HAMMERING
THE PAST

mikkjal.smidjan@gmail.com

Kallsgarður
FO - 798 Trøllanes

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

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



KALLSGARÐUR
ÉCONOMUSÉE® de la forge
Blacksmithing ÉCONOMUSÉE®

LES ÎLES QUI CHANTENT

SINGING ISLANDS

www.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
+298 314815

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

TUTL

ÉCONOMUSÉE® de la
musique traditionnelle
Traditional music
ÉCONOMUSÉE®

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





GARDER LE CAP

STAYING
ON COURSE



VIÐ ÁNNA

**ÉCONOMUSÉE®
de la construction
nautique**

Boat building
ÉCONOMUSÉE®

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

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

Við Ánna
Spógvavegur 5
FO 800 Tvøroyri
00298 558108

BALADE DANS
LA VERTE IRLANDE

A STROLL THROUGH
EMERALD IRELAND

IRLANDE

IRELAND

L'Irlande offre des paysages qui ont de quoi faire rêver. La Wild Atlantic Way, l'une des plus longues routes côtières au monde, avec près de 2 500 kilomètres, présente des panoramas de cartes postales faits de falaises vertigineuses, de péninsules sauvages et de charmants villages.

L'île aux tons infinis de vert est aussi marquée par son passé, son architecture, ses légendes et ses traditions. Sites archéologiques, ruines et châteaux médiévaux illustrent quelques-unes de ces références au patrimoine de ce pays. L'Irlande, c'est une culture qui s'est construite sur des milliers d'années. Des artisans sont le reflet de cette présence millénaire. Ils se sont inspirés de leur milieu de vie pour développer leur savoir-faire. Aller à leur rencontre, c'est non seulement partager leur passion, mais c'est aussi découvrir le côté accueillant des Irlandais, l'un des traits caractéristiques de ce peuple.

Ireland's landscapes make it a dream destination. The nearly 2,500 km-long Wild Atlantic Way, one of the world's longest coastal routes, offers postcard-perfect panoramas of dizzying cliffs, wilderness peninsulas and charming villages.

The island of infinite shades of green is just as rich in its past, architecture, mythology and traditions. Archeological sites, ruins, and medieval castles are only a few illustrations of the country's heritage. Irish culture goes back millennia, and artisans are a reflection of this age-old presence. They have drawn inspiration from their environment to develop unique skills. By reaching out to them, you will not only partake in their passion, but also experience the famous hospitality of the Irish people.





www.breeoguepottery.ie
info@breeoguepottery.ie



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

Samedi / Saturday
14h - 17h

Ouvert le dimanche
sur rendez-vous
Open Sunday by
appointment

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

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

BREEOGUE POTTERY

ÉCONOMUSÉE®
de la poterie
Pottery
ÉCONOMUSÉE®

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 exquis qui sont l'œuvre du mari de Grainne, Tom Callery. Il exécute des croquis et des photos de berges de rivières, de tourbières et de paysages qu'il incise ensuite dans des formes d'argile. Il emploie l'ancienne technique de glaçure japonaise appelée « raku », qui produit toute une gamme de couleurs et de teintes irisées somptueuses.

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



FAIRE FEU DE TOUT BOIS... DE TOURBIÈRE !

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



CELTIC ROOTS STUDIO

ÉCONOMUSÉE®
de la sculpture
sur bois

Wood carving
ÉCONOMUSÉE®

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

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

www.celtic-roots.com / info@celticroot.ie

Lundi / Monday
Fermé

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

Samedi / Saturday
11h - 17h

Fermé dimanche et
les jours fériés /
Closed Sunday and
Bank holidays

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

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





L'ART DU SAUMON FUMÉ

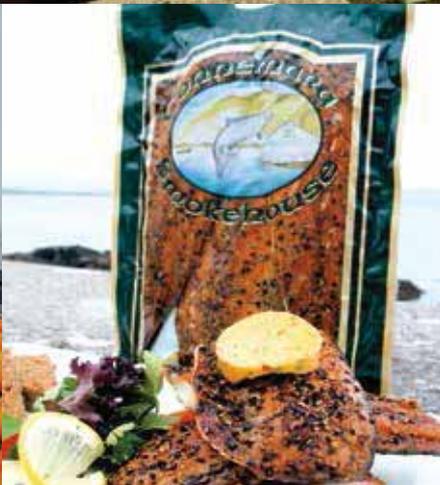
THE ART OF
SMOKED SALMON

CONNEMARA SMOKEHOUSE

ÉCONOMUSÉE® du fumage de poisson
Smoking fish ÉCONOMUSÉE®

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

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



www.smokehouse.ie / info@smokehouse.ie



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

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

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

Visites guidées
Mercredi / Wednesday
15h

Visites guidées sur réservation /
Guided tours upon reservation

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

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

RAFFINÉ FROMAGE DE CHÈVRE

TAKING
GOAT
CHEESE
TO A NEW
LEVEL OF
REFINEMENT



ST TOLA IRISH GOAT CHEESE

ÉCONOMUSÉE®
du fromager
Cheese maker
ÉCONOMUSÉE®

Dans le «townland» d'Inagh, au sud de Burren et près de la côte atlantique sauvage du comté de Clare, venez découvrir le fromage de chèvre St Tola. C'est ici que Siobhán Ní Gháirbhith et son équipe dynamique ont élaboré la gamme des fromages St Tola, qui sont désormais parmi les produits artisanaux les plus recherchés en Irlande. Les fromages St Tola sont fabriqués à la main en petites quantités, sans additifs ou agents de conservation. Sa saveur caractéristique est grandement due à un environnement pur et sain. Nous vous encourageons à visiter St Tola, où vous pourrez voir notre troupeau de chèvres Saanen, Toggenburg et British Alpine. Notre visite guidée vous donnera l'occasion de les caresser, de les observer à l'heure où elles sont nourries et de vous faire une meilleure idée de l'élevage ainsi que de la fabrication du fromage.

In the townland of Inagh, just south of Burren and near County Clare's wild Atlantic coast, you will discover St Tola Goat Cheese. It is here that Siobhán Ní Gháirbhith and her dedicated team have developed the St Tola range of cheeses, which are now among the most sought-after artisan produce in Ireland. St Tola cheeses are hand-made in small batches with no additives or preservatives. Its distinctive flavour owes much to the clean, fresh environment. We welcome you to visit St Tola, where you will see our herd of Saanen, Toggenburg, and British Alpine goats. Our tour will give you a chance to pet our beautiful goats, see them during feeding time, and have a better understanding of farming and cheese making.

www.st-tola.ie / info@st-tola.ie



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

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
+353 (0) 65 68 36633
+343 (0) 65 68 36757



VOYAGE DANS LE TEMPS ET LA NATURE

VOYAGE IN TIME AND IN NATURE

Être témoin du paysage spectaculaire de la côte de la Chaussée des Géants et de la zone de Glens, c'est fréquenter les esprits qui ont habité les profonds ravins de cette région, et faire l'expérience d'une combinaison unique de majesté et de pure beauté. Que vous traversiez cette terre à pied ou en voiture, vous ferez simultanément un voyage spirituel.

Et une fois que vous aurez contemplé avec émerveillement ces scènes naturelles uniques, depuis les sables dorés jusqu'aux collines teintées de pourpre, vous y découvrirez autant de splendeurs créées par l'homme. Les attractions patrimoniales, culturelles et touristiques abondent. D'anciens châteaux dominent les lieux, leurs pierres renfermant les souvenirs de lointaines nuits de festivités et de jours marqués par la trahison ou le meurtre. Les ruines d'anciennes églises témoignent des naissances, mariages et décès de générations depuis longtemps oubliées, ainsi que de leurs joies et de leurs luttes. Le charme romantique se cache dans l'air pur qu'on peut respirer.

Si vous recherchez les contrastes, les attractions venues du passé s'alliant à merveille aux activités sportives, récréatives et divertissantes qu'offre la région, aux randonnées sur les magnifiques plages vierges qui s'étendent à l'infini, aux séjours dans des stations touristiques familiales, ainsi qu'à des visites dans des boutiques et restaurants pour tous les goûts et budgets de villes bourdonnantes et sophistiquées.

