



Savourer le Québec

DANS LES RESTAURANTS D'ICI



Portraits inspirants — Recettes gourmandes



Au menu

05

AVANT-PROPOS

06

INTRODUCTION

08

TÉMOIGNAGES DE RESTAURATEURS

18

PRIX RESTAURATEUR

22

AMBASSADEUR

24

RECETTES

34

REMERCIEMENTS ET CRÉDITS



METTRE À L'HONNEUR LES RESTAURANTS DU QUÉBEC

Depuis une décennie, le programme *Aliments du Québec au menu* a pour mission de mettre en lumière les chefs, cuisiniers et restaurateurs passionnés qui s'engagent à valoriser les produits du Québec dans leurs menus. À travers une multitude de projets, nous avons sensibilisé les Québécoises et Québécois à l'importance de soutenir et choisir ces établissements.

Aujourd'hui, avec près de 1000 restaurants membres, notre programme reflète la diversité et l'étendue de l'offre culinaire de notre belle province.

De l'établissement de haute gastronomie aux restaurants familiaux, chacun contribue à sa manière à la richesse du Québec en privilégiant les aliments d'ici.

Nous saluons les restaurateurs qui, même en période de turbulence, savent redéfinir leurs pratiques en approvisionnement local. Grâce à leur résilience et à leur esprit de solidarité, ils ont tissé des liens durables avec des producteurs, artisans et transformateurs d'ici. Nous sommes fiers d'avoir participé à la création de connexions essentielles entre ces acteurs.

En ce 10^e anniversaire, nous les remercions de faire partie de cette belle aventure. Nous sommes impatients de poursuivre ce chemin à leurs côtés, pour faire rayonner le savoir-faire culinaire et la splendeur des aliments du Québec.

Isabelle Roy

Directrice générale, *Aliments du Québec*

CÉLÉBRONS LES 10 ANS D'ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Depuis 2014, le programme *Aliments du Québec au menu* fait rayonner les restaurateurs qui privilégient les **aliments locaux** dans leurs menus. Né d'une vision simple mais ambitieuse, ce programme rassemble plus de **1000 établissements** jusqu'à maintenant à travers la province, créant ainsi une communauté fière de célébrer les richesses du Québec.

À l'occasion du **10^e anniversaire**, ces pages rendent hommage à l'engagement des restaurateurs, à travers des **portraits**, des **témoignages** et des **recettes** savoureuses. C'est également un regard tourné vers l'avenir, une invitation à poursuivre ensemble cette **mission de valorisation du terroir** et du **savoir-faire québécois**.



HOMARDS
Lobster



CUISINER LE QUÉBEC

Témoignages de restaurateurs

QUE REPRÉSENTE L'UTILISATION D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS DANS VOTRE TRAVAIL ?

« **Manger local**, c'est l'entité du restaurant, c'est ça qui nous **motive chaque jour**. Je n'ai jamais trouvé cela inspirant de recevoir une caisse qui vient d'ailleurs, ça n'a pas de sens. Est-ce qu'on s'ennuie parfois de certains aliments ? Effectivement, mais c'est ce qui fait que le métier de chef reste captivant. »

Noé Lainesse, chef et copropriétaire

Othym
Montréal



COMMENT GÉREZ-VOUS LA SAISONNALITÉ DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS DANS VOTRE MENU ?

« C'est notre marque de commerce ! Les **saisons sont bien définies** : le crabe en avril, le homard en mai, divers poissons en juin et juillet, et l'anguille en octobre. En hiver, nous proposons plusieurs produits fumés ou marinés. Les mets préparés surgelés, tels que la quiche aux crevettes, les pâtés au saumon et la lasagne de fruits de mer, sont également très appréciés durant la saison froide. »

Bernard Lauzier, fondateur
Bistro de la mer
Kamouraska, Bas-Saint-Laurent



DE QUELLE MANIÈRE L'UTILISATION DES ALIMENTS LOCAUX A-T-ELLE FAÇONNÉ VOS RELATIONS AVEC LES PRODUCTEURS ?

