

20
24

Des Artisans à l'œuvre pour l'accessibilité

Guide des infrastructures et des services
accessibles des membres Artisans à l'œuvre
de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®



Icônes décrivant les infrastructures et les services accessibles



Accessible



Partiellement accessible



Services pour
personnes ayant une
déficience visuelle



Service pour
personne ayant une
déficience auditive



Non-accessible



Stationnement réservé



Entrée



Toilettes



Espace intérieur



Comptoir caisse



Restaurant



Visite libre audioguidée



Visite guidée individuelle



Visite guidée en groupe



Visite avec casque
de réalité virtuelle



Tarif

Photo de la couverture :
Fromagerie La Station – ÉCONOMUSÉE®
de la fromagerie fermière © Kéroul

Photo de la dernière page :
Le Ricaneux – ÉCONOMUSÉE® des vins
de petits fruits © Kéroul

Le projet d'accessibilité

Présentation de Kéroul et du mandat

Interlocuteur privilégié du ministère du Tourisme du Québec en matière d'accessibilité depuis 1987, [Kéroul](#) est un organisme à but non lucratif dont la mission est de rendre le tourisme et la culture accessibles aux personnes à capacité physique restreinte au Québec.

Avec le soutien financier du ministère du Tourisme du Québec, Kéroul a évalué l'accessibilité des infrastructures et des services de quarante économusées à travers le Québec. Les visites ont été effectuées pendant l'été et l'automne 2022.

L'objectif de ces évaluations était de présenter un portrait de l'accessibilité des entreprises membres de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et de les accompagner afin qu'elles posent des gestes concrets pour améliorer le parcours du visiteur et l'inclusivité des différentes clientèles.

Le guide que vous consultez présentement est le résultat de ces évaluations. Il présente un tableau complet des infrastructures et des services accessibles des Artisans à l'œuvre certifiés accessibles ou partiellement accessibles afin d'offrir une information précise aux usagers.

Mise en contexte

Ce guide est destiné aux visiteurs qui cherchent des informations sur l'accessibilité physique des Artisans à l'œuvre de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®.

Il présente les infrastructures d'accueil de ces entreprises et organisations œuvrant en métier d'art, en bioalimentaire ou encore dans la mise en valeur de pratiques du patrimoine immatériel. Les photographies présentes permettent d'illustrer les lieux et leur accessibilité.

Équipe de production

Évaluateurs Kéroul

- Claudia Benoit
- Jonathan Gagnier,
- Cédric Larouche
- Nathalie Roy

Rédaction

- Faustine Maréchalle (Kéroul)
- Cindy Vaillancourt (SRÉ)

Administration

Lyne Ménard

Relecture

René Kirouac

Qu'est-ce que Artisans à l'œuvre : ÉCONOMUSÉE®?

L'expérience Artisans à l'œuvre, c'est avant tout la découverte de savoir-faire traditionnels qui perdurent et qui ont su évoluer dans le temps. C'est une rencontre privilégiée entre des artisans passionnés et des visiteurs curieux d'en apprendre davantage sur leurs pratiques, leurs métiers et leurs produits locaux.

C'est l'occasion unique de vivre une expérience enrichissante et authentique dans un ÉCONOMUSÉE®.

Un ÉCONOMUSÉE® est une entreprise qui permet la mise en valeur des artisans et de leurs métiers traditionnels qui ont su évoluer dans le temps par le partage de leurs savoir-faire aux visiteurs. La rencontre avec l'artisan est au cœur de l'expérience vécue dans un ÉCONOMUSÉE®.

Cette expérience innovatrice, reconnue à l'échelle internationale, est promue par la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® depuis plus de 30 ans.



Cidrie et Vergers Pedneault - ÉCONOMUSÉE® du cidrier © Kéroul

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1992 et basée dans la ville de Québec au Canada. Elle est aussi propriétaire et promotrice du concept ÉCONOMUSÉE® et de ses cinq autres concepts vivant sous sa marque Artisans à l'œuvre.

La SRÉ travaille avec un réseau de partenaires qui partagent tous les mêmes objectifs, soit la préservation, la perpétuation et la promotion de certains éléments du patrimoine immatériel tels que les connaissances et les savoir-faire transmis de génération en génération.

Elle contribue à la sauvegarde et à la mise en valeur d'une grande diversité de pratiques culturelles traditionnelles grâce au déploiement de sa marque Artisans à l'œuvre et au développement de projets liés au patrimoine. Elle s'inscrit dans la volonté d'occuper de façon dynamique les territoires et de développer les régions de façon durable.

La SRÉ soutient la pérennité des artisans-entrepreneurs ou organisations porteurs de savoir-faire par l'accompagnement entrepreneurial et l'implantation de concepts permettant l'accroissement de leur attractivité et la génération de revenus.

Enfin, par sa mission et la nature de ses entreprises membres, la SRÉ est fière de contribuer au tourisme responsable et durable.

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

PROMOTRICE DE L'EXPÉRIENCE  *Artisans à l'œuvre*
at work

Des infrastructures accessibles

Lors de leurs visites, les évaluateurs de Kéroul utilisent une série de [critères d'accessibilité](#) afin de déterminer si le parcours du visiteur propose une expérience satisfaisante pour la majorité des personnes se déplaçant avec une aide à la mobilité.

Les aménagements et les services adaptés aux personnes ayant une déficience visuelle ou auditive sont aussi pris en compte et répertoriés.