La route de la côte de la Chaussée des Géants offre un voyage en forme de kaléidoscope de merveilles naturelles, parsemées de villes et de villages qui ont su préserver leur caractère et leur charme au fil des générations. Tous ont leurs propres anecdotes mythiques ou historiques.



IRLANDE DU NORD NORTHERN IRELAND

To witness the drama of Ireland's Causeway Coast and Glens is to walk with the ancient spirits of its deep glens and experience a unique blend of majesty and sheer beauty. You won't just walk or drive through this land: you will take a journey of the spirit.

And when you have wondered at these unsurpassed natural dramas, from the golden sands to the purple-browed hills, you'll find they are matched by the man made glories. Heritage, culture and visitor attractions abound. Ancient castles brood, their stones remembering long gone nights of feasting and days of treachery and slaughter. Crumbling church ruins testify to the births, the marriages, the deaths of generations forgotten, their joys and their struggles. Romance is in that pure air.

If you're looking for contrasts, the attractions of the past are well matched by sporting, leisure and fun activities, by fabulous unspoilt beaches stretching endlessly, by traditional family resorts and by bustling and sophisticated towns with shops and restaurants for all tastes and pockets.

The Causeway Coastal Route is a kaleidoscope journey of natural wonders, peppered with villages and towns which have retained character and charm over the generations. Each has its own stories to tell of myth and history.

BAIGNER DANS SWIMMING IN OIL L'HUILE DE COLZA

**BROIGHTER
GOLD
RAPESEED OIL**

ÉCONOMUSÉE®
de la huilerie
Oilmill
ÉCONOMUSÉE®

Nichée parmi les champs de colza dorés de la région de Binevenagh, Broglasco Farm est le siège de Broighter Gold Rapeseed Oil. Derrière chaque bouteille de ce produit régional se cache toute une histoire, issue des champs où fut découvert l'or de Broighter que l'on décrit comme étant « le plus grand trésor d'Irlande ». Les propriétaires de Broighter Gold Rapeseed Oil, Richard et Leona Kane, firent la découverte accidentelle de cette huile un soir de 2006. Leona était en train de préparer le souper et n'avait plus d'huile d'olive. Richard lui apporta un peu d'huile de colza non filtrée pressée à froid. Le parfum et le goût de celle-ci enchantèrent Leona. Les Kane sont une famille d'agriculteurs du hameau de Myroe depuis plus de cent ans. Richard cultive maintenant la terre avec des machines modernes tout en employant encore des méthodes traditionnelles.

Nestled among the yellow fields of rapeseed oil in Binevenagh Area of Outstanding Natural Beauty, you will find Broglasco Farm, home of Broighter Gold Rapeseed Oil. Behind every bottle of this local product is a wealth of history grown on the field where the Broighter Hoard, described as the "greatest gold hoard in Ireland," was found. Broighter Gold Rapeseed oil, owned by Richard and Leona Kane, was discovered by accident one evening in 2006. Leona was preparing the dinner and had run out of olive oil. Richard brought some of the unfiltered cold pressed rapeseed oil for her to use. It was the smell and taste that caught Leona's attention. The Kane Family have been farming in Myroe for over 100 years, and Richard now works the land with the latest machinery whilst still using traditional methods.



www.broightergold.co.uk
info@broightergold.co.uk



Boutique / Shop

Lundi au mercredi /
Monday to Wednesday
10 h - 16 h 30

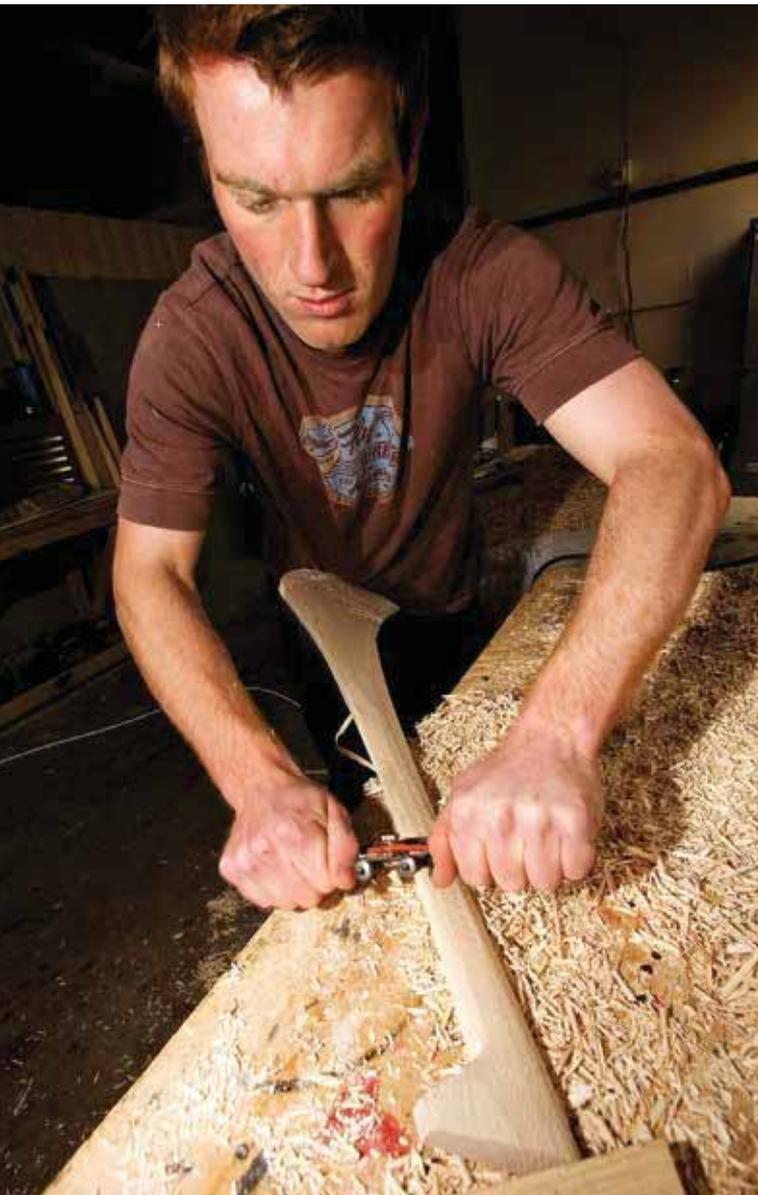
Jeudi et vendredi /
Thursday and Friday
10 h - 13 h

Samedi / Saturday
Réservez seulement /
Bookings only

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

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

Broighter Gold Rapeseed Oil
80 Broighter Road,
Limavady, BT49 9DY
07912076607



UNE BONNE MOYENNE AU BÂTON!

HIGH SCORING
WITH HURLING!



ÉCONOMUSÉE*
du fabricant
de hurley
Hurley maker
ÉCONOMUSÉE*

Scullion Hurls est une entreprise familiale située dans le village de Loughguile, dans la région des Glens de la côte d'Antrim. La famille Scullion vous invite à visiter son atelier et à découvrir l'histoire du savoir-faire artisanal requis dans la fabrication du « hurley » (crosse du hurling, un sport gaélique irlandais). À votre arrivée à l'économusée, les Scullion vous accueilleront chaleureusement. Vous pourrez observer Micheál et Denis tandis qu'ils fabriquent avec soin une crosse Scullion dans leur atelier de Loughguile. Explorez l'aire d'exposition pour découvrir l'histoire et les traditions du hurling ainsi que le processus de fabrication d'une crosse Scullion Hurls et l'aspect familial de l'entreprise. Dans un souci d'excellence et de travail bien-fait, Scullion Hurls n'emploie que du frêne de la meilleure qualité.

