

NOËL

Bouche à oreille

LE MAG

Contient
un catalogue
avec près de 200
idées cadeaux
d'ici.

Sommaire

BOUFFE ET ALCOOL

04 | 5 bûches de Noël qui valent le détour

DÉCOUVERTES

07 | Des cartes de Noël québécoises à envoyer cette année

BOUFFE ET ALCOOL

10 | Buvez local et festif!

TOURISME

12 | Des événements pour profiter du temps des fêtes

ENTREVUE

16 | Vivre la féerie des fêtes au Marché d'Antan de Cap-Santé

BOUFFE ET ALCOOL

19 | Des recettes pour un menu des fêtes local

DÉCOUVERTES

30 | Des jeux pour animer votre temps des fêtes

MODE

32 | Se faire un look des fêtes 100% québécois

BOUFFE ET ALCOOL

34 | Des incontournables gourmands pour des réceptions réussies

TOURISME

36 | Des marchés de Noël à visiter cette année

DÉCOUVERTES

38 | Décorer sa maison pour Noël et offrir des cadeaux emballants

CULTURE

40 | Se mettre dans l'ambiance des fêtes avec des artistes d'ici

43 | Catalogue des fêtes

44 Cadeaux d'hôtesse

46 Pour l'obsédée des livres

48 Pour la frileuse | Pour la dent sucrée

50 Pour les ados

52 Pour la tricoteuse | Pour la fan d'Harry Potter

54 Pour les hommes

56 Pour la voyageuse

58 Bas de Noël

62 Pour la nostalgique | Pour la bohème

64 Pour la créative

66 Pour les enfants

70 Pour l'écolo | Pour l'apprentie chef

72 Pour celle qui a besoin de zénitude

74 Pour l'amoureuse des animaux

76 Pour celle qui aime la papeterie | Pour celle qui aime embellir sa maison

78 Pour la foodie

80 Pour l'amie des plantes

82 Pour la sorcière

84 Pour la sportive | Pour nos amis poilus

86 Pour sa meilleure amie

88 Pour celle qui aime la nature

90 Pour celle qui prend soin de tout le monde

Cliquez ici pour aller directement au catalogue.

Pssstt!
Pour faciliter vos découvertes, il y a plein de liens cliquables dans le magazine!

Mot de Noël

J'ai beaucoup changé mon approche durant les dernières années. Pour l'environnement, mais aussi pour continuer à avoir des entreprises québécoises fortes, j'ai décidé de consommer moins, mais mieux! Ça veut dire quoi? Ça veut dire qu'au lieu de donner pleins de cadeaux made in China, j'en offre moins, mais ils sont québécois et souvent de bien meilleure qualité! Ça veut aussi dire que je priorise les fromages, les pâtisseries, les vins, les viandes et tous les autres produits d'ici dans mes choix d'achats pour ma table de Noël. La qualité avant la quantité! Avec la fermeture de nombreux commerces locaux depuis les derniers mois, j'espère que plusieurs personnes suivront mon exemple de mettre le Québec sous le sapin et sur la table cette année.

Comme c'est plus pertinent que jamais, j'ai encore une fois décidé de créer mon fameux guide des fêtes. Pour la troisième année, c'est près de 200 idées cadeaux de produits québécois que vous pourrez offrir à votre entourage. Il y en a pour tous les goûts. Et pour fêter le retour à la « normalité » des festivités, j'ai décidé de jumeler le guide à une édition du magazine. Vous aurez donc le plaisir de lire plusieurs articles ayant comme thème Noël!

J'espère que vous apprécierez!

Je vous souhaite des fêtes douces et heureuses auprès des gens que vous aimez. Amusez-vous! On se revoit l'année prochaine avec une nouvelle édition du magazine!

ANNICK BEAUCHEMIN
Fondatrice de Bouche à Oreille



5 bûches de Noël

qui valent le détour

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

On ne peut pas parler de repas des fêtes sans parler de bûches de Noël! C'est un incontournable de cette période et plusieurs commerces locaux (pâtisseries, chocolateries, traiteurs, etc.) nous en offrent pour tous les goûts! Je vous invite à regarder les choix gourmands qui existent autour de vous, mais voici cinq bûches de Noël qui ont attiré mon attention et qui devraient peut-être attirer le vôtre! Ça fait saliver, non?



Madame Dibou

4482 RUE FABRE, MONTRÉAL

Non seulement cette bûche aux pistaches et framboises est magnifique, mais elle est aussi confectionnée sans produit laitier ni œuf. Elle fera le bonheur de tout le monde, incluant les personnes véganes! Les bûches Reine Élisabeth et Forêt-Noire semblent tout aussi succulentes. Gâtez-vous!

Site web



Catherine Méra Pâtisserie

41, RUE AMBROISE-FAFARD,
BAIE-SAINT-PAUL
40, CÔTE DE LA FABRIQUE,
QUÉBEC

Pourrez-vous trouver une plus belle bûche de Noël que celle-ci? J'en doute fort! Ces petites maisons renferment un biscuit madeleine aux pignons de pin rôtis à l'érable, une crème au chocolat blanc, une mousse pralinée amandes et érable et une mousse à la vanille. Pas besoin d'en dire plus.



Site web



Palais des Glaces

564 RUE VISITATION, SAINT-CHARLES-BORROMÉE

Pour vous, une bûche de Noël c'est avec de la crème glacée? Regardez du côté du Palais des glaces. Depuis 2015, l'équipe confectionne des bûches glacées totalement maison. Caramel fleur de sel, chocolat & praliné ou vanille & framboise, vous avez le choix!

Site web

Pâtisserie Zébulon

4522 RUE SAINT-DENIS, MONTRÉAL

Vous cherchez la bûche qui épatera tout le monde? Allez-y avec la bûche de Noël Yin de la Pâtisserie Zébulon! Sans gluten et végétalienne, elle est composée d'un biscuit roulé aux amandes, d'un crémeux au thé vert, d'une mousse au chocolat, d'un confit d'argousier du Québec et d'un croustillant praliné. Convaincue?

[Site web](#)



Martin Dessert

665, RUE DES ROCAILLES QUÉBEC

Si vous êtes une amatrice de sucre à la crème et d'érable, cette bûche a été pensée pour vous! Totalement décadente, elle fera un malheur à votre souper des fêtes. Une mousse au sucre à la crème déposée sur une pâte à la vanille et recouverte d'une ganache à l'érable et de croustillant émietté, ça vous parle?

[Site web](#)



Des cartes de Noël québécoises *à envoyer cette année*

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

Personnellement, recevoir une carte de Noël me fait autant plaisir sinon plus que de recevoir un cadeau! Étant dans une société où tout va vite, ça me touche, chaque fois, de savoir qu'une personne a pris le temps de m'écrire ses vœux de Noël. Peut-être que cette année ce pourrait être une bonne idée de ralentir le temps, de s'installer près du sapin avec de la musique de Noël et d'écrire des cartes aux personnes qui vous sont chères, non? Et pour rendre ça encore plus beau, pourquoi ne pas le faire avec des cartes de Noël créées par des artisans d'ici?



Vincent Toutou Illustration

Pour un côté
comique et original.

Site web



Les Coloriés

Pour avoir l'impression d'offrir une carte en cadeau.

Site web

AH PIS

Pour de magnifiques cartes colorées et réconfortantes.

Site web



Joannie Houle

Des cartes où le sapinage est à l'honneur.

Site web





Boris & compagnie

Pour des cartes ludiques et colorées.

Site web



Amelie Dubois Illustration

De jolies illustrations délicates.

Site web



Geneviève Andersen

Juste deux mots pour décrire ses cartes : complètement époustouflantes!

Site web



Buvez local *et festif!*

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

Qui dit party des fêtes dit souvent consommations festives! Pourquoi ne pas essayer d'y intégrer, cette année, plus de produits faits au Québec? Vos verres ne seront que plus savoureux!

Apéro à zéro

Vous êtes enceinte, désirez y aller un peu plus mollo cette année ou n'êtes simplement pas une amatrice d'alcool? Essayez un des kits à cocktails sans alcool de Apéro à zéro! Vous aurez de quoi fêter en masse!

Site web



PHOTO TIRÉE DU SITE WEB DE L'ENTREPRISE

Les Subversifs

Alors que la crème de menthe représentait assez bien les Noëls d'Antan de nos matantes, on a le plaisir de revisiter ce classique grâce à quelques distilleries d'ici. Les subversifs se démarquent avec leur diversité de crème de menthe : menthe poivrée, menthe poivrée et thé du Labrador, cannelle, etc.

Site web





PHOTO TIRÉE DU SITE WEB DE L'ENTREPRISE

Distillerie Mariana

Si vous cherchez le produit parfait pour rendre votre café festif, allez-y avec le Saint-Crème de la Distillerie Mariana! Comme cette crème alcoolisée rappelle le sucre à la crème, il n'y a rien de mieux à Noël! Version végane aussi disponible.

