

CHÂTEAU

vie de

PP42191527



*La renaissance
d'un Château
Rebirth of
a Château*

*Le riche passé
d'une icône
The storied past
of an icon*

*Nos chefs et
nos mixologues
Our chefs
and mixologists*

*Nos bonnes adresses
à Québec
Our best addresses
in Québec City*



LE CLASSIQUE INTEMPOREL

THE TIMELESS CLASSIC



GASTRONOMIE FRANÇAISE | FRENCH CUISINE

Expérimentez nos spécialités flambées
Experience our flambéed specialties



À deux pas du Château Frontenac - Service de voiturier gratuit / A few steps from Château Frontenac - Complimentary valet parking
26, rue Saint-Louis, Vieux-Québec, Réservations: 418 694-9995, restaurantlecontinental.com

TOUT FEU, TOUT FLAMME ALL FIRE AND FLAME

C'est en plein cœur du Vieux-Québec, à deux pas du Château Frontenac, que l'on retrouve une véritable institution, et ce, depuis 1956. Célébrant 58 ans de flamboyants services, le restaurant Le Continental vous charmera à coup sûr avec ses lieux intimistes, son approche personnalisée et ses spectacles culinaires.

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

LE CONTINENTAL, LE CLASSIQUE INTIMPOREL

Vous y découvrirez, entre autres, l'incontournable filet mignon en boîte qui est devenu, au fil du temps, LE classique des classiques. Ce délice est flambé au cognac devant vos yeux avant d'être déglacé au vin rouge et aromatisé à la sauge et au romarin. Préparé dans un poêlon de cuivre, ce plat aux saveurs nobles et uniques vous comblera jusqu'à la dernière bouchée.

Comment ne pas être ébahis devant ce chaleureux service! Sous vos yeux, les serveurs exécutent avec brio une cuisine-spectacle en jouant littéralement avec le feu! « Ils sont les spécialistes de la flambée au guéridon, un incontournable chez nous » précise Mathieu, l'un des trois propriétaires de ce réputé restaurant. « En plus d'être exclusive à notre restaurant, cette approche hautement spectaculaire permet un contact privilégié entre notre personnel et nos fidèles invités! »



Toutes les propositions du menu sont triées sur le volet afin de vous offrir uniquement ce qu'il y a de meilleur! Du canard à l'orange jusqu'aux langoustines en passant par les crêpes Suzette et tous les délicieux desserts maison cuisinés par le chef pâtissier, rien n'est laissé au hasard.

Vous vivrez un traitement royal et une expérience gastronomique haute en couleur à ce grand restaurant de Québec qui a su évoluer à travers les années en gardant intactes ses traditions culinaires, sa personnalité et surtout sa clientèle distinguée. Le Continental, c'est LE classique intemporel.

VOUS AUREZ TOUT SIMPLEMENT LA FLAMME!

It's in the heart of Old Québec, near the Château Frontenac that we can find this real institution, a must-visit restaurant since 1956.

Celebrating 58 years of «blazing» services, Le Continental will charm you without a doubt with its cozy environment, its personalized approach and its culinary shows.



Le Continental is more than just a restaurant. It offers a romantic experience combining gourmet food with French culinary traditions in a setting offering a warm atmosphere and a historic character.

LE CONTINENTAL, THE TIMELESS CLASSIC

Among other things, you will discover the filet mignon «en boîte», a staple that became, over the years, THE classic of classics.

This delightful dish is flambéed with cognac in front of you then deglazed with red wine and flavoured with sage and rosemary. You will be charmed by this dish with noble and unique flavours prepared in a copper saucepan.



« Something French has stayed firm, undoubted, resiliently unchanged, by trends or history. Le Continental is the kind of place about which I am unreservedly sentimental. Classic, unironic cuisine ancienne meaning dishes you haven't seen since like forever. A hipster-free zone of French continental ocean liner classics [...] »¹ - Anthony Bourdain

How not to be impressed by this warm service! Right in front of you, the waiters perform brilliantly a culinary show, literally playing with fire! «Their speciality is the gueridon flambé service, a must-have in our restaurant» says Mathieu, one of the three owners of this renowned institution. «This highly spectacular approach, exclusive to our restaurant, allows our employees to have a special contact with our loyal guests.»

Everything offered on the menu is hand-picked in order to offer you only the best! From duck à l'orange to scampi and crêpes Suzette, and all the delicious home-made desserts prepared by a chef pâtissier, nothing is left to chance.

In this fine dining Quebec City restaurant, that was able to evolve over the years and to keep intact its culinary traditions, its personality and more important, its distinguished guests, you will be treated like a king and have an exciting gourmet experience. The restaurant Le Continental, THE timeless classic.

YOU WILL SIMPLY BE AMAZED!



26, rue Saint-Louis, Vieux-Québec
Réservations / Reservations:
418 694-9995

www.restaurantlecontinental.com

¹ Extrait du vidéo «Anthony Bourdain rediscovers old-world dining in Canada» publiée sur Youtube le 30 avril 2013 par CNN.

¹ Quote from video «Anthony Bourdain rediscovers old-world dining in Canada» published on Youtube by CNN, April 30, 2013.



WWW.AUXANCIENSCANADIENS.QC.CA

aux
Anciens Canadiens
R E S T A U R A N T

ACCUEILLANT DEPUIS 1675

A WELCOMING HOME SINCE 1675

**DÉCOUVREZ LES PARFUMS ET L'AUTHENTICITÉ
DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE DANS L'AMBIANCE CHALEUREUSE
D'UNE MAISON ANCESTRALE**

COME SAVOUR AUTHENTIC QUEBEC CUISINE



Aux Anciens Canadiens

34, rue Saint-Louis, Vieux-Québec
418 692-1627



L'épicerie Richard

42, rue des Jardins, Vieux-Québec
418 692-1207



Chez Temporel

25, rue Couillard, Vieux-Québec
418 694-1813

**TROIS ÉTABLISSEMENTS INCONTOURNABLES À QUELQUES PAS
DU FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC**

3 musts just steps away from Fairmont Le Château Frontenac

SAINT JAMES

Le plus vaste choix de vêtements Saint James
au Canada est disponible à la boutique Jourdain.





Première boutique concept Dale of Norway en Amérique du Nord

À deux pas du Château Frontenac



Voyez
la collection
complète de
Dale of Norway
à la boutique
Jourdain

Jourdain

35 rue De Buade
Québec, QC
G1R 4A2
(418) 692-9904
1-888-692-9904

www.boutiquejourdain.com



Restaurants Patriarche et Tournebroche

CUISINE DES DIEUX!

*FRESHNESS WITH AN EMPHASIS
ON REGIONAL PRODUCTS*

LA RÉPUTATION DU CHEF STÉPHANE ROTH N'EST PLUS À FAIRE. LES *FOODIES* DE QUÉBEC RECONNAISSENT MÊME QU'IL «CUISINE COMME UN DIEU». DEPUIS 11 ANS, SA PASSION ET SON TALENT ONT MÉRITÉ À SON RESTAURANT LE PATRIARCHE L'UN DES SEPT 5 DIAMANTS AAA/CAA ATTRIBUÉS AU CANADA.

CHEF STÉPHANE ROTH'S REPUTATION FOR 'GRASPING THE DIVINE' IS WELL EARNED AMONG QUEBEC CITY FOODIES. OVER THE LAST ELEVEN YEARS, HIS DEVOTION TO SKILLFULLY PREPARING FOOD HAS EARNED HIS RESTAURANT LE PATRIARCHE ONE OF THE SEVEN AAA/CAA 'FIVE DIAMOND' AWARDS IN CANADA.

En cuisine, chef Roth exige la plus grande qualité, laissant ses pulsions créatives le propulser librement vers d'autres cieux. Sa toute nouvelle aventure? Tournebroche, un bistro gourmet où l'expérience allie convivialité et raffinement.

While Chef Roth is committed to quality, he is also keen to pursue his own creative impulses. This has led him on a new epicurean adventure, the bistro gourmet restaurant Tournebroche.



PATRIARCHE
TRILOGIES DU TERROIR

PRÈS DE LA PORTE SAINT-JEAN
CLOSE TO ST. JOHN'S GATE
17, RUE SAINT-STANISLAS
418 692-5488
LEPATRIARCHE.COM



**S'ATTABLER AU TOURNEBROCHE,
C'EST COMBINER L'ESPRIT D'UN SOUPER
EN TOUTE SIMPLICITÉ À LA TABLE
D'UN AMI AVEC L'ÉLÉGANCE D'UN REPAS
À SAVEUR GASTRONOMIQUE.**

**« DÉGUSTER DOIT SE FAIRE AVEC UNE
TOTALE ATTENTION – DANS UNE PARCIMONIE
DE GESTES – AUSSI DÉLICATEMENT QUE
POSSIBLE, SE DÉLECTANT DIVINEMENT
DE CHAQUE BOUCHÉE »**

**"MINDFUL EATING—THE SIMPLEST OF ACTS—EATING
SLOWLY AND GENUINELY RELISHING EACH BITE."**

—STÉPHANE ROTH

Situé à 5 minutes à pied du Fairmont Le Château Frontenac, le Tournebroche propose un menu à saveur de terroir local où le bio fait bonne figure. Ici, tout est fabriqué de blanches mains, de la boulangerie aux sauces jusqu'à la crème brûlée parfumée au miel maison. On ose une cuisine responsable où rien ne se perd et tout se crée. L'été, deux jardins sur le toit fournissent le plus naturellement du monde légumes, fruits et herbes qui accompagneront à merveille le bœuf de la ferme Saint-Joseph et le poulet bio de Damien, de Charlevoix. Dieu que c'est bon!



Le chef Stéphane Roth, accompagné de Justin Keating, copropriétaire des restaurants et propriétaire de l'Hôtel du Vieux-Québec, et Guy Collin, copropriétaire.

Chef Stéphane Roth with Justin Keating, restaurants' co-owner and owner of Hotel du Vieux-Québec, and Guy Collin, co-owner.



The Tournebroche, located within 5 minutes walking distance from Fairmont Le Château Frontenac, offers patrons uncomplicated, elegant cuisine which manages to combine the approachable ease of a meal at a friend's home with the pleasures of a fine dining experience.

Tournebroche's menu features locally-sourced organic ingredients and everything is created by hand—from bread and sauces to crème brûlée flavored with homemade honey. In the summer, harvest from the restaurant's 2 rooftop gardens grace the plates with naturally grown vegetables, fruits, and herbs.

Vieux-Québec
TOURNEBROCHE
BISTRO • GOURMET

**DANS L'HÔTEL DU VIEUX-QUÉBEC
IN THE HOTEL DU VIEUX-QUÉBEC
1190, RUE SAINT-JEAN
418 692-5524
TOURNEBROCHE.COM**



Artistes Historiques Historic artists

Dumouchel, Ferron,
Gauvreau, Jauran, Leduc,
Letendre, Riopelle

Artistes contemporains Contemporary artists

D. April, C. Bernier, D. Brault,
J. Carreau, D. Cumming, G.D. Cyr,
M-A Côté, R. Derouin, M. Flomen,
C. Gagnon, T. Girard-Savoie,
M. Golland, P. Hoffer, T. Hopkins,
P. Hunter, H. Klunder, D. Landry,
J. Landry-Sirois, J-P Laroque,
P. Martin, F. Mesnard, J. Payette,
M. Smith, L. Tognon

GALERIE MICHEL GUIMONT

273, rue Saint-Paul, Québec (Qc),
G1K 3W6

www.galeriemichelguimont.com

(418) 692-1188

CHÂTEAU vie de



YQB MÉDIA, ÉDITEUR DE MARQUE

418 687-6048
www.yqbmedia.com

ANNE-MARIE BOISSONNAULT
Éditrice et directrice de la création

ANDRÉE-ANNE HAMEL
Directrice artistique

CAROLINE DÉCOSTE
Rédactrice, réviseure

LAURA DOHERTY
Designer graphique

DOMINIQUE LAFLAMME
Gestionnaire de rédaction

AMÉLIE CÔTE
Développement des affaires

JENNIFER CAMPBELL
Designer graphique

DIANE LABERGE
Rédactrice en chef

KATHLEEN FORCIER
Gestionnaire de projet

AUDREY
GEOFFROY-PLANTE
Designer graphique

PHOTOGRAPHES

André-Olivier Lyra, Jonathan Robert, Michel Roy, Brian Ypperciell

TRADUCTION

Peter McCambridge

RÉVISION LINGUISTIQUE

Caroline Décoste, Pablo Strauss

VENTES PUBLICITAIRES

Josée Arsenault
418 929-8989
josee@arsenaultcommunication.com

Chantal Verdon
418 559-2162
chantal@yqbmedia.com

France Bégin
418 686-1940
fbegin@ejs.qc.ca

Marie-Annick Lambert
514 970-8508
malambert.rep@gmail.com



FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
1, rue des Carrières, Québec (Québec) G1R 4P5
418 692-3861 / 1 800 441-1414

GENEVIÈVE PARENT
Directrice des relations publiques

IMPRIMÉ AU CANADA PARSOLISCO
Tous droits réservés © YQB Média, 2014.

YQB Média a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements mentionnés dans ces pages. Il ne peut être tenu responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Les prix mentionnés dans le magazine sont sujets à être modifiés sans préavis. Toute reproduction, en tout ou en partie, est interdite sans la permission écrite au préalable de YQB Média. Les opinions exprimées dans ce magazine représentent le point de vue des auteurs et ne représentent pas forcément les opinions de l'éditeur.



LONGCHAMP

P A R I S

LE PLIAGE® HERITAGE

BAGAGES DE FRANCE • 74 RUE SAINT LOUIS • QUEBEC, QC • 418.204.7224



SOMMAIRE – CONTENTS

58



22



72



48

16
Champlain,
Frontenac et Cie
Champlain,
Frontenac & Co.

22
La renaissance
d'une icône
Rebirth of an Icon

28
À votre santé!
Cheers!

