

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Guide Voyage

Créé par L'escale Voyage & Jack The Publicist Group

LA PORTE D'ENTRÉE DU TOURISME GOURMAND AU QUÉBEC

Terroir et Saveurs du Québec capture l'héritage gastronomique du Québec en tant qu'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec, fondée en 1975.

Avec un engagement continu à mettre en valeur le terroir québécois, Terroir et Saveurs du Québec représente un éventail diversifié d'entreprises à travers la province qui honore le savoir-faire de ses producteurs agricoles.

Des producteurs alimentaires aux artisans spécialisés, chaque membre de cette communauté partage un objectif commun : mettre en valeur la richesse des régions du Québec et en faire une destination gastronomique de renommée mondiale. Grâce à l'agrotourisme, aux activités bioalimentaires et aux expériences culinaires uniques, Terroir et Saveurs du Québec invite chaleureusement les visiteurs à explorer la diversité du patrimoine culinaire québécois, à goûter aux saveurs uniques de la province et à découvrir le savoir-faire de ses artisans tout en appréciant la beauté des paysages.







QU'EST-CE QUE LE TOURISME GOURMAND?

C'est la découverte d'un territoire par des touristes ou des visiteurs dans le cadre d'activités agritouristiques et d'expériences culinaires distinctives.

Le tourisme gourmand met en valeur le savoir-faire des producteurs agricoles et des artisans, permettant aux visiteurs de découvrir des produits régionaux et des mets uniques au territoire québécois, grâce à la convivialité et à la connaissance de leur hôte.





VUE D'ENSEMBLE

Découvrez un guide de voyage dédié à la belle province du Québec.

Des richesses de l'Est et des paysages diversifiés de la Gaspésie à la route pittoresque vers Rimouski avec vue sur le Bas-Saint-Laurent, la beauté du Québec est indéniablement un endroit à découvrir. Nous avons exploré et expérimenté, mais surtout nous avons savouré les diverses variétés du terroir québécois. Des apiculteurs produisant un miel délicieux à l'incroyable variété de vins des vignobles locaux, le Québec met en valeur une multitude de produits. Ce guide présente un éventail d'expériences adaptées aux familles, aux couples ou aux voyageurs en solo ou en groupe à travers la province. Bien que nos recommandations soient soigneusement sélectionnées, cette région recèle de nombreux joyaux cachés qui méritent d'être explorés. Aujourd'hui, nous voulons mettre en valeur le Québec - une province que nous admirons et que nous aimons - en célébrant et en offrant un espace à tous les acteurs du tourisme culinaire, des agriculteurs aux chefs, et à tous ceux qui apprécient la gastronomie.



TERROIR...QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le terroir, terme francophone, décrit comment des facteurs environnementaux uniques, tels que le sol, le climat et les pratiques agricoles locales, influencent le goût et la qualité des produits agricoles tels que le vin, les fruits et les légumes. Le terroir met en évidence la façon dont la géographie et le climat d'une région confèrent des saveurs et des caractéristiques distinctives, faisant de chaque récolte un véritable écho de son lieu d'origine.





DÉFINIR L'AGRITOURISME

L'agritourisme est une forme de tourisme qui permet aux visiteurs de découvrir et de vivre des expériences liées à l'agriculture et à la vie rurale. Cela inclut des activités telles que les visites de fermes, la participation à des récoltes, les dégustations de produits locaux, les séjours à la ferme, et l'apprentissage des pratiques agricoles. L'agritourisme offre une opportunité de se connecter à la nature, de comprendre les processus de production alimentaire, et de soutenir les agriculteurs locaux tout en profitant de loisirs et d'éducation en milieu rural.





DEFINE L'OENOTOURISME

Uh-no-too-reezm

L'oenotourisme est une forme de tourisme centrée sur la découverte des vignobles et la dégustation de vins. Il inclut des visites de vignobles, des dégustations, et des rencontres avec les vignerons, permettant aux visiteurs de s'immerger dans la culture viticole et de découvrir les processus de production du vin



A black and white photograph of a sheep pen. In the center, a sheep looks directly at the camera. Other sheep are visible in the background and foreground. The pen is made of wooden fences. The text "ACTIVITÉS FAMILIALES" is overlaid in the center in a large, white, serif font.