Site web

KWE Cocktails

Envie d'inviter le petit fruit emblématique de Noël dans votre cocktail ou mocktail des fêtes? Utilisez le sirop canneberge & sapin de KWE Cocktail! Vous aurez un beau verre de Noël!

Site web



Distillerie Artist in Residence

Pour créer des cocktails qui accompagneront à merveille vos festivités, utilisez le gin aux fruits sauvages de la distillerie Artist in Residence. Avec son goût de petits fruits, de cardamome et d'écorces de citron, ce gin sera un essentiel du temps des fêtes.

Site web



PHOTO TIRÉE DU SITE WEB DE L'ENTREPRISE

Des événements pour *profiter du temps des fêtes*

PAR ANNICK BEAUCHEMIN



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Illumi Laval

FIN NOVEMBRE
LAVAL

Avec son parcours illuminé de 3km, vous pousserez des Oh et des Ah toutes les deux minutes. C'est définitivement le lieu où aller si vous aimez les décorations de Noël, car le village compte 25 millions de lumières DEL. Le parcours peut se faire en voiture ou à pied et certaines soirées il est même possible d'amener pitou.

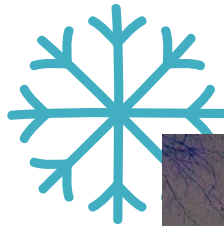
Site web

Illumine Baie-Saint-Paul

2 AU 11 DÉCEMBRE
BAIE-SAINT-PAUL

Pendant dix jours, vous pourrez profiter d'un parcours d'arts numériques créé en collaboration avec des artistes locaux. À la tombée de la nuit, des œuvres seront projetées sur les bâtiments patrimoniaux de la rue principale. Profitez-en pour aller visiter le marché de Noël situé sur le parvis de l'église. Il y aura également de l'animation avec une programmation musicale et des activités. Pour une expérience encore plus féérique, prenez un train décoré à partir de Québec et profitez de la musique du temps des fêtes à bord.

Site web



Village illuminé

2 DÉC. AU 2 JANV.
DRUMMONDVILLE

Le Village québécois d'antan reste un classique à l'année, mais, durant le temps des fêtes, il offre une expérience encore plus grandiose. Avec les décorations de Noël et les activités organisées, c'est une belle activité pour les petits comme pour les grands.

Site web

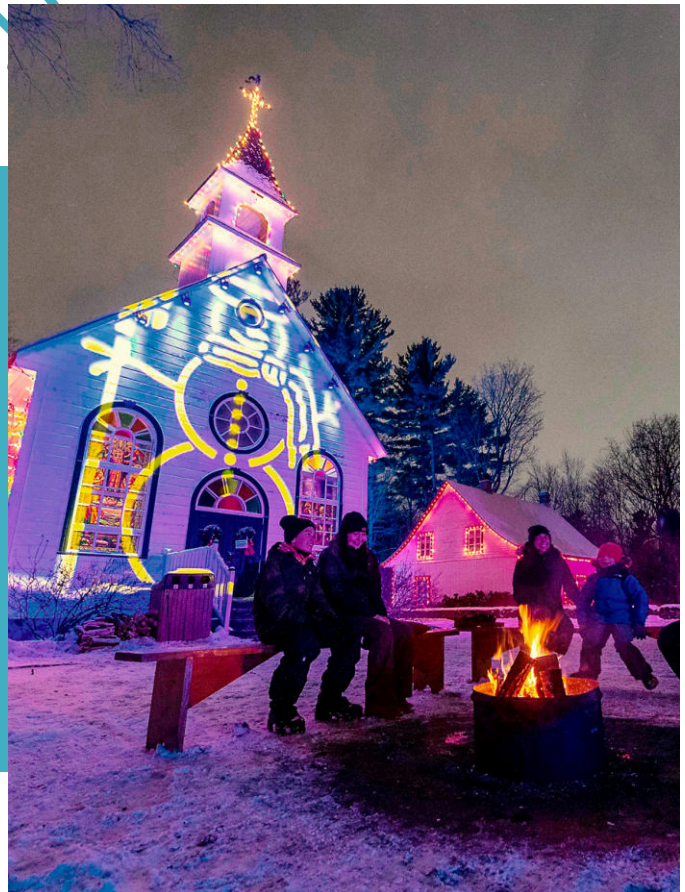


PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Féerie de Noël de la Route des Gerbes d'Angelica

12 NOVEMBRE AU 7 JANVIER

MIRABEL

Une forêt enchantée, rien de moins! Avec 400 000 lumières et une tonne de décorations de Noël, vous passerez un beau moment en nature dans ce lieu magique. Sur place, vous pourrez aussi profiter d'une boutique de produits locaux ainsi qu'une cantine extérieure avec beignes et breuvages chauds.

Site web

Festif Bromont

3-4 DÉCEMBRE

BROMONT

Une belle fin de semaine à Bromont, ça vous dit? Au programme : faire du magasinage au marché de Noël, essayer le bar à vin de la Route des vins Brome-Missisquoi, écouter le chœur de chant et profiter des diverses activités sur place. Ça risque d'être féérique!

Site web

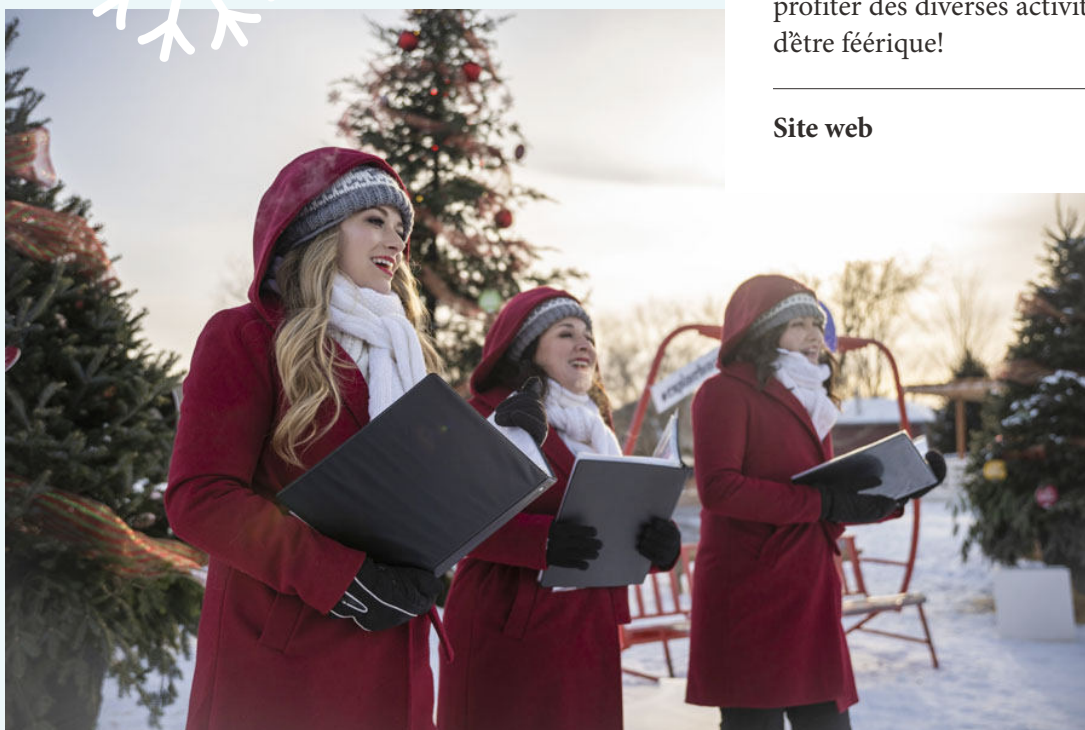


PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Festival Noël dans le Parc

3 AU 31 DÉCEMBRE
MONTRÉAL

Au moment d'écrire ces lignes, la programmation musicale n'est toujours pas sortie. Par contre, une chose est certaine, ce festival extérieur vaut toujours le détour! Surveillez la liste des artistes, c'est certain que vous ne serez pas déçue!

Site web



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Meunier tu fêtes

2 AU 31 DÉCEMBRE
BÉCANCOUR

Déjà, le Moulin Michel vaut le déplacement à lui seul. Ajoutez à cela des activités festives et un beau marché de Noël et vous avez un événement que vous ne voudrez pas manquer. La programmation n'est pas encore sortie, mais je suis certaine que ce sera encore une fois mémorable!