32
Shopping exclusif
Exclusive Shopping

38
Esprit nordique
Spirit of the North

40
Souvenirs au chaud
Warm Memories

42
Chefs et toqués
Two Chefs

46
Gastronomie
réinventée
Fine Dinning,
Reinvented

48
Le Sam
Cocktails 2.0

52
Champlain
Audace à la carte
Creativity à la carte

54
1608
Inséparable tandem
Inseparable Tandem

56
Duo Modat-Chartier
Modat and Chartier

58
Vieux-Québec
Old Québec

62
Grande Allée

64
Petit Champlain

68
Montcalm

72
Du matin au soir
Morning,
Noon & Night

82
Entre faïence
et porcelaine
For All the Tea
in China

En couverture:
Hannah de l'agence
Montage Models porte
un pantalon et un veston
Theory de chez Holt Renfrew,
310\$ et 416\$, un collier
BCBGMAXAZRIA de
chez Holt Renfrew, 148\$,
des bottillons Stuart
Weitzman, 725\$, un collier
et une bague Links
of London de chez Holt
Renfrew, 2 995\$ et 1 995\$
et un sac à main Michael
by Michael Kors, 598\$.

Photographe :
Brian Ypperciel
Styliste :
Florence O. Durand
Maquilleur :
Alexandre Deslauriers
Coiffeuse :
Virginie Cardoso,
Salon Les Impolis

Cover:
Hannah from the Montage
Models agency is wearing
Theory pants and jacket
from Holt Renfrew, \$310 and
\$416; a BCBGMAXAZRIA
necklace from Holt Renfrew,
\$148; Stuart Weitzman
ankle boots, \$725; a Links
of London necklace and
ring from Holt Renfrew,
\$2,995 and \$1,995;
and a Michael handbag
from Michael Kors, \$598.

Photographer:
Brian Ypperciel
Stylist:
Florence O. Durand
Makeup artist:
Alexandre Deslauriers
Hair stylist:
Virginie Cardoso,
Salon Les Impolis



MÔST
MONTRES - BIJOUX

1195, rue St-Jean • Québec, QC G1R 1S3
418-692-4546 • info@bijouteriemost.com

Certains des bijoux mentionnés sont brevetés (Brevet des États-Unis n° 7 007 507) • © Pandora • PANDORA.NET

PANDORA®
DES MOMENTS INOUBLIABLES

UN NOUVEL ART DE VIVRE

The New Art of Living

Érigé au cœur des remparts, au sommet du cap Diamant, Fairmont Le Château Frontenac est l'un des plus prestigieux hôtels au monde depuis plus de 120 ans.

Rénové de fond en comble, il a fait peau neuve, conjuguant le passé au présent avec le plus grand raffinement. Ici, l'histoire et le design forment un heureux mariage où confort contemporain et élégance classique s'invitent à table.

Le nouveau magazine *Vie de Château* capture l'essence de cet établissement légendaire et entraîne ses lecteurs dans un art de vivre digne de la renommée du grand hôtel. Découvrez-y les coulisses de sa récente métamorphose, faites connaissance avec nos jeunes chefs, mixologues et créateurs d'harmonies, et laissez-vous guider au cœur des plus beaux quartiers de Québec.

Et surtout, faites comme chez vous.
Bonne lecture!



ROBERT MERCURE
DIRECTEUR GÉNÉRAL, FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
GENERAL MANAGER, FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC



Photo : André-Olivier Lyra

Standing tall over the ramparts atop Cap Diamant, Fairmont Le Château Frontenac has ranked among the world's most prestigious hotels for over 120 years.

Renovated from top to bottom, the hotel boasts a new look, stylishly balancing a storied past with a thriving present. Here, history and design make the happiest of couples, ably supported by contemporary comforts and timeless elegance.

This new magazine captures the essence of the legendary hotel and treats readers to a series of articles on the art of living that does justice to the great hotel's reputation. Get a behind-the-scenes look at the most recent changes. Meet our young chefs and mixologists. Then take a guided tour of one of Québec City's finest neighbourhoods.

Above all else, make yourself right at home.
Enjoy the magazine!

Des univers de découverte,
d'émerveillement et de réflexion

LES MUSÉES DE LA CIVILISATION



MUSÉES DE LA
CIVILISATION
Québec

Partenaires officiels
de l'Hôtel Fairmont
Château Frontenac

Des Musées d'exception, qui vous
proposent d'explorer la réalité
humaine à travers 15 expositions.

Petits et grands sont transportés :
au centre des grandes villes du
monde, aux côtés de fascinantes
civilisations anciennes, au milieu
de mouvements socioculturels
marquants et au cœur de la
société québécoise.

/ MUSÉE DE LA CIVILISATION
85, rue Dalhousie

/ MUSÉE DE LA PLACE ROYALE
27, rue Notre-Dame

/ MUSÉE DE L'AMÉRIQUE FRANCOPHONE
2, côte de la Fabrique

/ MAISON HISTORIQUE CHEVALIER
50, rue du Marché-Champlain

Hôtel officiel

À quelques pas
du Château Frontenac

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



CHAMPLAIN, FRONTENAC ET CIE

Champlain, Frontenac & Co.



Louis de Buade

Le comte de Frontenac a été nommé gouverneur général de la Nouvelle-France, poste qu'il a occupé à Québec de 1672 à 1682, puis de 1689 à 1698.

Louis de Buade

The count of Frontenac was Governor General of New France, a post he occupied at Québec from 1672 to 1682, then from 1689 to 1698.



Photo: Archives CP

On peut dire que Samuel de Champlain avait de la vision. En construisant sa forteresse au sommet du cap Diamant, il s'assurait de voir grand, loin, et pour longtemps.

C'est sur les ruines de la défunte résidence de Champlain (rebaptisée le château Saint-Louis, détruit par le feu en 1834) que le comte de Frontenac inspire la reconstruction d'un nouveau « château », en 1893. L'endroit deviendra vite la signature emblématique de Québec.

Samuel de Champlain, it could be said, was a man of vision. Building his fortress atop Cap Diamant ensured he would see far and wide—and for a long time to come.

It was on the ruins of Champlain's residence (renamed the Château Saint-Louis, then destroyed by fire in 1834) that the count of Frontenac inspired the rebuilding of a new Château in 1893. It would go on to become a Québec City icon.

BAR À COCKTAILS CRÉATIF

CREATIVE COCKTAIL BAR



CHOIX DE
24
COCKTAILS

L'ATELIER

TARTARES & COCKTAILS



CHOIX DE
6
TARTARES

LES
MEILLEURS TARTARES EN VILLE

THE BEST TARTARS IN TOWN

DESIGN À COUPER LE SOUFFLE
BREATHTAKING DESIGN



HEURES D'OUVERTURES DE LA CUISINE
KITCHEN'S OPENING HOURS

DIM. - JEU.
(SUN. - THU.)
11 H 30 À 1 H

VEN. - SAM.
(FRI. - SAT.)
11 H 30 À 2 H

624 GRANDRE-ALLÉE EST, QUÉBEC
418.522.2225 • BISTROLATELIER.COM



«Cet hôtel
est placé
au centre
d'un paysage
grandiose; par
conséquent,
il se doit
d'être
grandiose
[...]»

*Architect
Bruce Price
was keenly
aware that
the hotel had
to be just
as impressive
as its
surroundings.
— Bruce Price*

THE PRICE IS RIGHT

En 1892, l'architecte américain Bruce Price est le choix des barons de la haute finance canadienne pour créer un hôtel de grand luxe. S'inspirant des châteaux médiévaux de France, il opte pour les toits de cuivre, les tours et tourelles et les arches de pierres. En 1898, c'est déjà trop petit. Bruce Price ajoute une nouvelle aile (celle de la Citadelle) et quitte ce monde (en 1903), fier et reconnaissant au Canadien Pacifique pour ce projet d'une vie.

LES ARCHITECTES SE SUCCÈDENT

L'architecte Walter S. Painter (1909), à qui on doit aussi Le Capitole, et plus tard les frères Maxwell (1920-1924) prennent la relève pour ajouter l'aile Mont-Carmel et la fabuleuse tour centrale. Le Château Frontenac devient alors le plus grand hôtel au pays.

À l'hiver 1926, un incendie dans l'aile Riverview transforme l'hôtel en un immense château de glace. Il sera reconstruit par les frères Maxwell. Ces travaux marquent la fin d'une époque avant un tournant majeur, en 1973, où le Château ne résiste pas à la tentation d'ajouter un brin de folklore à son décor.

En prévision de son centenaire, en 1993, le Château Frontenac entreprend une importante série de travaux afin de ramener l'hôtel dans le circuit des grands palaces modernes : zone congrès, piscine, centre de santé, stationnement et une nouvelle aile (Claude Pratte) sont au programme d'une rénovation de 65 millions de dollars entreprise dès 1987 avec l'aide d'architectes québécois, fortement inspirés par le travail de recherche des Maxwell.

THE PRICE IS RIGHT

In 1892, American architect Bruce Price was chosen by Canada's financial barons to come up with a luxury hotel. Drawing inspiration from the medieval castles of France, Price plumped for copper roofs, towers, and turrets, with stone archways. By 1898, the hotel had already outgrown its purpose. Price added a new wing (the Citadelle wing) and in 1903 left this world a proud man, forever grateful to Canadian Pacific for the project of a lifetime.

A SUCCESSION OF ARCHITECTS

Architect Walter S. Painter (1909), who was also responsible for Québec City's Le Capitole building, and later the Maxwell brothers (1920-1924), took over from Price to add the Mont-Carmel wing and the wonderful central tower. The Château Frontenac was now the country's biggest hotel.

In winter 1926, a fire in the Riverview wing transformed the hotel into a huge ice castle. It was rebuilt by the Maxwell brothers, a project that marked the end of an era before a major milestone in 1973, when the Château added a fairy-tale touch to its décor.

Looking ahead to its centenary celebrations in 1993, the Château Frontenac then began major renovations that would ensure its place among the most modern palaces: a conference area, pool, fitness centre, parking lot, and a whole new wing (the Claude Pratte wing) cost \$65 million. Work began in 1987, led by a team of Québec architects that drew heavily on the Maxwell brothers' research.



On doit beaucoup à la touche d'Alexandra Champalimaud. Sous l'œil avisé de la designer, le Château s'engage à conserver son style historique, héritage du charme et de la grâce d'antan. À l'intérieur, pas de tape-à-l'œil, mais une discrète opulence soulignée par des boiseries de merisier et d'érable, lambris et mordanés, un ameublement antique, tapis feutrés et élégants luminaires. Les travaux favorisent ainsi la continuité architecturale des masses, des décors, des matériaux et des hautes toitures de cuivre.

Designer Alexandra Champalimaud played a major role in the redesign. Under her watchful eye, the Château was careful to remain true to its historical style and the legacy of yesteryear. Inside, there was nothing showy, simply discreet luxury underscored by cherry and maple finishings, wooden panelling, bronze, antique furniture, padded carpet, and elegant light fittings. The work dovetailed perfectly with the existing architecture, décors, materials, and high copper roofs.

▼
Le saviez-vous ?
En 1912, une chambre avec salle de bain se négocie entre 5\$ et 8\$ la nuit.

Did you know?
In 1912, a room with bathroom could be had for \$5 to \$8 per night.



On doit beaucoup à la touche d'Alexandra Champalimaud. Sous l'œil avisé de la designer, le Château s'engage à conserver son style historique.

Designer Alexandra Champalimaud played a major role in the redesign. Under her watchful eye, the Château was careful to remain true to its historical style.

LE CLIENT ROI

Au fil du temps, les portes tournantes de la rue des Carrières ont vu passer un grand nombre d'aristocrates, diplomates, étoiles du monde du spectacle et des affaires venus vivre la « vie de château ». On déjeune au Café de la Terrasse, on fait un pas de deux sur le plancher de danse du Salon Jacques-Cartier, on prend le thé à l'anglaise, on fume le cigare au Café Saint-Laurent. Mais les réunions ne se font pas toutes sous le signe de la joie. Durant la Seconde Guerre mondiale, les principaux chefs des pays démocratiques alliés — Winston Churchill, Franklin D. Roosevelt et W.L. Mackenzie King — s'inscrivent au registre lors des deux conférences de Québec (août 1943 et septembre 1944), événement phare dans l'histoire du Château Frontenac et de la Seconde Guerre mondiale.

Aujourd'hui, le Château Frontenac est plus ouvert que jamais sur le monde. Il y a fort à parier que les récentes rénovations conserveront son statut « d'hôtel le plus photographié dans le monde ».

FIT FOR A KING

Over the years, the revolving doors on Rue des Carrières have welcomed countless aristocrats, diplomats, celebrities, and businesspeople come to live the life of luxury. They breakfast at Café de la Terrasse, waltz in the Jacques-Cartier Room, enjoy English tea in fine china, and smoke cigars at Café Saint-Laurent. But not all meetings are happy, carefree occasions: In August 1943 and September 1944, Allied leaders Winston Churchill, Franklin D. Roosevelt, and W.L. Mackenzie King came to the hotel for the two Québec City conferences, both key events in the history of the Château Frontenac and the Second World War.

Today the Château Frontenac is more internationally oriented than ever. And there is every reason to believe that the latest renovations will cement its status as the world's most photographed hotel.



Photo: Archives CP



LA DESTINATION MODE HAUT DE GAMME À QUÉBEC

QUEBEC CITY'S
HIGH END FASHION
DESTINATION

BANNIÈRES CANADIENNES, AMÉRICAINES, EUROPÉENNES ET ENSEIGNES
UNIQUES À QUÉBEC. CANADIAN, AMERICAN, AND EUROPEAN CHAINS,
AND STORES UNIQUE TO QUÉBEC CITY.

SIMONS

HOLT RENFREW

ZARA

DANIELLE MORALI

SEPHORA

LACOSTE

BANANA REPUBLIC

MICHAEL KORS

APPLE

GEORGES RECH

MARCIANO

BIRKS

BCBGMAXAZRIA

SWAROVSKI

SIGNATURE MAURICE TANGUAY





Photo: Michel Roy



Photo: Michel Roy



LA RENAISSANCE D'UNE ICÔNE

Rebirth
of an Icon

La métamorphose est grandiose. Grâce à elle, Fairmont Le Château Frontenac ne fait vraiment pas son âge. Envie de jeter un œil? Bienvenue en coulisses.

