

# SAVOIR-FAIRE & FAIRE SAVOIR

Le bulletin d'information du réseau ÉCONOMUSÉE®  
HIVER 2008 • numéro 3

## NOUVELLES DE LA SOCIÉTÉ ÉCONOMUSÉE® p. 1-2

## En 2008, opération oriflammes LE RÉSEAU S'AFFICHE p. 2

## NOUVELLES DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® p. 2-3-4

### MÉDAILLE DE LA CHAIRE UNESCO DÉCERNÉE À CYRIL SIMARD

La médaille de la Chaire UNESCO en patrimoine culturel de l'Université Laval a été décernée à M. Cyril Simard, Ph.D., président-directeur général de la Société internationale du réseau ÉCONOMUSÉE, le 15 septembre dernier, lors du Colloque international « Design et identité » qui a eu lieu à Baie-Saint-Paul, Capitale culturelle du Canada 2007. (photo 1)

#### Cette médaille est décernée pour

- Reconnaître l'apport d'une personne ou d'un organisme qui a contribué à l'avancement de la cause du patrimoine culturel dans notre société.
- Promouvoir auprès de la relève, les réalisations des personnes ou organismes soutenant les projets de renouveau de la tradition dans le domaine des métiers du patrimoine.

### PROMOTION

En août 2007, M. Réjean Tardif, M.B.A., M.ATDR, a été nommé au poste de directeur général adjoint à la Société ÉCONOMUSÉE® du Québec. Monsieur Tardif occupait le poste de directeur du développement et de l'administration au sein de la Société depuis avril 2006.

Son expertise est reconnue en gestion, en marketing et en accompagnement d'entreprises. Il possède également une longue expérience dans l'établissement de partenariats avec des organismes municipaux, gouvernementaux et privés. (photo 3)

### HONNEURS

M<sup>me</sup> Christine Vallée, notre talentueuse architecte responsable des aménagements, a fêté ses quinze ans de travail à



la Société ÉCONOMUSÉE® du Québec. Pour souligner cet événement, la Société lui a offert une sérigraphie du peintre Claude Le Sauteur qui lui a été remise par monsieur Simard, en présence de la Ministre de la Culture des communications et de la condition féminine, M<sup>me</sup> Christine Saint-Pierre, le 11 septembre, lors de la cérémonie d'inauguration de l'ÉCONOMUSÉE® de la liquoristerie, à l'Île d'Orléans. (photo 2)

### AIDE FINANCIÈRE DU MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS DU QUÉBEC À LA SOCIÉTÉ ÉCONOMUSÉE® DU QUÉBEC

Lors de l'inauguration de l'ÉCONOMUSÉE® de la liquoristerie à l'Île d'Orléans le 11 septembre dernier, la ministre de la Culture, des Communications et de la Condition féminine du Québec, M<sup>me</sup> Christine Saint-Pierre, a annoncé une aide financière récurrente de 100 000 \$ par année pour une période de trois ans à la Société ÉCONOMUSÉE® du Québec (photo 4) :

*Citation de la ministre en page 2*



réseau  
ÉCONOMUSÉE

« Par votre réseau, c'est tout un **art de vivre** que vous donnez à connaître aux visiteurs qui sillonnent le Québec. Un art de vivre qui se transmet aux Québécoises et aux Québécois et ajoute à leur culture. Car qu'est-ce que la culture, si ce n'est, d'abord et avant tout, d'être en mesure d'apprécier les belles et les bonnes choses, qu'il s'agisse d'objets utilitaires ou décoratifs, de produits alimentaires ou de fruits de l'imagination. Cette culture que nous recherchons en voyage, curieux que nous sommes des coutumes d'autrui, **vous travaillez à la mettre à la portée de tous**. Cela rejoint tout à fait les objectifs de mon ministère » a déclaré le ministre.

**NOUVELLES DE L'INTERNATIONAL**

**Mission de coopération avec l'Europe du Nord**

Ces derniers mois, de nombreux échanges et rencontres ont eu lieu au Canada et en Norvège entre la Société internationale du réseau ÉCONOMUSÉE® et des représentants européens pour développer un réseau d'ÉCONOMUSÉE® sur les territoires de l'Europe du Nord. Le projet serait soutenu financièrement par l'Union Européenne.