Site web



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Vivre la féerie des fêtes au Marché d'Antan de Cap-Santé

PAR SUSANNE BERGMANN

Entretien avec Denis Villeneuve (président du marché d'Antan de Cap-Santé)
et William Doré (membre du comité du marché d'Antan de Cap-Santé)

**Q. Quelles sont les origines du marché?
Qui a eu l'idée de faire un marché?
Pourquoi?**

Denis. Le frère d'une des co-fondatrices (Micheline Trépanier - note de l'auteure) a vécu plusieurs années en Allemagne et il a beaucoup apprécié les marchés de Noël là-bas. En revenant au Québec, il lui manquait quelque chose entre l'automne et le printemps. De là lui est venue l'idée d'organiser un tel marché pour faire venir les gens à Cap-Santé pendant ce temps de l'année. Cependant, l'objectif était d'adapter cette expérience aux réalités québécoises et, pour cette raison, le marché s'appelle « Marché d'antan de Cap-Santé ». La famille et les rencontres sont des thèmes centraux du projet et la première affiche du marché était une gravure d'Edmond Massicotte représentant des gens qui sortent de l'église. Depuis, chaque année, une nouvelle affiche est conçue spécifiquement pour le marché et il y a un autre thème à chaque édition! Cette année, le marché se concentre sur le thème des bénévoles. Pour les curieux, voici l'affiche de 2022, réalisée par Jeannette Trépanier, conçue comme un hommage aux bénévoles.



Affiche réalisée par Jeannette Trépanier qui met de l'avant l'entraide et le travail des bénévoles

Q. Pour célébrer les 20 ans du marché, avez-vous prévu des activités spéciales/ invités ou autres?

Denis. Pour le 20^e anniversaire, on veut vraiment mettre de l'avant le travail des bénévoles! L'objectif est donc de faire ressortir la contribution des nombreux bénévoles qui vont mettre la main à la pâte pour accueillir les gens à Cap-Santé.

Q. Combien de personnes participent au marché?

Denis. C'est la force du marché, les 110 bénévoles!

Q. Quelles sont les particularités de votre marché?

Denis. L'ajout d'un volet familial! Ce volet intègre autant les enfants que les parents. On a créé la place Desjardins des enfants où l'animation est faite pour les enfants dans le but que ce soit un lieu féérique complètement destiné aux enfants. Un autre aspect important est la collaboration des entreprises locales avec le marché d'antan pour créer de la visibilité pour ces entreprises.

William. 5 vidéos ont été tournées en 2019 pour montrer différents aspects du marché

(récolte des sapins, les bénévoles, la confection des groles, la sécurité et la marche des anges avec St-Nicholas) et ces vidéos seront publiées tous les jeudis sur la page Facebook du marché.

Q. Quels sont les défis d'organiser un marché de Noël?

William. Avoir un renouvellement des bénévoles chaque année pour conserver un nombre suffisant.

Q. Combien de maisonnettes avez -vous?

Denis. 40 maisonnettes extérieures différentes (aucune maisonnette n'est pareille que ce soit pour la couleur ou le type de toit) et il y a aussi 4 mini-maisonnettes pour les enfants. L'idée était de créer un petit village au cœur du village!



PHOTO : MARC TREMBLAY PHOTOGRAPHE

Q. Avez-vous des traditions en particulier qui reviennent d'édition en édition?

Denis et William. Nous en avons plusieurs : l'arrivée de St-Nicholas sur le site, l'exposition des crèches, le vin chaud, le spectacle le samedi soir qui inclut les spectateurs et la criée (encan) après la messe de dimanche (qui est également un mode de financement pour le marché).

Q. Quels sont les avantages pour Cap-Santé d'avoir un marché de Noël?

Denis et William. Sans aucun doute, le sentiment d'appartenance et la notoriété du marché!

Denis. Le marché de Cap-Santé est le plus ancien marché de Noël extérieur au Québec.

Q. Comment les gens peuvent entendre parler du marché?

Denis et William. Via la page [Facebook de l'évènement](#) et la publicité faite auprès des stations de radio de Québec. Il y a aussi un bon partenariat avec la ville de Cap-Santé.

Pour découvrir la programmation du Marché du Noël d'Antan à Cap-Santé, rendez-vous sur [le site web du marché](#).

Plus de 70 artisans
Du 25 au 27 novembre 2022



PHOTO : MARC TREMBLAY PHOTOGRAPHE



Des recettes pour *un menu des fêtes local*

PAR MARIÈVE BEAUCHEMIN

&

JUSTINE REID

Après deux ans de Noël pandémique, on peut enfin espérer pouvoir se rassembler autour d'un bon repas. Pour vous aider à planifier ce repas important, j'ai sollicité mes deux collaboratrices expertes en bonne bouffe pour vous concocter des recettes gourmandes et faciles à préparer. Et évidemment, elles ont mis de l'avant nos merveilleux produits d'ici! Bon appétit!

Le pain d'épices...

réinventé!

PAR MARIÈVE BEAUCHEMIN

Il n'y a rien qui fasse plus temps des fêtes pour moi que le pain d'épices! Déjà, j'adore le gingembre et la cannelle, donc c'est certain que tout ce qui en contient, ça me parle! J'ai eu envie de sortir un peu des sentiers battus avec mes recettes au pain d'épices cette année, donc voici trois recettes qui mettent de l'avant le pain d'épices, mais différemment!



Recette de base

Pour commencer, pour les trois recettes, vous aurez besoin du même mélange d'épices, pour lequel il y a aussi toutes sortes d'autres usages : crêpes, gaufres, yogourt, garniture à latte, etc.

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de cannelle moulue
- 3 c. à soupe de gingembre moulu
- 1 c. à soupe de piment jamaïcain
- 2 c. à thé de muscade moulue
- 1 c. à thé de clou de girofle moulu

Il suffit de bien mélanger tous les ingrédients dans un contenant hermétique.



Cocktail au pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 1 oz de sirop de pain d'épices
- 1 oz de Miele crème (ou toute autre boisson à base de crème que vous aimez)
- 1 oz de crème (10 ou 35%)
- Glace
- Mélange d'épices de pain d'épices + sucre pour mettre sur le pourtour du verre

SIROP DE PAIN D'ÉPICES

- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 morceau d'environ un pouce de gingembre frais, coupé en bâtonnets
- 2 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle

MÉTHODE

1. Préparer le sirop de pain d'épices. Mélanger tous les ingrédients dans une petite casserole et porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement pendant 10 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

2. Pour le cocktail, mélanger tous les ingrédients ainsi qu'une bonne quantité de glace dans un shaker ou un pot mason avec un couvercle. Bien mélanger pendant une minute pour casser un peu les glaçons et refroidir l'ensemble du cocktail.

3. Mouiller le bord d'un verre avec un peu du sirop de pain d'épices et passer ensuite dans un mélange d'épices de pain d'épices et de sucre. Verser le cocktail dans le verre et servir.





Patates douces épicées au pain d'épices

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 400 °F (205 °C)
2. Bien laver les patates douces. Couper en morceaux d'environ 1 pouce de côté.
3. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
4. Répartir les patates douces sur une plaque de cuisson ou dans une grande poêle allant au four et enfourner. Cuire environ 50 minutes en brassant une fois à mi-cuisson. Les patates douces devraient laisser passer facilement la pointe d'un petit couteau et être caramélisées. Servir!

INGRÉDIENTS

- 2 grosses patates douces avec la peau
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à thé de sauce piquante au choix (ici de la sriracha)
- 1 c. à soupe du mélange d'épices de pain d'épices
- 1 c. à thé de sel de table

Rôti de porc aux épices et aux pommes

MÉTHODE

1. Préparer la marinade sèche en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol.

2. Appliquer uniformément sur le morceau de porc en frottant bien. Mettre dans un sac ou un contenant hermétique et laisser mariner au moins 30 minutes, jusqu'à 24h d'avance.

3. Lorsque le porc est bien mariné, préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Préparer une rôtissoire ou un plat de cuisson en distribuant les quartiers d'oignon au fond.

4. Mélanger les pommes et la cuillère à soupe restante de mélange d'épices.

5. Étaler le morceau de porc sur une planche à découper ou sur le comptoir recouvert de papier parchemin. Répartir les pommes sur le rôti. Rouler le porc autour des pommes en serrant bien. Attacher le rôti avec la corde de boucher.

6. Poser le rôti sur le dessus des oignons dans le plat de cuisson et enfourner jusqu'à ce que la température interne atteigne 136 °F (58 °C). La température de cuisson varie selon la grosseur de la pièce de viande. Pour mon rôti de 4 kg (9 lb), ça a pris environ 2h15.

7. Sortir le rôti du four, déposer dans une grande assiette à rebord (beaucoup de jus va ressortir) et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer environ 30 minutes.