The transformation is striking. It has taken years off Fairmont Le Château Frontenac. Walk this way for a sneak peek behind the scenes...



Les firmes Wilson Associates et Rockwell Group ont réalisé un coup de maître en rénovant de façon magistrale l'un des plus beaux joyaux du patrimoine bâti de Québec. Grâce à eux, le Château Frontenac fait une entrée remarquée dans l'ère contemporaine.

LA VIE EN BLEU

Dans le hall principal, un motif bleu peint à la main orne les miroirs antiques des comptoirs de la réception derrière lesquels un immense panneau en pierre d'onyx rétroéclairé rappelle le bleu du fleuve Saint-Laurent.

MAILLE MAILLE

On adore ces chandeliers d'antan du lobby qu'on a nettoyés et drapés de chaînons de laiton, de bronze et de nickel autant que ce lustre contemporain géant de 4,6 m suspendu dans l'escalier central fabriqué de minces pièces de verre taillées en spirale symbolisant les glaçons des hivers québécois.

GROS DOUDOU

Dans les chambres, le ton sur ton est de mise, créant un décor à la fois classique et contemporain avec ce qu'il faut de sobriété et de *glamour*. On craque pour les coussins brodés aux armoiries du Château des chambres Fairmont Or.

CHEESE

Ici, les fromages font chambre à part. Dans le cellier à fromages — le seul au Québec — des étagères à température variable permettent de conserver et de faire vieillir en beauté les meilleurs fromages artisanaux du Québec.

TRAIN-TRAIN

Avec ses banquettes de velours aux formes circulaires et son décor *vintage* inspiré de l'époque Art déco, Le Sam rappelle les voitures de train du Canadien Pacifique. On craque pour le tabouret aux lignes graphiques fait de fins rayons de laiton.

Wilson Associates and Rockwell Group expertly renovated one of the finest jewels in the city's treasure chest, giving the Château Frontenac a stylish, contemporary look.

RIVER SO BLUE

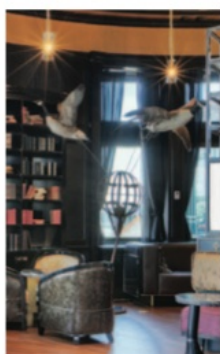
In the main lobby, a blue hand-painted motif adorns the reception desks' antique mirrors. Behind the desks, a huge backlit onyx panel recalls the blues of the St. Lawrence.

CHANDELIER CHIC

We love these old-fashioned chandeliers in the lobby. They were cleaned and decorated with brass, bronze, and nickel chains. And we love the modern, giant (4.6 m) centre light hanging in the central staircase every bit as much. Its thin pieces of glass are cut into a spiral, symbolizing icy Québec winters.

COZY

In the rooms, tone-on-tone is everywhere, creating a classic but contemporary décor with simplicity and glamour. In the Fairmont Gold rooms, you'll love the cushions embroidered with the Château coat of arms.



À vol d'oiseau

La fabuleuse sculpture lumineuse impressionne. À 3,4 m dans les airs, deux oies empaillées transportent en plein vol un immense globe terrestre en cuivre. À voir au 1608 !

In flight

This fabulous light sculpture is nothing short of impressive. Some three-and-a-half metres off the ground, two stuffed geese carry off a huge copper globe. Admire it in Le 1608!





L'INTELLIGENCE DE LA PIERRE

Smart stone, vous connaissez ? Grâce à son réchaud intégré, ce bar de marbre blanc permet de garder les assiettes à la température désirée. On en trouve au Sam et au Champlain, section buffet.

L'AIRE DU TEMPS

Au-dessus du bar circulaire, dans le décor grandiose du 1608, on craque pour l'effet lumière des multiples cylindres de verre disposés de manière à évoquer le temps qui s'arrête, comme une horloge volant en éclats.

DE L'OR EN BARRE

Aux étages supérieurs, Fairmont Or — l'hôtel-boutique du Château — a été rénové en entier en plus d'augmenter son nombre de chambres à 60 et d'agrandir son lounge privé. Qu'on se le dise : on a ici les plus belles vues sur Québec.

CHEESE

Here, cheeses are in a league—and a room—of their own. In the only cheese cellar in the province, the finest artisanal cheeses from Québec are lovingly stored and aged on temperature-controlled shelves.

VINTAGE COMFORT

With its velvet circular seats and vintage, Art Deco-inspired décor, Le Sam contains a nod to the Canadian Pacific train cars, while stools stand smartly on fine brass rods.

THE INTELLIGENCE OF STONE

Stone can be smart, too, don't you know? A heater built into these white marble bars in the buffet section of Le Sam and Le Champlain keeps plates warm.

TIME STANDS STILL

Above the circular bar in the sumptuous surroundings of Le 1608, multiple glass cylinders play with light. It appears as though time has ground to a halt, like a clock smashed to pieces.

GOLD STANDARD

On the upper floors, the Château's boutique-hotel section, Fairmont Gold, has been renovated from top to bottom, with the number of rooms increased to 60 and a bigger-than-ever private lounge. Come here for the best city views.

611

Ce n'est pas notre nouvel indicatif régional, mais le total de nos chambres et suites de l'hôtel.

611

That's not a new area code—it's how many rooms and suites we have.





m0851
Quartier Petit.Champlain

À votre santé!

LE CHÂTEAU PROPOSE QUATRE FAÇONS DE S'ABREUVER DE BONHEUR.

Cheers! THE CHÂTEAU WOULD LIKE TO RECOMMEND FOUR GREAT WAYS TO DRINK TO HAPPINESS.

14H30
2.30 P.M.

L'HEURE DU THÉ

Entre 14 h 30 et 17 h, on joue à la reine le temps d'un thé à l'anglaise servi au Bistro Le Sam. En prime, petit goûter revisité servi sur un plateau d'argent aux formes résolument modernes.

AFTERNOON TEA

From 2:30 p.m. to 5 p.m., savour a fine English tea at Bistro Le Sam. As a bonus, enjoy a light snack from the most modern of silver platters.

Camellia Sinensis.
Des thés aux parfums d'Asie, les meilleurs au Québec.

Camellia Sinensis.
These Asian teas are the finest in all Québec.



Photo: Jonathan Robert



MUSÉE DU FORT



HISTOIRE LOCALE & SAVEUR LOCALE

LOCAL HISTORY & LOCAL FOOD

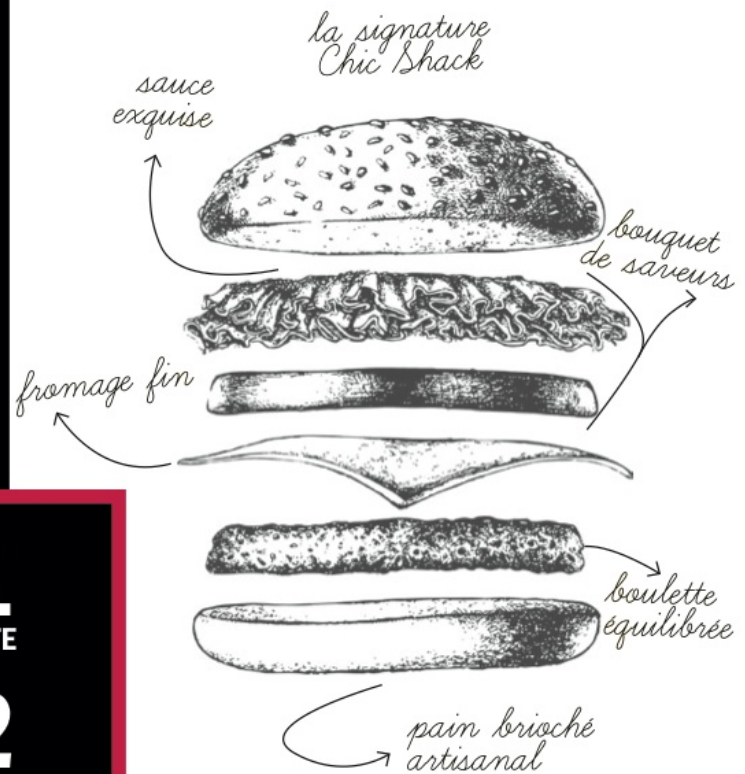


MUSÉE DU FORT

FACE AU CHÂTEAU FRONTENAC
10, rue Sainte-Anne, Québec

418 692-2175
MUSEEDUFORT.COM

1
SITE
2
EXPÉRIENCES



Top 3
burgers

RESTAURANT LE CHIC SHACK

FACE AU CHÂTEAU FRONTENAC
15, rue du Fort, Québec

418 692-1485
lechicshack.ca

17H
5 P.M.

LE 5 À 7 DE NADER

On passe au bar du Sam dès 17 h avant de dîner. Nader, le directeur de la mixologie, et son équipe d'experts ont le secret des cocktails ludiques qui font — légèrement — perdre la tête.

DRINKS WITH NADER

Head to Le Sam's bar before dinner. Nader, Director of Mixology and his team of experts has a knack for fun cocktails that will make your head spin—just a little!



Photo: Jonathan Robert



NOUVEAU
IL FAUT LE VOIR
POUR LE CROIRE.
TÉLÉCHARGEZ
LA NOUVELLE
APPLICATION MOBILE
POUR UNE VISITE GUIDÉE
VIRTUELLE DU CHÂTEAU.

NEW
IT HAS TO BE SEEN TO
BE BELIEVED!
DOWNLOAD THE NEW
MOBILE APP FOR
A VIRTUAL GUIDED TOUR
OF THE CHÂTEAU.



19H
7 P.M.

LA CUVÉE DU CHÂTEAU

Servie dans un verre à vin à la manière d'un grand cru, la bière gastronomique la Cuvée du Château se situe entre une blonde raffinée aux accents fruités et une brune aux notes de sotolon, avec sa dominante de sirop d'érable. Créée en exclusivité par la micro-brasserie Glutenberg et le sommelier François Chartier pour Fairmont Le Château Frontenac, on la savoure à l'apéro comme à la table.

GASTRONOMIC BEER

Served in a wine glass, the Cuvée du Château is a gastronomic beer, falling between a fruity lager and a maple syrup-smelling ale. Created exclusively by the Glutenberg micro-brewery and sommelier François Chartier for Fairmont Le Château Frontenac, it's perfect as an aperitif or to accompany your meal.



21H
9 P.M.

LA FACE CACHÉE DE LA POMME

Au dessert, on s'offre en exclusivité Neige — Cuvée Château Frontenac, le meilleur des cidres de glace du Québec. Avec plus de 100 distinctions internationales, le verger de La Face Cachée de la Pomme à Hemmingford ne sera bientôt plus le secret le mieux gardé du Québec.

AWARD-WINNING ICE CIDER

Over dessert, Neige—Cuvée Château Frontenac is an exclusive way to enjoy the best of Québec's ice cider. With more than 100 international distinctions to its name, the La Face Cachée de la Pomme orchard in Hemmingford will soon no longer be Québec's best-kept secret.

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE L'HÉLICOPTÈRE!

HÉLICOS EN EXPOSITION
TOURS & EXCURSIONS
ESPACE DÉCOUVERTE
SIMULATEURS DE VOL
BOUTIQUE
RESTO



À VOIR. À FAIRE. À VIVRE.

Prenez la direction du premier complexe au monde conçu pour découvrir et vivre une aventure inoubliable au cœur de l'univers spectaculaire de l'hélicoptère.

Pour couronner votre visite, montez à bord d'un hélicoptère GoHelico et survolez Québec. C'est à voir, à faire, à vivre.



COMPLEXE
CAPITALE
HÉLICOPTÈRE

1688, route de l'Aéroport, Québec, QC
1 855 671-0476
complexech.com

**PLAINES
D'ABRAHAM**

**PLAINS
OF ABRAHAM**

À deux pas du Château Frontenac, découvrez le premier parc historique national au Canada, qui accueille annuellement quatre millions de visiteurs d'ici et d'ailleurs. Des activités divertissantes vous y attendent, été comme hiver.

Téléchargez gratuitement
Mes Plaines mobiles

A few steps from the Château Frontenac, discover Canada's first national historic park, which welcomes some four million visitors, both tourists and locals, each year. Fun activities await in summer and winter alike.

Free download
My Mobile Plains



WWW.
LESPLAINES
D'ABRAHAM.CA

835, avenue Wilfrid-Laurier
Niveau 0 / Level 0, Québec
418 649-6157 1 855 649-6157

WWW.
THEPLAINS
OFABRAHAM.CA



Gouvernement du Canada
Commission des champs
de bataille nationaux

Government of Canada
The National Battlefields
Commission

Canada

Shopping exclusif

LE GRAND HALL DU CHÂTEAU ABRITE DES BOUTIQUES
QUI REGORGENT DE TROUVAILLES CHARMANTES
À METTRE DANS SES VALISES.

EXCLUSIVE SHOPPING THE CHÂTEAU'S
MAIN LOBBY HAS ALL THE STORES YOU COULD WISH FOR.



BOUTIQUE DU CHÂTEAU

Un nouveau décor tout blanc met en valeur les créations de designers québécois dont les bijoux de Jacinthe Lagueux (faits à partir du cuivre recyclé des toits du Château) ou ceux d'Anne-Marie Chagnon. Sans parler des petits sacs de fourrure Bilodeau qui font grand effet. On trouve aussi des objets décoratifs, des idées de souvenirs à l'effigie du Château, des services à thé rigolos et plein d'autres découvertes.

BOUTIQUE DU CHÂTEAU

A new all-white décor showcases the latest creations from local designers, including jewellery from Jacinthe Lagueux (made from recycled copper reclaimed from the Château roof) and from Anne-Marie Chagnon. Not to mention the little Bilodeau fur bags that are sure to make a big impression. You'll also find all kinds of decorative items, Château souvenir ideas, fun tea sets, and all kinds of discoveries.

Photos: André-Olivier Lyra

32

CHEÏKHA

GROUPE

SPLendeur
*Automne-Hiver * Fall-Winter*
SPLENDOR

CODELLO
Joyeuse 75^e édition



Laurèl



LUISA CERANO

annette görtz

Que vous preniez un thé au Château cet automne ou que vous visitiez les Châteaux de la Loire cet hiver, les vêtements de nos collections Automne-Hiver ont autant de majesté que ces monuments de classe. Le design, les matières et les couleurs de nos grandes marques internationales sont tout-à-fait remarquables.