Scullion Hurls is a family-run business located in the village of Loughguile, at the edge of the Antrim Coast and Glens Area of Outstanding Natural Beauty. The Scullion family invites you to visit their workshop and experience the history of craftsmanship involved in hurley making. On arrival at the Scullion Hurls ÉCONOMUSÉE, you will receive a warm welcome from the Scullion family. You can watch Micheál and Denis take the time to produce a Scullion hurl in their Loughguile workshop. Explore the exhibition area to learn about the history of hurling, the traditions being passed on, the process involved in making a Scullion hurl, and the family connection behind the business. With a strong emphasis on value for quality and craftsmanship, only the best root ash is selected.*

www.scullionhurls.com
gifts@scullionhurls.com



Ouvert toute l'année/
Open year round

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

Samedi / Saturday
9h - 15h

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

Scullion Hurls
16 Lough Road, Loughguile,
Ballymena Co. Antrim, BT44 9JN
028 2764 1308/ 07736648115



UN PETIT BIJOU D'ÉLÉGANCE ET DE SAVOIR-FAIRE

A GEM OF ELEGANCE
AND KNOW-HOW

STEENSONS

ÉCONOMUSÉE® de la bijouterie, joaillerie
Jewellery ÉCONOMUSÉE®



Établis en 1976, les Steensons sont réputés en Irlande pour leurs somptueux bijoux modernes, fabriqués à la main avec le plus grand soin. Appartenant à la deuxième génération de l'entreprise familiale, Dan et Brona Spencer sont heureux d'accueillir les visiteurs dans leur économusée. C'est là une occasion unique de voir travailler des orfèvres chevronnés tout en découvrant l'histoire de l'entreprise et la manière dont les Steensons, grâce à leurs designs hardis et à l'enthousiasme avec lequel ils ont intégré de nouvelles technologies aux techniques traditionnelles, prospèrent depuis près de quarante ans. Explorez les élégantes collections exposées et il se peut bien que vous découvriez un superbe souvenir de votre séjour à la Causeway Coast.

Established in 1976, Steensons Jewellers are renowned in Ireland for their stunning contemporary jewellery, handcrafted to the highest standard. Dan and Brona Spencer are delighted to welcome visitors to their ÉCONOMUSÉE®, now in its second generation of family ownership. A visit to our workshop offers a unique opportunity to watch the highly skilled goldsmiths at work, and learn about the history of the business. You will discover how Steensons has grown over nearly four decades, by following their passion for strong design, and enthusiasm for integrating new technologies with traditional techniques. Browse the elegant collections on display, and you may well find an eye-catching memento of your causeway coast trip.

www.thesteensons.com / mail@thesteensons.com



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

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

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

The Steensons Jewellers
Seaview Hall, New Road,
Glenarm BT44 0AA
02828841445

EFFORTS CONCERTÉS DANS LA PROMOTION DU PATRIMOINE

Le Fonds du patrimoine naturel Causeway Coast & Glens Heritage Trust (CCGHT), établi en 2002, est un organisme de bienfaisance qui se consacre à la protection et à l'amélioration du patrimoine unique de la région de la Chaussée des Géants et sa côte (Causeway) et des zones vallonnées de Glens en Irlande du Nord, y compris, mais sans s'y limiter, les « zones de beauté naturelle exceptionnelle » (AONB) de la région de Binevenagh, de la côte de la Chaussée des Géants (Causeway), du plateau d'Antrim et de la zone de Glens, ainsi que le site du patrimoine mondial de la Chaussée des Géants et sa côte.

Parmi ses nombreuses activités, le CCGHT travaille à la mise en valeur de la côte de la Chaussée des Géants et de la région des Glens en tant que destination d'un tourisme durable en Irlande du Nord. La contribution du CCGHT à l'élaboration du concept ÉCONOMUSÉE® en Irlande du Nord est pleinement compatible avec ses objectifs de préserver et d'améliorer le patrimoine local, de favoriser des possibilités de développement socioéconomique dans la région et de permettre la création d'expériences de qualité pour les visiteurs.

Maxime Sizaret, directeur général du Causeway Coast & Glens Heritage Trust, fait remarquer qu'« un économusée est une attraction touristique importante qui permet aux visiteurs de bénéficier d'une expérience concrète de notre patrimoine. Ce projet contribue à la viabilité des zones rurales en favorisant la création d'emplois directs et en offrant aux visiteurs l'occasion de découvrir les régions rurales, tout en améliorant l'expérience touristique globale. »

Le travail et l'implication du CCGHT a mené à la création de trois économusées dans la région de la Chaussée des Géants et dans la zone de Glens: l'entreprise de fabrication de crosses de hurling Scullion Hurls, à Loughgiel, la ferme d'huile de colza Brighter Gold, à Limavady, et l'atelier-bijouterie Steensons Jewellers, à Glenarm.

Pour ces trois artisans, le fait de voir leur lieu de travail devenir un économusée les a aidés à élaborer de nouveaux produits touristiques et à attirer de nouveaux visiteurs vers leur entreprise et leur collectivité locale. Le projet d'économusée leur a également permis d'élaborer de nouveaux concepts et de nouvelles idées, et de faire croître leur entreprise à leur profit, au bénéfice de la collectivité locale où ils mènent leurs activités, ainsi qu'à celui des visiteurs qui cherchent à en apprendre plus sur les métiers propres à l'Irlande du Nord.

CONCERTED EFFORTS TO PROMOTE HERITAGE

The Causeway Coast & Glens Heritage Trust (CCGHT) established in 2002 is a charity devoted to protecting and enhancing the unique heritage of the Causeway Coast and Glens area in Northern Ireland, including (but not limited to) the Binevenagh, Causeway Coast and Antrim Coast and Glens Areas of Outstanding Natural Beauty (AONBs) and the Giant's Causeway and Causeway Coast World Heritage Site (WHS).

Amongst its numerous activities, CCGHT works on the development of the Causeway Coast and Glens area as the Sustainable Tourism Destination in Northern Ireland. CCGHT's involvement in the development of the ÉCONOMUSÉE® concept in Northern Ireland fits fully within its objective to conserve and enhance local heritage, to allow of socio-economic opportunities in the area and to allow the development of quality visitor experiences.

Maxime Sizaret, Chief Executive of the Causeway Coast & Glens Heritage Trust commented; "An Économusée is an important cultural tourism attraction which enables visitors to experience at first hand our heritage. The project contributes to the sustainability of rural areas through the creation of direct employment and by providing opportunities for visitors to discover rural regions as well as enhancing the overall tourism experience."

CCGHT support and involvement has led to the development of three économusées in the Causeway Coast and Glens area; Scullion Hurls in Loughgiel, Brighter Gold in Limavady and Steensons Jewellers in Glenarm.

For the three local artisans becoming an économusée has helped them develop new tourism products and attract new visitors to their businesses and local area. It has also allowed them to develop new concepts and new ideas and to expand their business for their benefit, the benefit of local communities in which they operate and the benefit of visitors who come and experience Northern Irish crafts.



Maxime Sizaret,
directeur général de
la CCGHT / Executive
director of the CCGHT



ISLANDE ICELAND

UN COURS DE GÉOLOGIE
EN PLEIN AIR

LEARNING GEOLOGY
IN THE OPEN AIR

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

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



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

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



LA NATURE COMME OUTIL DE TRAVAIL

NATURE AS A
WORKING TOOL

ARFLEIFÐ

ÉCONOMUSÉE® de la création de mode

Fashion design ÉCONOMUSÉE®

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

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

www.arfleifd.is / arfleifd@arfleifd.is



Été / Summer

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

Samedi / Saturday
10h - 16h

Dimanche/Sunday
12h - 16h

Hiver / Winter

Sur réservation / Upon reservation

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

**Réservation au /Reservation at
Arfleifð**

Búlandi 1, 765 Djúpvogur, Iceland
00354-8634422



PLEINS FEUX SUR L'ARGILE ISLANDAISE

SPOTLIGHT
ON
ICELANDIC
CLAY



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.

www.leir7.is / leir7@leir7.is



Lundi au vendredi /
Monday to Friday
14h - 17h
Samedi / Saturday
14h - 16h

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



AVOIR SON MÉTIER DANS LA PEAU

UNDER THEIR SKIN:
TRADE SECRETS

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.

www.sutarinn.is
gestastofa@sutarinn.is



En saison / In season

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

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

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

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

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

En saison, visites guidées de la tannerie à 10 h et 14 h sur semaine. / In season, guided tours of the tannery at 10 h and 14 h on working days.

Tannery Visitor Centre
Borgarmýri 5
354 512-8025
354 453-5626

**TANNERY
VISITOR
CENTER**

**ÉCONOMUSÉE®
de la tannerie**

Tannery
ÉCONOMUSÉE®



Deux économusées du Québec et trois de la Norvège ont découvert les vertus du partenariat. Des produits hautement authentiques émergent d'une telle association.