8. Retirer les cordes, couper et servir!

INGRÉDIENTS

- 1 longe de porc ou un morceau d'épaule ouvert pour en faire un long morceau uniforme parfait pour farcir et rouler
- 2 pommes, coupées en cubes d'environ 1 cm de côté
- 1 c. à soupe du mélange d'épices de pain d'épices
- 2 gros oignons, coupés en gros quartiers
- Corde de boucher (pour attacher le rôti)

MARINADE SÈCHE

- 2 c. à soupe du mélange d'épices de pain d'épices
- 1 c. à soupe de sel de table
- 2 c. à soupe de cassonade
- Poivre au goût
- 2 c. à thé d'ail granulé ou de poudre d'ail
- 1 c. à thé d'oignon granulé ou de poudre d'oignon



Une dose d'érable

pour Noël!

PAR JUSTINE REID

Les fêtes, ça rime avec abondance et réconfort! C'est dans cet esprit que j'ai créé ce menu! Après deux ans à célébrer à distance, j'avais envie de vous proposer un menu convivial et facile... Pourquoi facile? Parce que le temps avec ceux qu'on aime est PRÉCIEUX. Je vous préfère assise à table avec vos proches... que derrière les fourneaux.

Brie fondant aux poires



INGRÉDIENTS

- Un fromage brie (200g)
- 1 poire (J'aime bien les Bosc)
- 1/2 T. de pacanes
- 1/3 T. de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de beurre

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 400 degrés °F.
2. Couper les poires en tranches (au couteau ou bien à la mandoline).
3. Sur une plaque à biscuit, apposer un papier parchemin. Déposer le brie dessus et garnir de la quantité de poires souhaitée. Plier le papier parchemin afin d'emballer tout le fromage.
4. Enfourner pendant 10 min. (Important de calculer 1 minute supplémentaire par 100g de fromage de plus!)
5. Pendant ce temps, hacher grossièrement les pacanes.
6. Dans un petit chaudron, faire fondre le beurre (à feu doux). Une fois fondu, ajouter les pacanes et les faire rôtir 2 à 3 minutes à feu vif (bien important de remuer les pacanes toutes les 30 secondes).
7. Dans le chaudron, verser le sirop d'érable. Ensuite, faire bouillir le tout et réduire de moitié. (Le sirop doit épaissir et obtenir une texture de caramel, plus vous réduisez, plus la saveur sera prononcée). Réserver.
8. Une fois le brie sorti du four, le sortir du papier et le déposer dans une assiette. Garnir de pacanes caramélisées. Servir!

Crème de navet & poire

2 à 3 L de potage (selon la grosseur des navets) | 6 à 8 bols de soupe | Se congèle | Se conserve 5 jours au frigo
 Cette soupe peut être préparée quelques jours d'avance et simplement réchauffée la journée même.



INGRÉDIENTS

- Un gros oignon
- 2 gros navets (environ 8 tasses de navet coupé en gros cubes)
- 1 boîte de conserve (796 ml) de poire
- 4 pommes de terre à chair jaune de grosseur moyenne
- 2 L de bouillon de légumes
- Sel & poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre (pour la cuisson)
- Pour le service : crème 35%, croûtons maison et fines herbes

MÉTHODE

1. Couper les oignons en gros dés, réserver.
2. Peler le navet et le couper en gros dés, réserver.
3. Bien laver les pommes de terre et les couper en gros dés, réserver. (Je n'épluche pas les pommes de terre, puisque la peau des pommes de terre à chair jaune est très fine et que ce potage sera réduit en purée après sa cuisson.)
4. Dans un gros chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen vif. Une fois fondu, ajouter les oignons, saler et poivrer. Bien les faire dorer. Une fois les oignons dorés, ajouter les navets et faire dorer aussi quelques minutes.
5. Ajouter le bouillon de légumes, puis porter à ébullition.

6. Ajouter les pommes de terre lorsque le bouillon frémit. Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes.

7. Ajouter les poires et le jus de la conserve aux autres ingrédients dans le chaudron. Laisser mijoter 10 minutes.

8. Éteindre le feu et laisser tiédir quelques minutes (10 à 20 minutes) puis, à l'aide d'un mélangeur, réduire en purée lisse le potage. Au besoin, ajouter du bouillon pour une texture plus lisse. Saler et poivrer au goût.

9. Servir avec un filet de crème, des fines herbes fraîches et des croûtons maison.

Boulettes dinde et canneberges

Une vingtaine de boulettes | 4 à 6 portions |
Se congèle | Se conserve 4 jours au frigo

Jumeler la classique dinde du temps des fêtes... à l'incontournable ragoût de boulettes... Tout ça dans une seule recette. Vous pouvez préparer et cuire les boulettes la veille et les réchauffer le jour même dans la sauce « Gravy oignon et érable ».

INGRÉDIENTS

- 1 kg de dinde haché
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 2 œufs
- ½ tasse de canneberges séchées
- ¾ de tasse de chapelure
- 1 cuillère à soupe de l'assaisonnement « **POUDRE À SAUCISSES** » **LES SAVOUREUX***
(Si vous aimez beaucoup le clou de girofle, je vous suggère de doubler la quantité d'assaisonnement pour une touche encore plus « ragoût de boulettes »)
- Sel et poivre



MÉTHODE

- 1- Préchauffer le four à 400°F et tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'une feuille de silicone.
- 2- Dans un grand bol, déposer tous les ingrédients et les mélanger avec les doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (on ne doit plus « voir de chapelure »).
- 3- Façonner une vingtaine de boulettes et les déposer sur la plaque à cuisson.
- 4- Mettre au four 20 à 25 minutes (selon la grosseur des boulettes) et terminer la cuisson quelques minutes à « broil » pour un effet plus grillé sur le dessus.
- 5- Servir avec votre sauce préférée ou, encore mieux, avec la recette de « Gravy oignon et érable ».

*Vous pouvez économiser 15% de rabais sur les [assaisonnements des Savoureux](#) en utilisant le code JUSTINECUISINE15

Gravy oignon et érable

1 L de Sauce | Se congèle | Se conserve 5 jours au frigo
Savoureuse sauce qui se sert aussi bien avec de la dinde
qu'avec un rôti de porc!

INGRÉDIENTS

- 1 gros oignon coupé en petits dés
- Une grosse branche de romarin
- ¼ de tasse de farine tout usage
- ¼ de tasse de beurre
- 1 L de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce soya
- Poivre du moulin

MÉTHODE

- 1- Couper les oignons en petits dés. Réserver.
- 2- Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen vif et ajouter l'oignon. Saler et poivrer. Faire dorer 5 à 7 minutes (jusqu'à ce qu'il devienne couleur caramel). Ajouter le sirop d'érable et laisser dorer encore quelques minutes.
- 3- Ajouter la farine, bien enrober les oignons de celle-ci.
- 4- Ajouter la moitié du bouillon de légumes en filet pour bien délayer la farine. Puis ajouter l'autre moitié du bouillon de légumes. Porter à ébullition. La sauce devrait commencer à épaissir à ce moment. Ajouter la branche de romarin. Réduire le feu et laisser mijoter une dizaine de minutes à feu moyen. Plus elle mijotera, plus sa texture deviendra consistante (c'est à vous de déterminer la texture de sauce qui fait votre bonheur!).
- 5- Ajouter la sauce soya, la sauce Worcestershire et du poivre du moulin au goût. Laisser mijoter 2 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
- 6- Servir avec les boulettes dinde et canneberges ou toute autre combinaison à votre choix.

Haricots grillés au beurre

4 à 6 portions | Se congèle | Se conserve
3 jours au frigo

Pour les haricots, je vous suggère de les équeuter la veille et de les cuire juste avant de servir! C'est si rapide!

INGRÉDIENTS

- 8 tasses de haricots verts
- ¼ de tasse de beurre salé
- Fleur de sel La belle excuse
- Poivre du moulin

MÉTHODE

- 1- Préchauffer le four à 400 F, puis tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'une feuille de silicone.
- 2- Laver les haricots et les équeuter. Les déposer sur la plaque allant au four.
- 3- Couper le beurre froid en petit cube et le disposer sur les haricots.
- 4- Enfourner pendant 5 minutes puis sortir du four et bien enrober le beurre désormais fondu autour des haricots. Enfourner 5 minutes à nouveau.
- 5- À la sortie du four, saupoudrer de la fleur de sel et du poivre du moulin. Servir!

Purée de carottes, pommes de terre et ail grillés au four

4 à 6 portions | Se congèle | Se conserve 3 jours au frigo

On revisite les classiques « patates pilées », en leur donnant de la couleur et encore plus de saveurs grâce à la cuisson au four!

MÉTHODE

1- Préchauffer le four à 400°F, puis tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'une feuille de silicone.

2- Éplucher les carottes, les couper en gros morceaux et les déposer sur la plaque à cuisson.

3- Laver les pommes de terre et les couper en gros morceaux, puis les déposer sur la plaque.

4- Peler l'ail et l'ajouter à la plaque de cuisson.