Au mois de septembre, une délégation de 12 représentants de ces pays a visité de nombreux ÉCONOMUSÉE® au Québec. (photo 7)

Un souper officiel a été donné par la Société ÉCONOMUSÉE® en l'honneur de la délégation européenne, à l'Auberge La Goéliche de l'île d'Orléans, sous la présidence d'honneur de la Consule honoraire de Norvège, madame Céline Saucier. (photo 6)

**VISITE D'UN REPRÉSENTANT DE L'UNESCO DE PARIS**

M. Indrasen Vencatachellum, directeur de la division des expressions culturelles et des industries créatives à l'UNESCO de Paris, a visité plusieurs ÉCONOMUSÉE® lors de son séjour au Québec en octobre dernier. À l'ÉCONOMUSÉE® de la sculpture sur bois, M. Vencatachellum a rencontré Françoise Lavoie, artisane et propriétaire de l'Atelier Paré. (photo 5)



**LE RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® AFFICHE SES COULEURS AVEC FIERTÉ !**

En effet, chaque entreprise dispose maintenant d'oriflammes aux couleurs des « Artisans à l'œuvre » afin que leur appartenance au réseau soit mieux identifiée par les visiteurs.

## LE RÉSEAU S'AGRANDIT

L'année 2007 a vu l'ouverture de nouveaux ÉCONOMUSÉE®

Au Québec, deux ÉCONOMUSÉE® ont vu le jour en septembre :

- L'ÉCONOMUSÉE® de la liquoristerie, *Cassis Monna & Filles*, à Saint-Pierre de l'Île d'Orléans à Québec.

Allez rencontrer « l'artisan à l'œuvre » à l'ÉCONOMUSÉE de la liquoristerie, *Cassis Monna & Filles*, pour découvrir le métier de liquoriste, en savoir plus sur la culture du cassis et apprendre différentes histoires savoureuses sur ce petit fruit. Votre soif de connaissances pourra être agréablement étanchée par une dégustation des différentes boissons alcoolisées fabriquées sur place. (photo 8)

- L'ÉCONOMUSÉE® de la chapellerie, *Les Ateliers Cimon*, à Sainte-Marcelline-de-Kildare, dans Lanaudière.

Préparez-vous à vivre une expérience décoiffante à l'ÉCONOMUSÉE de la chapellerie. Avec passion et générosité, les artisans expliquent leur métier et animent cet atelier de la fabrication des chapeaux. Les couvre-chefs savent aussi émouvoir, intriguer et surprendre tels le « tapabord » de nos ancêtres, le casque d'aviateur et les étonnants couvre-chefs de la collection contemporaine. (photo 9)

Les convives étaient très nombreux et une très large couverture médiatique a suivi, pour ces deux ouvertures, dans la presse écrite et sur les ondes de la radio et de la télévision (photo 10).



Photo : François Rivard

Photo : François Rivard

Dessin : Christine Vallée

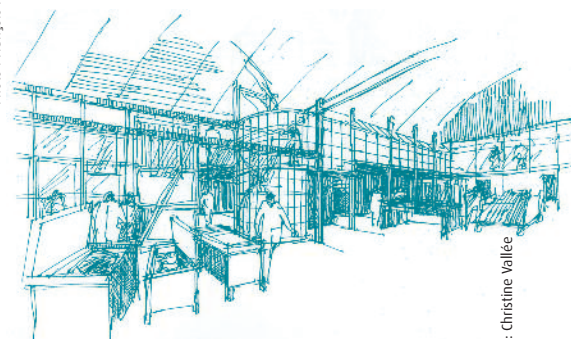
Dans les provinces Atlantiques, deux ÉCONOMUSÉE® ont également ouvert leur porte :

- L'ÉCONOMUSÉE® de l'érabler, *Sugar Moon Farm*, à Earltown, en Nouvelle-Écosse, en mai.
- L'ÉCONOMUSÉE® de l'ébénisterie, *Brent Rourke cabinet maker*, à Bloomfield au Nouveau-Brunswick, en septembre.

## DU NOUVEAU DANS LE RÉSEAU !

Une nouvelle entreprise a joint les rangs du Réseau en Montérégie : il s'agit du **Studio des Verriers du Richelieu**, ÉCONOMUSÉE du verre thermoformé.

Ces artisans audacieux, créatifs et ingénieux vous ouvrent leur porte sur « l'uni...verre » de ce merveilleux matériau et sur les différentes techniques qu'ils utilisent pour le transformer. L'inauguration aura lieu au printemps 2008.