« Il y a plusieurs années, j'ai réuni mes producteurs autour d'un souper à l'auberge, mettant leurs **produits à l'honneur**. Cette soirée a permis de créer des maillages et des partenariats inattendus entre eux. Depuis, je tente de recréer chaque année cette Tablee des producteurs pour **célébrer notre terroir** et ceux qui le font vivre. »

Nancy Lemieux, propriétaire et aubergiste

Auberge des Glacis
L'Islet, Chaudière-Appalaches



COMMENT CHOISISSEZ-VOUS LES ALIMENTS QUÉBÉCOIS QUI SONT MIS À L'HONNEUR DANS VOTRE RESTAURANT?

« Nous favorisons les **producteurs locaux** près de notre restaurant, visitons leurs lieux de production et échangeons avec eux sur des idées et tendances. Par leur **savoir-faire** et leurs produits d'exception, ils enrichissent notre menu et inspirent nos créations culinaires. Privilégier les ingrédients locaux est pour nous une évidence, **gage de fraîcheur et de qualité** incomparable. »

Nicolas Lavigne, copropriétaire
Côtes-à-Côtes
Québec, Capitale-Nationale



QUEL EST L'ALIMENT DU QUÉBEC DONT VOUS NE POURRIEZ JAMAIS VOUS PASSER ?



« Les **piments forts** ! Ils ajoutent ce petit *kick* indispensable à nos plats. Les **fleurs d'ail lactofermentées** sont également un incontournable, elles apportent une touche unique et savoureuse. Et puis, comment ne pas mentionner les **asperges**, les premiers légumes qui annoncent le printemps au Québec ? Elles sont tout simplement irrésistibles. »

Rafael Martinez, chef et propriétaire

Mi Corazon
Montréal



« Le **porc**. On le connaît tous, mais on oublie qu'il peut servir à autre chose que le bacon, les côtes levées et le jambon. Travaillé avec la pomme et le cidre ou encore avec l'érable, je trouve qu'il n'y a pas grand-chose qui fait plus **vibrer nos racines québécoises**. »

Charles Viau, alias Alistair l'Aubergiste

Auberge du Dragon Rouge
Montréal



QUEL ALIMENT QUÉBÉCOIS MÉRITERAIT



« **Languille**, sans hésiter. Ce poisson emblématique de Kamouraska intrigue souvent par son apparence, rappelant un serpent de mer, ce qui peut en effrayer certains. Je trouve intéressant de déstabiliser les gens et de les inviter à goûter un aliment qui, bien qu'un peu épouvanté, se révèle finalement très **accessible et savoureux**. »

Perle Morency, copropriétaire

Côté Est

Kamouraska, Bas-Saint-Laurent



« Le **verjus**. C'est le jus extrait de raisins verts récoltés avant maturité. Au lieu d'en faire du vin, on l'utilise comme une alternative au jus de citron, grâce à son **goût fruité et agréablement acidulé**. »

Ariel Cardinal-Petit, chef propriétaire

Restaurant 1668

Saint-Georges, Chaudière-Appalaches





« Les **épices boréales**. Elles offrent des alternatives intéressantes aux épices classiques. Par exemple, le **nard des pinèdes** évoque la cannelle, le clou de girofle et la cardamome. L'**agastache** prend le rôle de l'anis, le **méliot** rappelle la vanille, le **sapin baumier** s'utilise comme le romarin et le **poivre des dunes** (ou poivre d'aulne) peut remplacer le poivre noir. On les a, les produits de remplacement, il faut juste penser à les acheter puis les utiliser. »

Isabelle Dupuis, cheffe copropriétaire
Microbrasserie Le Presbytère
Saint-Stanislas-de-Champlain, Mauricie