5- Verser un filet d'huile d'olive sur l'ensemble des légumes. Saler et poivrer. Enfourner 15 minutes, remuer les légumes et enfourner 15 minutes à nouveau ou jusqu'à ce que les légumes soient totalement cuits.

6- Laisser tiédir quelques minutes puis réduire en purée au robot culinaire en ajoutant les autres ingrédients : bouillon de légumes, crème et beurre. Rectifier l'assaisonnement au besoin et servir.

INGRÉDIENTS

- 5 carottes
- 3 grosses pommes de terre à chair jaune
- 1 bulbe d'ail complet
- Huile d'olive
- Sel & poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- ¼ de tasse de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de crème 35%

Compote de canneberges et érable

2 tasses de compotes | Se congèle | Se conserve une semaine au frigo

Cette compote se sert aussi bien au dessert... qu'à l'entrée sur un divin brie fondant!

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de canneberges fraîches (ou surgelées)
- 150 ml d'eau
- 150 ml de sirop d'érable

MÉTHODE

1- Déposer les canneberges dans une moyenne casserole et y verser l'eau.

2- Porter à ébullition, puis laisser frémir 15 minutes.

3- Ajouter le sirop d'érable et laisser mijoter une trentaine de

minutes tout en allant remuer à l'occasion.

4- Écraser légèrement les canneberges avec le dos d'une louche. Laisser tiédir, puis servir ou conserver au frigo.

Gâteau moelleux coco et érable

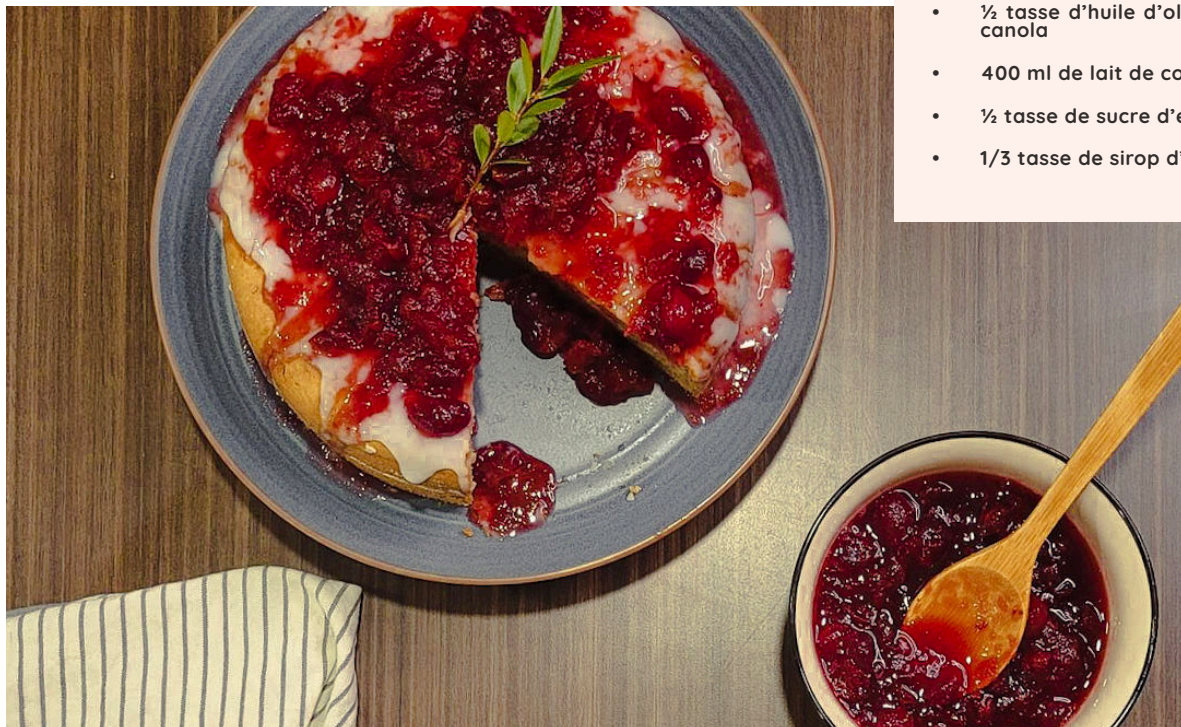
Une dizaine de portions | Se congèle | Se conserve 2 jours à température pièce et 7 jours au frigo

MÉTHODE

- 1- Préchauffer le four à 350°F, beurrer et fariner un moule à gâteau de 9 pouces de diamètre.
 - 2- Dans un grand bol, mélanger les œufs, l'huile, le sucre d'érable et le sirop d'érable, bien fouetter (avec un fouet, ne pas utiliser de batteur électrique) jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
 - 3- Dans un bol à part, mélanger la farine avec le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Ajouter la moitié de la farine au mélange d'œufs, huile et érable et bien mélanger.
 - 4- Ajouter la moitié du lait de coco, bien mélanger.
 - 5- Ajouter l'autre moitié du mélange de farine, bien mélanger, puis terminer en ajoutant le reste du lait de coco. À l'aide d'une spatule, verser le mélange dans le moule à gâteau.
 - 6- Enfourner 40 à 55 minutes. Pour vérifier la cuisson, utiliser une tige longue (style bâton à brochettes ou un couteau) pour bien valider la cuisson « jusqu'au fond ».
 - 7- Laisser tiédir et garnir de yogourt au lait de coco et de compote de canneberges.
- Psssst :** Pour une version « plus dent sucrée », je vous suggère de servir ce gâteau avec ma fameuse sauce au sucre à la crème!

INGRÉDIENTS

- 2 ½ tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 3 œufs
- ½ tasse d'huile d'olive ou de canola
- 400 ml de lait de coco
- ½ tasse de sucre d'érable
- 1/3 tasse de sirop d'érable



Des jeux pour animer *vos temps des fêtes*

PAR ANNICK BEAUCHEMIN



J'te gage que...

Chaque personne reçoit une carte qui contient trois défis à réaliser. Le but du jeu? Réaliser ses défis sans que personne ne s'en rende compte!

Site web



Bats le Boost!

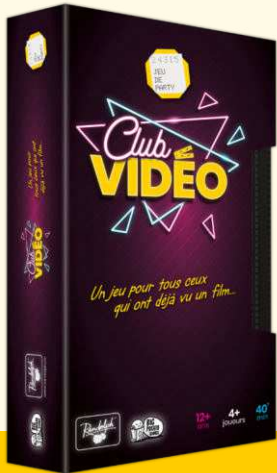
Choisissez la personne à affronter selon le thème pigé et répondez aux cinq questions pour remporter le duel. Des questions variées sur plein de sujets : animaux, séries télé, sports, nourriture, etc.

Site web

MATCH 5

Trouvez les meilleures associations d'idées entre deux mots qui seront déterminés avec des dés. Par exemple, quel pourrait être le mot qui relie sucré et chaud? Carnivore et eau? À vous de trouver!

Site web



Club Vidéo

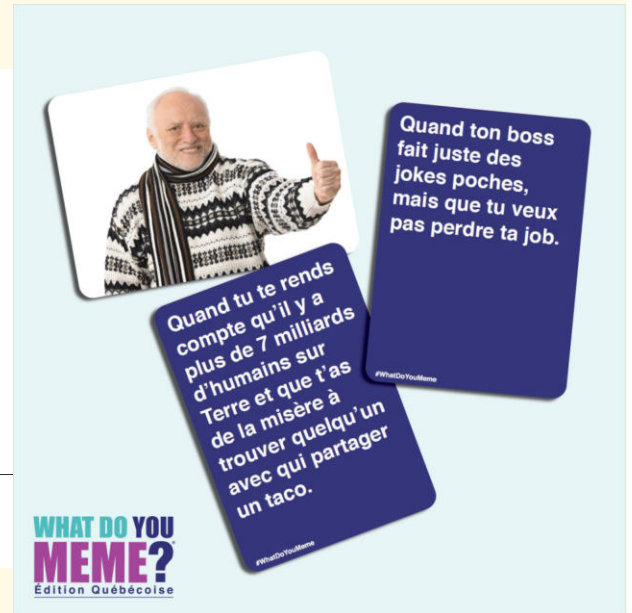
Revisitez les classiques du cinéma en mimant ou en citant des extraits de films. Autant des films québécois qu'américains.

Site web

What Do You Meme?

Fan de mèmes? Vous voudrez jouer à ce jeu! Vous devrez créer le meilleur mème en faisant une association entre une carte image et une carte texte.

Site web



Caricatoon

Faites deviner le nom de la vedette sur votre carton et tournez la roulette pour savoir si ce sera avec le mime, le dessin, la parole, oui/non ou votre propre choix. Plus de 60 personnalités d'ici.

Site web

Ah Ouinnn?

Connaissez-vous bien votre entourage? Devinez quel sera l'ordre de préférence d'un autre joueur sur cinq sujets. Parfait pour en apprendre plus sur les autres et ouvrir des discussions.