L'entrée

Une entrée accessible

- Sans marche, sans seuil, ou présence d'une rampe d'accès
- Largeur de porte de plus de 80 cm
- Ouverture facile de la porte ou ouvre-porte automatique

Une entrée partiellement accessible

- Présence d'un seuil de plus de 1,3 cm et non biseauté
- Largeur de porte restreinte
- Porte sans ouvre-porte automatique exigeant un effort physique important

Une entrée non accessible

- Présence d'une marche ou plus
- Largeur insuffisante de la porte



Chocolaterie des Pères – ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères © Kéroul

La boutique

Un comptoir d'accueil accessible

- Comptoir d'accueil à hauteur adaptée
- Dégagement suffisant sous le comptoir d'accueil
- Terminal de paiement à la portée de la main des personnes à mobilité réduite

Un comptoir d'accueil partiellement accessible

- Comptoir d'accueil surélevé
- Aucun dégagement sous le comptoir, ou dégagement insuffisant
- Accès au terminal de paiement nécessitant l'aide d'un accompagnateur



ChocoMotive - ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie © Kéroul - Promo-Accès

Les activités d'interprétation, l'espace artisan

Un espace d'interprétation ou espace artisan accessible

- Parcours sans obstacles
- Toutes les sections sont accessibles
- Les objets et cartels exposés à 1,2 m de hauteur ou moins

Un espace d'interprétation ou espace artisan partiellement accessible

- Certaines sections inaccessibles
- Certains objets ou cartels exposés trop haut



Cristal du Lac - ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier © Kéroul

La toilette

Une toilette accessible

- Barres d'appui à la portée de la main
- Zone de transfert adéquate
- Aire de manœuvre de plus de 1,2 m (cabinet accessible) et de plus de 1,5 m (toilette unique)

Une toilette partiellement accessible

- Présence de barres d'appui mal positionnées
- Zone de transfert susceptible d'être restreinte
- Aire de manœuvre susceptible d'être restreinte

Une toilette non accessible

- Entrée d'une largeur restreinte ou insuffisante
- Barres d'appui absentes
- Zone de transfert insuffisante ou absente
- Aire de manœuvre insuffisante ou absente



Cidrie et Vergers Pedneault – ÉCONOMUSÉE® du cidrier © Kéroul

Autres installations et services

D'autres installations et services accessibles sont disponibles dans certains écomusées :

- Stationnement réservé (privé ou sur rue)
- Visite guidée

Service pour personne ayant une déficience auditive

- Vidéo sous-titrée et/ou avec un médaillon en langue des signes du Québec (LSQ)

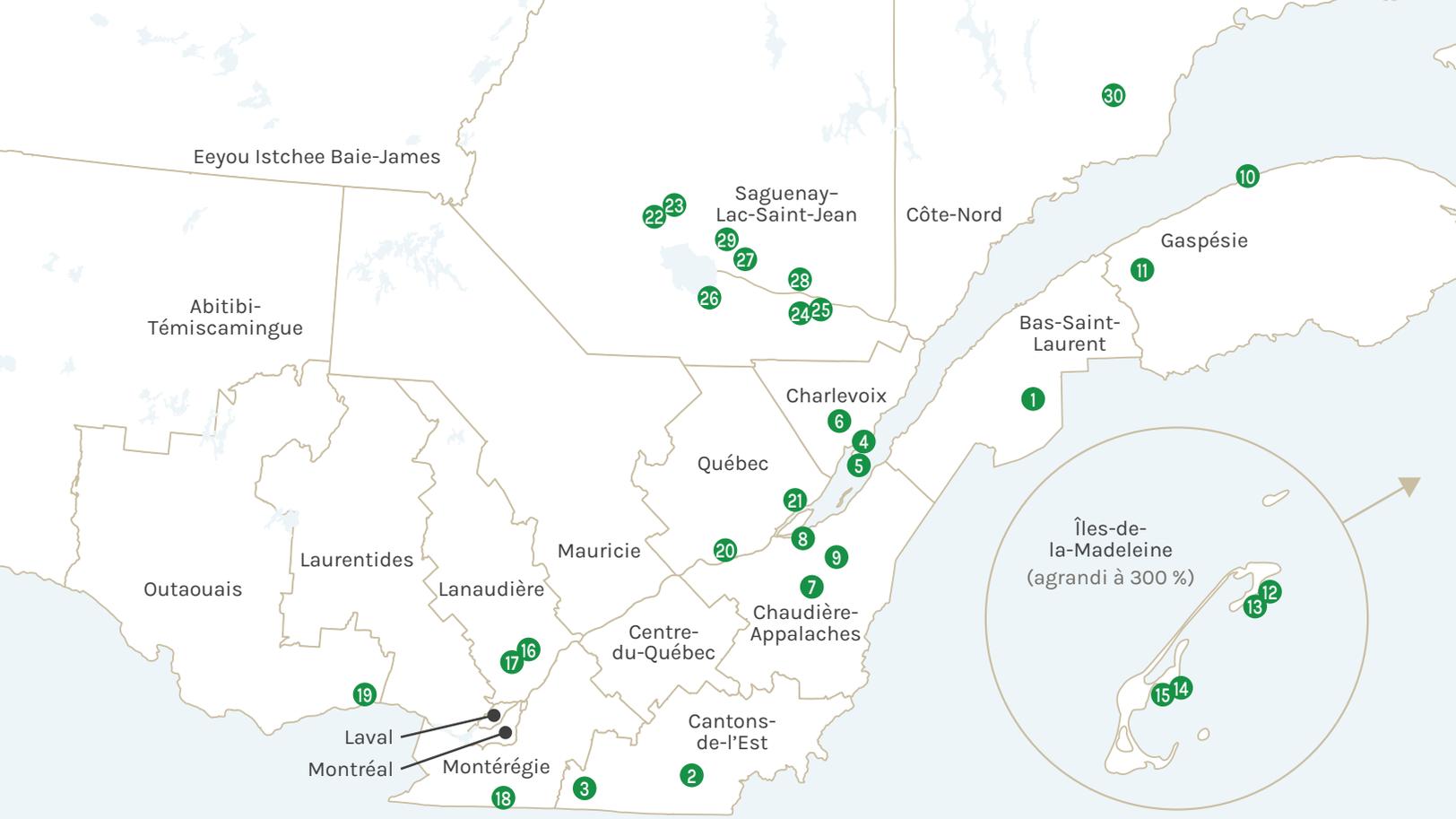
Services pour personnes ayant une déficience visuelle