ACTIVITÉS
FAMILIALES



DÉCOUVERTES DU PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

Imaginez vous en train de prendre soins des animaux de la ferme, d'en apprendre sur le rôle essentiel des abeilles, de vous amuser à cueillir des fruits mûrs lors d'expériences d'autocueillette ou de découvrir le processus de fabrication du fromage en grains nécessaire à la préparation de la fameuse poutine.

Explorer le Québec par le biais d'activités familiales et d'expériences originales est la meilleure façon de découvrir la beauté de la province tout en admirant son riche patrimoine. Ces échanges authentiques permettent d'apprécier la richesse culturelle des traditions locales. Le Québec promet une gamme variée d'expériences engageantes, vous invitant à explorer son charme unique au fil des saisons.



La ferme Quinn | Montérégie

À la ferme Quinn, les familles peuvent profiter d'une variété d'activités, y compris la cueillette de fruits et de légumes, la dégustation de produits fraîchement cueillis et des promenades en calèche. Les enfants adoreront visiter la mini-ferme avec ses cochons, moutons, chèvres, poules, lapins, vaches et chevaux, et jouer sur l'aire de jeux avec des toboggans, des pyramides de pneus et un mini labyrinthe.

www.quinnfarm.qc.ca

Fraisière Lauzon et Fils | Laurentides

À la Fraisière Lauzon et Fils, les familles peuvent participer à des activités éducatives, cueillir leurs propres fraises, myrtilles et citrouilles, et visiter la mini-ferme pour rencontrer Bella, le cheval de trait, et divers autres animaux. Des aires de pique-nique sont disponibles pour une sortie familiale relaxante.

www.destinationautocueillette.com

Verger Champêtre | Cantons-De-L'Est

Le Verger Champêtre est un endroit fantastique pour passer du temps en famille. Les visiteurs peuvent cueillir leurs propres fruits et déguster de délicieuses friandises. Le site comprend également une mini-ferme avec des lamas, des cerfs, des chèvres, des lapins, des poules, des cailles, des paons, des faisans et bien d'autres choses encore.

www.vergerchampetre.com

Fromagerie La Station | Cantons-De-L'Est

La Fromagerie La Station, nichée dans le pittoresque canton de l'Est au Québec, est réputée pour ses fromages artisanaux fabriqués à partir de lait local. Les visiteurs peuvent déguster les produits, découvrir l'Économusée et visiter la ferme et ses installations, offrant ainsi une expérience complète de la fabrication traditionnelle de fromages dans un environnement idyllique.

www.fromagerielastation.com

Miellerie Lune de Miel | Cantons-De-L'Est

À la Miellerie Lune de Miel, les familles avec de jeunes enfants peuvent profiter d'une visite éducative comprenant un dessin animé amusant sur Abbie l'abeille, une promenade pour observer les abeilles dans une ruche vitrée et une expérience immersive dans la ruche géante. La visite comprend également une halte dans la salle d'extraction du miel, une dégustation de miel et l'accès à une aire de pique-nique avec des jeux et des petits animaux.

www.miellerielunedemiel.com

La ferme Marineau | Laval

La ferme du Marineau est une ferme urbaine inoubliable qui propose une variété d'activités, de la cueillette des fraises en été à celle des citrouilles en automne. Profitez des aires de pique-nique, d'une aire de jeux sur le thème de la ferme et rafraîchissez-vous avec des glaces artisanales fabriquées à partir de fruits frais de la ferme.

www.fermemarineau.com





RESTAURANTS LOCAUX



SAVEURS DU QUÉBEC

Imaginez-vous en train de savourer un dîner gastronomique préparé par un chef renommé un soir, et de découvrir un charmant restaurant local où un jeune chef passionné transforme des ingrédients simples en plats extraordinaires le jour suivant.

La scène culinaire du Québec offre un mélange délicieux d'expériences, allant des restaurants figurant sur la liste des 100 meilleurs restaurants du Canada aux trésors cachés sous la direction de jeunes chefs créatifs qui, dans la mesure du possible, passent à table pour saluer leurs invités. Ces expériences, que ce soit dans un cadre sophistiqué ou dans des endroits accueillants et sans prétention, ont en commun le souci de satisfaire les convives et de favoriser les ingrédients locaux. Découvrir les restaurants du Québec, c'est d'embarquer dans une aventure gastronomique où chaque repas, quel que soit le lieu, promet d'impressionner par son goût, sa créativité et son authenticité.