Whether you're having tea at the Château this fall or visiting the Châteaux of the Loire valley this winter, our Fall-Winter collection fashions reflect these classic landmarks in all their sumptuous grandeur. The design, fabrics and colours of our premium international labels are remarkable in every way.

418.652.7811 • GROUPECHEIKHA.COM

Les boutiques de toutes les femmes • Boutiques for every woman : George Rech, Josée Laurent et Cheïkha l'Intempor'elle
Place Ste-Foy: 2450, boulevard Laurier, Québec

4 COUTURIÈRES SUR PLACE

4 SEAMSTRESSES ON SITE



On cherche un cadeau original pour Noël ?
On craque pour les moutons décoratifs en chèvre angora — qui servent aussi de repose-pieds — créés en exclusivité par une artisane de Québec.
Mouton, Lambert & Co, 250\$.

Thinking outside the box for your next Christmas gift?
Look no further than the mohair sheep footrests created exclusively by a local artist.
Sheep, Lambert & Co, \$250.

GALERIE D'ART DU CHÂTEAU

La galerie du Château affiche maintenant de nouvelles couleurs. C'est qu'elle a agrandi la famille des peintres dont les toiles ornent les murs de ce nouvel espace où cohabitent les œuvres contemporaines d'artistes en émergence et d'autres plus figuratives de peintres de grande renommée (dont Bruno Côté, Umberto Bruni, Stanley Cosgrove et Jean Paul Lemieux). On appréciera particulièrement le coup de pinceau unique de la québécoise Patricia Bellerose et ses toiles empreintes de réalisme dans un habile jeu de lumières, de mouvements et de textures.

LAMBERT & CO

Entrer chez Lambert & Co est un peu comme s'offrir un voyage éclair au cœur des campagnes écossaises. Ici, les lainages à carreaux rouge et noir sont déclinés en jetés, coussins, lampes, fauteuils, napperons... Pour elle et lui, manteaux, foulards et chapeaux à gros carreaux font rêver. Pilou, le chien de la patronne, a inspiré la fabrication d'accessoires canins : manteau, os, shampooing, laisse et collier.

ART GALLERY

The Galerie du Château art gallery now has a whole new palette of colours to draw on. Its family of painters has grown, with even more works than before providing an eye-catching mix of contemporary canvases from up-and-coming artists alongside more figurative pieces from well-known artists (the likes of Bruno Côté, Umberto Bruni, Stanley Cosgrove, and Jean Paul Lemieux). The unique style of Québec's very own Patricia Bellerose is sure to impress, as she adroitly combines light, movement, and texture in a series of lifelike paintings.

LAMBERT & CO.

Walking through the door of Lambert & Co. is a bit like a whirlwind tour of the Scottish Highlands. Red and black checked woolens can be taken home as throws, cushions, lamps, armchairs, place mats, and more. Tartan coats, scarves, and hats for him and her really get the imagination going, while Pilou, the owner's dog, helped inspire a line of doggie accessories ranging from coats, bones, and shampoo to a leash and collar.

Photos: André-Olivier Lyra



Portofino
BISTRO ITALIEN

DÉJÀ **20** ANS

**L'ITALIE
À DEUX PAS
DU CHÂTEAU**

**ITALY
JUST A STEP AWAY
FROM LE CHÂTEAU**



LE RESTO ITALIEN DU VIEUX-QUÉBEC
OLD QUEBEC AUTHENTIC ITALIAN RESTO

*C'est fête tous les soirs !
It's Fiesta Nightly!*

Fine cuisine italienne et cave à vin exceptionnelle
Musicien en soirée
Italian Fine Cuisine and exceptional wine cellar
Live music nightly



54, rue Couillard, VIEUX-QUÉBEC
418 692.8888

portofino.ca

▼
Pour la vie
 Se dire oui dans
 l'élégant décor
 de l'hôtel le plus
 photographié
 du monde? Un rêve
 à réaliser grâce
 aux bons soins de
 l'équipe du Château.
 Exquise gastronomie,
 lieux féeriques,
 charme à l'européenne
 et luxe enchanteur,
 tous les ingrédients
 sont là pour faire
 de son mariage
 la journée la plus
 romantique de sa vie.

For life
 Say "I do" in the
 sophisticated décor
 of the world's most
 photographed hotel.
 Dreams can come
 true, all with the help
 of the Château team.
 Exquisite food, fairy-
 tale surroundings,
 European-style
 charm, and elegant
 luxury will help make
 your wedding the
 most romantic day
 of your life.

COORDINATION DU MARIAGE:
 ISABELLE RADFORD, MARIAGES
 INTIMES AU QUÉBEC
WEDDING COORDINATION:
 ISABELLE RADFORD, QUÉBEC
 ELOPEMENTS - WEDDINGS



Photo: André-Olivier Jirsa



Photo: Jonathan Robert

LA FLEUR D'EUROPE

Situé dans le grand hall du Château, le spécialiste à Québec du design floral La fleur d'Europe se distingue par son style délicat et contemporain. L'équipe saura répondre à tous les besoins afin de créer l'arrangement floral parfait en toute occasion. Bouquets de mariée, centres de table, créations d'ambiance, tout est possible grâce au doigté de ce fleuriste partenaire des grands événements de la vie.

LA FLEUR D'EUROPE

The Château's main lobby is home to Québec City's floral design specialist. La fleur d'Europe is in a class of its own, with a delicate, contemporary style and a staff that knows how to craft the perfect floral arrangement for any occasion. Wedding bouquets, centrepieces, and mood setters add a floral touch to the most important days of your life.

NOUS AVONS L'ART DE **DÉNICHER** DES LIEUX D'EXCEPTION

LA MALBAIE



*Les Immeubles
Charlevoix
vous aident
à prendre place
dans le décor
de vos rêves.*



COURTAGE IMMOBILIER
VIEUX-QUÉBEC ET LES ENVIRONS
179, RUE SAINT-PAUL 418 692-2908

LOCATION TOURISTIQUE ET CORPORATIVE
CHARLEVOIX 1 866 435-6868
VIEUX-QUÉBEC 1 866 349-2116



imcha.com/louisebedard



**LES IMMEUBLES
CHARLEVOIX**
AGENCE IMMOBILIÈRE



ESPRIT NORDIQUE

Spirit of the North

1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Sirop d'érable/Maple syrup, Lambert & Co, 13,95\$
2. Tête de chevreuil/Deer head, Bilodeau, 800\$
3. Tuque et foulard/Tuque and Scarf, Lambert & Co, 39,95\$ et 45\$
4. Motoneige/Snowmobile, Alliage, 60\$
5. Mitaines/Mittens, Bilodeau, 80\$

6. Souliers/Shoes, Fourrures du Vieux-Port, 595\$
7. *Un soir au village*, Ravary, 16" x 20", Galerie d'art du Château, 1700\$
8. *Magnifié par un doux parfum de vacances*, St-Hilaire, 20" x 24", Galerie d'art du Château, 1595\$
9. Sac/Bag, Lambert & Co, 395\$

Photos: André-Olivier Lyra

NORMANDIN / LAC-ST-JEAN / SAGUENAY / MONTRÉAL / QUÉBEC / OTTAWA / CALGARY / LABRADOR / YELLOWKNIFE / DANEMARK / ALASKA

Un hiver chaud et chic...

PRODUITS EXCLUSIFS DISPONIBLES
À LA BOUTIQUE FAIRMONT



FABRIQUÉ AU QUÉBEC DEPUIS 30 ANS !

BILODEAU



www.bilodeauinc.com

SOUVENIRS AU CHAUD

Warm Memories



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1. Caribou/Caribou, Maria Mapsalak, Repulse Bay, 2009, Galerie Brousseau et Brousseau, 5 300 \$
2. Boule de Noël/Christmas ornament, Boutique de Noël, 9,99\$
3. Chaussures/Shoes, Fourrures du Vieux-Port, 595\$
4. Coussin/Cushion, Fourrures du Vieux-Port, 895\$
5. Sac Josée Pelletier/Josée Pelletier bag, joseepelletiercreation.blogspot.ca, 895\$

6. Abat-jour/Lamp shade, Pot en ciel, 24\$
7. Famille d'ours/Bear family, Taqialuq Nuna, Cape Dorset, 2013, Galerie Brousseau et Brousseau, 19 500\$ (crédit photo : Paul Dionne)
8. Couverture/Blanket, Lambert & Co, 125\$
9. Orignal/Moose, Alliage, 48\$
10. Mitaines/Mittens, Lambert & Co, 29,95\$

Photos: André-Olivier Lyra



SAVINI

RESTO-BAR \ VINOOTHÈQUE



L'INCONTOURNABLE

AVEC LA PLUS BELLE CARTE DES VINS À QUÉBEC ET 52 CHOIX AU VERRE

CUISINE ITALIENNE • BAR à VINS • DJ et MUSICIENS

THE "NOT TO MISS" RESTAURANT

WITH THE BEST WINE LIST IN QUEBEC CITY – 52 SELECTIONS OF WINES OFFERED BY THE GLASS

ITALIAN CUISINE • WINE BAR • DJ and MUSICIANS



À quelques pas du Château Frontenac • *Only a few blocks from the Château*

680, Grande Allée Est • 418 647.4747 • savini.ca



Chefs et toqués

TWO CHEFS

Séparés par 6 000 km de terre et d'océan, Stéphane Modat et Baptiste Peupion ne se connaissaient ni d'Ève ni d'Adam. Les deux chefs rêvent aujourd'hui d'inscrire Fairmont Le Château Frontenac dans le top 10 des 100 meilleurs restaurants du monde.

Français d'origine, ils sont tous les deux tombés très tôt dans la marmite. L'un est arrivé il y a 14 ans, l'autre est tout frais débarqué. Ce qu'ils ont en commun ? Des yeux gris océan et l'amour incontesté de la bonne cuisine. « J'ai grandi dans les vignes du sud de la France ; quand je me réveillais le matin chez mes grands-parents, ils cuisinaient déjà le sanglier que le chasseur venait d'apporter », se souvient Stéphane Modat, le nouveau chef des restaurants du Château. Chez les Peupion, on est cuisinier de père en fils. « À cinq ans, je me voyais déjà là. » Baptiste Peupion est aujourd'hui chef exécutif de l'un des plus grands hôtels du monde. Quand ils discutent bouffe, pêche à la mouche et tutti quanti, la complicité est palpable entre les deux hommes. « On a appris en France, où la rigueur est de mise. En voyageant, on a commencé à voir la cuisine différemment. On s'inscrit maintenant dans la continuité des grands chefs de cuisine du monde. »

PORTE-ÉTENDARD

Les chefs ont mis l'ego de côté pour collaborer dans la joie. « On est là pour donner du plaisir, du service, partager et se concentrer sur l'essentiel : le produit. » Quoi de mieux que le Château Frontenac pour être le porte-étendard de ce que le Québec a de mieux à offrir ?

Separated by 6,000 km of land and sea, Stéphane Modat and Baptiste Peupion once didn't know each other. Today, the two chefs dream of taking Fairmont Le Château Frontenac's restaurants into the top ten of the world's top 100 restaurants.

Both Frenchmen fell into the cooking pot at a young age. One first came to Québec 14 years ago; the other just arrived here. What do they have in common? Ocean-grey eyes and an unrivalled love for great food. "I grew up among the vineyards of southern France. When I woke up in the morning at my grandparents' house, they would already be roasting a freshly hunted boar," recalls Stéphane Modat, the new Château's Restaurant Chef. Cooking in the Peupion family, meanwhile, is a tradition that's handed down from father to son. "I could already see myself doing this when I was five years old," says Baptiste. Today he is executive chef at one of the world's biggest hotels.

Get them started on food, fly fishing, and all the rest and it's clear for all to see just how close the pair are. "We learned our trade in France, where everything is very much by the book. As we travelled, we began to see cooking differently. Now we are part of the story being written by the world's finest chefs."

STANDARD-BEARER

Both chefs put their egos aside to work together. "We're here to allow people to enjoy themselves, to share our discoveries, and to concentrate on the most important thing of all: the product." Where better than the Château Frontenac to be the standard-bearer of all that Québec has to offer?



Je suis

Baptiste Peupion
 • 37 ans, né à Paris
 • 6 ans en restaurants d'hôtels, 10 ans en restaurant
 • Carrière : France (Shangri-La et Rech, Paris), Royaume-Uni, États-Unis, Australie, Hong Kong, Québec
 • Émule du réputé chef français Alain Ducasse

I am

Baptiste Peupion
 • 37, born in Paris
 • 6 years in hotel restaurants, 10 years in the restaurant business
 • Career: France (Shangri-La and Rech, Paris), United Kingdom, United States, Australia, Hong Kong, Québec City
 • Disciple of well-known French chef Alain Ducasse

ŒUVRE DE PATRICIA BELLEROSE
(TABLEAU DE LA GALERIE D'ART
DU CHÂTEAU FRONTENAC
DANS LE CHAMPLAIN)

A WORK BY PATRICIA BELLEROSE
(PAINTING FROM GALERIE D'ART
DU CHÂTEAU FRONTENAC IN THE
LE CHAMPLAIN RESTAURANT)



Photo : André-Olivier Lyra



Je suis

Stéphane Modat

- 37 ans,
né à Perpignan
- 18 ans
en restauration
- Carrière: Montpellier,
Divonne-les-Bains,
Côte d'Azur, Québec
(L'Initiale, l'Utopie)
- Co-auteur de
*Les recettes de
Papilles et Molécules*
et de la collection
Papilles pour tous!

I am Stéphane Modat

- 37, born in Perpignan
- 18 years in the
restaurant business
- Career: Montpellier,
Divonne-les-Bains,
Côte d'Azur,
Québec City
(L'Initiale, L'Utopie)
- Co-author,
*Les recettes de
Papilles et Molécules*
from the *Papilles*
pour tous! collection

Déjà, la poule Chantecler — une race patrimoniale — fait une entrée remarquée à la carte du Champlain. Un délice servi ici en exclusivité. « Je cherche à réactualiser la cuisine québécoise en métissant des produits qui font partie de notre panorama culinaire », explique Modat. En émerge un véritable voyage gastronomique où le terroir invite aussi à table les produits d'ailleurs qui ont marqué la cuisine de nos grands-mères. « Le plus dur, c'est la simplicité. Ça prend un produit pour ça », affirme chef Peupion. « Comme ces petites carottes toutes fines de chez Valérie Leblond des Éboulements, à Charlevoix. Servies vapeur, ça marche ! », salive chef Modat.