« Les **algues** sont sans nul doute un aliment sous-exploité au Québec. Elles ne suscitent pas encore un grand intérêt naturel auprès de la clientèle. C'est là qu'intervient le rôle du restaurateur, qui doit **apporter un volet éducatif et instructif** en proposant l'ingrédient dans des plats plus conventionnels, pour ensuite permettre aux clients de les découvrir de manière plus ludique, puis plus brute. »

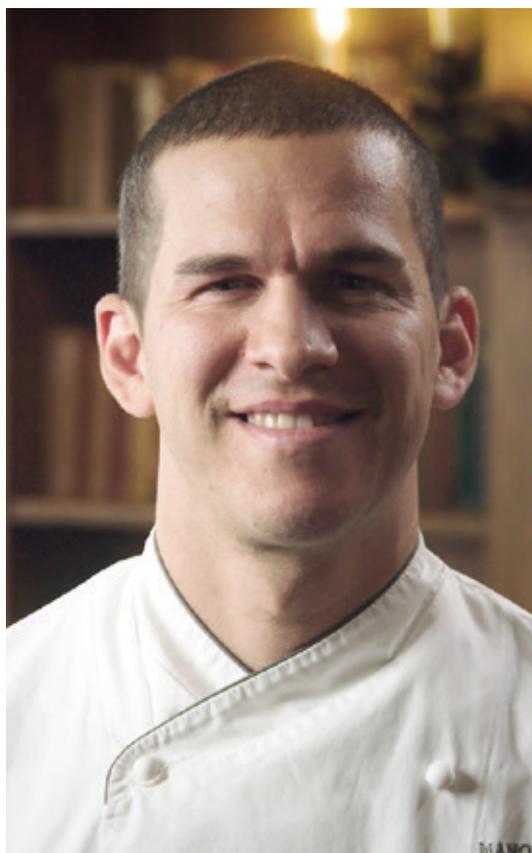
Vladimir Antonoff, copropriétaire
Microbrasserie HopEra
Jonquière, Saguenay-Lac-Saint-Jean



COMMENT VOYEZ-VOUS L'ÉVOLUTION DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE DANS LES ANNÉES À VENIR ?

« La cuisine du futur, je pense qu'on revient à la base de l'alimentation : des aliments frais, des **aliments authentiques**, pas trop travaillés, avec de **belles techniques**. Garder la **naturalité du produit**, c'est la richesse qui va être sur l'assiette. »

Alexandre Vachon, chef
Le Hatley du Manoir Hovey
North Hatley, Estrie



COMMENT A ÉVOLUÉ L'APPROVISIONNEMENT EN ALIMENTS LOCAUX AU QUÉBEC AU FIL DES ANS ?

« Il y a plusieurs années, ce sont les restaurateurs qui partaient à la rencontre des producteurs pour dénicher les meilleurs produits locaux. Aujourd'hui, ce sont eux qui viennent à nous avec des **nouveautés variées** et d'une **qualité exceptionnelle**. Les **belles relations** qu'on développe avec les producteurs sont très précieuses. »

Bruno Léger, chef et propriétaire

Recto-Verso
Sainte-Adèle, Laurentides





Prix restaurateur

Le **Prix restaurateur** a été créé afin de récompenser chaque année un restaurant du programme *Aliments du Québec au menu* qui se démarque par ses actions et son implication pour s'approvisionner, utiliser et mettre en valeur les aliments québécois.

2018

Chez Boulay

Québec, Capitale-Nationale

Deux chefs passionnés de cuisine et amoureux du Québec ont ouvert **Chez Boulay - Bistro boréal** en 2012 avec la volonté de mettre en lumière l'incroyable richesse du terroir québécois. Fruits sauvages, gibiers et poissons locaux y sont magnifiés, redonnant tout leur prestige à ces ingrédients.

Chaque plat, équilibré et audacieux, célèbre le patrimoine culinaire du Québec.





2019

La Cuisine

Chicoutimi, Saguenay-Lac-Saint-Jean

Existant depuis 1994, **La Cuisine** met à l'honneur les producteurs de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les saveurs boréales sont mises de l'avant et dévoilent la richesse du terroir. L'équipe du restaurant offre une cuisine du marché, animée par les saisons.



