

Fairmont

LE MANOIR RICHELIEU



LA ROUTE DES SAVEURS DE CHARLEVOIX

La réputation de Charlevoix n'est plus à faire sur le plan de l'agrotourisme et de la fine cuisine. Dans une région où les attentes sont élevées lorsque l'on parle d'art culinaire, les producteurs se doivent d'apporter une touche particulière à leur façon de faire. Pour leur part, les différents hôtels et auberges savent faire preuve de créativité pour se démarquer en portant une grande attention aux mets qu'ils concoctent.

Le circuit de la Route des saveurs tient son origine d'un lien étroit entre producteurs et chefs cuisinier. D'un côté, les producteurs ouvrent leurs portes aux visiteurs désirant découvrir les secrets de la ferme et de la transformation. Dans la plupart des établissements, il est également possible de goûter aux produits et de s'en procurer sur place. De l'autre côté, les chefs cuisinier utilisent ces mêmes produits charlevoisiens, qu'ils marient aux aliments usuels, et se passionnent à les mettre en valeur. Nous vous proposons ici de parcourir un petit bout de chemin de la Route des saveurs, une manière unique de découvrir la région de Charlevoix et ses habitants.

DÉPART DU FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU



La Ferme Basque de Charlevoix (St-Urbain)

Vous rencontrerez ici les artisans de la Ferme basque de Charlevoix éleveur de canard mulard, gavant encore chaque bête individuellement deux fois par jour pendant deux semaines selon des gestes qui remontent à plus de 4700 ans dans tout le respect de l'animal.

C'est beau de voir ces producteurs parler avec amour de leur métier, avec respect de leurs bêtes et avec fierté de leurs produits même si tout n'est pas toujours rose pour ces petites entreprises. L'activité consiste en une visite de la ferme suivie d'une dégustation privilège de ce produit haut de gamme qu'est le canard. (Dégustation : Pâté de canard, rillettes et foie gras)



Laiterie Charlevoix (Baie-St-Paul)

Économusée du fromage qui est, entre autres, partenaire dans la fabrication du Migneron de Charlevoix. De plus, boutique des produits régionaux et des partenaires de la Route des Saveurs. Votre activité consiste en une visite guidée et introduction à l'économusée du Fromage suivi d'une dégustation de fromages régionaux accompagné de vin et biscottes.



Chocolaterie Cynthia (Baie St-Paul)

La Chocolaterie Cynthia produit sur place, à l'aide d'ingrédients de première qualité et, le plus possible, avec des produits de Charlevoix, une vaste gamme de produits chocolatés exquis : chocolats aux bleuets frais du jour, cornets de crème glacée dure et molle enrobée de chocolat noir à 72 % de cacao, truffes, nougat, tablettes, le tout préparé sur place par un chef chocolatier et un maître glacier.

La Ferme Basque



La Laiterie Charlevoix



La Chocolaterie Cynthia

