



Artisans *à l'œuvre* *at work*

Spécial gourmand / Gourmet special

Artisans à l'œuvre : l'expérience ultime pour explorer les coulisses du Québec gourmand

Artisans at work:
your all-access
pass to Québec's
culinary scene
and secrets

artisansaloeuvre.com

ÉDITION QUÉBEC 2023 - 2024



Bio Ferme des Caps

25, avenue de la Montagne
Saint-Tite-des-Caps, QC G0A 4J0

418 901-0502

biofermedescaps.com



Savoureux et bienfaits kombuchas

ÉCONOMUSÉE® des brasseuses : kombucha

Petite exploitation maraîchère familiale, Bio Ferme des Caps désire nourrir le corps et l'esprit par le biais de produits biologiques de première qualité. Ses kombuchas, issus des récoltes de ses vergers et brassés selon une méthode de fermentation artisanale, sont l'expression du terroir de Saint-Tite-des-Caps, où elle est située.

Faibles en sucre et en thé, sains et savoureux, les kombuchas faits à partir d'argouse, de sureau, de pomme, d'amélanche, de mélisse, d'épinette, d'aronia, entre autres, vous raviront par leur goût distinct et unique.

Pionière dans la fabrication de kombucha, Bio Ferme des Caps vous offre une visite de ses installations qui celle-ci, vous plongera au cœur d'une expérience où prime le respect de la nature et de l'humain.

Healthy and delicious kombuchas

Kombucha brewer ÉCONOMUSÉE®

A small, family-run market-garden operation, Bio Ferme des Caps aims to nourish body and spirit with top-quality organic products. Brewed using artisanal fermentation methods and fruit harvested from the orchard, the kombuchas are an expression of the terroir of Saint-Tite-des-Caps, where the farm is located.

Low in sugar and tea, the healthy and delicious kombuchas such as sea buckthorn berry, elderberry, apple, Saskatoon berry, lemon balm, spruce aronia, among others, will delight you with their distinct and unique taste.

A pioneer in kombucha production, Bio Ferme des Caps offers you a tour of its facilities that will plunge you into an experience where respect for nature and people is paramount.



Compliments de Belle-Maman

3496, chemin Royal
St-Francois-de-l'Île-d'Orléans, QC G0A 3S0

418 829-1331

complimentsdebellemaman.ca



De purs délices en petits pots!

ÉCONOMUSÉE® de la conserverie

Rien ne destinait Karine Daigle, administratrice, à troquer les chiffres pour les chaudrons! Son entreprise, située dans le magnifique décor de l'île d'Orléans, met en conserve fruits, légumes et fines herbes provenant des jardins et terres de sa belle-famille et de producteurs locaux.

Aux recettes classiques qui ont fait leurs preuves, Karine ajoute aussi plusieurs produits plus modernes comme des fèves marinées épicées ou la gamme de produits faibles en glucides!

Un arrêt chez Compliments de Belle-Maman vous promet un univers de saveurs mis en pot par une artisane passionnée qui souhaite remettre au goût du jour les façons de faire d'un vrai produit maison.

Pure delights in small jars!

Cannery ÉCONOMUSÉE®

Administrator Karine Daigle never thought she would swap numbers for pots! Her business, located in the magnificent setting of Île d'Orléans, preserves fruits, vegetables and herbs from the gardens and lands of her in-laws and local producers.

In addition to the tried-and-true classic recipes, Karine also adds a number of more modern products, such as spicy pickled beans and a low-carb range!

A stop at Compliments de Belle-Maman promises a world of flavours preserved by a passionate craftswoman who wants to update the way real home-made products are made.