Brut | *Lanaudière*

Déterminé à mettre en valeur les producteurs de la région, le restaurant BRUT s'approvisionne en ingrédients dans un rayon maximum de 1 000 km. Cet engagement se traduit par des changements fréquents dans les menus, en fonction des saisons et des arrivages les plus frais.

www.fabriquerut.com

Le Moulin de St-Laurent | *Québec*

Découvrez le charme de ce restaurant historique, niché directement sur les rives du fleuve Saint-Laurent. Le Moulin de St-Laurent est un restaurant charmant qui propose une cuisine locale exquise à l'intérieur de ses murs de pierre accueillants, à seulement 20 minutes du Vieux-Québec.

www.moulinstlaurent.qc.ca

Les Fougères | *Outaouais*

Situé aux abords de Chelsea, au Québec, le restaurant Les Fougères offre une oasis de sérénité à la campagne, à seulement 15 minutes du centre-ville d'Ottawa-Gatineau. Surplombant de vastes jardins et des boisés, ce restaurant primé propose des plats saisonniers préparés sur la ferme, une épicerie fine et une galerie d'art, offrant ainsi une expérience nourrissante et apaisante avant même le début du repas.

www.fougeres.com

Côté Est | *Bas-Saint-Laurent*

Le restaurant Côte Est, avec sa Buvette et sa cantine d'été, offre une expérience culinaire créative mettant en valeur les produits emblématiques de l'est du Québec, notamment les viandes, les légumes, les poissons et les fruits de mer du Saint-Laurent, tous élaborés avec l'expertise d'artisans locaux.

www.cote-est.ca

Microbrasserie Le Presbytère | *Mauricie*

Située en Mauricie, dans l'ancien presbytère historique du village de St-Stanislas, la Microbrasserie Le Presbytère offre une expérience unique en son genre. Vous pourrez y déguster des mets exceptionnels et des bières artisanales à base d'ingrédients régionaux dans un lieu historique.

www.lepresbytere.ca

Le Coureur des Bois | *Montérégie*

Sous la direction du chef Jean-Sébastien Giguère, le restaurant Le Coureur des Bois propose un menu saisonnier mettant en valeur les produits du terroir. Ce Bistro Gourmand primé dispose également de deux salles dédiées à la dégustation sensorielle et propose une expérience unique de table du Chef en 6 services, plongeant les convives dans la créativité et l'audace du Chef avec les produits du terroir québécois.

www.restaurantcoureurdesbois.com



TABLE CHAMPÊTRE





LE GOÛT DU QUÉBEC

Pour les passionnés de Table Champêtre, Terroir et Saveurs du Québec propose des expériences gastronomiques exceptionnelles.

Découvrez la richesse du Québec et célébrez le terroir québécois dans toute sa splendeur. Vivez l'authenticité des récoltes saisonnières en participant activement à leur collecte, tout en rencontrant les producteurs locaux. Savourez des repas élaborés à partir d'ingrédients frais provenant directement des fermes visitées. Un voyage authentique et un hommage à nos producteurs, véritables artisans dont le savoir-faire local met en valeur la culture culinaire québécoise à travers des produits d'exception.

PIMENTS FORTS
Capsicum annuum

PIMENT
LELETTE



Espace Old Mill | Cantons-de-l'Est

Espace Old Mill est un restaurant qui offre une expérience gastronomique unique, de table champêtre. Le menu met en valeur les meilleurs ingrédients locaux de la région de Brome-Missisquoi, avec des légumes cultivés sur leur propre ferme et des produits provenant d'agriculteurs artisanaux locaux.

www.espaceoldmill.com

La Ferme et Cuisine Bika | Montérégie

La Ferme et Cuisine Bika propose une expérience qui met en avant un mode de vie durable et une cuisine saisonnière, avec des plats inspirés par les produits frais de leur jardin. Reconnu comme le meilleur restaurant de la ferme à la table par le magazine enRoute en 2021 et classé au 64e rang des 100 meilleurs restaurants du Canada, le restaurant Bika propose des plats inspirés de la côte Égéenne de juin à octobre.

www.bika.farm

Les Cogagnes | Cantons-de-l'Est

Les Cocagnes, une ferme écologique collective et diversifiée, vous invite à une nouvelle saison de " Table Champêtre ". De juin à septembre, tous les samedis et dimanches soirs, dégustez un menu de cinq plats élaboré par des chefs invités, mettant en valeur les produits de la ferme et les produits biologiques locaux, accompagnés de vins, de cidres et de bières de la région.