2020

Le Champlain du Fairmont

Le Château Frontenac

Québec, Capitale-Nationale

Le Champlain réinvente la cuisine française en mettant à l'honneur des produits du terroir québécois, comme le flétan de la Gaspésie, le prosciutto de Charlevoix, le cassis de l'île d'Orléans et les fromages de Portneuf. Son menu offre une interprétation moderne et raffinée de la cuisine québécoise, alliant tradition et innovation.





2021

Maison Boire
Granby, Montérégie

Maison Boire vise une cuisine gourmande et respectueuse du local et des saisons depuis 2017. Le restaurant met en œuvre des initiatives telles que la culture de légumes et fines herbes, l'élevage de poules et d'abeilles et la fabrication de leurs assiettes en poterie.



2022

Othym
Montréal

Le restaurant **Othym** a su évoluer pour privilégier de plus en plus les aliments locaux depuis son ouverture en 2004. Aujourd'hui, le menu de cet établissement met en avant des produits provenant des producteurs, éleveurs et maraîchers de la périphérie de Montréal. Toute l'année, l'équipe en restaurant célèbre le savoir-faire des petits artisans locaux dans chaque assiette.





2023

Le Géraldine

Saint-Eustache, Laurentides

Le **Géraldine** propose une cuisine hyperlocale inspirée des produits de saison, mettant en valeur les producteurs de la région. Fondé en 2017, ce restaurant incarne la convivialité, chaque plat racontant l'histoire du terroir québécois à travers des saveurs authentiques. En 2024, une nouvelle équipe a pris les rênes du restaurant, tout en conservant la même vision axée sur le local.



2024

Côté Est

Kamouraska, Bas-Saint-Laurent

Depuis 2012, le restaurant **Côté Est** est devenu une véritable référence de l'agroalimentaire régional. En valorisant particulièrement les produits phares du Bas-Saint-Laurent, l'établissement aime valoriser des aliments typiques de sa région. En plus de sa buvette gastronomique, de sa cantina estivale avec terrasse et de son coin boutique, le chef propose également des expéditions culinaires uniques.



Ambassadeur

D'ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Arnaud Marchand,
chef passionné des aliments québécois

« Le plaisir de cuisiner avec des **aliments québécois**, ce n'est pas seulement de préparer des mets d'ici, mais aussi d'établir des liens avec des **producteurs locaux** qui nous offrent des **produits d'exception**. Il y a une véritable **alliance** entre le producteur, qui fournit des ingrédients de qualité, et le cuisinier, qui se fait un devoir de respecter le produit et de le **mettre à l'honneur** dans l'assiette. C'est un privilège de pouvoir faire goûter aux **Québécois les richesses d'ici**. »



« Être ambassadeur du programme, c'est soutenir une initiative qui valorise le travail des restaurateurs qui mettent en avant les producteurs, les transformateurs et le terroir québécois. Cette reconnaissance a ouvert la voie à de belles collaborations et a renforcé mon engagement envers *Aliments du Québec au menu* qui continue de croître au fil des ans. »



À travers ses multiples projets, le chef **Arnaud Marchand** incarne à merveille les valeurs d'*Aliments du Québec au menu*, dont il est devenu un fier ambassadeur. Ce rôle s'est concrétisé lorsque son restaurant, **Chez Boulay - Bistro boréal**, a remporté la toute première édition du Prix restaurateur en 2018. Arnaud est également copropriétaire de plusieurs établissements à Québec, dont **Chez Boulay - Épicerie québécoise**, qui se distingue par ses pâtisseries, ses plats prêts-à-emporter et ses produits du terroir québécois. Il est aussi à la tête de **Les Botanistes**, un restaurant où les légumes occupent une place centrale dans le menu, ainsi que de **Le Bedeau**, un restaurant-bar à vin proposant des plats à partager.