ART DE VIVRE

Les chefs misent sur la convivialité et l'esprit de partage. « Tout ce qui est fait avec amour n'a pas de prix », affirment-ils, désireux d'associer leur cuisine à ces moments magiques « comme quand tu sers un légume récolté au bon moment, quand tu goûtes un cheddar frais encore chaud ou que tu partages un BBQ avec les amis en servant un bœuf vieilli 60 jours ».

À la table du bistro évolutif Le Sam, du Champlain ou du 1608, on est sûr d'une chose : on mangera authentique et très bien.

The appearance of the Chantecler chicken—a breed that dates back to the early 1900s—has not gone unnoticed on the menu at Le Champlain, for example. “I’m trying to remodernize Québec cuisine by drawing on products that belong to our cooking scene,” explains Modat. The result is a culinary journey in which terroir produce is served up alongside products that were staples in our grandmothers’ kitchens. “The hardest thing is keeping things simple. It really takes a product,” says chef Peupion. “Like these baby carrots from Valérie Leblond’s in Charlevoix,” chips in chef Modat. “Steam them and they’re great!”

ART OF LIVING

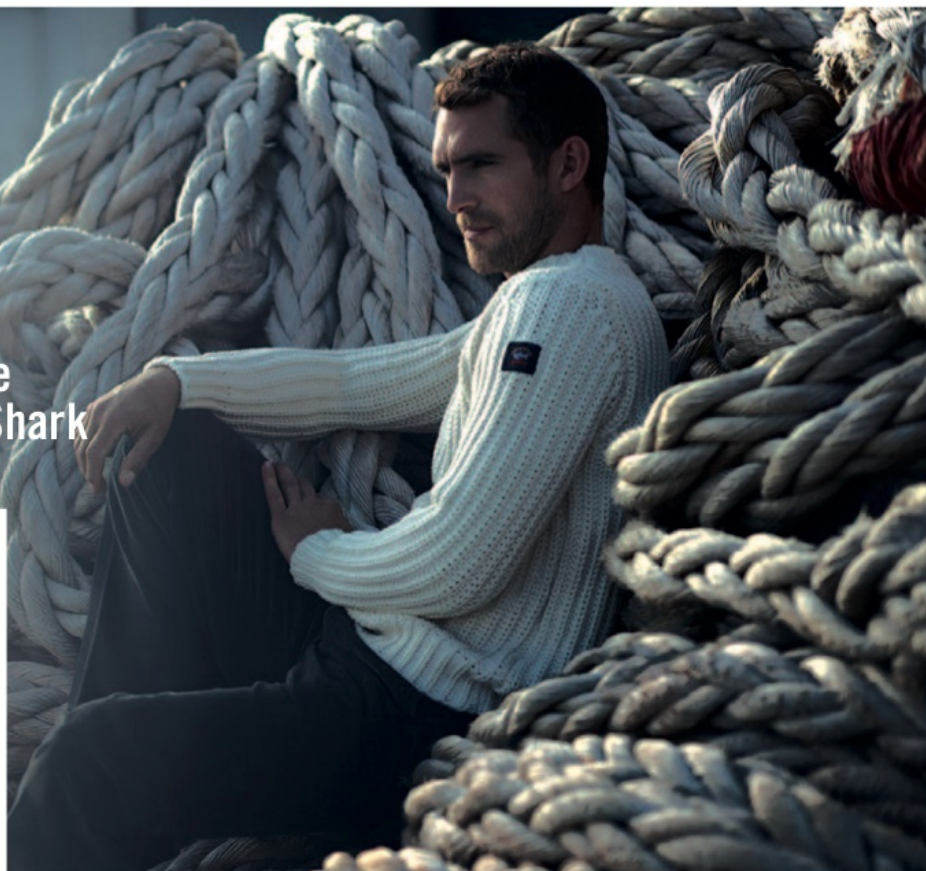
Chefs count a lot on building rapport and sharing with others. “Anything made with love is priceless,” they say, comparing their creations to such magic moments. “Like when you serve a vegetable that was harvested at just the right time. When you taste a cheddar that’s still warm. Or you share 60-day aged beef over a barbecue with friends.”

Whether you’re eating at Le Sam, Le Champlain, or Le 1608, one thing is certain: the food’s going to be great and true to the local food scene.

LE STYLE... D'A BORD



Plus grand dépositaire
de la marque Paul & Shark



LE CAPITAINE D'A BORD

59, 63 ET 65 1/2, rue Petit-Champlain
Québec (Québec) G1K 4H5

Tél.: 418 694-0624

Sans frais: 1 888 694-0624

www.capitainedabord.com

Boutique en ligne



BRAX
FEEL GOOD

SPERRY
TOP-SIDER

ARMOR
LUX

Daily
SPORTS


LACOSTE

MEYER

Robert Graham

GASTRONOMIE RÉINVENTÉE

FINE DINING, REINVENTED

Le Château Frontenac, ses deux restaurants et ses deux bars font table rase de l'esprit guindé et revisitent une cuisine d'aujourd'hui aux parfums de nouveau monde.

Le Château Frontenac, its two restaurants and two bars have made a clean sweep of things, doing away with the formal feel of fashionable *soirées* and reinventing modern cuisine with New World flavours.



BISTRO ÉVOLUTIF

Le plus convivial des deux restos, Le Sam propose une expérience évolutive à travers un menu qui se colle aux récoltes et encourage l'exploration de nouveaux horizons.

Qu'on y mange dans la verrière en contemplant le fleuve le midi — on craque pour le *fish and chips* ou les fromages et charcuteries — ou qu'on s'y attable en soirée, l'ambiance se fait intime et décontractée.

Avec sa cuisine ouverte, son bar à cocktails avec mixologues, sa véranda qui en met plein la vue et son espace *lounge*, Le Sam offre un décor *vintage* aux accents ferroviaires et trois fois plus d'espace qu'auparavant.

THE EVOLVING BISTRO

The liveliest of the two restaurants, Le Sam offers a constantly evolving experience via a menu that's heavy on fresh seasonal produce and encourages diners to broaden their horizons.

Soak up river views as you eat your lunch and nibble on fish and chips or try cheese with charcuterie. Pull up a chair for supper. Whatever you choose, the vibe is sure to be both intimate and relaxed.

With its open kitchen, cocktail bar with mixologists, veranda with a view, and lounge area, Le Sam boasts a vintage decor that harkens back to the rail industry—and is three times more spacious than before.

Le thé du Sam
On découvre le service
du thé tous les après-midi
de 14 h 30 à 17 h.

Tea at Le Sam
Afternoon tea is served
from 2:30 p.m.
to 5 p.m. daily.





Une histoire de couleurs
A colorful Story

Fait à la main à Québec

Hand Made in Québec City

Partenaire privilégié des bottes
Official partner for



22 couleurs
22 colors



La Boutique Amimoc

QUÉBEC • 85, rue du Petit Champlain, Québec • 418-914-9933 / MONTRÉAL • 122, rue Saint-Paul Est, Montréal • 438-384-9933

www.amimoc.ca

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

Cocktails 2.0



Photos : André-Olivier Lyra

On aime les classiques. Et si on donnait à nos cocktails la *twist* Nader ? Le nouveau directeur de la mixologie du Château a plus d'un tour dans son sac pour remettre un classique au goût du jour.

Everyone loves a classic. But how about giving our favourite cocktails a Nader twist? The Château's new head of mixology has more than one trick up his sleeve to freshen up a classic.

Si un vent de fraîcheur a soufflé sur le décor, il amène aussi du sang neuf derrière le bar du Sam. Grand collectionneur de musique reggae, Nader Chabaane, 33 ans, arrive d'Europe la tête remplie d'idées pour faire de « son » bar à cocktails l'un des plus fréquentés de Québec.

The décor has been given a new look, and now there's new blood behind the bar, too. Nader Chabaane, 33, arrived from Europe full of ideas on how to make "his" cocktail bar one of the busiest in Québec City.



Le Negroni

C'est un indémodable. Pour le réaliser, un verre très froid, de préférence en cristal (c'est meilleur), des glaçons et une petite cuillère pour tourner des parts égales de gin, de vermouth et de campari (¾ once). Avec un zeste de citron, divin !

The Negroni

The Negroni is always in fashion. To make one, you'll need a very cold (preferably crystal) glass, ice cubes, and a small spoon to stir equal parts (¾ oz.) gin, vermouth, and Campari. Add the zest of a lemon for a little taste of heaven!

Sa vision de la mixologie s'inspire de la cuisine. « À table, quand on veut une belle assiette, on met des bons produits dedans. C'est la même chose pour un cocktail. S'il est bon, les gens vont rester bien au-delà du 5 à 7. » Au bar du Sam, pas de jonglerie et de flafra inutile. « On fait des cocktails ludiques. Ils sont bons et beaux à voir. L'expérience doit interpeler tous les sens, y compris le toucher », insiste Nader. Derrière le bar, les mouvements sont précis, voire sensuels. Denteler finement le zeste d'un citron, ciseler la sphère d'un glaçon à l'intérieur duquel réside une orchidée, ajouter la bonne olive (avec noyau svp), vaporiser le pied du verre d'arôme de bois de cèdre ou d'une touche de vermouth, fumer son cocktail sous cloche au bois de cèdre blanc... tous les moyens sont bons pour fabriquer un cocktail d'hier à la façon d'aujourd'hui.

His vision of mixology was born in the kitchen: "If you want a good meal, you use the best ingredients. The same goes for a cocktail. If it's good, after-work drinks will go on that much longer." At the Le Sam bar, you won't see any juggling or showing off. "We make fun cocktails. They're good and they look good, too. The experience must be a treat for all the senses, touch included," explains Nader. Behind the bar, each movement is precise, sensual even. Perforating a lemon zest, carving out a spherical ice cube with an orchid inside, adding a quality olive (complete with pit), spraying the base of a glass with the aroma of cedar wood or a touch of vermouth, smoking a cocktail with white cedar... they're all great ways to put a modern twist on a timeless classic.



MADE WITH LOVE 2014

AVEC SON RASTA ROCKET, NADER CHABAANE
REMPORTE LE PRIX DES MÉDIAS LORS DE
LA CÉLÈBRE COMPÉTITION DE MIXOLOGIE.

MADE WITH LOVE 2014

WITH HIS RASTA ROCKET, REGGAE FAN NADER
CHABAANE TOOK HOME THE MEDIA PRIZE
AT QUÉBEC CITY'S MADE WITH LOVE
MIXOLOGY COMPETITION.

49



James Bond 2.0
Au Château, le Dry Martini a sa touche bien à lui. À base de gin Tanqueray 10 servi à -18 °C, il est parfumé selon l'humeur du client, avec la touche bien personnelle de Nader.

James Bond 2.0
At the Château, a Dry Martini comes with a twist. Tanqueray 10 gin served at -18°C, is given the customer's choice of flavour, with a personal touch from Nader.

Photo : Brian Ypperciel



Des milliers de manteaux sur 3 étages
Thousands of coats on 3 floors



2 minutes from the Chateau Frontenac

À 2 minutes du Château Frontenac

LesFourruresDuVieuxPort.com

Tel.: (418) 692-6686

55, Rue St-Pierre, Québec, Vieux-Quebec, G1K 3Z9



CHAMPLAIN
cuisine découverte

Audace à la carte

CREATIVITY À LA CARTE

On se croirait dans la bibliothèque d'un ancien manoir. À défaut de trésors livresques, plus de 1 600 bouteilles s'alignent ici à l'horizontale sur les étagères bien garnies des gigantesques celliers à vin du restaurant Champlain.

Le chic resto a gardé intacts ses plafonds à motifs d'origine, ses boiseries d'antan et son foyer aux célèbres armoiries. Aménagés de chaque côté du cellier, trois espaces à dîner offrent chacun un décor distinct. Le fil conducteur réside dans l'assiette : au-delà du terroir, Stéphane Modat signe ici une cuisine inventive puisant sa source dans le vaste panorama culinaire québécois.

Les menus découverte sont offerts en trois, cinq ou sept services et composés de plats signature tels que le chaud-froid de homard à la noix de coco ou la pièce de bœuf du Québec grillée avec gribiche de moelle, purée de pommes de terre rattes à la fleur d'ail, beurre fermier et jus corsé au poivre noir. Au dessert, les papilles éclatent sous les sept textures autour du sirop d'érable. Du bonheur à l'état pur !

It's almost like being in the library of an old country manor. Here, though, it's not first editions that line the walls, but more than 1,600 bottles in the cavernous wine cellars of the Champlain restaurant.

The chic restaurant's ceilings have been preserved over the years; the wood panelling of days gone by and the fireplace with its famous coat of arms remain as lovely as ever. Built around the wine cellar, three dining areas each have their own distinct décor. The common theme is the inventive fare cooked up by Stéphane Modat, every dish going beyond the *terroir* to take in the vast panorama of the Québec dining experience.

Discovery menus are available in three, five, or seven courses and made up of signature dishes. Think coconut lobster *chaud-froid* or grilled Québec beef with a marrow gribiche sauce, Ratte potato purée with *fleur d'ail*, dairy butter, and a rich black pepper sauce. For dessert, try maple syrup seven different ways!



52



Photo : Jonathan Robert

Comme un long
fleuve tranquille

Accrochée
au plafond, une
sculpture fleuve
signée Marc
Bouchard de
Charlevoix et faisant
17 mètres de
longueur rappelle
l'iconographie du
fleuve Saint-Laurent,
de Montréal jusqu'à
l'île d'Orléans.

River Sculpture

A sculpture of the
St. Lawrence hangs
from the ceiling.
Created by
Charlevoix's Marc
Bouchard, it is
17 metres long
and traces the route
taken by the river
from Montréal
to Île d'Orléans.

On sort en groupe ?

