LE VIEUX-QUÉBEC (HAUTE-VILLE)

LE QUÉBEC REGORGE D'ENDROITS FANTASTIQUES POUR CASSER LA CROÛTE OU DÉGUSTER UN BON VERRE DE VIN. POUR BIEN GOÛTER LA MAGIE DE L'HIVER, VOICI UNE ESCAPADE DANS UN QUARTIER TOUT SIMPLEMENT INOUBLIABLE LORSQU'IL EST TOUT BLANC : LE VIEUX-QUÉBEC, DANS LA HAUTE-VILLE.

PAR ANNE-LOUISE DESJARDINS



QUAND LES FROMAGES QUÉBÉCOIS ET LE BON VIN SE FONT COMPLICES

Aucun doute que Champlain se régalerait s'il débarquait aujourd'hui dans ce superbe bar à vins et à cocktails récemment ouvert au Fairmont Le Château Frontenac. Dans un décor à la fois glam et ludique, l'équipe très allumée des sommeliers et des mixologues propose une grande variété de vins et des cocktails originaux. Mais le 1608, c'est aussi un bar à fromage, comme en témoigne son spectaculaire cellier réservé au vieillissement des fromages d'ici. Ses planches de fromages du Québec et de bouchées créatives signées par le chef Stéphane Modat sont un parfait complément aux vins et cocktails proposés : bâtonnets de Hercule de Charlevoix fumé et crème sure aux éclats de truffe noire, gougère chaude à la tomme de Kamouraska, croûte fine gratinée, saumon fumé sockeye et crème sure aux écorces d'agrumes.

1608 Bar à vin & fromage, Fairmont Le Château Frontenac, 1, rue des Carrières, 418-692-3861 • 1608baravin.com

BRUNCH ÉPATANT ET EXQUISES DOUCEURS AUX ACCENTS NORDIQUES

C'est une des meilleures tables de Québec, dont la cuisine utilise les ingrédients du terroir sauvage québécois, et le brunch vaut vraiment le détour! Les samedis et dimanches, de 10 h à 14 h, on propose des assiettes gourmandes, comme le Chasseur, le Petit Bonheur ou le Bec sucré. Récemment ouvert, le Comptoir boréal est une autre idée géniale du chef Arnaud Marchand. En plus des viennoiseries maison et du café à déguster sur place ou à emporter, régalez-vous d'une quiche forestière aux champignons sauvages, d'un panini nordique ou d'une salade de pommes de terre au bacon de sanglier. Les pâtissières préparent d'alléchants desserts, comme le gâteau à la courge, la tarte à l'argousier ou les sablés aux 5 épices boréales. Plats sous vide et produits d'épicerie fine aussi offerts.

Chez Boulay bistro boréal, 1110, rue Saint-Jean, 418-380-8166 Comptoir boréal, 42, côte du Palais, 418-380-8237 • chezboulay.com

DU POULET (ET BIEN D'AUTRES DÉLICES!) BON À S'EN LÉCHER LES DOIGTS!

Le Tournebroche est une rôtisserie haut de gamme qui met à l'honneur les belles volailles des Viandes biologiques Charlevoix. Le chef Stéphane Roth élabore un menu à la fois recherché et abordable qui utilise les fromages d'ici, les légumes et le miel de son jardin sur le toit et les ingrédients d'autres producteurs régionaux, tels Fou du Bio, la Ferme du Capitaine Noël, Cassis Monna ou les Brasseurs du Nord. Sa cuisine d'inspiration franco-québécoise est inventive et savoureuse : assiettes de charcuteries, rillettes de la ferme Sanglier des bois, quart de poulet bio avec frites et garnitures, pâté chinois de poulet bio, poutine revisitée, cuisse de canard confite avec fricassée de légumes et gratin dauphinois, pouding chômeur, crème brûlée au miel. Belle carte des vins et bon choix de bières.

Tournebroche, 1190, rue Saint-Jean, 418-692-5524 tournebroche.com

DÉTENTE DANS UN CADRE DE RÊVE

Le Monastère des Augustines est un lieu chargé d'histoire propice à la détente et au ressourcement, où l'on peut s'offrir une retraite axée sur la santé globale et déguster la savoureuse cuisine du restaurant, fondée sur l'alimentation consciente. On peut aussi visiter son musée patrimonial, qui renferme les collections des 12 monastères-hôpitaux des Augustines et le Musée des ursulines. Le monastère propose différents forfaits : Expérience mieux-être, Régénération, Culture et patrimoine, Séjour monastique, etc. Selon les options, vous aurez droit à des consultations privées en santé globale, à des traitements de massothérapie et de réflexologie, respiration et posture, méditation, yoga, etc. Chambres simples et confortables.

Monastère des Augustines, 77, rue des Remparts, 418-694-1639 • monastere.ca