- Panneaux d'interprétation en gros caractères, en relief et/ou en braille
- Pièces et objets exposés bien éclairés
- Exploration tactile sur une partie ou sur l'ensemble de l'exposition
- Audiodescription

Pour tous les détails sur le niveau d'accessibilité des écomusées veuillez consulter les fiches en ligne sur le site Internet de Kéroul (keroul.qc.ca).



Couleur Chocolat – ÉCONOMUSÉE® du chocolatier © SRÉ



Présentation des Artisans à l'œuvre

- | | | |
|--|--|---|
| 1 Domaine Vallier Robert
Page 8 | 11 La Vallée de la Framboise inc.
Page 13 | 21 Atelier Paré
Page 18 |
| 2 Fromagerie La Station
Page 8 | 12 La Maison du Potier
Page 13 | 22 Délices du Lac-Saint-Jean
Page 18 |
| 3 Vignoble de l'Orpailleur
Page 9 | 13 Boulangerie Grandma's Bakery
Page 14 | 23 Chocolaterie des Pères
Page 19 |
| 4 Cidrierie et Vergers Pedneault
Page 9 | 14 Le Fumoir d'Antan
Page 14 | 24 Verrerie d'art Touverre
Page 19 |
| 5 Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres
Page 10 | 15 Fromagerie du Pied-De-Vent
Page 15 | 25 Verrerie d'art Touverre
Page 20 |
| 6 Centre de l'Émeu de Charlevoix
Page 10 | 16 Alchimiste - Microbrasserie
Page 15 | 26 Cristal du Lac
Page 20 |
| 7 Microbrasserie Frampton Brasse
Page 11 | 17 Distillerie Grand Dérangement
Page 16 | 27 À l'Orée des champs
Page 21 |
| 8 Le Ricaneux
Page 11 | 18 Cidrierie du Minot
Page 16 | 28 Le Chevrier du Nord
Page 21 |
| 9 Ferme Cassis et Mélisse
Page 12 | 19 ChocoMotive
Page 17 | 29 Camerises Mistouk
Page 22 |
| 10 Couleur Chocolat
Page 12 | 20 Ferme Langlois et fils - Chez Médé
Page 17 | 30 Atikuss
Page 22 |

Domaine Vallier Robert

ÉCONOMUSÉE® de l'acériculture : boissons alcoolisées

Région : Bas-Saint-Laurent

Adresse : 145, route du Vieux Moulin, Auclair (Québec) GOL 1A0

Au Domaine Vallier Robert, l'érable et le savoir-faire vinicole donnent des produits exceptionnels. L'expérience commence par une balade, charmante, pour vous rendre à destination, des caves de vieillissement des Domaine Vallier Roberts jusqu'à la cabane à sucre. On vous parlera de méthodes de production, de l'art de la fermentation, des saveurs complexes de l'érable, de ses vertus et de ses accords possibles en cuisine. En 1996, le Domaine Vallier Robert obtient le tout premier permis de production artisanale de boissons alcoolisées à base d'érable : une histoire à découvrir.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿		♿	♿			♿	♿	♿	♿	♿	♿ ¹		Oui			

1 Entrée non accessible

Fromagerie La Station

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière

Région : Cantons-de-l'Est

Adresse : 440, chemin de Hatley, Compton (Québec) JOB 1L0

De la terre à l'assiette, cette fromagerie familiale participe à chaque étape de transformation de ses fromages fermiers biologiques, reconnus à travers le Québec. La Station se distingue par son attachement profond pour la terre, son souci du bien-être des animaux, ses pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et du rythme de la nature, et son amour du travail bien fait. Son fromage fermier, certifié bio et fabriqué à partir du lait de son troupeau de vaches, porte les arômes de sa région. À l'intérieur, espaces d'accueil, vue sur la salle d'affinage, multimédia, expérience multisensorielle immersive dans une salle de vieillissement du fromage et « orgue des senteurs » vous font entrer dans le quotidien de cette famille de passionnés.