La Table du Roi –
glorieuse au centre
d'un décor
théâtral – offre
l'ultime occasion de
jouer les châtelains.
Salons privés
aussi disponibles.

In a group?

Play at being lords of
the manor and pull up
a seat at the Table du
Roi, in glorious at the
centre of the room.
Private rooms
also available.



Inséparable tandem

INSEPARABLE TANDEM



Photo : Jonathan Robert



Le coup de cœur de Baptiste

Le chef Baptiste Peupion craque pour L'Origine, un fromage fait à partir du lait de vaches canadiennes, une espèce à protéger.

Baptiste recommends

Chef Baptiste Peupion just loves L'Origine, a cheese from Laiterie Charlevoix made from the milk of Canadian cows, a protected species.

On vient prendre l'apéro dans l'ambiance littéraire des vieux cafés de France. Ici, une bibliothèque dont les rayons grimpent jusqu'au plafond débordent de livres, d'encyclopédies. On craque pour la vue sur le fleuve et les toits du Vieux-Québec. L'endroit est assez magique pour avoir envie de s'y attarder. En survolant le menu disponible sur iPad, on découvre la petite histoire des fromages artisanaux du Québec ainsi que l'accord vin ou thé recommandé par le sommelier québécois François Chartier.

NOUVEAU : FROMAGES EN CAVE

Le Québec déploie son savoir-faire dans un choix immensément grand de plateaux de charcuteries et de fromages fins provenant d'un cellier à fromages unique au Québec.

Enjoy an aperitif and soak up a literary vibe worthy of some of France's oldest cafés. Shelves groan as bookcases stretch skyward, laden down with all kinds of weighty tomes and encyclopedias, while the views of the St. Lawrence and the rooftops of Old Québec outside are nothing short of stunning. There's no mistaking the magic in the air, so come linger a little longer. Skim the menu on an iPad and find out all kinds of interesting facts about Québec's artisanal cheeses, as well as the wine or tea local sommelier François Chartier recommends you pair them with.

A NEW CHEESE CELLAR

Québec is the star of the show in a stellar lineup of charcuterie and fine cheese platters from a cheese cellar that is unrivalled in the province.



Photos: Michel Roy

▼
Petit guide de dégustation
 Qu'il soit végétal, lactique, animal, épicé, fruité ou floral, le fromage a aussi un « nez ». On fait donc d'abord connaissance en humant les parfums. On le déguste ensuite, dans l'ordre, du plus doux au plus relevé. En bouche, on appréciera sa texture autant que son goût et sa persistance sur les papilles. On s'offre la dégustation en plateau de trois à sept fromages.

Tasting guide
 Plant-based, lactic, animal, fruity, and floral cheeses all have a "nose." So get to know your next cheese by giving it a good sniff. Only then should you start tasting, starting with the mildest and working your way up to the strongest. Your mouth will appreciate the cheese's texture as much as its flavour and persistence. A good platter will contain three to seven cheeses.

DUO MODAT-CHARTIER LA SCIENCE DES PAPILLES

Modat and Chartier: The Science of Taste



Un thé et fromage?
On jette un œil
à la carte des
thés et on suit la
recommandation
Chartier pour
l'accord
thé-fromage.

Tea and cheese?
Take a close look
at the tea menu
and follow
Chartier's
recommendations
for the perfect tea
and cheese pairing.

Il y a cinq ans, la rencontre entre François Chartier et Stéphane Modat a pris des airs de Big Bang! Si la cuisine est un art, elle peut aussi être science aromatique. Leurs créations harmoniques mets et vins en sont la preuve.

Depuis 25 ans, François Chartier étudie les cuisines du monde entier. Mais depuis 10 ans, le sommelier québécois s'intéresse plus particulièrement aux molécules aromatiques, cherchant à comprendre ce qui lie les aliments au vin pour créer l'harmonie parfaite des saveurs. Chartier a trouvé en Stéphane Modat son alter ego. L'un est au vin ce que l'autre est à la cuisine.

AU-DELÀ DU VIN

Avec Modat en cuisine, il allait de soi qu'on pense à Chartier pour mijoter la carte des vins des restos du Château. « J'ai élaboré la carte

en m'inspirant de la signature de Stéphane », affirme le créateur d'harmonies. À la carte du Champlain, ils se sont amusés à créer un menu trois services à partir du profil du Fronsac de Chartier, un bordeaux à base de merlot. « Ce type de vin s'harmonise à merveille avec le riz sauvage, la mûre, le poivron rouge et l'huile de sésame grillé. Stéphane a travaillé son menu à partir de ces produits. »

Au 1608, François Chartier propose quatre forfaits sous forme de Trio harmonique avec « une recherche d'harmonie vin, fromage et condiment, question de maximiser l'expérience ». Le réputé sommelier a même poussé la barre au plus haut en créant une bière gastronomique exclusive, la Cuvée du Château Frontenac, disponible au 1608 et au bistro Le Sam.



FRANÇOIS CHARTIER,
CRÉATEUR D'HARMONIES

FRANÇOIS CHARTIER,
FLAVOUR SPECIALIST

Five years ago, François Chartier and Stéphane Modat met with all the energy of a second Big Bang! If cooking is an art form, it can also be called the science of flavours. Proof, as always, lies in the pudding—or in this case in their perfectly balanced pairings.

For 25 years, François Chartier has been studying food the world over. But in the past decade, the Québec sommelier has become increasingly interested in aromatic molecules as he tries to strike the ideal flavour balance between food and wine. Chartier has found his alter ego in Stéphane Modat, the latter being to food what Chartier is to wine.

BEYOND WINE

With Modat in the kitchen, it was only natural that Chartier got the call to cook up the wine list for the Château's restaurants. "I put the

wine list together by drawing inspiration from Stéphane's signature dishes," says the wine pairer. For the menu in Le Champlain, the pair had a great time concocting a three-course menu around Chartier's Fronsac, a Merlot-based Bordeaux. "This type of wine goes perfectly with wild rice, blackberries, red peppers, and grilled sesame oil. Stéphane worked on his menu with these products in mind."

And at Le 1608, Chartier has come up with four options that each take the form of a balanced Trio, seeking to "balance the wine, cheese, and condiments to help diners get the most out of the experience." The famous sommelier has raised the bar even further with an exclusive gastronomic beer, la Cuvée du Château Frontenac, available only at Le 1608 and Bistro Le Sam.



Sur mesure
Le Fronsac
de Chartier,
un bordeaux à base
de merlot
en vedette
au Champlain.

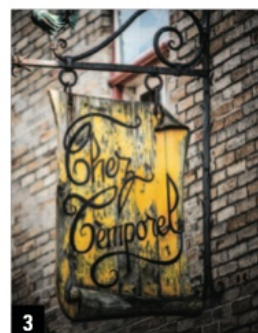
Tailor made
Starring at
Champlain,
Chartier's Fronsac,
a Merlot-based
Bordeaux.

VIEUX-QUÉBEC : ESCAPADE ENTRE LES MURS

Old Québec: Escapade Between the Walls

Les résidents intra-muros vous le diront : le Vieux-Québec est rempli de charme pour qui préfère la vie à l'européenne.

As anyone who lives inside the walls of the Old City will tell you, Old Québec is steeped in European charm.



Photos: André-Olivier Lyra



- 01. La Maison Simons
- 02. La Maison Darlington
- 03. Chez Temporel
- 04. Librairie Pantoute
- 05. Maison de la Presse Internationale
- 06. Bibi & Cie, Chapelier



LES INSTITUTIONS

Pour un café, c'est **Chez Temporel**, rue Couillard, qu'on se pose. Un arrêt *shopping* s'impose à **La Maison Simons**, l'adresse ultime depuis 1840 pour elle et lui. Tôt le matin, on s'arrête à la **Maison de la Presse Internationale** pour les nouvelles du monde. À la **Librairie Pantoute**, les libraires ont tout lu (ou presque) et leurs conseils valent leur pesant d'or.

Les têtes à chapeaux s'arrêtent chez **Bibi & Cie, Chapelier**, où on trouvera ze bonnet de laine, de fourrure ou de cuir ou le chapeau qui fera tourner les têtes. Côté trésors d'antan, la caisse de **La Maison Darlington** (1872) vaut le détour autant que ses beaux cachemires, rue Buade.

MUST-DOS

For a coffee, it's off to **Chez Temporel** on Rue Couillard, before a little shopping at **La Maison Simons**, the address for his and

hers since 1840. Early morning is a great time to drop by **Maison de la Presse Internationale** for the latest world news, while at **Librairie Pantoute**, the booksellers have read it all (well, almost!) and you can take their advice on what to try next to the bank. Heads turn for the tuques and hats from **Bibi & Cie, Chapelier**, and **La Maison Darlington** (1872) on Buade is full to the rafters with wonderful cashmires.



LES PETITS PLAISIRS

Comme on aime les tables réfectoires du **Café-boulangerie Paillard**, rue Saint-Jean, et son choix de viennoiseries quasi étourdissant! Pour faire passer tout ça, on fait une pause à l'anglaise chez **David's Tea**. On se refait des forces avec les burgers inimitables du **Chic Shack** ou sur la terrasse secrète du **Sapristi**. Pour un repas plus chic, on se tourne du côté du **Portofino**, table italienne qui fête son 20^e anniversaire, du **Continental**, qui impressionne par sa cuisine au guéridon, ou du **Bello Ristorante**, avec sa terrasse chauffée sur la magnifique rue Saint-Louis.



12

Relax? On se pointe au **Conti Caffè** pour de la cuisine bistro bien faite.

LITTLE THINGS IN LIFE

We love the canteen-style layout of **Café-boulangerie Paillard** on Rue Saint-Jean and its staggering selection of *viennoiseries*! Pick up some afternoon tea at **David's Tea**.

An unbeatable burger from **Le Chic Shack** will give you your strength back, before you kick back and relax on the secret outdoor patio at **Sapristi**.



7

Photo : Catherine Côté



8



9



10



11

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

For a more upmarket dining experience, Italian restaurant **Portofino** turns 20 this year, **Continental** always impresses with its cuisine, or how about **Bello Ristorante** with its heated patio on gorgeous Rue Saint-Louis. Something more relaxed? Head to **Conti Caffè** for the quality bistro fare.



Le burger Le Jardin du Chic Shack

Il pourrait convertir un carnivore : que du savoureux dans ce burger végétal... on ne s'ennuie même pas de la viande!

Chic Shack's Le Jardin Burger

This flavourful veggie burger is tasty enough to convert even the hardest of carnivores... Meat? Who needs meat?



14



16

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



LA PAUSE HISTORIQUE

On passe voir l'impressionnante bibliothèque victorienne du **Morrin Centre**, un centre littéraire et historique. On emprunte la chaussée des Écossais, juste derrière l'**Église St. Andrew's**. Côté musées, on ne rate pas la visite du **Musée des Ursulines** et celle du **Musée du Fort**, pour un résumé de l'histoire militaire en 30 minutes.

LOCAL HISTORY

Be sure to admire the impressive Victorian



15

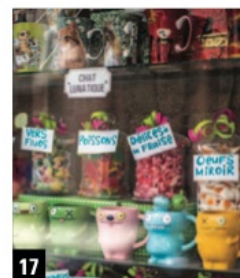
library at the **Morrin Centre**, an English-language literary and historical centre.

It's on Chaussée des Écossais, right behind **St. Andrew's Church**. Get your museum fix at **Musée des Ursulines** or take in a half-hour summary of the city's military history at **Musée du Fort**.



SHOPPING

Rue Saint-Louis, le sac Longchamp joue à la vedette chez **Bagages de France**. À l'ombre du Château, la boutique **Textures Design** offre des bijoux uniques avec verre de Murano, pierres semi-précieuses, argent et vermeil. On passe à la **Bijouterie Most** où les *geeks* craquent pour la



17



18

montre binaire de la collection The One et les *fashionistas*, pour la collection de bijoux Pesavento. De biais, **Ça va de soi** y va de ses beaux lainages près du corps, indémodables. Côté confiserie, on fait halte chez **C'est si bon** pour satisfaire sa dent sucrée.

Photos : André-Olivier Lyra

SHOPPING

On Rue Saint-Louis, everyone wants a Longchamp bag from **Bagages de France**. Right in the shadow of the Château, **Textures Design** sells unique jewellery featuring Murano glass, semi-precious stones, silver, and vermeil. At **Bijouterie Most** geeks can't get enough of the binary watch from The One collection as fashionistas ogle Pesavento jewellery. And across the street, the figure-hugging woolens from **Ça va de soi** are always in fashion, while further up Rue Saint-Jean **C'est si bon** satisfies sweet tooth.



19



20



Toutou comblé
Le meilleur ami de l'homme a droit lui aussi à ses emplettes de souvenirs, à la boutique Lambert & Co.

Happy doggie
Man's best friend can also pick up a souvenir or two, at the Lambert & Co. store.



SHOWTIME

Fréquentés par les amateurs de musique et de bières importées, les pubs **Saint-Patrick** et **Saint-Alexandre** sont des *musts* dans toute bonne tournée qui se respecte. Envie de jazz? On pique une pointe au bar du **Clarendon** de la rue Sainte-Anne, les jeudis soirs. Rue Saint-Jean, une impasse mène à la boîte à chanson **Les Yeux Bleus**, incontestablement le secret le mieux gardé du Quartier latin. On n'oublie pas de surveiller l'horaire du **Palais Montcalm**, dont la programmation variée saura plaire aux amateurs de culture. Et puis on rentre au Château juste en haut, fourbus mais heureux de tant de découvertes.

SHOWTIME

Popular with fans of music and imported beer, the **Saint-Patrick** and **Saint-Alexandre** pubs are familiar stops on any self-respecting night out. Jazz more your thing? Pull up a seat in the **Clarendon** bar

on Rue Sainte-Anne any Thursday evening. On Rue Saint-Jean, meanwhile, **Les Yeux Bleus** is a traditional *boîte à chanson* with live music—and one of the best-kept secrets in the Latin Quarter! Keep an eye out for the schedule at **Palais Montcalm**, where a varied lineup of events will have culture buffs in their element. Then it's back up the hill to the Château, tired but happy with all the discoveries you've made.