Le Chevrier du Nord s'approvisionnait déjà en fourrure chez Bilodeau Canada avant que cette entreprise ne devienne un économusée. Quand les deux se sont retrouvés au sein du même réseau, le partenariat s'est intensifié. Ainsi, Bilodeau fabrique des bottes auxquelles le Chevrier du Nord ajoute du tissage. De plus, le Chevrier du Nord récupère la bourre venant de Bilodeau, un sous-produit découlant du brossage des peaux de coyote, qu'elle transforme en fil et en feutre, et qu'elle retourne à Bilodeau qui l'utilise pour ses bottes.

En Norvège, le partenariat se vit comme une course à relais. Hillesvåg Ullvarefabrikk fournit la laine à Ullform qui la feutre en feuilles solides. À son tour, Aurlandskoen transforme ce matériau en un soulier d'intérieur, sur le modèle de son célèbre *penny loafer* qui a fait la réputation de l'entreprise. Les premières paires de ce soulier de laine intérieure ont été mises en vente à l'automne 2014, après un an de travail. Bien accueillies des consommateurs, les chaussures sont offertes sur commande chez Ullform.

DES ÉCONOMUSÉES TISSÉS SERRÉS

TIGHTLY WOVEN ÉCONOMUSÉES



Two Quebec économusées and three from Norway have discovered the benefits of partnership. The products resulting from this association are highly authentic indeed.

Chevrier du Nord was already relying on Bilodeau Canada for its fur supplies when the latter became an économusée. When both joined the network, their partnership intensified. Now Bilodeau makes boots for which Chevrier du Nord adds the weaving. Chevrier du Nord also recovers loose fibers, commonly referred to as flock, a by-product of brushing coyote skin, from Bilodeau, transforming them into thread and felt before sending them back to Bilodeau, which uses them for the boots it produces.

In Norway, partnership is experienced much like a relay race. Hillesvåg Ullvarefabrikk supplies Ullform with wool, which it felts into solid sheets. Aurlandskoen in turn transforms this material into indoor footwear, based on its iconic penny loafer, a model the company developed itself and which is its original claim to fame. After a year's work, these indoor shoes were first put up for sale in 2014. Well liked by customers, the shoes are sold on order through Ullform.

NORVEGE NORWAY

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

L'« artisan » de ce processus d'implantation est le Hordaland County, ardent promoteur et défenseur de la culture. Sa capitale, Bergen, réputée comme étant l'une des plus pittoresques d'Europe, abrite entre autres Bryggen, le quartier portuaire historique qui figure sur la prestigieuse liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Ses bâtiments en bois, témoins d'une architecture vieille de 900 ans, accueillent aujourd'hui des ateliers et des boutiques d'artistes et d'artisans. Bergen, c'est aussi le point de départ pour découvrir les beautés naturelles qui font la réputation de la Norvège, mais aussi pour rencontrer des artisans qui s'activent à garder bien vivants la construction de bateaux, la fabrication de tonneaux et autres savoir-faire représentatifs de la tradition culturelle norvégienne.

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

The implementation process was "crafted" by Hordaland County, an ardent promoter and defender of culture. Its capital, Bergen, reputed as one of Europe's most scenic cities, includes the historic port district of Bryggen, which is on the prestigious UNESCO World Heritage List. Today, its wooden buildings, living proof of a 900-year old architectural tradition, host artists' and artisans' workshops and shops. Bergen is a good departure point for exploring the natural beauty which makes Norway's reputation, as well as for meeting artisans who are active in keeping alive shipbuilding, barrel manufacturing and other forms of know-how which exemplify the Norwegian cultural tradition.

DES FJORDS ET
BIEN PLUS: EN ROUTE
POUR LA NORVÈGE

FJORDS AND
MUCH MORE:
OFF TO NORWAY





ARTISANS BIEN WELL-SHOD ARTISANS CHAUSSÉS



**AURLAND
SKOFABRIKK**

ÉCONOMUSÉE*
du chausseur
Shoemaker
ÉCONOMUSÉE*

www.aurlandskoen.no / post@aurlandskoen.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Atelier et économusée /
*Factory Outlet and
économusée*

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

Samedi / Saturday
Fermé / closed

Juin à septembre /
June to September

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

Samedi / Saturday
10h - 16h

Dimanche / Sunday
Fermé / Closed

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

Aurland Skofabrikk
Odden 13 B
+47 57 63 32 12

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 1920. 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 1st, 2009, the first économusée in Europe. Aurland Skofabrikk produces the original penny loafer, designed by Nils Gregorius Tveranger back in the 1920s. 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.

LE BARIL DE FOND EN COMBLE

THE BARREL FROM
BOTTOM TO TOP

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

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

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

www.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)

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

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



HILLESVÅG
ULLVAREFABRIKK
ÉCONOMUSÉE® du tricotage
Knitting ÉCONOMUSÉE®



www.ull.no / www.hifa.no / hifa@ull.no



Ouvert toute l'année / Open year round

Atelier / Factory

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

Visites guidées sur réservation /
Guided tours by appointment.

Boutique / Shop

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

Jeudi / Thursday
9h - 19h

Samedi / Saturday
10h - 14h

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

Hillesvåg Ullvarefabrikk AS
Leknesvegen 259
+47 56 35 78 00

SAVOIR- FAIRE PURE LAINES

REALLY KNOWING HOW TO PULL THE WOOL

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

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



VOGUEUR SUR LA VAGUE DU RENOUVEAU

RIDING A
WAVE OF
RENEWAL

OSELVARVERKSTADEN

ÉCONOMUSÉE® de la construction nautique
Boat building ÉCONOMUSÉE®

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

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

www.oselvarverkstaden.no
Post@oselvarverkstaden.no



Ouvert toute l'année /
Open year round

Lundi au vendredi /
Monday to Friday
11h - 15h30

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

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



STINE HOFF KUNSTGLASS

ÉCONOMUSÉE®
du soufflage de verre
Glass blowing
ÉCONOMUSÉE®

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.

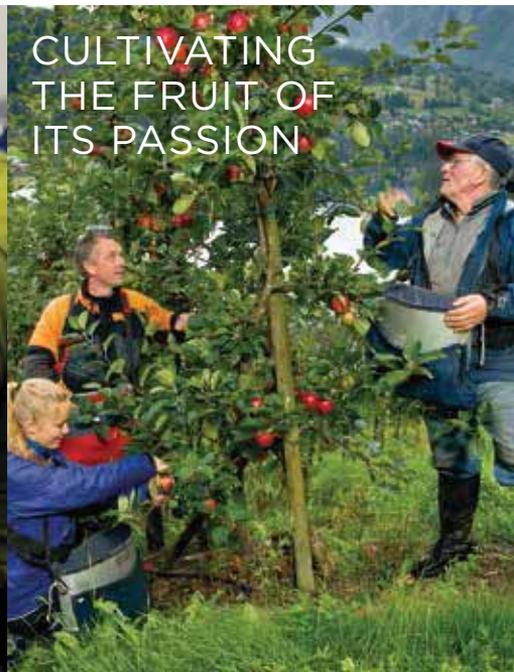
Stine Hoff, the glassblowing ÉCONOMUSÉE®, is located in a modern and beautiful workshop building at Hop, very close to the Trolldhaugen Edvard Grieg museum. Stine Hoff is an acknowledged artisan. She is first and foremost concerned with the classical methods of blowing glass. Her works are functional, 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.