© Gaëlle Leroyer

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿ ¹	♿	♿			♿	♿	♿	♿		Oui			

1 Située dans la boutique

Vignoble de l'Orpailleur

ÉCONOMUSÉE® du vigneron

Région : Cantons-de-l'Est

Adresse : 1086, rue Bruce (route 202), Dunham (Québec) J0E 1M0

Un pionnier de la viticulture au Québec, enraciné depuis 1982 dans le décor bucolique de la vallée de Dunham, le vignoble de l'Orpailleur vaut le détour. Seul, en famille, en couple ou avec des amis, venez découvrir l'histoire incroyable de ce vignoble du Québec. Profitant de visites commentées ou libres, du sentier viticole ou du parcours d'interprétation, vous serez ravis de vos découvertes sur des thèmes tels que la viticulture québécoise, la culture du raisin, le processus de vinification, les cépages et les défis du climat. Vous terminerez votre visite par une dégustation dans une atmosphère chaleureuse.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	🏠	👤👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤👤	👤👤👤	\$
🦽🦻	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽			🦽	🦽	🦽	🦽		Oui		Oui

Cidrerie et Vergers Pedneault

ÉCONOMUSÉE® du cidrier

Région : Charlevoix

Adresse : 3384, chemin des Coudriers, Isle-aux-Coudres (Québec) GOA 3J0

L'entreprise Cidrerie et Vergers Pedneault est issue d'une riche tradition familiale, innovante et visionnaire créant des produits savoureux! Entreprise familiale centenaire, cette cidrerie est la principale exploitation fruitière de la région. Du verger au cellier, vous saurez tout. Suivez l'histoire des pommes, comment celles-ci ont traversé le temps et l'océan pour se retrouver sur les rives du Saint-Laurent.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	🏠	👤👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤👤	👤👤👤	\$
🦽	🦽	🦽	🦽		🦽				🦽	🦽	🦽			Oui	

Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres

ÉCONOMUSÉE® de la meunerie

Région : Charlevoix

Adresse : 36, chemin du Moulin, Isle-aux-Coudres (Québec) G0A 1X0

Une expérience fascinante au rythme de l'époque des moulins à vent et à eau, réunis dans un site unique en Amérique! C'est à la suite d'une famine que les habitants de l'Isle-aux-Coudres obtiennent l'autorisation de construire un moulin à eau en 1825, puis un moulin à vent en 1836, ainsi qu'une maison du meunier. Les moulins tombent ensuite dans l'oubli avant d'être remis en fonction dans les années 1980. Ces travaux de restauration respectent l'intégrité des moulins qui conservent leurs lourdes meules de pierre pour broyer les grains. Apprenez l'histoire des moulins et celle de la vie des meuniers, et familiarisez-vous avec les traditions de cette île particulière.



© Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	Family	Building	Person	Building	Person	Building	Person	Calculator	Person	Headphones	Family	Group	\$
Accessibility icons			Oui		Oui										

Centre de l'Émeu de Charlevoix

ÉCONOMUSÉE® de l'huilière

Région : Charlevoix

Adresse : 683, avenue Royale, Québec (Québec) G1E 1Z1

À Saint-Urbain, Raymonde Tremblay gère la plus grande ferme d'émeus au Canada, avec plus de 400 têtes. De l'élevage à la mise en marché, en passant par la transformation, elle réalise elle-même toutes les étapes de production et de distribution. Depuis sa fondation en 1997, le Centre valorise l'élevage de l'émeu sans antibiotiques et sans hormones dans un environnement sain et respectueux. Son processus unique de fabrication d'huile d'émeu à 100 % et de viande rouge extra-maigre est le fruit de nombreuses années de recherche. Vous serez assurément conquis lors de votre passage.



© Centre de l'Émeu de Charlevoix

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	Family	Building	Person	Building	Person	Building	Person	Calculator	Person	Headphones	Family	Group	\$
Accessibility icons		Accessibility icons	Accessibility icons	Accessibility icons	Accessibility icons			Accessibility icons	Accessibility icons	Accessibility icons	Accessibility icons		Oui		

Microbrasserie Frampton Brasse

ÉCONOMUSÉE® du maître brasseur

Région : Chaudière-Appalaches

Adresse : 430, Rang 5 et 6, Frampton (Québec) G0R 1M0

Frampton Brasse est une entreprise familiale née d'un intérêt commun : la passion pour les produits brassicoles et la volonté de développer un site touristique à Frampton. Créée en 2002, l'entreprise est productrice et transformatrice de bières, permettant de contrôler la fabrication et la qualité des produits. Le savoir-faire de l'entreprise est reconnu mondialement, raflant plusieurs prix pour leurs produits. Lors de votre visite, vous découvrirez toutes les étapes de fabrication, à savoir le brassage, la fermentation, la filtration, la mise en bouteille, l'étiquetage et l'emballage.



© Stéphanie Allard

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿				♿	♿	♿	♿	♿	♿				Oui	

Le Ricaneux

ÉCONOMUSÉE® des vins de petits fruits

Région : Chaudière-Appalaches

Adresse : 5540, Rang Sud-Est, St-Charles-de-Bellechasse (Québec) G0R 2T0

L'expérience « Le Ricaneux » se veut authentique, conviviale, contemporaine et respectueuse de la tradition. C'est l'endroit idéal pour rire et explorer! En visites libres ou guidées, découverte des fruits en saison, survol des différents procédés de fabrication par la magie de la réalité virtuelle et dégustation vous attendent. Sans oublier un sentier d'interprétation aménagé vous permettant de découvrir l'histoire de l'entreprise qui a débuté dans les années 1970. Aujourd'hui, les traditions se poursuivent avec Nathalie, qui a repris le flambeau de l'entreprise familiale et poursuit la production des apéritifs, des liqueurs fines et autres délices, tels gelée, vinaigre et confit, qui font la réputation du Ricaneux.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿			♿	♿	♿	♿	♿			Oui			Oui
													🕶			Oui