## DES ENTREPRISES GAGNANTES !

En 2007, quatre artisans du réseau ÉCONOMUSÉE® se sont démarqués lors du concours « **Coupe des Nations** », une compétition de dégustation de vins et produits alcoolisés qui a lieu annuellement dans le cadre du **Festival de la gastronomie de Québec**. Sur un total de 50 participants, les 4 artisans du réseau ont été honorés par des coupes d'or et d'argent, dans le volet « Meilleurs Vins et Cidres des Artisans »

### VERGER PEDNEAULT A GAGNÉ 7 PRIX

#### Coupe OR

- *Pommes gelées*, CATÉGORIE CIDRE LÉGER TRANQUILLE
- *Le Glacier*, CATÉGORIE CIDRE DE GLACE
- *Mistelle de pommes*, CATÉGORIE MISTELLE

#### Coupe ARGENT

- *Rêve de mon Père*, CATÉGORIE CIDRE FORT TRANQUILLE
- *L'Envolée*, CATÉGORIE CIDRE AROMATISÉ
- *Mistelle de pommes et poires*, CATÉGORIE MISTELLE
- *Mistelle La Grande Glace*, CATÉGORIE MISTELLE

### VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR A GAGNÉ 4 COUPES OR

- *Cuvée Spéciale L'Orpailleur*, CATÉGORIE VIN BLANC
- *L'Orpailleur élevé en fût*, CATÉGORIE VIN BLANC
- *L'Orpailleur vin blanc*, CATÉGORIE VIN BLANC
- *L'Orpailleur vin de glace*, CATÉGORIE VIN DE GLACE

### DOMAINE ACER

#### Coupe OR

- *Val Ambre*, CATÉGORIE BOISSON AROMATISÉE À L'ÉRABLE

#### Coupe ARGENT

- *Charles-Aimé Robert*, CATÉGORIE BOISSON AROMATISÉE À L'ÉRABLE

### MUSÉE DE L'ABEILLE

#### Coupe ARGENT

- *La Dame Blanche*, CATÉGORIE HYDROMEL LIQUEUX

### LE VERGER PEDNEAULT

ÉCONOMUSÉE® de la pomiculture, a également été lauréat au Gala des grands prix du tourisme de Charlevoix pour la qualité et l'exclusivité de ses produits.

### CASSIS MONNA & FILLES

ÉCONOMUSÉE® de la liquoristerie, a gagné plusieurs prix, notamment le Premier Prix de l'Île d'Orléans dans la catégorie « Aménagements extérieurs » pour ses nouveaux locaux et le prix « Membre de l'année » dans les prix Reconnaissance 2007, décernés par la Chambre de Commerce de l'Île d'Orléans, pour la qualité de l'entreprise, son implication dans le milieu, ses initiatives visant son amélioration constante et l'ensemble de ses réalisations : sa nouvelle image, son rayonnement et son intégration au réseau ÉCONOMUSÉE®.

Félicitations à nos valeureux lauréats !

## DES ENTREPRISES INNOVANTES !

Le vignoble L'Orpailleur, ÉCONOMUSÉE® de la vigne et du vin, a fêté ses 25 ans cette année ! Nous levons nos verres à sa santé et lui souhaitons longue vie !

D'autre part, un nouvel arrivage... d'informations sur les rouages du métier de tonnelier vous attend à l'Orpailleur ! À quoi ressemblait la vie d'un tonnelier au temps de la colonie ? De quels outils se servait-il pour fabriquer un tonneau ? Pourquoi le chêne est-il surnommé le « roi » des essences en tonnellerie ? Illustrations, faits et anecdotes, sans oublier la remarquable collection d'outils de cet ÉCONOMUSÉE® vous éclaireront sur le monde fascinant des tonneliers.

Les Bières de la Nouvelle-France de Saint-Alexis-des-Monts, ÉCONOMUSÉE® de la brasserie, a obtenu un prix dans la catégorie Investissement lors de la Soirée des Sommets 2007 organisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de la MRC Maskinongé. Elle a lancé notamment deux nouvelles bières « alexismontoises », la Nouvelle-France Rouge, bière d'orge, et la Sieur Legault identifiée personnellement pour l'émission de télévision *La Petite Séduction*.



Les Vergers Pedneault ont lancé un 23<sup>e</sup> produit de leur gamme, « La Prunelle », une boisson qui peut se prendre aussi bien en apéritif qu'en digestif. Cette liqueur faite à l'aide de cinq variétés de prunes présente une belle robe cuivrée. Elle est onctueuse en bouche et présente en finale de belles saveurs de noyaux. La Prunelle peut être utilisée pour la confection de cocktails et de kir, avec du cidre ou un effervescent. Le produit a été développé dans la philosophie de l'entreprise familiale : confectionner des produits fins à partir de la pomme et de fruits de grande qualité, pour les amateurs de boissons uniques. C'est une sculpture de l'artiste Martin Brisson, faite avec une branche de prunier jointe à une pierre de Cap-à-l'Aigle, qui orne la bouteille. On peut maintenant commander en ligne les produits de cet ÉCONOMUSÉE® au [www.vergerspedneault.com](http://www.vergerspedneault.com).



