

# Le parcours des gourmands

Si vous pensez à Québec, vous avez probablement en tête ses nombreux espaces verts, son riche patrimoine ou ses nombreuses activités culturelles ou sportives. À tout cela, il est grand temps d'ajouter les produits de notre terroir.

Vous ne les connaissez pas? Une excellente façon de les découvrir, c'est de vous aventurer dans le **Parcours Gourmand**. Ce parcours met en vedette des artisans de chez vous qui manient la gastronomie avec soin et créativité!

## Le Parcours Gourmand

### Choco-Musée Érico, Économusée du chocolat

Vous en apprendrez beaucoup sur l'histoire et la transformation du chocolat ainsi que sur le savoir-faire de ses artisans. Vous pourrez même vous procurer une grande variété de produits.

634, rue Saint-Jean

524-2122

[www.chocomusee.com](http://www.chocomusee.com)

### Éric Borderon, artisan, boulangier et pâtissier

Cette boulangerie artisanale travaille dans le respect de la tradition. Elle fabrique des pains au levain, des pâtisseries, des viennoiseries ainsi que des fromages québécois.

2360, rue De Celles, 847-2808

et Halles du Petit Quartier

1191, avenue Cartier, 521-5757

### Ferme SMA

Fondée en 1893, cette ferme beauportoise vous offre son cheddar frais du jour, une sélection

des meilleurs fromages fins du Québec et des produits du terroir québécois. En toutes saisons, vous pouvez également vous procurer des plantes et des fleurs à ses serres. Sur réservation, vous pourrez visiter.

2222, avenue D'Estimauville

667-0478

### La Conserverie du quartier

Cette petite entreprise offre plus de 300 produits faits à la main, tels que des confits, des moutardes, des gelées, des compotes, des vinaigres ou des confitures.

315, chemin de la Canardière

647-1367

### La Fournée Bio

Cette boulangerie fabrique des pains biologiques, des pains au levain, des pâtisseries et des produits du terroir. Elle est également réputée pour ses pains au canard fumé, aux trois chocolats, au potiron, à la citrouille ainsi que celui aux noix et aux épices.

1296, 3<sup>e</sup> Avenue, 522-4441

### La Maison Orphée

Cette entreprise réputée fabrique des huiles de première pression à froid, des vinaigres, des moutardes ainsi que des vinaigrettes naturelles et certifiées biologiques.

905, avenue Galilée, 681-1530

[www.maisonorphee.com](http://www.maisonorphee.com)

### La Fudgerie - Les Mignardises Doucinet

Première fudgerie artisanale au Québec, cette entreprise sise à Charlesbourg offre plus de 80 variétés de fudge, des bouchées de chocolat au beurre de cacao et des produits du terroir québécois.

717, boulevard Louis-XIV, 622-9595

[www.lafudgerie.com](http://www.lafudgerie.com)

### Le Paingruël

Cette boulangerie utilise avec beaucoup de créativité les différentes farines biologiques et le levain, créant ainsi des pains originaux dont ceux aux noix, aux fruits et aux épices.

375, rue Saint-Jean, 522-7246

Pour obtenir plus d'information, consultez le site Internet

[www.parcoursgourmand.com](http://www.parcoursgourmand.com)