Ferme Cassis et Mélisse

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière: lait de chèvre

Région : Chaudière-Appalaches

Adresse : 212, Rang de la Pointe-Lévis, St-Damien-de-Buckland (Québec) G0R 2Y0

Artisane fromagère depuis 2004, Agje transforme chaque jour le lait biologique de ses 80 chèvres laitières. Elle conçoit des fromages uniques en leur genre, représentatifs de son terroir et de ses chèvres. Découvrez le site bucolique et le fonctionnement de cette ferme à travers une visite de la chèvrerie. Cette dernière vous permettra d'approfondir vos connaissances sur ces petits ruminants ainsi que sur la fabrication du fromage. Couronnez le tout avec une activité de dégustation.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil		Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🎧	👤	👤	\$
♿		♿	♿			♿	♿	♿	♿	♿		Oui		Oui

Couleur Chocolat

ÉCONOMUSÉE® du chocolatier

Région : Gaspésie

Adresse : 36, 2e Rue Ouest, Ste-Anne-des-Monts (Québec) G4V 2H1

Carl Pelletier est artisan chocolatier depuis plus de 25 ans. C'est à Sainte-Anne-des-Monts qu'il a fondé Couleur Chocolat en 2008. Il choisit des matières premières de qualité et collabore souvent avec des producteurs locaux pour l'achat d'aromates. Il aime mettre en lumière sa région et vous retrouverez l'identité de la Gaspésie dans chaque bouchée fabriquée de façon artisanale. Lors de votre visite, vous aurez l'occasion de faire une visite guidée virtuelle. Un must à découvrir.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil		Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🎧	👤	👤	\$
♿		♿					♿	♿	♿	♿		🕶		Oui

La Vallée de la Framboise inc.

ÉCONOMUSÉE® des liquoristes : framboise

Région : Gaspésie

Adresse : 34, Route Lauzier, Val-Brillant (Québec) G0J 3L0

Du champ à la dégustation, venez découvrir toute une gamme de produits 100 % locaux en compagnie d'artisans passionnés. La Vallée de la Framboise est une entreprise agroalimentaire familiale qui voue une passion pour l'histoire et la culture des petits fruits. Vous serez accueillis avec chaleur dans un décor enchanteur, et vous vivrez une expérience authentique et mémorable grâce à l'autocueillette, la visite des champs et des installations, le partage d'informations et la dégustation de produits de qualité.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	People	Building	House	Building	House	Building	House	Keyboard	House	Headphones	People	Group	\$
Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair				Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair		Oui		Oui

La Maison du Potier

ÉCONOMUSÉE® de la poterie

Région : Îles-de-la-Madeleine

Adresse : 806, chemin Principal, Grosse-Île (Québec) G4T 6B6

Des mains habiles qui transforment l'argile en belles pièces utilitaires ou décoratives peintes à la main aux couleurs et paysages inspirés des Îles-de-la-Madeleine. À la maison du potier, vous pourrez échanger avec ces artisans passionnés, les observer en pleine action, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, à l'image de l'hospitalité légendaire des Madelinots. Un atelier de peinture sur poterie est également proposé sur place. Sortis tout droit de l'atelier, des produits uniques, fonctionnels et durables évoquent par leur design et leurs couleurs cette région enchantée.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	People	Building	House	Building	House	Building	House	Keyboard	House	Headphones	People	Group	\$
Wheelchair, Hearing	Wheelchair	Wheelchair				Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair		Oui			

Boulangerie Grandma's Bakery

ESPACE CULINAIRE – Table de Grandma's

Région : îles-de-la-Madeleine

Adresse : 787, chemin Principal, Grosse-Île (Québec) G4T 6B5

Artisane fromagère depuis 2004, Aagje transforme chaque jour le lait biologique de ses 80 chèvres laitières. Elle conçoit des fromages uniques en leur genre, représentatifs de son terroir et de ses chèvres. Découvrez le site bucolique et le fonctionnement de cette ferme à travers une visite de la chèvrerie. Cette dernière vous permettra d'approfondir vos connaissances sur ces petits ruminants ainsi que sur la fabrication du fromage. Couronnez le tout avec une activité de dégustation.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿		♿	♿					♿	♿	♿	♿					

Le Fumoir d'Antan

ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie

Région : îles-de-la-Madeleine

Adresse : 27, chemin du Quai, Havre-aux-Maisons (Québec) G4T 5M1

Découvrez les secrets du boucanage et l'histoire des fumoirs avec la famille Arseneau, qui exerce ce savoir-faire artisanal depuis trois générations. Le boucanage est une technique de conservation que perpétue le Fumoir d'Antan. Inscrit dans la tradition familiale, ce savoir-faire assure la qualité et l'authenticité des produits de l'entreprise. Les Arseneau y fument le filet de hareng, le maquereau, le saumon, le pétoncle et plus encore. Témoignages, photographies et objets divers vous font revivre l'époque des boucaneries des îles, d'hier à aujourd'hui. Lors de la visite, ne manquez pas le spectacle saisissant des milliers de poissons suspendus pour le boucanage : un parcours empreint d'histoire qui se déploie dans la salle d'un fumoir.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿		♿	♿	♿	♿			♿	♿	♿			Oui			Oui

