

# enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP  
CE MAGAZINE EST À VOUS

*INSIDE*

*A peek inside fashion icon  
Jeanne Beker's carry-on*

*DANS NOS PAGES*

*Un coup d'œil dans la valise  
d'une icône de la mode*

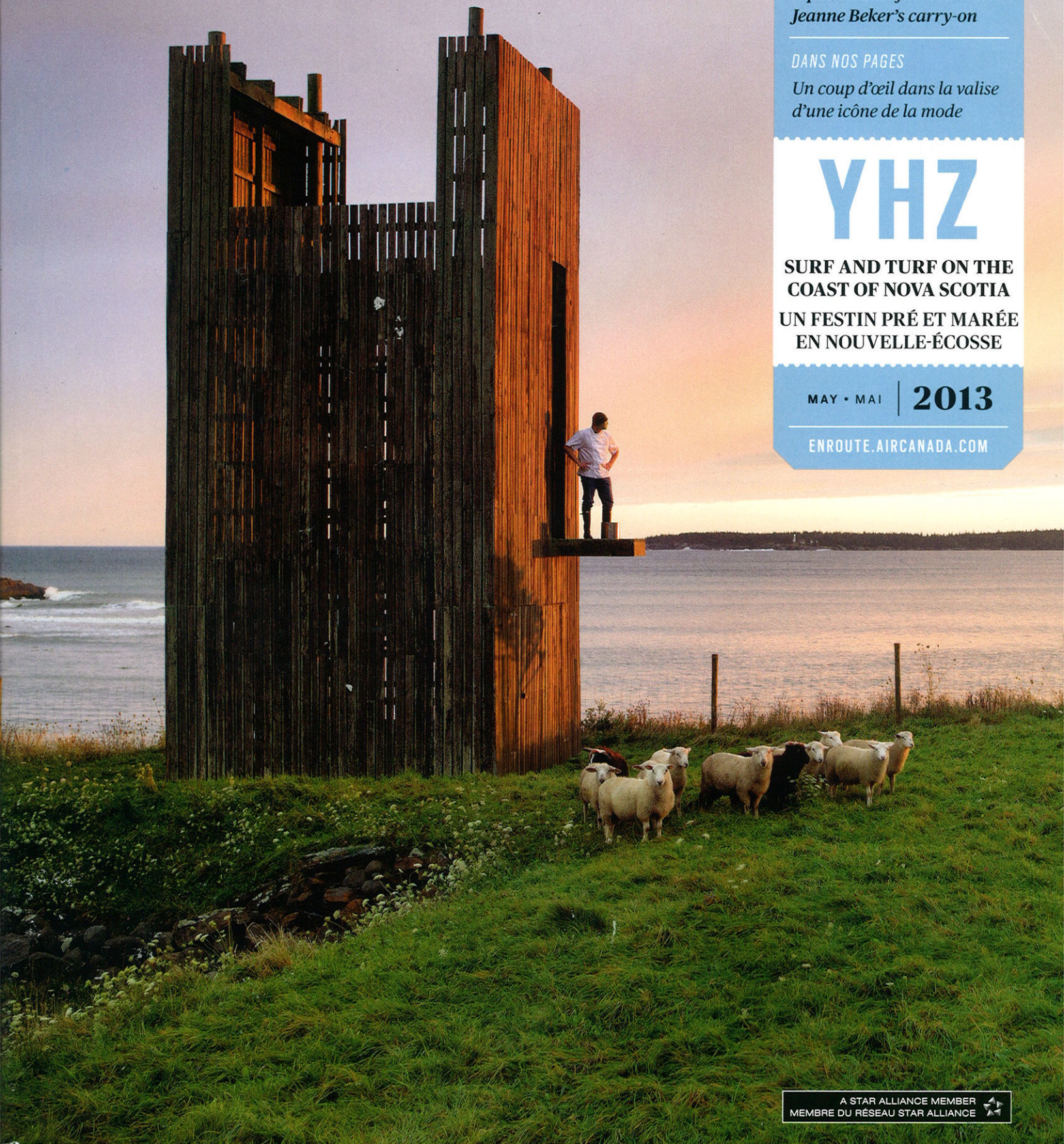
## YHZ

**SURF AND TURF ON THE  
COAST OF NOVA SCOTIA  
UN FESTIN PRÉ ET MARÉE  
EN NOUVELLE-ÉCOSSE**

MAY • MAI