www.lescogagnes.ca

Restaurant Les Mal-Aimés | Cantons-de-l'Est

Les Mal-Aimés, un restaurant gastronomique niché au cœur de la ferme et de la réserve étoilée, offre une expérience exotique avec des plats mettant en valeur les fruits et légumes cultivés sur place, ainsi que les meilleurs produits locaux. Préparés au feu de bois, les hôtes peuvent déguster différents menus à plusieurs plats. La cuisine met audacieusement en valeur les ingrédients frais, y compris les légumes "mal-aimés" souvent négligés, dévoilant des saveurs uniques qui captiveront les amateurs de gastronomie.

www.mal-aimés.ca

Le Mangeoir | Montérégie

Commencez votre soirée au Mangeoir par une visite de la ferme menée par Marie, la copropriétaire, qui vous racontera l'histoire des débuts et de l'évolution du restaurant. Ensuite, savourez un menu découverte à plusieurs plats élaboré par le Chef Guillaume, mettant en vedette les viandes de leur propre bétail et les légumes des jardins biologiques voisins, le tout servi dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

www.lemangeoir.com

Maison de Soma | Laurentides

La Maison de Soma est un restaurant saisonnier situé au cœur d'une ferme diversifiée dans les Laurentides. Il s'inspire de l'abondance du paysage local. La carte propose des plats élaborés à partir des produits de la ferme et des ingrédients récoltés sur la vaste propriété de 240 hectares.

www.maisondesoma.com





VIGNOBLES



AVENTURES DANS LES VIGNOBLES

Imaginez-vous entouré de rangées de vignobles luxuriants, savourant l'expérience des dégustations de vin, explorant les caves à vin, et profitant des vues et des paysages magnifiques.

Les vignobles du Québec vous invitent à découvrir l'enchantement des domaines viticoles de la province. Ces activités témoignent de l'essor de la viticulture au Québec, alors que des producteurs de vin dévoués élaborent avec soin des vins distinctifs qui reflètent parfaitement le terroir de la région. Que vous soyez un amateur de vin ou simplement curieux du processus de vinification, les vignobles du Québec vous offrent l'occasion de plonger dans l'essence de sa culture vinicole florissante.



Amouraska | *Bas-Saint-Laurent*

Une expérience agro-touristique unique avec des vins et des crèmes de fruits produits de manière responsable et écologique. Savourez les saveurs régionales dans notre bistrot de style agro-industriel, sur notre terrasse ensoleillée ou sur notre nouvelle verrière, en dégustant des fromages locaux, de la charcuterie et des cocktails spécialisés, tout en admirant la beauté de la campagne.

www.amouraska.com

Domaine Bresee | *Cantons-de-l'Est*

Niché au pied des Monts Sutton, cet endroit pittoresque vous invite à vous immerger dans un paysage naturel époustouflant, à pique-niquer paisiblement au bord d'un étang serein et à déguster une variété de vins soigneusement produits et transformés sur place, en mettant l'accent sur l'éco-responsabilité.

www.vignobledomainebresee.com

Vergers de Velours | *Saguenay-Lac-Saint-Jean*

Les Vergers de Velours est une entreprise unique en son genre, qui se distingue par ses spiritueux à base de fruits d'origine locale. Les boissons alcoolisées sont créées à partir de fruits cultivés, récoltés et transformés dans les installations de St-Henri de Taillon.

www.vergersdevelours.com

Vignoble Isle de Bacchus | *Québec*

Fondé en 1982 à Saint-Pierre, sur l'île d'Orléans, le vignoble de l'Isle de Bacchus est un pionnier de l'industrie vinicole québécoise. S'étendant sur 11 hectares sur l'île, le vignoble se spécialise dans les cépages qui s'épanouissent dans le climat québécois. Avec plus de 30 ans d'expérience, le vignoble de l'Isle de Bacchus est reconnu pour produire des vins de grande qualité, appréciés pour leur caractère régional.