Fromagerie du Pied-De-Vent

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie

Région : Îles-de-la-Madeleine

Adresse : 149, chemin de la Pointe-Basse, Havre-aux-Maisons (Québec) G4T 5H7

Depuis 1998, le cœur de la mission demeure inchangé : miser sur la qualité et l'unicité du produit à offrir. Dans le décor enchanteur des Îles de la Madeleine, vous vivrez une expérience unique. Une visite de la ferme laitière vous fera découvrir les vaches de race canadienne, dont l'arrivée aux Îles relève de l'exploit! Dégustation, démonstration, interprétation sur différents faits reliés à la fabrication et à l'histoire du fromage complètent cette rencontre inoubliable avec ces artisans fromagers.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿	♿	♿			♿	♿	♿			Oui			

Alchimiste Microbrasserie

ÉCONOMUSÉE® du brasseur

Région : Lanaudière

Adresse : 681, rue Marion, Joliette (Québec) J6E 8S3

Les brasseurs d'Alchimiste s'inspirent de la région afin de produire des bières en collaboration avec des producteurs locaux. Ils utilisent des techniques de brassage traditionnelles, ainsi que certaines techniques moins conventionnelles qui ont des racines très anciennes dans les différentes traditions brassicoles du monde. Chaque création est l'occasion pour l'équipe de faire parler la créativité, au service du goût.



© Alchimiste

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿		♿	♿			♿	♿		♿	♿	♿		Oui			

Distillerie Grand Dérangement

ÉCONOMUSÉE® du distillateur

Région : Lanaudière

Adresse : 44, rue Marcel-Lépine, Saint-Jacques (Québec) J0K 2R0

La Distillerie Grand Dérangement a le goût de «déranger». En 2016, ses propriétaires ont créé l'entreprise pour se démarquer sur le marché des spiritueux en fabriquant un alcool du grain à la bouteille respectant le développement durable. Première distillerie biologique de la région de Lanaudière, où la majorité du grain biologique servant à produire l'alcool de ses spiritueux pousse à moins de dix kilomètres de la distillerie. Lors de votre visite, découvrez toute l'histoire qui se cache derrière ce nom de Grand Dérangement : de la grande déportation des Acadiens en 1755 jusqu'à leur arrivée en sol québécois, et plus particulièrement en Nouvelle-Acadie et à Saint-Jacques.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	People	Building	House	Building	House	Building	House	Keyboard	House	Headphones	People	Group	\$
Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair					Wheelchair	Wheelchair				Oui		Oui

Cidrierie du Minot

ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur

Région : Montérégie

Adresse : 376, chemin de Covey Hill, Hemmingford (Québec) J0L 1H0

La Cidrierie du Minot fabrique des cidres de qualité issus d'une agriculture raisonnée et d'un terroir propice à la pomme. La famille Demoy obtient en 1988 le premier permis de production artisanale de cidre, ouvrant ainsi la porte à la cidriculture québécoise. Rencontrez des artisans passionnés, dans le cadre d'une visite guidée qui vous fera découvrir les secrets de fabrication qui font des cidres du Minot des cidres d'exception.



© Kéroul

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	People	Building	House	Building	House	Building	House	Keyboard	House	Headphones	People	Group	\$
Wheelchair, Hearing Aid	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair			Oui		Oui

ChocoMotive

ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie

Région : Outaouais

Adresse : 502, rue Notre-Dame, Montebello (Québec) J8M 1B2

Situé dans la magnifique gare patrimoniale en bois rond de Montebello, ChocoMotive offre des visites guidées pour groupes, la possibilité de voir travailler l'artisan grâce à son atelier accessible au public, de même que des cours privés d'initiation à la fabrication de chocolats fins. Fondée en 2005, cette chocolaterie artisanale vous permettra de vivre une expérience à la fois authentique et créative.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	Men and Women	Building	Person	Building	Person	Building	Person	Keyboard	Person	Headphones	Men and Women	Group of People	\$
Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair			Wheelchair				Wheelchair	Wheelchair				Oui	

Ferme Langlois et fils - Chez Médé

ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs sucré de Neuville

Région : Québec

Adresse : 1087, route 138, Neuville (Québec) GOA 2R0

En saison estivale, la Ferme Langlois cultive le succulent blé d'Inde de Neuville, qui bénéficie d'une appellation réservée reconnue garantissant au consommateur l'authenticité de sa provenance, ainsi qu'une variété de fruits et légumes. La Ferme Langlois se distingue aussi par son volet transformation et mise en conserve, un savoir-faire inscrit dans le patrimoine familial. Les aliments sont préparés à partir de recettes familiales. Cela fait plus de 350 ans que la famille Langlois s'investit, de génération en génération, afin de perpétuer les traditions et le patrimoine agricoles de ses ancêtres.