**2013**

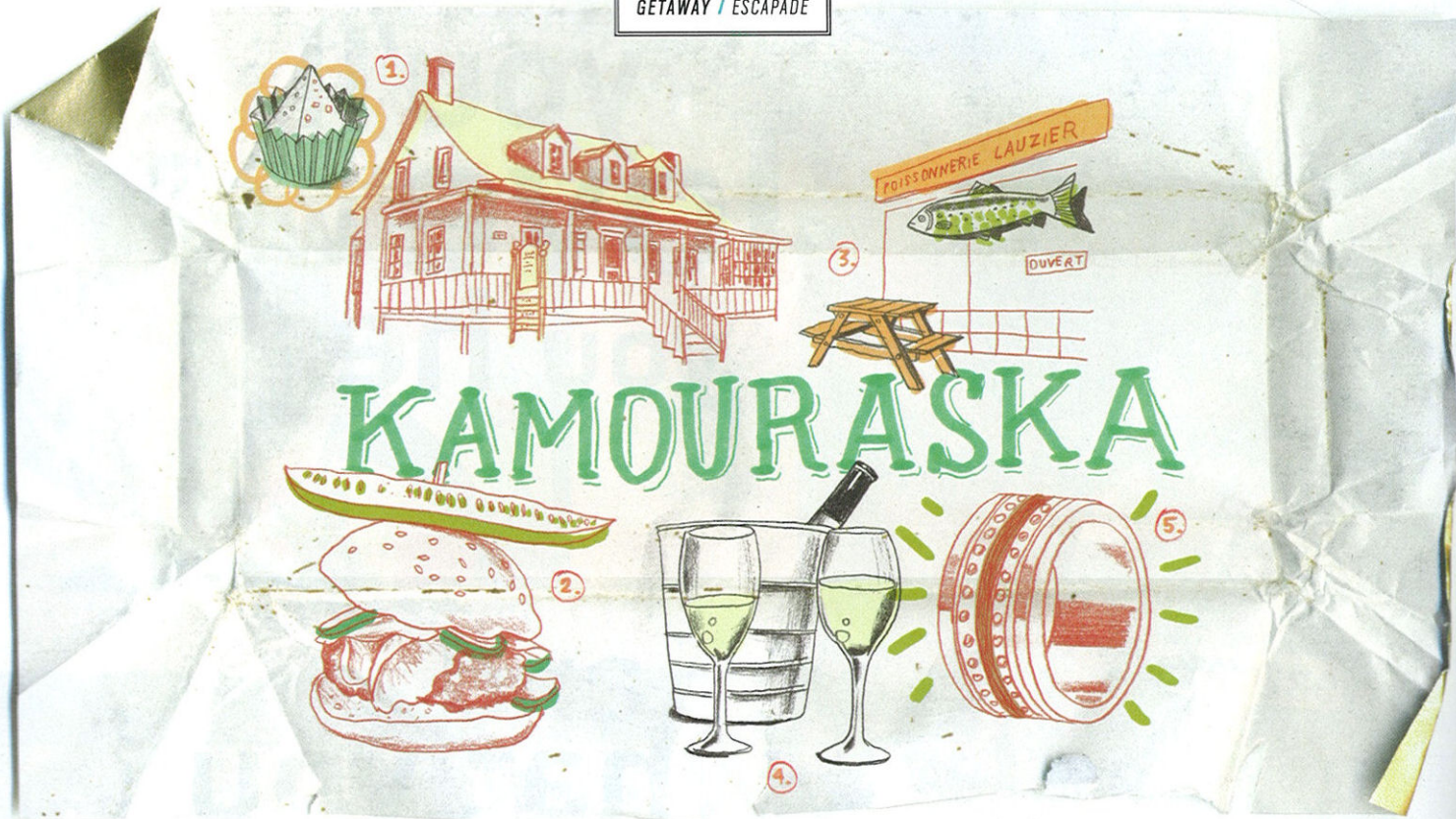
[ENROUTE.AIRCANADA.COM](http://ENROUTE.AIRCANADA.COM)



A STAR ALLIANCE MEMBER  
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 



GETAWAY / ESCAPE



## QUICK TRIP TO KAMOURASKA VOYAGE ÉCLAIR À KAMOURASKA

Five ways to get a taste of the Lower St. Lawrence.  
Cinq façons de goûter aux charmes du Bas-du-Fleuve.