Site web



Se faire un look des fêtes

100% québécois

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

Violette Mode

Une magnifique tunique rouge qui se portera aussi bien dans le temps des fêtes avec de beaux bijoux chics que plus sobrement dans votre quotidien.

Site web



Collection Space

Un joli veston court qui ira merveilleusement bien par-dessus une robe ou une blouse. Un article passe-partout à avoir dans sa garde-robe. Grandeur jusqu'à la taille 24.

Site web

Putré-Fashion

Une robe noire, c'est toujours un must et Noël n'y fait pas exception! Celle-ci se démarque particulièrement avec ses superbes manches en dentelle et son look polyvalent.

Site web



Hommes



Chic et Liège

Ce magnifique nœud papillon en liège ajoutera un effet wow aux tenues des fêtes de votre homme.

Site web



MB ALPHA WEAR

Pour un look chic et décontracté, ce veston fabriqué au Québec deviendra un incontournable pour les soirées entre amis comme pour les journées au bureau.

Site web

Des incontournables gourmands

pour des réceptions réussies

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

Mon souhait cette année? Qu'il y ait le plus possible de produits locaux sur nos tables pour les fêtes! Avec l'arrivée massive des fromages européens sur le marché et la facilité à laquelle on peut se procurer du vin d'ailleurs, sans s'en rendre compte, on peut mettre plein de produits d'ailleurs dans notre panier. Soyons plus attentifs, les producteurs d'ici nous en remercieront (et notre estomac aussi!).

La Boîte à Vins

MONTRÉAL ET ENVIRONS

Gens de Montréal et environs, faites le plein de bonnes bouteilles de vin québécois en commandant sur la Boîte à Vins. Vous pourrez faire une tonne de belles découvertes locales. Plus aucune raison de s'en passer quand c'est livré directement chez soi! Possibilité aussi d'aller à la boutique de Longueuil ou celle de Montréal.

Site web



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE



1001 Fondues

Rien de meilleur qu'une bonne fondue au fromage! Pour les fêtes, je vous encourage à mettre sur votre table la nouvelle fondue de 1001 Fondues : la Chic! Fondue au Whisky. Créée en partenariat avec la Distillerie St. Laurent, elle est concoctée avec leur Whisky 3 Grains. Au niveau des fromages, on peut apprécier les fromages de la Fromagerie de l'Isle, de la Fromagerie Perron et de la Fromagerie Au village. Disponible un peu partout, dont leur boutique en ligne.

Site web



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DE L'ENTREPRISE

Le Gars du Lac

Après avoir vécu un drame en mars passé qui a failli coûter la vie à son fondateur, l'équipe du Gars du Lac est de retour plus résiliente que jamais avec leurs tourtières typiques du Lac-Saint-Jean. Vous voudrez en avoir une sur votre table pour le temps des fêtes! C'est un incontournable rempli d'amour!

Site web

Le Bangard

QUÉBEC

Gens de Québec, ne vous compliquez pas la vie avec votre plateau à fromages et charcuteries. L'équipe du Bangard confectionne des plateaux tout-en-un avec leurs propres charcuteries, viandes, gelées et autres condiments. Ils ajoutent à cela plusieurs bons fromages d'ici. Quoi demander de plus?

Site web



PHOTO TIRÉE DU SITE WEB DE L'ENTREPRISE



Toque et Tablier

Si vous faites partie des personnes qui doivent avoir leur gâteau aux fruits à Noël, jetez un œil du côté de Toque et Tablier! Leurs gâteaux n'ont rien à voir avec les gâteaux de notre enfance. Ils sont goûteux et contiennent plein d'ingrédients savoureux de qualité.

Site web

Des marchés de Noël

à visiter cette année

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

J'adore les marchés de Noël! J'aime le fait de pouvoir discuter avec les artisans et de pouvoir goûter aux produits gourmands. J'ai définitivement un faible pour les marchés extérieurs avec les petites cabanes. Il n'y a rien qui fait plus Noël pour moi que les marchés extérieurs avec la petite neige qui tombe. Je suis bien heureuse qu'ils reprennent tous cette année, car je pourrai revisiter mes préférés!



PHOTO : KERSTIN WINKLER

Marché de Noël Allemand de Québec

24 NOVEMBRE AU 23 DÉCEMBRE 2022
VIEUX-QUÉBEC

On ne peut pas parler de marchés de Noël sans parler de celui-ci. Le Vieux-Québec tout décoré est, à lui seul, une excellente raison pour s'y rendre. Une fois sur place, on se laisse emporter par la frénésie des fêtes et on fait plein de découvertes locales.

[Site web](#)

Marché de Noël de Joliette

26 NOVEMBRE AU
23 DÉCEMBRE 2022
JOLIETTE

Magnifique marché extérieur, le Marché de Noël de Joliette est un lieu sympathique à visiter. Situé au centre-ville de Joliette, on peut découvrir plusieurs producteurs et artisans locaux. À visiter le soir pour profiter du décor illuminé!

[Site web](#)



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DU MARCHÉ



PHOTO TIRÉE DU FACEBOOK DU MARCHÉ

D'autres marchés à découvrir

Le Marché de Noël de la Cabane (19-20 nov.) - Sacré-Coeur-de-Jésus

Situé sur le site d'une érablière et ayant plus de 65 exposants, ça risque de valoir le déplacement!

Noël dans le Vieux-Aylmer (25-26-27 nov. et 2-3-4 déc.) - Gatineau

Plus de 50 marchands, une ambiance festive et des petites cabanes colorées, on dit oui à ça!

Village de Noël de Montréal au Marché Atwater (24 nov. au 18 déc.)

Avec 54 artisans et une tonne d'animation, vous aurez beaucoup de plaisir à visiter ce marché.

Marché de Noël et des Traditions de Longueuil

25 NOVEMBRE AU
18 DÉCEMBRE 2022
VIEUX-LONGUEUIL

Le marché de Longueuil, c'est le premier marché de Noël que j'ai fait dans ma vie. La nostalgie s'empare de moi quand j'y vais. L'ambiance du Vieux-Longueuil, la vue sur l'église, les chants de Noël et les petites cabanes me charment à chaque fois!

Site web



Je ne pourrais pas énumérer tous les marchés de Noël, car il y en a des tonnes!

Envie de connaître ceux dans votre région? La blogeuse Béatrice tient une liste à jour de tous les marchés de Noël à travers le Québec! [Cliquez ici pour la découvrir.](#)

Décorer sa maison pour Noël

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

RIEN DE MIEUX QUE DE BELLES DÉCORATIONS DE NOËL POUR SE METTRE DANS L'AMBIANCE DES FÊTES!



Décor Imprimé

Un ensemble d'ornements des fêtes à coller dans ses fenêtres créés par l'illustratrice Natasha Prévost.

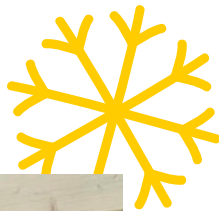
Site web



Créations Marie-Puce

Un joli ornement à accrocher dans le sapin ou un peu partout dans sa maison!

Site web



Les Créations de Valou

Une couronne originale et fabriquée de manière artisanale, ça vous dirait? Vous pourrez les observer de près durant le Marché de Noël de la Cabane à Sacré-Cœur-de-Jésus (19-20 nov.), le Marché de Noël Érable et Arthabaska (26-27 nov.) et le Marché de Noël de Stoneham-et-Tewkesbury (2-3-4-9-10-11 déc.)

Impossible de vous y rendre? Communiquez avec Valérie par Facebook pour discuter des autres options.

Site web

Offrir des cadeaux *emballants*

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

UN CADEAU DANS UN BEL EMBALLAGE, C'EST ENCORE PLUS L'FUN!

Ficelle & Baluchon

Envie d'offrir de beaux emballages cadeaux sans que ceux-ci finissent leur vie à la poubelle? Ficelle & Baluchon offre du papier tissu réutilisable au lieu du papier de soie, des sacs en tissu et des furoshikis. Écolo et beau!

Site web

Campus Nutriopedia

Avec les enfants ou pour le plaisir de décorer soi-même sa boîte à cadeau, procurez-vous cette boîte à colorier. Vous pourrez y mettre plein de gâteries gourmandes!

Site web



Gom.mee

Une étiquette à cadeau qui fera plaisir à tous ceux aimant l'odeur des biscuits au pain d'épices. Eh oui, l'étiquette contient un nettoyant moussant 3 en 1 qui sent franchement bon!