Comme chaque année au dimanche de l'Action de Grâce, la Papeterie Saint-Gilles, ÉCONOMUSÉE® du papier, a lancé sa sérigraphie commémorative du Centre Félix-Antoine-Savard avec comme président d'honneur, M. Mario Dufour, président de la Commission des biens culturels du Québec. La sérigraphie choisie cette année (la 25<sup>e</sup> de la série) représentait une nature morte de Benoît East intitulée *Fleurs et fruits* et tirée à 150 exemplaires numérotés. Quelques exemplaires de cette œuvre, ainsi qu'une sérigraphie de Claude Le Sauter intitulée *Flores*, demeurent disponibles à la Papeterie.



Photo: Patrick Alliman

Après plus d'un an et demi de développement, la Laiterie Charlevoix, ÉCONOMUSÉE® du fromage, a lancé cet automne un nouveau fromage à pâte cuite et à croûte lavée, le « Hercule de Charlevoix ». Le nom évoque Jean-Baptiste Grenon, réputé homme fort de la région, qui a été propriétaire terrien près du site de la fromagerie actuelle. Ce fromage, qui s'apparente au Gruyère ou au Comté, nécessite de 8 à 18 mois de vieillissement en salle d'affinage.

La mise au monde de ce nouveau produit a nécessité l'implantation d'un troupeau de vaches Jersey dans une ferme laitière localisée à moins d'un kilomètre de la fromagerie qui sera exclusivement consacrée à la fabrication du *Hercule de Charlevoix*. C'est une première dans la région, et nous félicitons la famille Labbé d'encourager le développement des fermes des alentours.

Par ailleurs, de nombreux ÉCONOMUSÉE® ont participé aux différents Salons et Marchés du temps des fêtes, notamment le Salon des Métiers d'Art de Montréal, celui du Saguenay et de Québec, le Marché de Noël du Vieux-Port de Québec, etc. (photo 11)

## AVIS AUX COLLECTIONNEURS

Le Musée du Bronze d'Inverness et sa collection *Les dieux d'airin* en est à sa quatrième édition avec l'œuvre *C'est quoi la vie ?* du célèbre sculpteur Armand Vaillancourt. Quelques pièces sont encore disponibles. Pour information, 418 453-2101.

## LES ÉCONOMUSÉE® EXPORTENT LEURS PRODUITS À L'ÉTRANGER

Du 24 novembre au 24 décembre 2007, le Domaine Acer, ÉCONOMUSÉE® de l'érablé a participé aux deux plus importants marchés de Noël de France : celui de Strasbourg (le Québec y était à l'honneur cette année) et celui de Metz. Ce fut l'occasion d'y proposer de l'érablé à « l'acéritif » et de la gelée au dessert, d'engager l'entreprise dans une démarche à l'exportation et de faire une analyse du marché français sur le terrain. L'expérience devrait se répéter en 2008 et en 2009.

Annie Pilote, designer de mode au Chevrier du Nord, ÉCONOMUSÉE® de la lainerie, a participé au Festival international de la mode africaine au Niger en novembre 2007 où elle a présenté les dernières créations de sa griffe AP, pièces uniques et intemporelles faites à partir d'un méissage de laine de mohair, fourrure et tissus traditionnels.

La Société ÉCONOMUSÉE® du Québec est un organisme à but non lucratif qui agit comme chef de file pour la sauvegarde et la transmission des métiers et savoir-faire inspirés des traditions. Les « artisans à l'œuvre » de son réseau proviennent des métiers d'art ou de l'agroalimentaire. Ils ouvrent leur atelier, présentent aux visiteurs une expérience contemporaine interactive, culturelle et touristique, et offrent des produits identitaires originaux et authentiques.

En alliant « Culture » par la diffusion de métiers traditionnels, « Éducation » par la transmission des savoir-faire et « Économie » par le soutien d'entreprises artisanales, le Réseau ÉCONOMUSÉE® agit au service du développement local, de la diversité culturelle en région, du patrimoine vivant et du développement durable.

### Nos partenaires « Développement durable »



### Nos partenaires « Patrimoine vivant »



Société ÉCONOMUSÉE® du Québec • 203, Grande-Allée Est, Québec (Québec) Canada G1R 2H8

POUR INFORMATION : Réjean Tardif, M.B.A., M.ATDR, directeur général adjoint  
TÉLÉPHONE 418 694-4466 • TÉLÉCOPIEUR 418 694-4410  
info@economusees.com • www.economusees.com