21



22

19. Pub Saint-Patrick
20. Bagages de France
21. Pub Saint-Alexandre
22. Clarendon



01. Cosmos
02. L'Atelier



GRANDE ALLÉE UNE RUE À DÉCOUVRIR

A Street Worth Knowing

Il ne faut pas hésiter à traverser la porte Saint-Louis : de l'autre côté se cache l'une des rues les plus animées de Québec!

Be sure to pass through Porte Saint-Louis: on the other side of the city gate lies one of Québec's liveliest streets!



La Grande Allée, qui traverse le Vieux-Québec et les quartiers Saint-Jean-Baptiste et Montcalm, est le cœur de la vie nocturne à Québec... et ça commence dès le petit matin! Cette grande artère regorge de restaurants, de cafés et de bars où il fait bon s'attabler de jour comme de nuit. Plusieurs d'entre eux occupent de superbes bâtiments de l'époque victorienne qui donnent tout un charme d'antan à cette rue à l'énergie bien moderne. On y mange, on y boit et on y danse, été comme hiver. La Grande Allée est

festive en toute saison et en toute occasion!

Grande Allée runs from Old Québec up through the Saint-Jean-Baptiste and Montcalm neighbourhoods. It's the beating heart of the city's nightlife—and things keep going until the wee small hours! The street is peppered with bustling restaurants, cafés, and bars, day and night. Many are housed in superb Victorian buildings for a touch of old-world charm amidst the distinctly modern vibe. Whatever the season, whatever the occasion, Grande Allée is always a popular place for a meal, a drink, or a night on the town!



TRIO DE BONNES ADRESSES

Au déjeuner, on s'arrête au **Cosmos**, peu importe le jour de la semaine, pour un brunch qui ne nous laissera pas sur notre faim. Pour l'apéro, on prend la direction de **L'Atelier**, où les cocktails inventifs sont uniques en ville et les tartares savoureux. Au souper, on découvre la cuisine italienne du **Savini**, servie dans une ambiance du tonnerre.

3 POPULAR STOPS

Have breakfast at **Cosmos** any day of the week for a brunch to remember. Grab an aperitif at **L'Atelier** for imaginative cocktails and delicious *tartares* like nowhere else in town. Discover the Italian cuisine at **Savini** for supper, served up in a red-hot atmosphere.

UN UNIVERS DE SAVEURS

DÉJEUNERS SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'À 14H
ET LES SAMEDIS ET DIMANCHES JUSQU'À 15H



STE-FOY ET LÉVIS DÈS 6H30 | QUÉBEC ET LEBOURGNEUF DÈS 7H

QUÉBEC • 418 640.0606
SAINTÉ-FOY • 418 652.2001
LÉVIS • 418 830.8888
LEBOURGNEUF • 418 628.2013
LECOSMOS.COM

COSMOS

20th ANS

PETIT CHAMPLAIN ROMANTIQUE, GOURMAND, IRRÉSISTIBLE

Romantic.
Delicious.
Irresistible.

Le quartier Petit Champlain est à Québec ce que Greenwich Village est à New York : follement romantique!

The Petit Champlain neighbourhood is to Québec City what Greenwich Village is to New York City: hopelessly romantic!

O SORTIR SES GRIFFES
Chez **Oclan**, pendant que les femmes entrent côté boulevard Champlain, les hommes se présentent rue Petit-Champlain, les deux boutiques communiquant

par un escalier. Envie d'un accessoire griffé ou d'une petite robe en un seul exemplaire? On s'arrête à l'**Atelier La Pomme**, rue Sous-le-Fort, pour des robes bijoux dessinées par plus d'une dizaine de créateurs d'ici dont

Myco Anna, Eve Lavoie, Luc Fontaine et DinhBa. Rue Petit-Champlain, la designer Katy St-Laurent a récemment ouvert sa boutique **KSL** pour celles qui voyagent léger. Dans l'escalier menant du boulevard Champlain à la

rue piétonne, **MF café-boutique**, avec ses savoureux sandwiches à déguster en magasinant des robes créées en exclusivité, s'avère un coup de cœur. Dans le quartier, l'affaire est dans le sac: on craque pour **Temps Libre** et

ses sacs signés Bagnole faits de cuir d'automobile recyclé, boucles de ceinture de sécurité incluses, pour les cuirs importés d'Italie de **m0851**, fabriqués

01. Rue Sault-au-Matelot
02. MF café-boutique
03. Atelier La Pomme
04. Oclan



Photos: Valérie Busque

à Montréal, et ceux en fourrure recyclée signés **Écogriffe**, tout à fait au poil cet hiver.

DESIGNER BRANDS

At **Oclan**, women walk in from the Boulevard Champlain side, while men come from Rue Petit-Champlain, the two stores joined by a staircase. In the mood for designer brands or a one-of-a-kind little black dress? Drop by **Atelier La Pomme** on Rue Sous-le-Fort for wonderful creations from a dozen local designers, including the likes of Myco Anna, Eve Lavoie, Luc Fontaine, and DinhBa. On Rue Petit-Champlain, designer

Katy St-Laurent recently opened her **KSL** boutique for ladies who like to travel light. And on the stairs leading up from Boulevard Champlain to the cobblestoned street, **MF café-boutique** is a favourite stop for delicious sandwiches and exclusive ladieswear. We just love **Temps Libre** and its Bagnole bags made from recycled car leather, seatbelt buckles included. We adore the made-in-Montréal creations from **m0851** crafted from imported Italian leather. And we can't get enough of **Écogriffe's** recycled fur, just in time for winter.



CHARLEVOIX MON AMOUR

L'esprit des montagnes s'invite quartier Petit Champlain. Chez **Shamâne**, les produits cosmétiques à base de lait d'ânesse de Port-au-Persil font peau douce, tandis que **Charlevoix Pure Laine** recycle, transforme et crée à partir de laine d'agneau des cache-cous, des bas et des bonnets qui tiendront le corps bien au chaud cet hiver. Rue Petit-Champlain, la **Cidrerie Pedneault** y va de sa fabuleuse Dame Prune et autres dérivés de la pomme pour épater la galerie.



08

ARTISANAL ATTRACTIONS

The spirit of the mountains also inhabits the Petit Champlain neighbourhood. At **Shamâne**, cosmetic products are made from donkey milk in nearby Port-au-Persil in the Charlevoix region, while **Charlevoix Pure Laine** recycles, transforms, and creates lambswool neckwarmers, socks, and tuques to keep you warm this winter. Along Rue Petit-Champlain, meanwhile, **Cidrerie Pedneault** is well worth a visit for the wonderful Dame Prune cider and other apple products.

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



05



06



07



Au poil
En chic fourrure recyclée, les sacs de la boutique **Écogriffe** sont l'accessoire parfait pour compléter son look hivernal 100% local.

Winter chic
Made from chic recycled fur, bags from the **Écogriffe** store are the perfect accompaniment to your 100% local winter look.



À TABLE!

Magasiner creuse l'appétit? On s'arrête pour un petit en-cas à **La Maison Smith**, sur la Place-Royale. Devant la vitrine de pâtisseries maison et l'onctuosité de ses cafés lattés, on y va de oh! et de ah! **Le Cochon Dingue** n'est pas très loin pour qui préfère la diversité d'une carte alléchante où le steak frites tient la vedette depuis 35 ans. Le soir, les flâneurs en duo préféreront l'ambiance romantique et la carte très *cocooning*

du **Lapin Sauté**. À la table du **Bistro Sous-le-Fort**, on salive devant les ris de veau ou le *fish and chips* de morue. Besoin de faire passer tout ça? Le **Théâtre Petit Champlain** a plus d'un spectacle dans son sac, tandis que d'autres choisiront l'inimitable **Pape Georges** (rue Cul-de-Sac) pour un dernier digestif. En fin de soirée, rien de tel qu'une *traversée Québec-Lévis-Québec* en bateau pour reprendre ses esprits et profiter de la vue.

COME AND GET IT!

All that shopping leave you hungry? Pick up a snack from **La Maison Smith** on Place-Royale. The impressive array of homemade *pâtisseries* and creamy café lattés will leave you oohing and aahing! From there, the tempting menu at **Cochon Dingue** is just a short stroll away, with the *steak frites* stealing the show for 35 years now. When evening comes, couples love the romantic vibe every bit as much as the menu at **Lapin Sauté**, while **Bistro Sous-le-Fort** has everything from sweetbreads to cod and chips. **Théâtre Petit Champlain** features a packed lineup of events, before night owls swoop for the **Pape Georges** pub on Rue Cul-de-Sac for a nightcap. End the day in style with a *ferry ride* across the St. Lawrence to Lévis and back to soak up the view.



IL ÉTAIT UNE FOIS

Le quartier Petit Champlain est le plus ancien quartier francophone en Amérique du Nord. Jadis sentier menant à une fontaine érigée par Champlain lui-même, la rue Petit-Champlain est la plus vieille artère de Québec. Parmi les joyaux de son patrimoine, mentionnons la **Maison Chevalier**, l'église **Notre-Dame-des-Victoires** (plus vieille église de pierre en Amérique du Nord), l'**escalier Casse-Cou** (premier escalier de Québec) et le **funiculaire**. On ne rate pas une visite au **Musée de la place Royale**, un arrêt à la **fresque historique** du Cap-Blanc et une pause café à la terrasse du **Théâtre Petit Champlain** — une institution datant du milieu du XIX^e siècle — adjacent au **parc Félix-Leclerc**.

ONCE UPON A TIME...

The Petit Champlain neighbourhood is the oldest French-

speaking district in North America. Once nothing more than a pathway leading to a fountain put up by Champlain himself, Rue Petit-Champlain is the oldest road in the city. Heritage highlights include **Maison Chevalier**, **Notre-Dame-des-Victoires** (the oldest stone church in North America), **escalier Casse-Cou** (the city's first staircase), and the **funicular**. Be sure to visit **Musée de la place Royale**, stop by the Cap-Blanc **historical mural**, and enjoy a coffee on the patio at **Théâtre Petit Champlain**—a theatre that dates back to the mid-19th century—right beside **Parc Félix-Leclerc**.



09. La Maison Smith
10. Lapin Sauté
11. Cochon Dingue
12. Notre-Dame-des-Victoires

Photos : Valérie Busque



BIENVENUE WELCOME

PLUS DE 45 BOUTIQUES ET RESTOS POUR
SE GÂTER, SE RÉGALER ET SE DIVERTIR !

OVER 45 SHOPS AND RESTAURANTS FOR
YOUR SHOPPING AND DINING PLEASURE.

quartierpetitchamplain.com



#PETITCHAMPLAIN



MOTS CLÉS
PETIT CHAMPLAIN



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



World
Heritage
Convention



QUARTIER
Petit Champlain



MONTCALM: «LA BOBOHÈME»

Montcalm the Bohemian

Montcalm, c'est le quartier bobo, le Saint-Germain-des-Prés de Québec. Entre Grande Allée et René-Lévesque, l'avenue Cartier s'inscrit comme le cœur névralgique de ce quartier branché de la haute-ville de Québec.

Between Grande Allée and René-Lévesque, Avenue Cartier is the main draw in Montcalm, the hip and happening resolutely middle-class neighbourhood in Québec City's Upper Town.



BOUILLON DE CULTURE

Arrêt sur image chez **Sillons** où le disquaire offre CD et vinyles aux amateurs de vrai bon son.

Dans la même veine, les nostalgiques piquent une pointe du côté de **La Bonne Occasion**. Halte au pittoresque **Cinéma Cartier** pour les meilleurs films de répertoire dans leur version originale. Pour découvrir la culture locale, on fait confiance aux libraires de la **Librairie du Quartier**, toujours de bon conseil. Puis,

passage obligé chez **Zone**, La Mecque du design, coin René-Lévesque et Cartier. Le théâtre brûle les planches du **Périscopes** ainsi que du **Trident**, qui fait partie du **Grand Théâtre** où on peut également assister à des spectacles de danse, de musique classique et d'opéra. Le plein de culture n'est pas complet dans Montcalm sans une visite au **Musée national des beaux-arts du Québec**.

HOTBED OF CULTURE

Drop by **Sillons**, the music store that sells CDs and vintage vinyl to those in the know.

In the same vein, nostalgic bookworms can head over to **La Bonne Occasion** for a good read.

Cinéma Cartier is the place to see the finest repertoire films in their original language, while asking the booksellers at **Librairie du Quartier** for some advice on what to pick up next is a great way to discover local culture. Design mecca **Zone** is a must on the corner of René-Lévesque and Cartier. The **Périscopes** theatre is no stranger to great performances, nor is **Le Trident**, part of **Grand Théâtre**, where you can also take in a dance show, classical concert, or opera. Last but not least, no cultural visit would be complete without a visit to the museum of fine arts, **Musée national des beaux-arts du Québec**.



04



BELLE DE JOUR ET DE NUIT

On s'arrête chez **Urbain Prêt-À-Porter** pour le dernier jeans à la mode ou on descend chez **L'Intruse du Cartier**. Sortie plus chic ? On entre dans l'ancre bourgeois de **Paris Cartier** pour ses importations européennes ou un vêtement au goût exquis signé Sandwich. **Marie Dooley** ou **Christian Chenail** si on a envie d'une création 100 % québécoise. Esprit coquin ? On passe chez **Moi Lingerie** pour mettre la main sur une jolie nuisette.



05

DRESS TO IMPRESS

Stop at **Urbain Prêt-À-Porter** for the most fashionable jeans or pick up the latest fashions from **L'Intruse du Cartier**. Planning a big night out? The bourgeois surroundings of **Paris Cartier** are full of European imports and exquisite garments by Sandwich. **Marie Dooley** and **Christian Chenail** are also popular destinations for 100% Québec creations. Looking to spice things up a little? Pick up a pretty nightgown from **Moi Lingerie**.