Site web

Se mettre dans l'ambiance des fêtes

avec des artistes d'ici

PAR ANNICK BEAUCHEMIN

Plusieurs de nos souvenirs du temps des fêtes sont accompagnés par les œuvres de nos artistes. Que ce soit les soirées emmitouflées à écouter des films de Noël, les moments à lire à côté du sapin ou les traditionnelles chansons de Noël qui nous suivent partout durant le mois de décembre, le temps des fêtes ne serait pas pareil sans tous ces films, livres et chansons. Dans le but d'agrémenter vos prochains moments festifs ou de cocooning, voici plusieurs œuvres et artistes québécois à découvrir pour vous mettre dans l'ambiance des fêtes!

Film

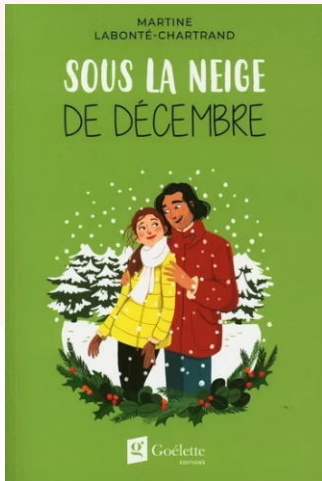
23 décembre 

Enfin un film québécois de Noël! Écrit par l'autrice India Desjardins, ce film raconte l'avant-veille de Noël de plusieurs personnages aux parcours distincts qui verront leurs destins s'entremêler. Un couple attendant leur premier enfant, un chanteur qui revient après une pause, une mère qui tente d'organiser le Noël parfait et le père qui est bousculé par la société qui change, la directrice du Château Frontenac et sa chef qui organise une grosse soirée, une célibataire heureuse sauf à Noël : tous des personnages très attachants que vous aurez hâte de découvrir!

Sortie en salle dès le 25 novembre



Livres



Sous la neige de décembre

MARTINE LABONTÉ-CHARTRAND
GOELETTE

Une écrivaine québécoise qui n'aime pas Noël doit se rendre au Vermont pour s'occuper de sa grand-tante seule pour le temps des fêtes. Alors quelle fuit habituellement ces festivités, elle retrouvera, dans cette campagne idyllique, de l'inspiration pour son roman, une certaine paix pour cette période de l'année et peut-être même l'amour!



Il était une fois en décembre

MARIE-KRYSTEL GENDRON
LES ÉDITEURS RÉUNIS

Sous les airs festifs du mois de décembre, on suit le parcours de Livia, une restauratrice copropriétaire d'un bistro, qui se remet encore de sa rupture survenue un an plus tôt. Avec le temps des fêtes au bistro, l'organisation d'une grosse fête surprise pour son frère, aussi copropriétaire, et le retour en ville d'un sympathique ami de son frère, Livia sera bien occupée. Peut-être ouvrira-t-elle enfin son cœur à nouveau?

S.O.S. On est pris avec le père Noël!

CATHERINE BOURGAULT
LES ÉDITEURS RÉUNIS

Un chick lit comme on aime si bien en lire! On suit l'histoire rocambolesque d'une soirée de raccompagnement de personnes sur le party ayant trop bu. Ellie et ses amis vivront de folles aventures. Dans celles-ci, il y aura même un accident avec un mystérieux père Noël qui semble avoir plusieurs secrets, dont celui de posséder une arme. Le groupe sera-t-il en danger?



Musique

Elliot Maginot et les copains passent Noël à la Chapelle

15 AU 17 DÉCEMBRE
LAC-MÉGANTIC

Envie d'assister à un spectacle féérique? Procurez-vous vos billets pour le spectacle de Noël d'Elliot Maginot et de ses invitées (Hanorah, Ariane Roy et Stéphanie Boulay). Il fera ses chansons originales des fêtes ainsi que les classiques que tout le monde aime! Un événement à ne pas manquer!

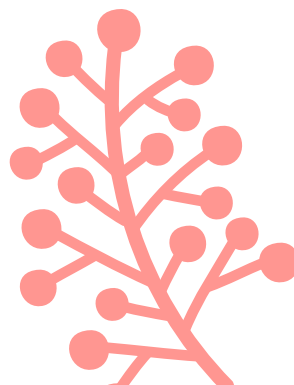
Site web

Noël, piano et chandelles

26 NOV. AU 4 DÉCEMBRE
GATINEAU

Un spectacle de musique où les classiques de Noël sont interprétées au piano dans une ambiance tamisée à la chandelle, ça vous parle? Vous risquez d'être enchantée par ce spectacle d'Elyse Charlebois et Anthony Lampron.

Site web



Playlist québécoise de Noël

Envie d'entendre des classiques de Noël ou de nouvelles chansons inédites interprétées par nos artistes québécois? J'ai créé une liste de chansons de Noël complètement québécoise juste pour vous! Près de 4h d'écoute!

Pssstt!
Pour faciliter
votre magasinage,
cliquez sur l'image
pour être redirigé
au site web de
l'entreprise.

Catalogue *des fêtes*

Près de 200 cadeaux québécois pour
tous les goûts et tous les budgets!



CADEAUX D'HÔTESSE



Chez Marie Rose

Allez-y avec ces splendides linges à vaisselle tissés à la main. Après tout, tout le monde doit faire la vaisselle!



Freya

Avec ce coffret découverte de chandelles, vous ne vous trompez pas! Vous offrirez, à vos hôtes, quatre bougies véganes de quatre fragrances différentes. Un beau cadeau qui plaira à coup sûr.



EpinetteNoire

Un joli duo de verre à café en grès.

Ferme Tournevent

Offrez une huile de chanvre biologique et fabriquée au Québec. Ça fait changement!





📦 Monsieur Cocktail

Envie de faire différent de la fameuse bouteille de vin? Offrez un ensemble à cocktail!



📅 Juillet

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi
25	26	27	28	29	30	1 <i>30.6.23 Canada</i>
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	27	28	29



📦 Green Forest Mysteries

Un superbe calendrier 2023 créé par l'artiste Catherine Bard.

📦 Miss Marmelades

Qui n'aime pas la confiture? Allez-y avec une valeur sûre en offrant cet ensemble de tartinades à déjeuner faites maison et sans agents de conservation. Envie de faire différent? Offrez plutôt un trio de tartinades qui viendra compléter à merveille un plateau de fromages. Miam!



📦 OLSEN+OLSEN

Un paquet de cinq magnifiques emballages alimentaires de cire d'abeille.

L'OBSÉDÉE DES LIVRES

11 Sur Ton Mur

Une illustration en lien avec la bande dessinée *Paul à la maison* signée par son créateur Michel Rabagliati. D'autres choix de livres sont aussi disponibles.

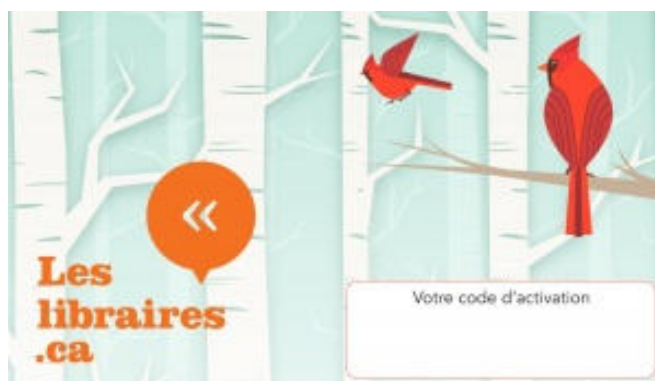


12 Carnet d'autre part

Une boîte contenant un livre ainsi que plusieurs surprises à ouvrir tout au long de la lecture pour approfondir l'expérience sensorielle de lecture.

13 Axent Conception

Une bague en bois pour faciliter la lecture d'un livre avec une seule main.



14 Les libraires

Offrir un certificat cadeau chez Les Libraires, c'est offrir la possibilité d'acheter des livres dans plus de 100 librairies indépendantes à travers le Québec. De quoi remplir l'étalage de livres!



La bouquineuse

Un t-shirt très chouette pour l'obsédée de lecture.



Audrey Writes Abroad

Une jolie pochette rembourrée pour transporter un livre sans risquer de l'abîmer.



Read by Andy.co

Un signet coloré, car une bibliophile n'a jamais trop de marque-pages pour ses livres!



Créations Galad

Un sac peint à la main pour venir compléter son amour des livres.

LA FRILEUSE



Mamzelle Tricot

Un superbe foulard infini pour un look décontracté.



Hot Poc.

Des chauffe-mains réutilisables à mettre dans ses mitaines ou ses bottes. Il peut même servir à tenir le cellulaire au chaud l'hiver.

Lise et Julie

Une splendide couverture tissée à la main pour les soirées télé.



Chocolats chauds SÜK

Pour se réchauffer tout en dégustant un excellent chocolat chaud!



Chaleur B Chocolat

Une tartinade de chocolat noir et noisettes confectionnée avec un chocolat créé entièrement dans leur atelier gaspésien.