CULTIVER LE FRUIT DE SA PASSION



CULTIVATING
THE FRUIT OF
ITS PASSION



SYSE GARD

ÉCONOMUSÉE®
du pomiculteur

Apple grower
ÉCONOMUSÉE®

La ferme 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%, 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, different kinds of chutneys, traditional mutton and seasonal fresh fruit (from about August 1st). 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.

www.sysegard.no
syse.gard@online.no



Août à décembre /
August to December

Lundi au samedi /
Monday to Saturday
10h - 15h

Janvier et février /
January and February
Fermé / closed

Mars à juillet / March to July

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

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

**Entrée gratuite à la boutique
et à l'exposition /** Free entry
to the shop and exhibition

Syse Gard
Syse Gard, 5730 Ulvik
+47 416 49 906



TOUT SUR LE MÉTIER DE TONNELIER

EVERYTHING
YOU WANTED
TO KNOW ABOUT
BEING A COOPER

TØNNEGARDEN
ÉCONOMUSÉE® du tonnelier
Cooper ÉCONOMUSÉE®

www.tonnegarden.no
post@tonnegarden.no

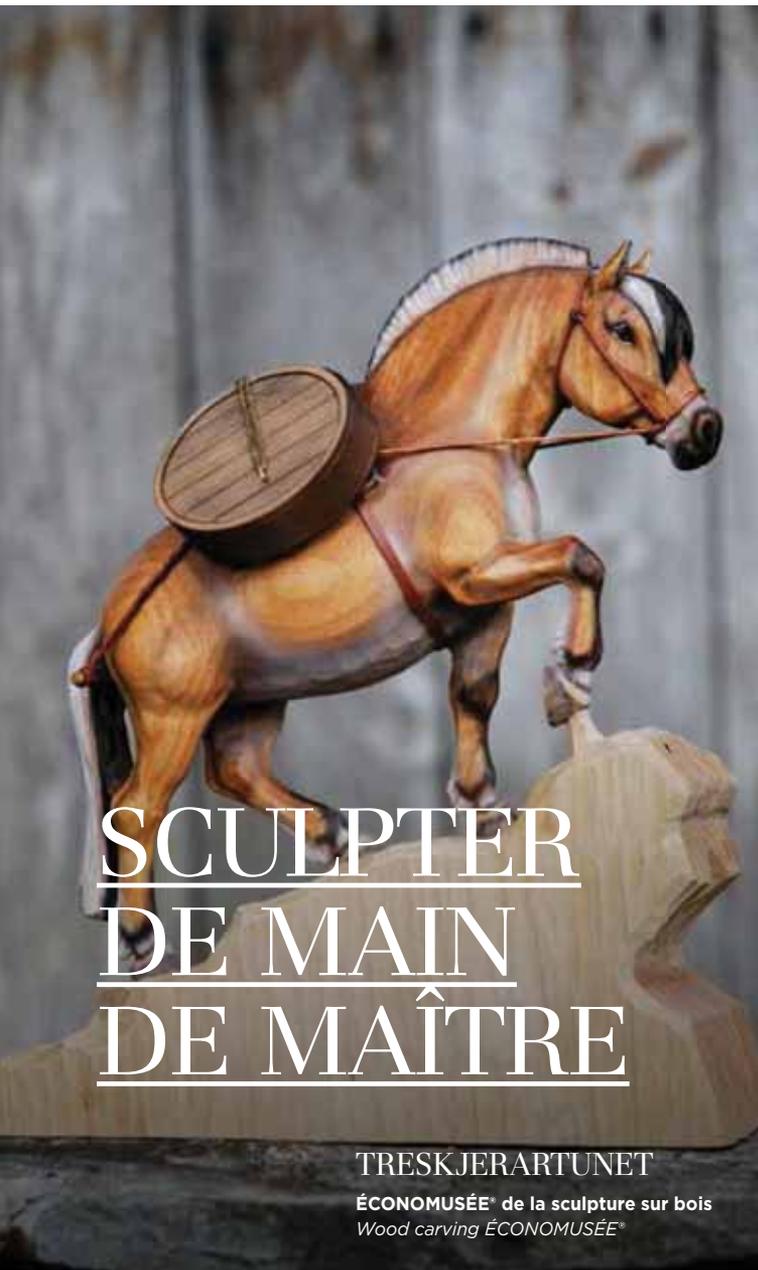


**Pour les heures
d'ouverture, consultez /**
For opening hours, visit
www.tonnegarden.no

Tønnegarden
Samnøyvegen 57
5642 Holmefjord
+47 91 99 30 40

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

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



SCULPTER DE MAIN DE MAÎTRE

TRESKJERARTUNET

ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois
Wood carving ÉCONOMUSÉE®

www.woodcarving.no
arne@woodcarving.no



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

Jeudi au dimanche /
Thursday to Sunday
Flexible

Appelez avant de visiter /
Phone before visiting

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

Entrée gratuite /
Free admission

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



SCULPTING WITH A MASTER'S TOUCH

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

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





UNIVERS FEUTRÉ

A UNIVERSE THAT'S
SOFT TO THE TOUCH

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

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

www.ullform.no
post@ullform.no



ULLFORM
ÉCONOMUSÉE®
du feutrage
Felting
ÉCONOMUSÉE®

Septembre à mai /
September to May

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

Jeudi / Thursday
10h - 19h

Samedi / Saturday
12h - 15h

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

Juillet / July
Fermé / Closed

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

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

Entrée gratuite /
Free entry

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



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

Jeudi / Thursday
10h - 19h

Samedi / Saturday
12h - 15h

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

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

Entrée gratuite pour la boutique /
Free entry in the shop

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

LES DESSOUS UNDER THE DU TAPIS FAIT MAIN HAND-MADE CARPET

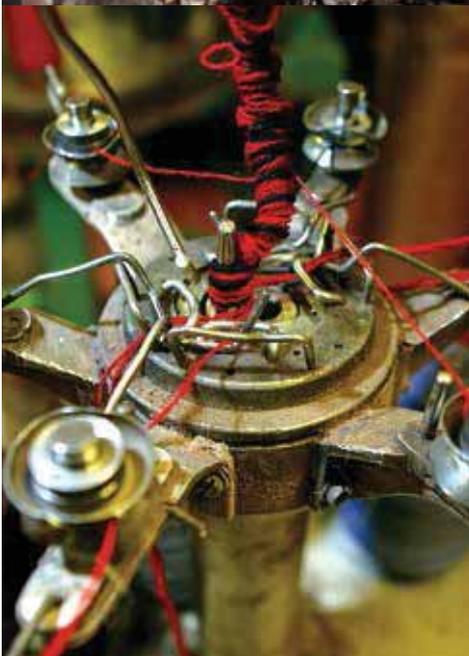


Localisé dans la ville de Stavanger en Norvège, Ledaal Teppeveveri se spécialise dans le tissage de tapis depuis plus de 65 ans. Cette entreprise familiale est gérée par Cathrine Harem et son mari Steffen Wesnes. L'entreprise compte huit employés incluant les trois enfants du couple, Thomas, Morten et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

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

LEDAAL TEPPEVEVERI

ÉCONOMUSÉE*
du tissage: tapis
Weaving: rugs
ÉCONOMUSÉE*



SUÈDE

SWEDEN

SUÈDE CULTURELLE,
NATURELLE ET
GOURMANDE

CULTURAL,
NATURAL
AND CULINARY
SWEDEN

Découvrez une multitude d'œuvres d'art avec motifs imprimés à la main, les mystères d'une charmante verrerie nichée au bord du lac, ainsi que tout ce qui mijote en secret dans la vaste étendue des montagnes et la profondeur des forêts de la province du Jämtland Härjedalen, en Suède.

Les premiers sites d'économusées de la Suède sont tous situés dans le Jämtland Härjedalen, une grande province sans littoral au cœur de la Scandinavie. Le territoire du Jämtland Härjedalen a une taille équivalente à celle de l'Irlande; cependant, on n'y trouve qu'une seule ville d'importance - Östersund, aussi connue sous le nom de « ville d'hiver ». Cette zone est une région de hautes terres qui se caractérise par de vastes étendues de montagnes et de forêts denses. Le tourisme est dominé par les sports d'hiver, en particulier le ski alpin. L'été, la randonnée en montagnes est l'activité la plus populaire, suivie d'un éventail d'autres manifestations et de la pêche.

La province du Jämtland Härjedalen est reconnue pour sa haute gastronomie, et pour ses nombreux et excellents entrepreneurs et artisans du secteur alimentaire. En 2010, Östersund a été désignée pour rejoindre le Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie, en tant que région gastronomique; Östersund a également été choisie comme « Capitale culinaire 2011 de la Suède ».

La créativité artistique ou culinaire unique des artisans de cette région faiblement peuplée et leur passion pour l'authenticité ne semblent connaître aucune limite. Parmi les multiples entreprises artisanales exceptionnelles qu'elle recèle, trois ont été sélectionnées pour devenir les premiers économusées de la Suède. En les visitant, vous découvrirez une multitude d'œuvres d'art avec motifs imprimés à la main, les mystères d'une charmante verrerie nichée au bord du lac, ainsi que tout ce qui mijote en secret dans les montagnes du Klövsjö.