06



07



DU CARBURANT

Le **Café Krieghoff**, avenue Cartier, est un incontournable pour l'espresso du matin. Même chose du côté de **Bügel Fabrique de Bagels**, rue Crémazie. On s'offre un plaisir coupable dans l'oasis intime du **Glacier Aberdeen**, devant l'étalage de bonbons du **Pinoche**, ou chez **Arnold Chocolats Gourmands** qui porte parfaitement son nom. **Les Halles du Petit Cartier** regorgent de



08

petites boutiques gourmandes, alors que **Provisions Cartier** permet de faire le plein de produits du terroir. On choisit les effluves d'Italie de l'épicerie fine **Morena** ou on s'attable à l'osteria pour goûter les antipasti. Pour digérer tout ça, on fait un petit jogging dans le décor enchanteur des plaines d'Abraham, juste à côté.

- 01. Morena
- 02. Musée national des beaux-arts du Québec
- 03. Librairie du Quartier
- 04. Café Krieghoff
- 05. Paris Cartier
- 06. Moi Lingerie
- 07. Provisions Cartier
- 08. Arnold Chocolats Gourmands

FUEL UP

Café Krieghoff on Avenue Cartier tops the list for morning espresso. Add bagels from **Bügel Fabrique de Bagels** on Rue Crémazie for a winning combination. And if guilty pleasure's your thing, **Glacier Aberdeen** is an off-the-main-drag ice cream store, **Pinoche** has row upon row of candy, and **Arnold Chocolats Gourmands** is, as the name suggests, home to gourmet chocolates. **Les Halles du Petit Cartier** is a covered market of delicious boutiques, while **Provisions Cartier** is perfect for filling up on *terroir* produce. Enjoy the taste of Italy at **Morena** deli or feast on *antipasti* in its charming *osteria*. Work any excess calories off with a quick jog around the beautiful Plains of Abraham, a frisbee's throw away.



SANTÉ!

Au **Bistro B**, on salive devant le bœuf Kobé du Québec et les cuisines ouvertes où s'activent les chefs de la brigade de François Blais. Pressé? On va voir du côté de chez **Picardie** pour un sandwich maison à déguster. On peut aussi trinquer chez **Petits creux et grands crus**, un bar à vin relax où les enfants sont les bienvenus. Pour le dernier verre, avec ses airs de café parisien, le **Jules et Jim** est l'option nostalgie tout indiquée.

Journée éprouvante? On s'arrête chez **Café Castelo** pour un coup de fouet. On termine la journée chez **Sebz**, un salon de thé aux allures de *lounge* contemporain où il fait bon prendre une pause, ou entre les mains expertes des massothérapeutes du **Izba Spa**. Et on prend son temps pour revenir à pied au Château, parfaitement zen.



09

CHEERS!

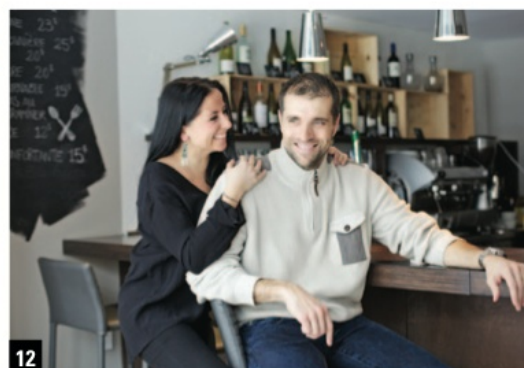
At **Bistro B**, mouths water at Québec Kobe-style beef prepared in the open kitchens by François Blais' busy team. In a rush? Grab a homemade sandwich on the run from **Picardie**. Raise a glass at **Petits creux et grands crus**, a laid-back wine bar where children are welcome. Then for one last glass before heading back, **Jules et Jim** has all the nostalgic feel of a Parisian café. Tiring day? Stop by **Café Castelo** for a pick-me-up. End your evening at **Sebz**, a tea room with a distinctly lounge vibe, or put yourself in the expert hands of a masseuse at **Izba Spa**. Then stroll back to the Château at your leisure. Life doesn't get any more zen than this.



10



11



12



13

09. Jules et Jim
10. Bistro B
11. Picardie

12. Petits creux et grands crus
13. Izba Spa

Un peu d'histoire

Deux maisons ancestrales ont pignon dans Montcalm: celle du peintre Cornelius Krieghoff, qui l'a habitée au milieu des années 1800, et la Maison Henry-Stuart, datant de 1849, qui regorge d'artefacts anglais.

A page from history

Two heritage homes are familiar fixtures in Montcalm: the house where painter Cornelius Krieghoff lived in the mid-1800s and the Henry Stuart Home, which dates back to 1849 and is brimming with English artifacts.

Photos: Valérie Busque

Faniël

COLLECTION DE
MONTURES ARTISTIQUES



Lunetterie Les Branchés Québec

155 rue Saint-Paul Québec, Québec G1K 3W2
Québec - Montréal - Saint-Hubert - Saint-Jérôme

www.monturesfaniel.com
www.lesbrancheslunetterie.ca



DU MATIN AU SOIR

Morning,
Noon & Night

Le chic ne prend pas de
pause dans le majestueux
décor du Château, où
la femme sophistiquée
se pare pour étinceler
toute la journée durant.

Chic never stops in
the fabulous surroundings
of the Château, where
sophisticated ladies
in their finery shine
all day long.

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

73



Pantalon/Pants,
Theory, Holt Renfrew, 310\$
Veston/Jacket, Theory,
Holt Renfrew, 416\$
Collier/Necklace,
BCBGMAXAZRIA,
Holt Renfrew, 148\$
Bottillons/Booties,
Stuart Weitzman, 725\$
Collier/Necklace, Links
of London, Holt Renfrew,
2 995\$
Bague/Ring, Links of London,
Holt Renfrew, 1 995\$



Robe/Dress,
BCBGMAXAZRIA
Runway, 718\$
Collier/Necklace,
Weekend Max Mara,
Ogilvy, 190\$
Boucles d'oreilles/Earrings,
collection personnelle
de la styliste/Stylist's own
Chaussures/Shoes,
Giuseppe Zanotti,
Browns, 825\$



Jupe/Skirt, Rochas,
La Maison Simons, 1950 \$
Chandail/Top, Rochas,
La Maison Simons, 950 \$
Chaussures/Shoes,
Stuart Weitzman, 450 \$
Bracelets, Tiffany & Co,
à partir de/from 605 \$
Boucles d'oreilles/Earrings,
Links of London,
Holt Renfrew, 195 \$

A woman with dark hair styled in an updo and dark lipstick is seated in a restaurant. She is wearing a voluminous leopard-print fur coat over a dark, textured dress. She is leaning back on a quilted chair. The background is a warm, out-of-focus restaurant interior with wooden paneling and soft lighting. A glass of water is on a table to her right.

Robe/Dress, Nina Ricci,
La Maison Simons, 1 995 \$
Manteau/Coat, Michael
Kors, Holt Renfrew, 295 \$
Ceinture/Belt, Tory Burch,
Holt Renfrew, 195 \$
Chaussures/Shoes,
Giuseppe Zanotti,
Browns, 825 \$
Boucles d'oreilles/Earrings,
Tiffany & Co, 2 250 \$

A woman with dark hair styled in a bun is seated at a dark, round table in a cafe or restaurant. She is wearing a dark green, sleeveless dress with a large, ornate necklace featuring multiple strands of blue and gold beads. Her right hand is resting on her chin, and she is looking off to the side. The background is blurred, showing other tables and chairs in the same setting.

Robe/Dress, Max Mara,
Holt Renfrew, 895\$
Chaussures/Shoes, Manolo
Blahnik, Browns, 965\$
Montre/Watch, Links of
London, Holt Renfrew, 695\$
Collier/Necklace,
BCBG MAXAZRIA,
Holt Renfrew, 160\$



Chemisier/Top,
BCBGMAXAZRIA Runway,
prix sur demande/price
upon request
Short, Michael by
Michael Kors, 70\$
Bottes/Boots,
Stuart Weitzman, 750\$
Boucles d'oreilles/Earrings,
Links of London,
Holt Renfrew, 195\$
Bracelet, Links of London,
Holt Renfrew, 695\$
Soutien-gorge/Bra,
Simone Pérèle, Boutique Flirt,
prix sur demande/Price
upon request



Robe/Dress, DVF,
Holt Renfrew, 585 \$
Boucles d'oreilles/Earrings,
BCBG MAXAZRIA,
Holt Renfrew, 55 \$
Chaussures/Shoes,
Giuseppe Zanotti,
Browns, 825 \$



Photographe/Photographer: Brian Ypperciel
Assistant photographe/Assistant
photographer: Maxyme Gagné
Styliste/Stylist: Florence O. Durand
Maquilleur/ Makeup artist:
Alexandre Deslauriers
Coiffeuse/Hair stylist: Virginie Cardoso,
Salon Les Impolis
Mannequin/ Model:
Hannah, agence Montage Models

Teint : Luminescence, Sérums Lumière,
LIERAC Paris; fond de teint Compact
Crème Radiant, NARS
Joues : Sculpting kit n° 2,
MAKE UP FOR EVER
Regard : palette 7 fards, The Lolita 206,
Marc Jacobs Beauty; crayon autoaiguisable
hydrofuge couleur Cappuccino, Annabelle
Lèvres : rouge à lèvres Smoked Purple,
M.A.C Cosmetics; rouge à lèvres
Cherry Jubilee, Avon
Ongles : Dior Vernis,
Palais Royal n° 403, Dior

Skin: Luminescence Serum,
LIERAC Paris; Radiant Cream
Compact Foundation, NARS
Cheeks: Sculpting Kit No. 2,
MAKE UP FOR EVER
Eyes: Style Eye-Con No.7- Plush Shadow
eye palette in The Lolita 206, Marc
Jacobs Beauty; Stay Sharp Waterproof
Eyeliner in Cappuccino, Annabelle
Lips: lipstick in Smoked Purple, M.A.C
Cosmetics; lipstick in Cherry Jubilee, Avon
Nails: Dior Vernis, Palais Royal No. 403, Dior

Pantalon/Pants, Hermès, 1 970 \$
Chemisier/Shirt, Hermès, 1 480 \$
Manteau/Coat, Hermès, 4 760 \$
Bottillons/Booties, Stuart
Weitzman, 725 \$
Sac à main/Handbag,
Hermès, 9 920 \$
Bague/Ring, Links of London,
Holt Renfrew, 1 995 \$
Lunettes de soleil/Sunglasses,
DKNY, Pineault avec Rouleau, 118 \$

Entre faïence et porcelaine

FOR ALL THE TEA IN CHINA

Les gouverneurs de la Nouvelle-France qui se sont succédé au château Saint-Louis avaient tous une chose en commun : un amour incontesté des plaisirs de la table.

The governors of New France who lived at Château Saint-Louis all had one thing in common: a fondness for memorable meals.

Au 17^e siècle, les pièces de vaisselle sont en métal (en argent ou en étain) et se limitent aux assiettes et aux plats. Apparaissent plus tard faïence et porcelaine aux couleurs vives, assorties au décor et composées souvent d'une centaine de pièces. De tous les gouverneurs généraux de la Nouvelle-France, seul le marquis de Beauharnois a laissé des traces de son passage à Québec (1725-1747). Parmi ces vestiges retrouvés, on compte une assiette ornée de ses armoiries et un blason familial entouré de deux aigles. Ce ne sont pas tous les gouverneurs qui peuvent s'offrir une porcelaine de Chine importée à prix d'or. Quelques-uns se tournent vers les copies en faïence provenant de Delft, aux Pays-Bas, comme le fit le gouverneur de Frontenac (1672-1682; 1689-1698).

In the 17th century, crockery was made out of metal (silver or tin) and didn't go beyond plates and dishes. Brightly coloured earthenware and porcelain came later. It was designed to match the décor and often had more than one hundred pieces.

Of all the governors general of New France, only the marquis of Beauharnois left behind a sign or two of his time in Québec (1725–1747). They include a plate bearing his coat of arms and a family crest with an eagle on either side. Fine china cost a small fortune and not all governors could afford it. Some, like the Governor de Frontenac (1672–1682; 1689–1698), opted for Delft earthenware, a cheaper version of Chinese porcelain from the Netherlands.

Une assiette ayant appartenu au gouverneur de Frontenac imite à merveille la porcelaine du début du 17^e siècle.

A plate belonging to the governor of Frontenac looks just like early 17th century Chinese porcelain.



KAL GAJOUM

*Une histoire de famille...
deux générations*



«Inspiration Of Saint-Louis» • Huile 30x36



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

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

■ Les galeries d'art

Beauchamp

WWW.GALERIEBEAUCHAMP.COM

QUARTIER
CRÉATION

QUÉBEC | TORONTO | BAIE-SAINT-PAUL

418.694.2244

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



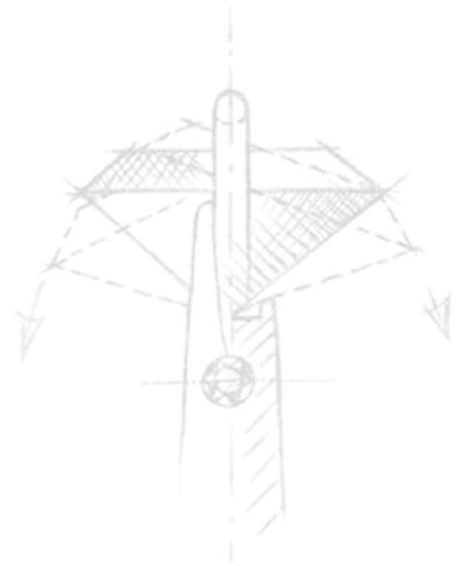
GEBRÜDER SCHAFFRATH
DIAMANTENMANUFAKTUR

www.1923.ch



Le premier diamant
libre au monde

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



MÖST

MONTRES - BIJOUX

PANDORA
UNFORGETTABLE MOMENTS

COACH
EST. 1941

PEVAVENTO

STORY
by Krone & Ziegler

Thomas Sabo

HAMILTON
THE AMERICAN BRAND SINCE 1852

MOVADO
THE ART OF DESIGN

AAGAARD
A WORLD OF JEWELLERY

apm
ROMA

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

CITIZEN
ECO-DRIVE

MULCA
WATCHES

flak flak
The young Swiss watch

ESQ
MOVADO

ORIS
Swiss Made Watches
Since 1904

LOTUS

swatch

Calvin Klein
watches + jewelry

Michael Weggenmann
diamond jewelry

KIT HEATH
STERLING SILVER

OI
THE ONE

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