BY / PAR BENOÎT BRIÈRE ILLUSTRATIONS BY / DE CATHERINE LEPAGE

### 1

#### LA FÉE GOURMANDE

“Mmm, smells good,” swoons our son, stretched out on the daybed. Our suite, complete with heated floors, mood lighting and a hammam shower, is right next to the cutting-edge kitchen lab of this chocolate shop that doubles as an inn. Its fleur-de-sel caramel pyramid is one of the world’s wonders, which is why our son was eager to help shop owner Jean-Philippe Champagne deliver a box of treats to the village doyenne, a few houses down the road. His reward for a job well done? Gone in one gulp. ➤ Étendu sur le lit d’appoint de ce gîte, fiston remue les narines en vraie belette: «Ça sent bon.» Normal: tout à côté de notre terrier (une grande suite avec éclairage tamisé, plancher chauffant et douche-hammam) se trouve la cuisine-labo dernier cri de la chocolaterie. Dans la boutique, la pyramide de caramel à la fleur de sel est une des merveilles du monde. De quoi combler notre petit loup, que le proprio Jean-Philippe Champagne charge d’une mission: porter une boîte d’Éphémères à la doyenne du village, à quelques maisons de là. Moyennant salaire, englouti... en criant lapin. 167, AV. MOREL, 418-492-3030, LAFEEGOURMANDE.CA



PLAN YOUR  
FLIGHT  
PLANIFIEZ  
VOTRE VOL

91

→ LOCATION AN HOUR-AND-45-MINUTE DRIVE EAST OF QUEBEC CITY JEAN LESAGE INTERNATIONAL AIRPORT, ON THE SOUTHERN BANK OF THE ST. LAWRENCE RIVER

→ SITUATION À 1H45 À L'EST DE L'AÉROPORT INTERNATIONAL JEAN-LESAGE DE QUÉBEC, SUR LA RIVE SUD DU SAINT-LAURENT.

→ NOW YOU KNOW FAMED MONTREAL CHEFS NORMAND LAPRISE OF TOQUÉ! AND FRÉDÉRIC MORIN OF JOE BEEF HAIL FROM THIS REGION.

→ C'EST UN FAIT LES CHEFS NORMAND LAPRISE, DU TOQUÉ! ET FRÉDÉRIC MORIN, DE JOE BEEF, SONT TOUTS LES DEUX NÉS DANS LE COMTÉ.

2

### CÔTÉ EST

Sitting on a church pew at the old Kamouraska presbytery, we toast (with a chuckle) the Phoque Bardot Burger - the juiciest seal burger this side of the Arctic Circle. The tartiflette, a cheesy version of scalloped potatoes with lardons from nearby charcuterie Fou du Cochon et Scie, is just as decadent. With a menu that pays tribute to all things local, breaking bread at this café-bistro is divine - and easy. Buns and loaves are supplied by Boulangerie Niemand next door. ➤ Assis sur un vieux banc d'église au presbytère de Kamouraska, on bénit la plus barjot des sauve-blanchons en mordant dans un juteux Phoque Bardot Burger, aussi cochon que la tartiflette (riche en lardons de la géniale charcuterie Fou du cochon et Scie). Dans ce miraculeux café-bistro, on rend gloire aux produits du terroir, et on n'a qu'à tendre le bras: le pain, divin, provient de la Boulangerie Niemand voisine. 76, AV. MOREL, 418-308-0739, FACEBOOK.COM / COTEESTAKAMOURASKA