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

Sweden's first Économusée sites are all located in the region of Jämtland Härjedalen, a large land-locked province in the heart of Scandinavia. Jämtland Härjedalen is equal in size to Ireland, still there is only one city - Östersund, also known as the Winter City. The region is a highland region defined by widespread mountains and deep forests. Tourism is dominated by winter sports and especially alpine skiing. In the summer, hiking in the mountains is the most popular activity followed by various events and fishing.

Jämtland Härjedalen is famous for a high level of gastronomy and numerous excellent entrepreneurs and artisans in the food industry. Östersund was nominated to join UNESCO's Creative Cities of Gastronomy network in 2010 as a region of gastronomy and Östersund was also elected the Culinary Capital of Sweden 2011.

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



www.frosohandtryck.com / info@frosohandtryck.com

Frösö Handtryck

Frösö Park
Byggnad 114
832 96 Frösön
+46 63 434 40

**FRÖSÖ
HANDTRYCK**

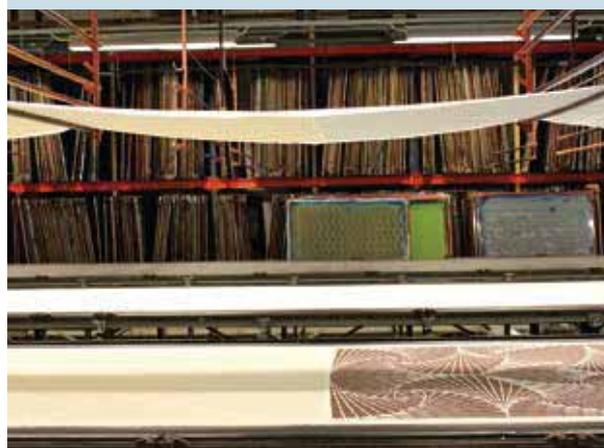
**ÉCONOMUSÉE® de
l'imprimeur textile**
Fabric printer
ÉCONOMUSÉE®

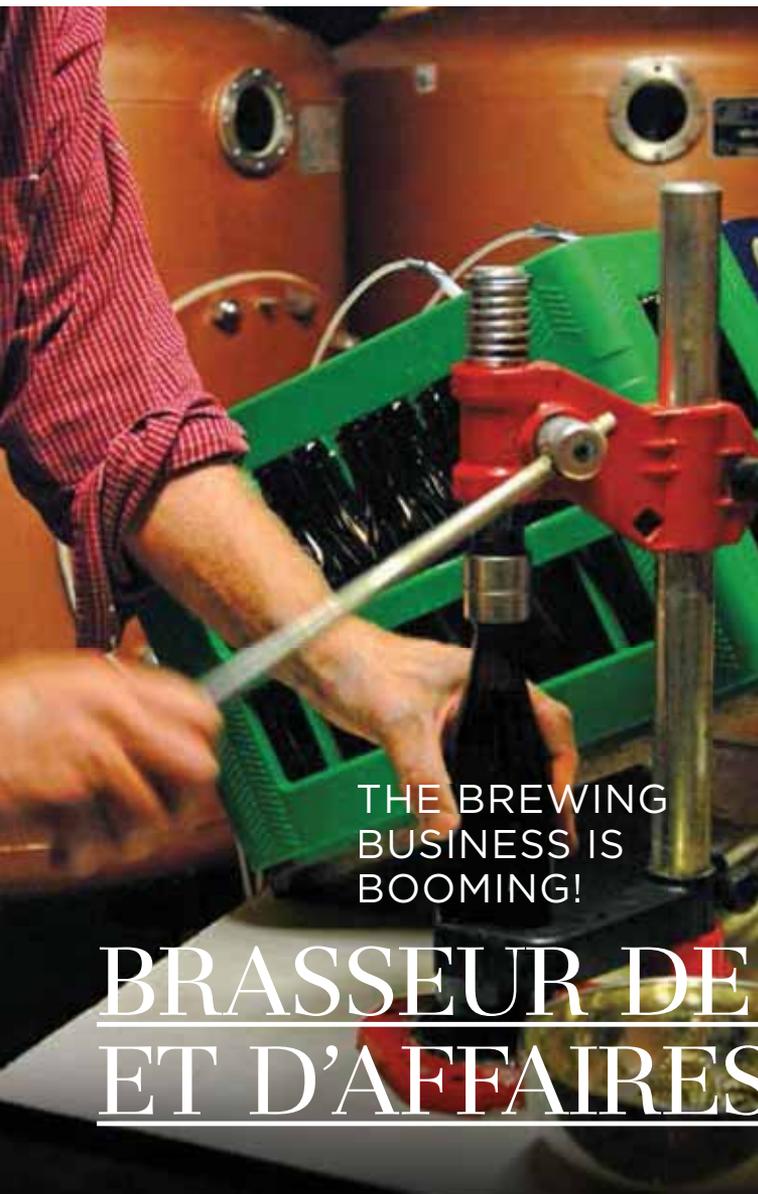
FAIRE BONNE IMPRESSION!

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.





THE BREWING
BUSINESS IS
BOOMING!

BRASSEUR DE BIÈRE ET D'AFFAIRES!

**KLÖVSJÖ
GÅRDSBRYGGERI**
ÉCONOMUSÉE* de la brasserie
Brewing ÉCONOMUSÉE®

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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.





FAIRE FUSION AVEC LE VERRE

TOGETHER
LET'S RAISE
OUR GLASS!

STORSJÖHYTTAN

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre
Glass blowing ÉCONOMUSÉE®

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

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

www.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
+46(0)63133630



Venez déguster!

TASTE IT!



CONFITURE JAM
BEURRE BUTTER
BLEUETS DÉSHYDRATÉS
DEHYDRATED BLUEBERRIES
CHUTNEY CHUTNEY
GELÉE JELLY
PÂTE DE BLEUETS
BLUEBERRY PASTE
SIROP SYRUP



ÉCONOMUSÉE® DE LA CONFITURIÈRE:
BLEUET SAUVAGE

JAM MAKER: WILD BLUEBERRY ÉCONOMUSÉE®

Économusée
170-A principale
Albanel QC G8M 3J8
(418) 515-0359

Boutique en ligne
www.delicesdulac.com



Photo: Trevor Lush

LA SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

THE ÉCONOMUSÉE® NETWORK SOCIETY

CE QUE NOUS SOMMES

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

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

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

UNE MARQUE DE COMMERCE DÉPOSÉE

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

L'ÉCONOMUSÉE®
de la chocolaterie,
à Montebello
(Québec, Canada).

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



Jules Saint-Michel,
dans son atelier
de la rue Ontario,
à Montréal (Québec).

*Jules Saint-Michel,
in his workshop on
Ontario street, in
Montreal (Quebec).*

Photo : Gregory Clapperton

À l'ouverture
de l'ÉCONOMUSÉE®
de la forge,
aux îles Féroé.

*At the opening of
the blacksmithing
ÉCONOMUSÉE®,
in Faroe Islands.*



Photo: Blacksmith-workshop-show-M



WHO WE ARE

The ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS) is a not-for profit organization founded in Quebec (Canada) in 1992. Its mission is to raise the visibility of artisans and crafts companies in the fine crafts fields and the agri-food sector. It promotes the transmission of identity values through the direct observation of artisanship and techniques derived from traditional expertise.

WHAT WE OFFER

The ÉCONOMUSÉE® promise is to deliver the artisan at work. It is to offer you a high-quality cultural and tourist experience through a privileged personal encounter with the artisan, unique know-how, and authentic products crafted on site.

A REGISTERED TRADEMARK

ÉCONOMUSÉE® is a registered trademark that groups artisans of traditional crafts into a large network. The trademark contributes to preserving the ÉCONOMUSÉE® experience and protecting its fundamental components.