Limonade aux bleuets et basilic

*d'Annie Marcoux et Stéphane Fortier, de **Bleuetière Marland**,
Sainte-Marie de Beauce, Chaudière-Appalaches*



Portions : 8 — Préparation : 20 minutes — Cuisson : 10 minutes



Ingrédients

CONCENTRÉ

4 tasses de bleuets

1 tasse de basilic

1 tasse de sirop d'érable

½ tasse de jus d'argousier frais*

2 tasses d'eau

Variation

*Le jus d'argousier peut être remplacé par la même quantité de jus de rhubarbe, ¼ tasse de vinaigre de canneberges ou une cuillère à soupe de poudre de sumac vinaigrier du Québec.

Préparation

CONCENTRÉ

- 01 Piler les bleuets pour obtenir une compotée.
- 02 Mélanger tous les ingrédients du concentré et porter à ébullition.
- 03 Faire bouillir 10 minutes à feu moyen.
- 04 Filtrer le concentré à l'aide d'une petite passoire (au chinois si possible).
- 05 Laisser refroidir.

Assemblage

- 01 Mélanger le concentré avec 8 tasses d'eau.
- 02 Servir sur glace.
- 03 Garnir avec des feuilles de basilic frais et bleuets frais.

Note

Servir dans un grand pichet.

Portions: 4 — Préparation: 1 heure — Cuisson: 30 minutes



Ingrédients

1 noisette de beurre
1 gousse d'ail, émincée
1 oignon moyen, haché
600 g de topinambours, pelés
ou bien lavés
1 pomme de terre moyenne, épluchée
et coupée en dés
100 ml de crème 35 %
750 ml de bouillon de légumes
20 ml de vinaigre de cidre
75 ml d'huile de caméline
250 g de pleurotes
ou autres champignons
1 pomme entière, coupée en dés
1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
1 pincée de graines de caméline
Sel, au goût

Préparation

- 01 À feu doux, faire suer les oignons au beurre, ajouter l'ail et les topinambours et rôtir légèrement.
- 02 Ajouter la crème, la pomme de terre, le bouillon et le vinaigre de cidre.
- 03 Laisser mijoter à feu moyen-élevé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les topinambours et la pomme de terre soient cuits.
- 04 Pendant ce temps, poêler les pleurotes légèrement au beurre. Réserver.
- 05 Passer la soupe au mélangeur, puis remettre dans le chaudron.
- 06 Au mélangeur, réduire en purée la pomme et la moutarde. Y ajouter l'huile de caméline et émulsionner. Ajouter l'émulsion au chaudron.
- 07 Saler au goût.
- 08 Au moment de servir, ajouter les pleurotes et, si on aime vraiment, ajouter également un trait d'huile de caméline et les graines de caméline.

Note

Pour un délicieux bouillon de légumes maison, récupérer les épluchures d'ail, d'oignons et autres chutes de légumes. Faire revenir avec un peu d'huile. Couvrir d'eau. Laisser mijoter avec un peu de miso et ajouter vos épices préférées.

Crème de topinambours

de Noé Laine, chef de **Othym**, Montréal

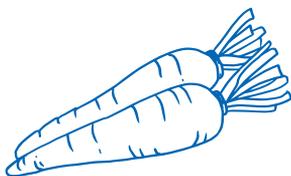


Carottes rôties avec bacon, chèvre et basilic

de Pascal Turgeon, chef du Tandem, Verchères, Montérégie



Portions: 2 — Préparation: 15 minutes — Cuisson: 4 minutes



Ingrédients

- 25 g de carottes fanes
- 60 g de chèvre frais
- 30 g d'amandes fumées
- 100 g de pancetta
- 50 g de bébés épinards
- 2 cuillères à soupe de romarin frais
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à thé de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuillère à thé de beurre
- ½ cuillère à thé de vinaigrier
- Quelques feuilles de basilic frais