www.isledebacchus.com

L'Orpailleur | *Cantons-De-L'Est*

Un incontournable de l'œnotourisme au Québec, le Vignoble de l'Orpailleur accueille les visiteurs depuis 1982 pour leur faire découvrir l'art de la vinification en climat nordique. Découvrez l'Économusée du vigneron, participez à des activités animées, dégustez nos vins, dînez au restaurant Le Tire-Bouchon et promenez-vous dans les champs pittoresques, tout en ressentant la passion et le savoir-faire qui caractérisent ce vignoble depuis plus de 40 ans, au cœur de la route des vins Dunham's Brome-Missisquoi.

www.orpailleur.ca

Vignoble La Grande Allée | *Montérégie*

Située en Montérégie, La Grande-Allée est plus qu'un vignoble typique à visiter. Elle favorise l'intégration professionnelle des résidents de la Montérégie ayant des limitations physiques et intellectuelles, guidée par les valeurs de passion, d'ouverture, d'humanité et de partage de ses propriétaires.

www.vignoblelagrandeallee.com



A scenic outdoor setting at sunset. In the foreground, a wooden picnic table with attached benches sits on a grassy lawn. A large umbrella with black and white horizontal stripes is positioned behind the table. On the table, there are three wine glasses and one water glass. In the background, a dense line of trees separates the lawn from a wooden building with a corrugated metal roof. The sky is filled with soft, golden light from the setting sun, creating a warm and inviting atmosphere.

BOIRE LOCAL



BOIRE LE QUÉBEC

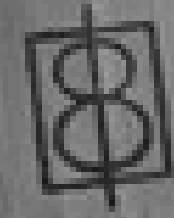
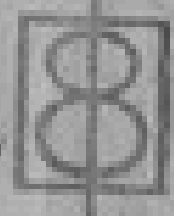
Tout au long de l'année, le Québec met en valeur son impressionnant savoir-faire en matière de spiritueux et de vins.

De vastes vignobles produisant des vins exquis à des microbrasseries dynamiques fabriquant des bières distinctives, le Québec se distingue comme une destination pour les connaisseurs de boissons raffinées. Explorez les vignobles et les brasseries de la province, où vous découvrirez des saveurs uniques et remarquables créées par des artisans passionnés, chaque gorgée offrant un voyage à travers leur dévouement et leur créativité.



CADUS

110005



110005

Microbrasserie St-Pancrace | Bas-Saint-Laurent

La Microbrasserie St-Pancrace s'est inspirée de l'histoire de la contrebande d'alcool en 1932, dans la baie de St-Pancrace, créant ainsi un lien unique entre chaque bière et une légende de la Côte-Nord. C'est un lieu où l'on partage une expérience authentique propice aux rencontres, à la découverte et à la vie culturelle.

www.microbrasserie.stpancrace.com

Cidrerie du Minot | Côte-Nord

Profitez d'une petite escapade pour emprunter la Route des Cidres qui vous mènera à la Cidrerie du Minot. Vous pourrez y goûter et comparer la variété des saveurs et des arômes de nos produits. De la Bretagne au Québec, le cidre coule dans la vie et les veines de la famille Demoy depuis près de 150 ans.

www.duminot.com

Cidrerie Michel Jodoin | Montérégie

La Cidrerie Michel Jodoin s'est bâtie une solide réputation depuis 1988 sous la direction de Michel Jodoin, un maître cidriculteur qui élabore des cidres de grande qualité dans un établissement exceptionnel. Située au pied du Mont Rougemont, la cidrerie accueille tout au long de l'année des milliers de touristes désireux de découvrir le cidre québécois.

www.micheljodoin.ca

Miellerie King | Centre-Du-Québec

Les apiculteurs passionnés de la Miellerie King - distillerie et hydromellerie - vous proposent des produits de qualité élaborés avec amour à partir de leur miel pur non pasteurisé, débordant d'arômes. La Distillerie B est l'une des rares distilleries à produire son alcool entièrement sur place, de la ruche à la bouteille, en utilisant du miel provenant de ses propres ruches, et la majorité des plantes médicinales sont récoltées localement. Il s'agit d'un alcool 100 % local ! Leurs miels sont fermentés en hydromels et distillés directement dans leur alambic.

www.miellerieking.com

Cassis Monna & Filles | Québec

Cassis Monna & filles allie passion et innovation depuis plus de 20 ans. Située à l'entrée de l'Île d'Orléans, elle cultive le cassis et élabore des produits de qualité à partir de ce petit fruit. Les visiteurs du domaine sont invités à déguster les produits et à faire une pause gourmande sur la belle terrasse de La Monnaguette, qui présente de nombreuses façons d'apprêter le cassis.