RÉSEAU INTERNATIONAL

INTERNATIONAL NETWORK

INTERNATIONAL

32 QUÉBEC / QUEBEC

Acériculture: alcools /
Maple syrup making:
alcoholic beverages
Domaine Acer

Auclair
www.domaineacer.com

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

Maroquinerie / Leather
working **Rochefort**
maroquinier
Victoriaville
www.cuir-rochefort.com

Fromagerie/Cheese making
Laiterie Charlevoix
Baie-Saint-Paul
www.fromagescharlevoix.com

Papier/ Paper making
Papeterie Saint-Gilles
Saint-Joseph-de-la-Rive
www.papeteriesaintgilles.com

Meunerie / Flour milling
Les moulins de l'Isle-aux-Coudres
Isle-aux-Coudres
www.lesmoulinsdelisleauxcoudres.com

Cidrier / Cider maker
Cidres et vergers Pedneault
Isle-aux-Coudres
www.vergerspedneault.com

Bijouterie-joaillerie /
Jewellery making
Le Forgeron d'Or
Sainte-Marie de Beauce
www.leforgerondor.com

Tissage / Weaving
Ateliers Plein Soleil
Mont-Joli
info@atelierspleinsoleil.com

Salage et séchage de poisson /
Fish production:
salt and dried cod
Lelièvre, Lelièvre
et Lemoignan
Sainte-Thérèse-de-Gaspé
Lelem2@bncable.ca

Savonnerie / Soap making
La savonnerie du village
Escuminac
www.lasavonnerieduvillage.com

Sculpture sur sable /
Sand sculpture
Artisans du sable
Îles-de-la-Madeleine
www.artisansdusable.com

Fromagerie / Cheese making
Fromagerie du Pied-de-Vent
Havre-aux-Maisons
piedvent@tlb.sympatico.ca

Boucanerie /
Hard smoked herring
Fumoir d'antan
Îles-de-la-Madeleine
www.fumoirdantan.com

Brasserie / Brewing
Bières de la Nouvelle-France
Saint-Alexis-des-Monts
www.lesbieresnouvellefrence.com

Poterie / Pottery
Ne faites pas l'autruche
Mont-Saint-Hilaire
www.josedrouin.com

Porcelaine / Porcelain
Porcelaines Bousquet
Saint-Jean-Baptiste
www.porcelainesbousquet.qc.ca

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

Chocolaterie /
Chocolate making
ChocoMotive
Montebello
www.chocomotive.ca

Sculpture sur bois /
Wood sculpture
Atelier Paré
Sainte-Anne-de-Beaupré
www.atelierpare.com

Liquoristerie / Liqueur making
Cassis Monna & filles
Île d'Orléans
www.cassisonna.com

Conserverie / Cannery
Ferme Langlois
et Fils (Chez Médé)
Neuville
m.camay@videotron.ca

Forge / Blasksmithing
La forge à Pique-Assaut
Québec
www.forge-pique-assaut.com

Vitrail / Glass working
Les artisans du vitrail
Québec
www.artisansduvitrail.com

Apiculteur / beekeeper
Miel des Ruisseaux
Alma
www.mieldesruisseaux.com

Boulangerie / Bread making
Boulangerie Perron de Roberval
Roberval
boulangerie.perron@hotmail.com

Confiturière: bleuet sauvage /
Jam maker: wild blueberry
Délices du Lac-Saint-Jean
Albanel
www.delicesdulac.com

Lainerie /
Animal fibre craft: mohair
Chevrier du Nord
Saint-Fulgence
www.chevrierdunord.com

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

Soufflage de verre /
Glass blowing
Verrerie d'art Touverre
Saguenay
www.touverre.com

Pelletier-bottier /
Fur dealer-bootmaker
Bilodeau Canada
Normandin
www.bilodeauinc.com

Taxidermie / Taxidermy
Bilodeau Canada
Normandin
www.bilodeauinc.co

3 COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH COLUMBIA

Cidrier / Cider maker
Merridale Ciderworks
Cobble Hill
www.merridalecider.com

Herboristerie / Herbology
Hazelwood Herb Farm
Lady Smith
www.hazelwoodherbfarm.com

Hydromellier / Mead maker
Tugwell Creek
Farm and Meadery
Sook
www.tugwellcreekfarm.com

1 ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD / PRINCE EDWARD ISLAND

Chocolaterie /
Chocolate making
Island Chocolates
Victoria
www.islandchocolates.ca

3

3 NOUVELLE-ÉCOSSE / NOVA SCOTIA

Fabricant de hamacs / *Hammock maker*
Bay Hammocks
 Seabright
www.bayhammocks.ca

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

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

1 NOUVEAU-BRUNSWICK / NEW BRUNSWICK

Forge / *Blacksmithing*
Heritage Wrought Iron
 MacDougall Settlement
www.heritagewroughtiron.com

1 TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR / NEWFOUNDLAND & LABRADOR

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

SASKATCHEWAN

Projet-pilote / *Pilote project*

1 GROENLAND / GREENLAND

Création de costume traditionnel du Groenland / *Greenlandic Traditional Costume making*
Kittat
 Nuuk

3 ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS

Forge / *Blacksmithing*
Mikkjal the Blacksmith
 Trøllanes
www.economusee.eu/the-artisans

Musique traditionnelle / *Traditional music*
TUTL
 Tórshavn
www.tutl.com

Construction nautique / *Boat building*
Við_Anna
www.economusee.eu/the-artisans

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

Fabricant de hurley / *Hurley maker*
Scullion Hurls
 Ballimena
www.scullionhurls.com

Huilerie / *Oilmill*
Brighter Gold
 Limavady
www.brightergold.com

Bijouterie / *Jewelry*
Steensons
 Glenarm
www.thesteensons.com

4 IRLANDE / IRELAND

Sculpture sur bois / *Wood carving*
The Celtic Roots Studio
 Ballinahown, Athlone
www.store.celtic-roots.com/

Fumage de poisson / *Smoking fish*
Connemara Smokehouse
 Aillebrack, Ballyconneely,
www.smokehouse.ie

Fromagerie / *Cheese making*
St. Tola Cheese
 Gortbofearna, Maurices Mills,
 Ennistymon,
www.st-tola.ie

Poterie / *Pottery*
Breeogue Pottery
 Knocknahun, Co. Sligo
www.breeoguepottery.ie

3 SUÈDE / SWEDEN

Brasserie / *Brewing*
Klövsvjö Gårdsbryggeri
 Klövsvjö
www.kgb-bryggeri.se

Soufflage de verre / *Glass blowing*
Storsjöhyttan
 Ostersund
www.storsjohyttan.com

Imprimeur textile / *Fabric printer*
Frösö Handtryck
 Frösön
www.frosohandtryck.com

3 ISLANDE / ICELAND

Création de mode / *Fashion design*
Arfleifö
 Djupivogur
www.arfleifd.is

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

Poterie / *Pottery*
Leir 7
 Stykkisholmur
www.leir7.is

10 NORVÈGE / NORWAY

Sculpture sur bois / *Wood carving*
Treskjerartunet
 Myrkdalen
www.woodcarving.no

Chausseur / *Shoemaker*
Aurlandskoen
 Aurland
www.aurlandskoen.no

Construction nautique / *Boat building*
Oselvarverkstaden
 Os
www.oselvarverkstaden.no/

Fabricant de barils / *Small barrel maker*
Fjordtønna
 Tysse
www.fjordtynna.no

Soufflage de verre / *Glass blowing*
Stine Hoff Kunstglass
 Bergen
www.stinehoff.non

Tonnelier / *Cooper*
Tre og Tønner
 Samnøyvegen
www.tretonner.no

Pomiculteur / *Apple grower*
Syse Gard
 Syse Gard
www.sysegard.no

Tricotage / *Knitting*
Hillesvåg Ullvarefabrikk
 Leknesvegen
www.ull.no

Tissage : tapis / *Weaving: rugs*
Ledaal Teppeveveri
 Stavanger
www.veveri.no

Feutrage / *Felting*
Felt products maker
 Ullform
 Stavanger
www.ullform.no

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



SECRETARIAT INTERNATIONAL INTERNATIONAL OFFICE

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

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

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) / ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS)

Québec / Quebec (Canada)
qc.economusee.com

Carl-Éric Guertin
ceguertin@economusees.com

SOCIÉTÉS PARTENAIRES / PARTNERS NETWORK

ORGANISATIONS RÉGIONALES / REGIONAL ORGANISATIONS

Si vous êtes à la recherche d'un contact dans votre région ou votre pays, ou si vous êtes un artisan qui souhaite devenir

membre, vous pouvez contacter :

If you are looking for a contact in your region or country, or you are an artisan looking to become a member, please contact:

QUÉBEC / QUEBEC (CANADA)

Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) /
ÉCONOMUSÉE® Network Society (ENS)
qc.economusee.com