Préparation

- 01 Nettoyer les carottes et cuire à l'eau salée pendant 3 à 6 minutes, selon le diamètre. Rafraîchir à l'eau glacée et égoutter. Couper les fanes et réserver les carottes. Conserver quelques fanes pour la présentation.
- 02 Tailler la pancetta en cubes et faire revenir au poêlon avec un filet d'huile. Réserver.
- 03 Dans un poêlon, faire colorer à feu vif les carottes pendant 2 minutes. Saler légèrement.
- 04 Réduire le feu. Ajouter la pancetta, le beurre, les amandes et les bébés épinards.
- 05 Continuer la cuisson pendant 1 à 2 minutes en remuant.
- 06 Déglacer le poêlon avec le miel et le vinaigre balsamique blanc.
- 07 Ajouter le romarin.
- 08 Remuer.

Assemblage

- 01 Mettre le contenu du poêlon dans une assiette.
- 02 Ajouter le vinaigrier, le chèvre frais, un filet d'huile d'olive et quelques fanes de carottes. Décorer de quelques feuilles de basilic sur le dessus.
- 03 Poivrer au goût.

Note

De l'orange classique au violet éclatant, les producteurs québécois cultivent une grande variété de carottes.

Portions: 10 — Préparation: 20 minutes — Cuisson: 40 minutes



Ingrédients

CAKE

500 ml de dés de courge butternut
500 ml de fromage à pâte ferme râpé
5 ml de sel
750 ml de farine tout usage
30 ml de poudre à pâte
2 branches de sarriette
30 ml d'ail confit
4 œufs
120 ml d'huile de caméline torréfiée
75 ml de graines de caméline
250 ml de lait

PISTOU GRAINES DE CITROUILLE ET ANETH

250 ml de graines de citrouille rôties
1 botte d'aneth
1 poignée d'épinards
30 ml de vinaigre de vin blanc
60 ml d'huile de caméline torréfiée
Sel, piment au goût

Note

Ce cake se congèle facilement et s'accompagne bien avec un spaghetti de courge.

Préparation

CAKE

- 01 Faire chauffer le four à 450° F.
- 02 Découper la courge en dés d'un demi-pouce et faire rôtir au four pendant environ 10 minutes.
- 03 Mélanger tous les ingrédients secs à l'aide d'un malaxeur. Ajouter les œufs, le lait et l'huile. Mélanger au fouet pour un appareil bien homogène. Terminer en ajoutant le fromage et les dés de courge rôtie. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse pour éviter de trop briser les dés de courge fragilisés par la cuisson.
- 04 Mettre dans un moule à pain bien graissé et enfourner pendant 40 minutes à 350° F.
- 05 Vérifier la cuisson avant de retirer du four. Laisser reposer 5 minutes et démouler sur une grille.
- 06 Laisser refroidir avant de tailler. Le cake se mange tel quel, nappé du pistou aux graines de citrouille et à l'aneth. Il peut être poêlé pour le rendre croustillant ou même cuit au grille-pain comme une toast!
- 07 Conservez-le bien emballé au frigo. Se congèle facilement aussi.

PISTOU GRAINES DE CITROUILLE ET ANETH

- 01 Mélanger le tout dans un mélangeur et ajouter un peu d'huile au besoin.
- 02 Conserver au frigo dans un contenant hermétique.

Cake à la courge butternut rôtie à la caméline et fromage

*de Sabrina Lemay, cheffe de L'Orygine,
Québec, Capitale-Nationale*



Pouding chômeur à l'érable gratiné

*de David Janelle, chef de **La Cuisine**,
Chicoutimi, Saguenay-Lac-Saint-Jean*



Portions: 4 — Préparation: 20 minutes — Cuisson: 40 minutes



Ingrédients

300 g de farine
75 g de farine de gourgane
10 ml de poudre à pâte
2 pincées de sel
110 g de beurre mou
2 œufs
400 g de sucre
500 ml de lait
100 g de cheddar
Une pincée de mélilot

SIROP

625 ml de cassonade
625 ml de sirop d'érable
625 ml d'eau chaude
110 g de beurre

Préparation

SIROP

01 Verser tous les ingrédients sauf le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Laisser refroidir un peu puis fouetter le beurre dans le sirop et réserver.