3

### POISSONNERIE LAUZIER

This tiny shop keeps the fridges and freezers stocked with everything delicious that the St. Lawrence River has to offer, whether fresh, frozen, smoked or marinated. On your way in, swing by the Bistro de la Mer for a bowl of bisque or to sample the croûte du fumoir (a thin crust piled high with fish and seafood). Then ask the Lauzier gang to pack a cooler-to-go with prepared dishes, snow crabs, whelks, smoked eel, lox and more. ➤ Dans ce petit local aux frigos et congélos bien remplis se retrouve tout ce que le fleuve produit de savoureux, frais ou congelé, mariné ou fumé. Passez d'abord au Bistro de la mer attenant déguster une bisque ou une croûte du fumoir (pâte mince surmontée d'un Everest de poissons et fruits de mer), puis faites-vous préparer une glacière de plats cuisinés, d'anguille et de saumon fumés, de crabe des neiges, de bourgots... 57, AV. MOREL, 418-492-7988, POISSONNERIELAUZIER.COM

3 SPOTS WITH A VIEW  
3 BEAUX POINTS DE VUE



The rustic solarium at **Auberge des Îles** offers a bird's-eye view of beachcombers as well as a great choice of organic wines.

Le solarium de l'**Auberge des Îles** avec vue plongeante sur les batteurs de grève offre un bon choix de vins bios dans un cadre rustique.

198, AV. MOREL, 418-492-7561, AUBERGEDESILES.CA

In summertime, the folks at **SEBKA** will help you organize a two-person kayak trip around the Kamouraska islands, starting at the Miller dock, or opt for year-round hikes and climbs up to a viewpoint atop a cabouron rock.

En plus d'organiser en été, au départ de la plage du quai Miller, des excursions en kayak biplace dans les îles de Kamouraska, la **SEBKA** propose sentiers de randonnée et falaises d'escalade pour dominer la région du haut d'un button rocheux (ou cabouron).

418-493-9984, SEBKA.CA

From the lookout at the summit of the 150-metre-high **Montagne à Coton**, you can see all the way to the mountains of Maine.

Depuis le belvédère au sommet de la petite **montagne à Coton** (150 m), on peut voir toute la région et jusqu'aux montagnes du Maine.

TRAIL STARTS AT THE 2<sup>e</sup> RANG IN SAINT-PASCAL / DÉPART DU SENTIER SUR LE 2<sup>e</sup> RANG, À SAINT-PASCAL



L'AMUSE-BOUCHE

4

### L'AMUSE-BOUCHE

Weather permitting, dine on the terrace, a mere two metres from the river, and watch the sunset against a backdrop of the Kamouraska islands and Charlevoix mountains. It's like having tapas and wine - try the Voga della-Venezia pinot gris - on the deck of an ocean liner. You'll go overboard for the bison carpaccio, shrimp tabbouleh and veggie-filled cocotte - not to mention the crème brûlée. ➤ Si le temps le permet, optez pour la terrasse; à 2 m du fleuve, avec comme décor les îles de Kamouraska et les montagnes de Charlevoix au couchant, la dégustation des tapas, bien arrosée (le pinot gris *Voga della-Venezia* se boit tout seul), prend des airs de voyage au long cours. Dérivez de carpaccio au bison en taboulé aux crevettes par-devers un tian de légumes, jetez l'ancre dans une crème brûlée et attendez-vous à chavirer. 6, RUE CHASSÉ, 418-492-1892, LAMUSE-BOUCHE.CA

5

### ATELIER DU CLOCHER

Pierre Brouillette merges his two passions - jewellery-making and woodworking - to create modular rings that mix and match bands of silver and gold with three types of wood: ebony, cocobolo and olive. It's up to you to fashion the perfect set. On your way out, stop by Café du Clocher for the salade des aboiteaux: another perfect marriage, this time of greens and smoked seafood. ➤ Pierre Brouillette marie ses deux passions, joaillerie et ébénisterie, dans ses bagues modulables presque à volonté, formées d'anneaux d'or ou d'argent et d'autres en bois (ébène, cocobolo ou olivier); choisissez, harmonisez et vous voilà paré. En sortant, passez au Café du Clocher prendre une salade des aboiteaux, un bijou de verdure et de poissons et fruits de mer fumés. ATELIER DU CLOCHER 88, AV. MOREL, 418-308-3008; CAFÉ DU CLOCHER, 88, AV. MOREL, 418-852-1108, CAFEDUCLOCHER.COM