Carl-Éric Guertin
ceguertin@economusees.com

ATLANTIQUE / ATLANTIC (CANADA)

Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
de l'Atlantique / Atlantic
ÉCONOMUSÉE® Network

www.artisansatwork.ca
Susan Eldridge
susan@artisansatwork.ca

COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH-COLUMBIA (CANADA)

Société de développement économique
de la Colombie-Britannique

www.sdecb.com
Pascale Knolinger
pknolinger@sdecb.com

SASKATCHEWAN (CANADA)

Conseil de la Coopération
de la Saskatchewan
www.ccs-sk.ca
Stephane Rémillard
stephane.remillard@ccs-sk.ca

BUREAU PROJET EUROPE DU NORD / NORTHERN EUROPE PROJECT OFFICE

Magne Haugseng
magne@haugseng.co.uk

GROENLAND / GREENLAND

Municipalité de Sermersooq /
Municipality of Sermersooq
www.sermersooq.gl

Nivé Heilmann
nihe@sermersooq.gl

ÎLES FÉROÉ / FAROE ISLANDS

The Research Centre -
The University of the Faroe Islands
www.setur.fo

Olga Biskopstø
olgab@setur.fo

IRLANDE / IRELAND

Teagasc - Agriculture and
Food Development Authority
www.teagasc.ie

Dr. Kevin Heanue
kevin.heanue@teagasc.ie
Brindin McIntyre
Bridin.McIntyre@teagasc.ie

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

Causeway Coast
and Glens Heritage Trust

www.ccght.org
Maxime Sizaret - maxime@ccght.org
Tierna Mullan - tierna@ccght.org

ISLANDE / ICELAND

Matis ohf. /
Icelandic Food and Biotech R&D
www.matis.is
Gunnþórunn Einarsdóttir
gunna@matís.is

NORVÈGE / NORWAY

Royal Norwegian Society
for Development

www.norgesvel.no
Terje Inderhaug
terje.inderhaug@norgesvel.no

SUÈDE / SWEDEN

Council of Region Jämtland Härjedalen
www.regionjamtland.se

Dag Hartman Jobb
dag.hartman@regionjh.se

Ingela Fredell
ingela.fredell@regionjh.se



La Maison du Potier



Miels d'Anicet

NOTRE SUPPORT AUX ARTISANS

OUR SUPPORT TO THE ARTISANS

Nous travaillons à ce que les artisans retirent de nombreux bénéfices de notre concept ÉCONOMUSÉE® sur les plans culturel, touristique et économique en orchestrant dans un premier temps la transformation d'ateliers en économusées. Par la suite, nos actions supportent et accompagnent les artisans membres dans leur parcours entrepreneurial.

We are working to ensure that artisans reap numerous benefits from our ÉCONOMUSÉE® concept on the cultural, tourism and economic fronts, first of all by orchestrating the transformation of workshops into économusées. Secondly, we provide member-artisans with guidance and support in their entrepreneurial process.

ÉCONOMUSÉES EN DEVENIR

Ces entreprises ont été sélectionnées puisqu'elles ont tout le potentiel pour devenir ÉCONOMUSÉE® tant en termes de touristicité, de savoir-faire, de la qualité de leurs produits que de la volonté à accueillir les touristes. Ce sont des entreprises que l'on peut déjà visiter et avec lesquelles nous travaillons à implanter les six composantes d'un ÉCONOMUSÉE®.

ÉCONOMUSÉES IN THE MAKING

These enterprises have been chosen since they have everything it takes to become an ÉCONOMUSÉE® in terms of their inherent tourist interest, know-how, high-quality products, and desire to receive tourists. The enterprises are already open to visitors, and we work with them to introduce the six components of an ÉCONOMUSÉE®.



Okanagan Lavender & Herb Farm

Atelier-boutique Limaçon



QUÉBEC - ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Poterie / Pottery

La Maison du Potier

806, chemin Principal,
Grosse-Île, Îles-de-la-Madeleine
(QC) Canada G4T 6B6

Tél. / Phone: (418) 985-2777
g.cyr-poterie@hotmail.com

Joaillerie / Jewellery

Atelier-boutique Limaçon

990-994, Route 199, La Grave -
Havre Aubert, Îles-de-la-Madeleine
(QC) Canada G4T 9C7

Tél. / Phone: (418) 937-2112
martin.fournier@live.com
www.martinfournier.ca

QUÉBEC - LAURENTIDES

Apiculture / Beekeeping

Miels d'Anicet

111 Rang 2 Gravel, Ferme-Neuve
(QC) Canada J0W 1C0

Tél. / Phone: 819 587-4825
miels@api-culture.com
www.mielsdanicet.com

COLOMBIE-BRITANNIQUE / BRITISH-COLUMBIA

Herboristerie / Herbology

Okanagan Lavender & Herb Farm

4380 Takla Road, Kelowna,
(BC) Canada V1W 3C4

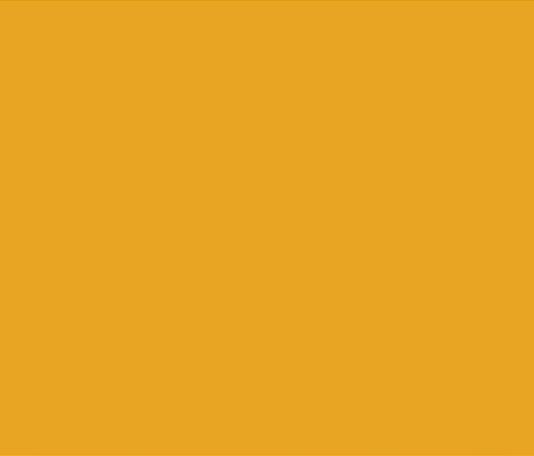
Tél. / Phone: 250-764-7795
info@okanaganlavender.com
www.okanaganlavender.com

ÎLES FÉROË / FAROE ISLANDS

Filage / Spinning

Spinning Mill Mona

Klingrugarður 7
FO - 700 Klaksvík
olga@kallnet.fo



Denis Rochefort: Maroquinier/ Leather craftsperson Louise Bousquet: Céramiste/Ceramist



**L'ASSOCIATION
DES ARTISANS
PROFESSIONNELS
EN MÉTIERS D'ART**

**QUEBEC
ASSOCIATION
OF PROFESSIONAL
ARTISANS**

Partenaire de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
Partner of the ÉCONOMUSÉE® Network Society

WWW.METIERSDART.CA

Le Forgeron D'or

www.leforgerondor.com

ÉCONOMUSÉE® de la bijouterie, joaillerie
Jewellery making ÉCONOMUSÉE®

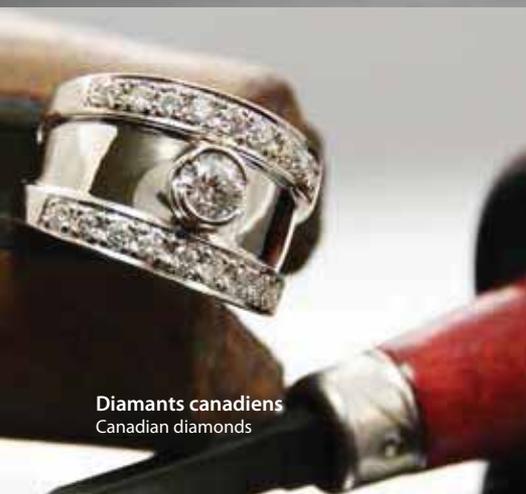


**Fabrication sur mesure selon vos goûts,
réalisée dans notre atelier**

*Custom manufacturing according to your taste,
in our workshop*



Ammolite canadienne
Canadian Ammolite



Diamants canadiens
Canadian diamonds



Création exclusive
Exclusive creation



Sculpture de métaux précieux
Precious metal sculpture

Photos : Andrée-Lise Langlois

SAINTE-MARIE-DE-BEAUCE

Économusée - boutique - atelier

550, boul. Vachon Nord
G6E 1M1
(418) 387-4445

QUÉBEC

Boutique

23 ½, rue du Petit-Champlain
G1K 4H5
(581) 981-4445

PLUS DE DÉTAILS

À LA PAGE 13

MORE DETAILS ON PAGE 13



Artisans à l'œuvre / Artisans at work
ÉCONOMUSÉE
INTERNATIONAL