POUDING CHÔMEUR

- 01 Dans un cul de poule, mettre les ingrédients secs et réserver.
- 02 Au mélangeur ou à l'aide d'un batteur à œufs, crémiser le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajouter en alternance le lait et les ingrédients secs en trois fois.
- 03 Mettre l'appareil dans un plat allant au four, recouvrir du sirop et mettre au four à 350° F pendant 35-40 minutes. Ajouter le fromage et faire gratiner.
- 04 Laisser refroidir légèrement et déguster!

Note

Ce dessert peut se préparer à l'avance et être réchauffé au four avec le fromage.

Remerciements et crédits

Merci aux restaurateurs membres du programme *Aliments du Québec au menu*. Votre engagement, votre créativité et votre audace ne cessent de nous impressionner. En véritables ambassadeurs des produits locaux, vous contribuez à faire rayonner la richesse et la diversité des saveurs québécoises.

Merci au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour l'importance que vous accordez au soutien des restaurateurs qui valorisent les aliments d'ici.

Québec 

Merci à l'Association Restauration Québec (ARQ), partenaire fondateur du programme. Votre collaboration et votre vision ont contribué à bâtir un mouvement qui inspire et rassemble notre industrie.



Merci aux artisans, producteurs et fournisseurs québécois. Grâce à votre savoir-faire et votre dévouement, vous approvisionnez et inspirez des restaurants avec des aliments d'une qualité exceptionnelle.

Merci aux multiples collaborateurs qui ont croisé notre chemin lors de cette dernière décennie. Ensemble, nous avons su valoriser le talent et l'engagement des restaurateurs et renforcer l'importance de consommer local.

CE LIVRE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR DES MEMBRES DE L'ÉQUIPE D'ALIMENTS DU QUÉBEC

Gabrielle Chartrand, Charles-Étienne Boissinot,
Pauline Faivre, Mathilde Laroche-Bougie
et Jennifer Poirier

RÉVISION LINGUISTIQUE

Marlène Laberge

RECETTES

En collaboration avec Tastet

DIRECTION ARTISTIQUE, DESIGN GRAPHIQUE ET INFOGRAPHIE

Z Communications

Tous droits de traduction, de reproduction
et d'adaptation réservés.

PHOTOGRAPHIES

Aliments du Québec (pages 9, 11, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21)

Alison Slattery (pages 1, 2, 27, 36)

Audrey Mainguy (pages 4, 10)

Charlotte B.-Domingue (page 21)

Kim Vachon (page 13)

La Cuisine (page 19)

Le Champlain du Fairmont Château Frontenac (page 19)

Les Festifs (page 12)

Madeleine Plamondon (pages 8, 13, 24, 28, 31, 32)

Maison Boire (page 20)

Microbrasserie HopEra (page 15)

Mikael Lebleu (pages 2, 34, 36)

Nadia Bélanger (pages 12, 18, 22, 23)

Noémie Cadieux (pages 2, 21)

Othym (page 9)

Restaurant 1668 (page 14)

Roger St-Laurent (pages 2, 7, 36)



- | | | |
|---------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 1 Othym | 8 Microbrasserie Le Presbytère | 15 Le Géraldine |
| 2 Côtes-à-Côtes | 9 Recto-Verso | 16 Côté Est |
| 3 Auberge des Glacis | 10 Le Hatley | 17 Bleuetière Marland |
| 4 Bistro de la mer | 11 Chez Boulay - Bistro boréal | 18 L'Orygine |
| 5 Auberge du Dragon Rouge | 12 La Cuisine | 19 Tandem |
| 6 Microbrasserie HopEra | 13 Le Champlain | 20 Mi Corazon |
| 7 Restaurant 1668 | 14 Maison Boire | |

Visitez notre répertoire en ligne
et découvrez près de 1000 restaurants
reconnus par *Aliments du Québec au menu*,
partout à travers le Québec!