www.cassisonna.com

Distillerie Grand Dérangement | Lanaudière

Première micro-distillerie de Lanaudière, la Distillerie Grand Dérangement vise à créer des expériences inoubliables avec des spiritueux biologiques exceptionnels. Notre ÉCONOMUSÉE® vous fera également découvrir l'histoire derrière le nom Grand Dérangement, de l'expulsion des Acadiens en 1755 à leur retour en sol québécois, notamment à Saint-Jacques.

www.grandderangement.ca





ESCAPADE



ÉVASION EN NATURE

Imaginez que vous vous réveillez au son de la nature, entouré du charme rustique d'un gîte niché dans la campagne idyllique du Québec.

Qu'il s'agisse de chambres d'hôtes situées dans des villages historiques ou de charmantes retraites entourées de forêts verdoyantes, le Québec offre une myriade de séjours uniques. Ces hébergements permettent de s'évader en toute tranquillité et de goûter à l'hospitalité québécoise. Pendant votre séjour, vous pouvez vous plonger dans différentes expériences telles que les promenades dans les champs, la participation aux récoltes et les dîners de style table champêtre. Que vous soyez à la recherche d'une escapade romantique à deux ou d'une retraite familiale, vous découvrirez des joyaux cachés à travers la province, où vous pourrez faire l'expérience de la chaleur de la culture locale, garantissant ainsi que votre séjour au Québec sera vraiment inoubliable.



Le Mangeoir | *Montérégie*

Niché au cœur de la campagne montréalaise, Le Mangeoir offre un hébergement enchanteur et des couchers de soleil spectaculaires en tant que charmant gîte rural. Avec ses chambres douillettes, sa piscine, sa salle de billard et ses vastes champs, il constitue un lieu de retraite idéal, où chaque séjour comprend un petit-déjeuner inspiré du terroir. Savourez un repas à la Table Champêtre, dont le menu est composé à 85 % de viandes élevées à la ferme et de produits frais. N'oubliez pas d'apporter votre propre vin pour accompagner votre repas tout en discutant avec les sympathiques propriétaires.

www.lemangeoir.com

La Rabouillère | *Montérégie*

La Rabouillère, située en Montérégie, offre une expérience unique de la ferme à la table avec hébergement sur place, ce qui en fait l'une des rares fermes au Québec à le faire. Qu'il s'agisse d'une escapade romantique, de vacances familiales à la ferme ou d'une soirée prolongée après un délicieux repas, ses unités douillettes - La Maison et Le Loft - offrent des séjours confortables avec des commodités complètes et l'accès à une piscine chauffée. La Table Champêtre propose des menus de saison, avec des plats presque entièrement préparés à partir des produits de la ferme, pour une expérience d'agrotourisme vraiment immersive.

www.rabouillere.com

La ferme Ambrosia | *Charlevoix*

Petite ferme artisanale spécialisée dans le canard de Barbarie élevé en pâturage, sans gavage. Les produits mettent en valeur les saveurs exclusives de la région de Charlevoix. De plus, les visiteurs peuvent profiter de l'hébergement à la ferme dans les magnifiques paysages de la campagne charlevoisienne.

www.fermeambrosia.com

Chez Gertrude | *Charlevoix*

Un magnifique séjour à la ferme au cœur de Charlevoix, dans une paisible et charmante maison centenaire. La propriété dispose également d'un délicieux restaurant célébrant le terroir québécois dans toute sa splendeur.

www.fermeemeu.com

Auberge des Glacis | *Chaudière-Appalaches*

L'Auberge des Glacis, trésor caché dans un vaste domaine entre fleuve et montagnes, est un joyau historique de la Côte-du-Sud. Cet ancien moulin seigneurial, datant de 1841, présente des murs de pierre qui racontent l'histoire de la région et offre une expérience gastronomique chaleureuse avec des saveurs uniques élaborées à partir de produits locaux.

www.aubergedesglacis.com





TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

La porte d'entrée du tourisme gourmand au Québec

Pour les requêtes des médias, veuillez contacter:

Jack-Malcolm Samedi | [Jack The Publicist Group](#) | jack-malcolm@jackthepublicist.com

Veuillez noter que toutes les photos sont la propriété de **L'escale Voyage**

Pour les crédits photos, veuillez utiliser:

L'escale Voyage pour Terroir et Saveurs du Québec