© Cedrick Jacob

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite			
	P	Building	Men and Women	Building	Person	Building	Person	Building	Person	Keyboard	Person	Headphones	Men and Women	Group of People	\$
Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair						Wheelchair	Wheelchair	Wheelchair			Oui		

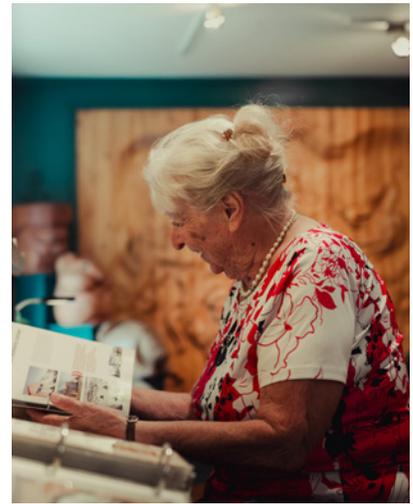
Atelier Paré

ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois

Région : Québec

Adresse : 9269, avenue Royale, Ste-Anne-de-Beaupré (Québec) G0A 3C0

L'atelier Paré est unique par son concept d'interprétation des légendes traditionnelles québécoises à travers les sculptures. La sculpture sur bois est un savoir-faire traditionnel qui, au fil du temps, s'est élevé jusqu'à orner les églises. Sur place, vous découvrirez un espace d'accueil dédié au créateur, le maître-sculpteur Alphonse Paré. Vous serez invités à observer les artistes au travail, en processus de création ou de production. Ceux-ci se feront un plaisir de vous expliquer leur démarche artistique, et de vous faire toucher et sentir le bois et la matière.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
🦽 🦻 🦺	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽	🦽					Oui	

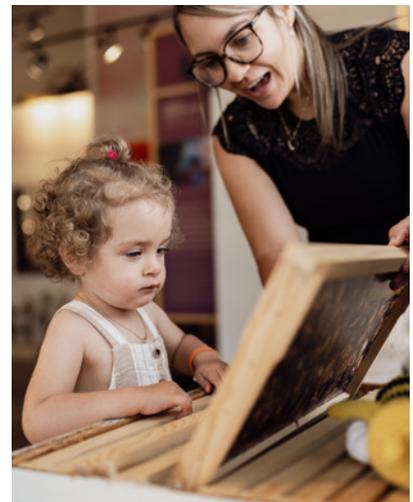
Délices du Lac-Saint-Jean

ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuet sauvage

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 170A, rue principale, Albanel (Québec) G8M 3J8

L'entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean est spécialisée dans la transformation du bleuet sauvage. Elle a pour objectif d'offrir des produits faits à partir de ce petit fruit emblématique de la région. Les confiturières, Émilie et Marie-Soleil Gaudreault et leur mère Lisette Paré, réservent à ce fruit raffiné un traitement délicat afin de préserver ses propriétés gustatives et bénéfiques à la santé. Rencontrez les artisanes productrices et faites une visite de l'ÉCONOMUSÉE® pour en apprendre davantage sur l'histoire et les bienfaits des bleuets.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			Fork and Knife	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	🏠	👤	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
🦽		🦽		🦽				🦽	🦽				Oui			Oui

Chocolaterie des Pères

ÉCONOMUSÉE® de la Chocolaterie des Pères

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 555, route du Père-François-Xavier, Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 5E5

La chocolaterie d'aujourd'hui représente des décennies d'effort et de développement de la part de la communauté des Pères Trappistes, mais c'est aussi la passion et la fierté de ses travailleurs qui lui donnent sa force. Fondée en 1939, elle perpétue les traditions, tout en étant tournée vers l'avenir et ouverte à l'innovation. Vous aurez l'occasion de découvrir les 80 ans d'histoire et d'en apprendre davantage sur les procédés et l'histoire de ses chocolats traditionnels.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿		♿				♿	♿		Oui				

Verrerie d'art Touverre

ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 3205, boul. de la Grande-Baie Sud, La Baie (Québec) G7B 1G1

Giuseppe Benedetto, italien d'origine, mais bien ancré au Québec, pratique son métier depuis 40 ans : souffleur de verre et tailleur de pierre. Dans son atelier, il transforme devant vous plusieurs pierres en bijoux, objets décoratifs ou utilitaires, ainsi qu'en œuvres originales. Vous serez impressionné par le savoir-faire et par la riche histoire que Giuseppe partage avec passion. Toujours en quête de nouvelles formes, le sculpteur verrier conçoit une grande variété de produits issus de différentes techniques de manipulation, de coloration et de cuisson.



© Touverre

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿		♿	♿			♿	♿	♿	♿	♿						

Verrerie d'art Touverre

ÉCONOMUSÉE® de la taille de pierres fines

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 3205, boul. de la Grande-Baie Sud, La Baie (Québec) G7B 1G1

Venez observer Giuseppe Benedetto lorsqu'il taille, polit et grave des pierres, dont l'amazonite, l'hypersthène et la labradorite. Véritable passionné, il vous invite même à participer à certaines étapes de transformation. Tailleur et souffleur de verre, il crée des objets d'une grande variété avec l'objectif d'y capturer et arrêter le temps.



© Touverre

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿				♿					

Cristal du Lac

ÉCONOMUSÉE® du prospecteur cristallier

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 1840, route 169, Métabetchouan-, Lac-à-la-Croix (Québec) G8G 1B3

Fondée en 2010, l'entreprise Cristal du Lac vous offre la possibilité de vivre une expérience unique de prospection de cristaux de quartz et de voir leur transformation. Le site renferme des cristaux de différentes variétés. Sous le toit d'une grange centenaire qui a conservé tout son cachet d'antan, le tout rehaussé par un accueil des plus chaleureux, petits et grands vivront intensément des activités associées au monde de la minéralogie.



© Cristal du Lac

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿		♿		♿		♿	♿		Oui			Oui ¹	Oui ¹

1 Tarif pour les visites de groupe

À l'Orée des champs

ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 795, rang 7, Saint-Nazaire (Québec) G0W 2V0

L'entreprise familiale centenaire est productrice ovine et transformatrice de produits issus de sa production. La table champêtre, À l'Orée des champs, met en valeur les produits régionaux et propose un menu qui privilégie l'agneau produit sur place ainsi que les saveurs du terroir. Une cuisine délicieuse qui prend ses racines sur la terre familiale. Un site enchanteur à découvrir.



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤👤	👤👤👤	\$
♿	♿	♿	♿					♿	♿	♿	♿					

Le Chevrier du Nord

ÉCONOMUSÉE® de la chevrrière/agrovestimentaire

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 71, rang St-Joseph, Saint-Fulgence (Québec) G0V 1S0

Le Chevrier du Nord est une ferme familiale qui élève la chèvre angora. L'entreprise transforme le mohair en fil pour réaliser des étoffes recherchées avec lesquelles elle confectionne des vêtements chauds et uniques. Les méthodes anciennes de fabrication ont pour but de ponctuer le caractère intemporel des vêtements.



© Catherine Gallichand

Cote Kéroul	Accueil			Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite				
	P	🏠	👤👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	📞	🏠	🎧	👤	👤👤	👤👤👤	\$
♿		♿	♿				♿		♿	♿					Oui	Oui

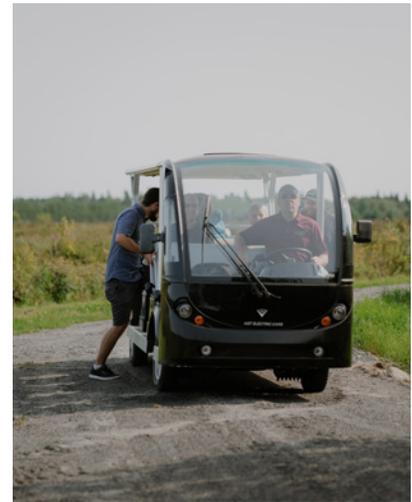
Camerises Mistouk

ÉCONOMUSÉE® de la conserverie : camerise

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Adresse : 4565, 2e Rang, Labrecque, (Québec) G0W 2S0

Camerises Mistouk est une entreprise familiale spécialisée dans la production et la transformation de la camerise au cœur du magnifique paysage de la ville de Labrecque. Elle se distingue en tant que pionnière dans l'industrie de la camerise au Québec et son verger, avec ses 70000 plans, est le plus important de la province. Venez à la rencontre d'une famille qui s'est donné la mission de faire découvrir la camerise aux amateurs de petits fruits pour ses valeurs nutritives. Profitez d'un concept touristique unique offrant un circuit d'interprétation extérieur sur la camerise, une visite au champ en voiturette électrique, une visite guidée, un parcours numérique, l'autocueillette (en saison).



© Charles-Olivier Bourque

Cote Kérroul	Accueil		Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite			
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🎧	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿	♿				♿	♿		Oui		Oui	Oui

Atikuss

ÉCONOMUSÉE® du Maskisin

Région : Côte-Nord

Adresse : 136, boulevard des Montagnais, Uashat (Québec) G4R 5R2

Plongez au cœur de la tradition artisanale innue chez Atikuss, situé sur le territoire de la réserve d'Uashat à Sept-Îles. La boutique rend hommage au caribou qui a contribué à la survie des Premières Nations et à leur savoir-faire, à travers une gamme de chaussures et d'accessoires artisanaux alliant tradition et modernité. Rencontrez des artisanes dévouées et découvrez leurs techniques traditionnelles avec des matériaux naturels transmis de génération en génération. Chaque produit est conçu dans le respect des principes de réutilisation, de non-gaspillage et de soutien aux communautés locales. Réservez une visite guidée qui éveillera vos sens et vous transportera au cœur de l'histoire du peuple innu.



© SRÉ

Cote Kérroul	Accueil		Interprétation		Espace Artisan		Boutique			🍴	Visite			
	P	🏠	👤	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠	🎧	👤	👤	\$
♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	♿	Oui		Oui	Oui



ChocoMotive – ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie © Kéroul - Promo-Accès



Atikuss – ÉCONOMUSÉE® du Maskisin © SRÉ



Atelier Paré – ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois © Kéroul



Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres – ÉCONOMUSÉE® de la meunerie © Kéroul



Fromagerie du Pied-De-Vent – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie © Martin Fiset



Le Chevrier du Nord – ÉCONOMUSÉE® de la chevrerie/agrovestimentaire © Kéroul



Verrerie d'art Touverre – ÉCONOMUSÉE® du soufflage de verre © Kéroul



Ferme Cassis et Mélisse – ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière : lait de chèvre © Stéphanie Allard

Kéroul

Partenaire de découvertes
accessibles

KÉROUL

7665, boulevard Lacordaire
Montréal (Québec) H1S 2A7

Tél. : 514 252-3104

Courriel : info@keroul.qc.ca

keroul.qc.ca

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

PROMOTRICE DE L'EXPÉRIENCE  *Artisans à l'œuvre*

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

905, de Nemours, bureau 220
Québec (Québec) G1H 6Z5

Tél. : 418 694-4466

Courriel : info@economusees.com

artisansaloeuvre.com



Ce document a été rendu possible grâce au soutien de

Québec 



Développement
économique Canada
pour les régions du Québec

Canada Economic
Development
for Quebec Regions