Bonbecs & compagnie

Des mélanges pour faire des biscuits totalement décadents.



Céetrobon

Un kit gourmand pour une soirée cinéma réussie.



Sel et caramel

Un caramel à mettre partout!



LES ADOS

Caribou

Une tuque stylée fabriquée au Québec avec de la laine mérinos.



Sour Belts

Des rubans surets aux saveurs originales qui plairont à l'amateur de bonbons!

Petite Gazelle

Un coton ouaté humoristique que vous pouvez personnaliser avec plusieurs couleurs et options.



Savonnerie Histoire de Bulles

Un ensemble DIY pour fabriquer ses propres vernis à ongles.



Jade Lachine et Gabriel Cyr

Votre ado aime faire du dessin et souhaite peut-être en faire son métier? Le livre *Le carnet d'une illustratrice* est le cadeau parfait à lui offrir!



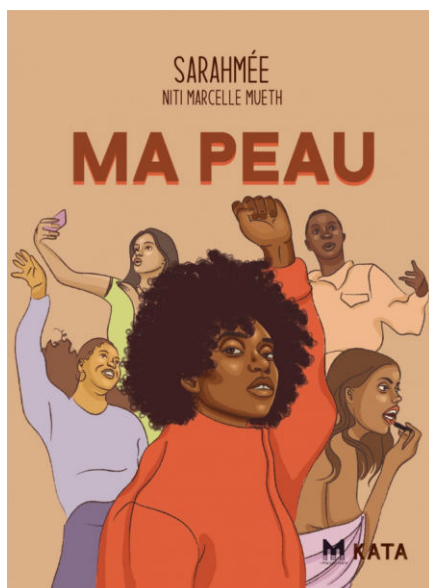
📖 Cab

Hiver nucléaire, c'est une bande dessinée de science-fiction qui se passe en 2028 après qu'un énorme accident ait eu lieu dans une centrale nucléaire à Montréal. Cela provoque l'hiver éternel. On suit Flavie qui doit livrer coûte que coûte des produits à ses clients.



📖 Kase Me

Un joli étui pour son cellulaire.



📖 Sarahmée Ouellet et Niti Marcelle Mueth

Un livre qui revisite la chanson *Ma peau* de l'artiste Sarahmée en mettant de l'avant la réappropriation du corps et l'estime de soi de quatre personnages.



📖 La Caravane de Merline

Un magnifique bracelet minimaliste.



🏷️ Suzanne et ses folies

Des marqueurs de maille qui sont à la fois utiles et originaux.



🏷️ FloralTea

De délicieuses tisanes colorées pour les soirées de tricot.

🏷️ Jésabelle B

Un magnifique sac pour tricoter partout et traîner sa laine sans problème.



🏷️ Que je t'aime

Les boucles d'oreilles parfaites pour l'obsédée du tricot!





Créations ELKA

Un magnifique foulard infini qui rendra heureuse la fan finie de Harry Potter.



Choco Chocolat

Une boîte de chocolat pour les vrais fans : Choco Grenouille, guimauve 9 3/4, suçon Harry Potter et bien d'autres surprises!

Poches & Fils

Un t-shirt à poche fait au Québec qui célèbre le fameux Harry Potter.



Les Nadises

Des crayons baguettes pour faire ressortir son côté sorcier.

LES HOMMES



Barista Microtorréfacteur

Le *Guide des recettes caféinées* : un livre rempli de recettes utilisant le café comme ingrédient vedette.



RoseCitron

Un savon de charbon activé et romarin épice qui est parfait pour l'amateur de hockey... ou pas!



Brasa

Un bracelet en cuir stylé.



Brunault

Un support pour éviter le mal de dos.



Atelier S-Laser

Des sous-verres du Seigneur des anneaux... ou de Zelda!

♦ **Virgin Mady**

Un coffret de dégustation comprenant quatre petites bouteilles de sirop d'érable aux saveurs originales comme un sirop vieilli dans un fût de whiskey ou un autre infusé au café.

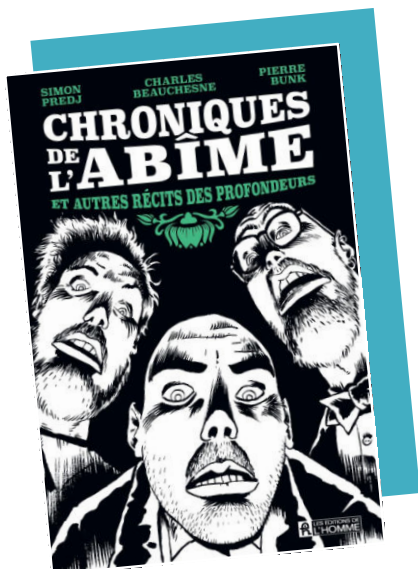


♦ **Tricoté Serré**

De belles mitaines en laine fabriquées au Québec qui le tiendront au chaud.

♦ **Oöm Éthikwear**

Un beau t-shirt fabriqué au Québec de manière responsable.



♦ **Charles Beauchesne, Pierre Bunk et Simon Predj**

Chroniques de l'abîme et autres récits des profondeurs : un livre sombre composé de cinq histoires terrifiantes et d'une tonne d'illustrations.

LA VOYAGEUSE

🛍️ **Pack N Carry**

L'indispensable pour la voyageuse : un sac solide et versatile qui se replie pour prendre peu de place dans les bagages. Il convient aussi bien en randonnée que pour une balade en ville. Peut contenir jusqu'à 18 litres.



🛍️ **Madame Germaine**

Un coffret pour concocter des recettes exotiques avec des produits locaux. Il y a même une playlist de musique pour une expérience d'évasion complète.

🛍️ **Its Funny Howww**

Une magnifique affiche pour rappeler les derniers road trips et amener un peu de vanlife dans son décor.



🛍️ **La voute aux pots**

Un pot à fleurs coloré et peint à la main qui fera un rappel des beaux voyages passés au chaud.





📖 ALLasleep

Un bandeau qui maintient la tête droite pour dormir confortablement en avion, en train ou en autobus.

📖 Jean-Michel Dufaux

Le livre *Mon année à l'étranger* où l'animateur partage son année en mode slow travel à travers le monde.



📖 The future is bamboo

Un kit d'ustensile en bambou qui dépanne à tout moment en voyage ou quand on veut manger sur le pouce. En prime, on élimine des déchets!

BAS DE NOEL



GIBOU

Un bandeau pour relaxer dans le bain avec un masque ou pour se maquiller.



Kanel

Les épices parfaites à infuser dans du vin chaud ou simplement pour un thé qui réchauffe.

KEKO

Un support ergonomique et super résistant pour cellulaire ou tablette.



Marraine MTL

Cette jolie bouillotte sèche deviendra un incontournable. Que ce soit pour calmer les coliques de bébé ou l'aider à s'endormir, diminuer les enflures des seins liées à l'allaitement ou apaiser les douleurs menstruelles, ce cadeau apportera définitivement du réconfort à la personne qui le recevra.



Les Créations NRJ

Une amoureuse de bracelets dans votre entourage? Offrez-lui ce magnifique bracelet coloré à quatre rangs. Il ajoutera assurément un petit quelque chose de plus à toutes ses tenues. En plus, il est hypoallergénique.

Catherine Emmêlée

Un joli porte-clés coloré en liège.



Oli & Eve

Une bougie de poche parfaite pour les voyages.



La Marcotterie

Une huile de massage avec des bienfaits apaisants qui convient aux peaux plus sensibles.



BAS DE NOEL



MEYEUR

Un jeu de 45 questions originales pour approfondir les discussions durant les événements en famille ou entre amis.

Flambette

Une bruite aux odeurs divines à vaporiser partout!



Caouane

Un thé pour aromatiser son bain et passer un bon moment.

Gold moi

Une jolie bague ajustable.



Belle sans artifice

Offrez ce duo qui plaira à tous! Non seulement ce shampooing et ce revitalisant sentent le ciel, mais en plus ils rendent les cheveux doux tout en les hydratant. Aucune chance de se tromper en donnant ce duo en cadeau.





📌 Rochef chocolatier

Un délicieux chocolat chaud de qualité.

📌 OOMPH popcorn

Des assaisonnements pour l'amateur de popcorn.



📌 Minky Mousse

Un joli chouchou à cheveux en coton ouaté.



📌 Sole Création

Fini les mouchoirs jetables avec cet ensemble comprenant une pochette et un doux mouchoir réutilisable. À glisser dans la sacoche pour l'avoir toujours à portée de main. Un beau cadeau à offrir à toutes les personnes qui veulent en faire plus pour la planète.

LA NOSTALGIQUE



♦ Tamélo

Furby, les Sims, les Spice Girls et les Polly Pockets ont bercé son enfance? Elle risque de tomber en amour avec ce crewneck. Édition années 70, 80 et 2000 aussi disponible!

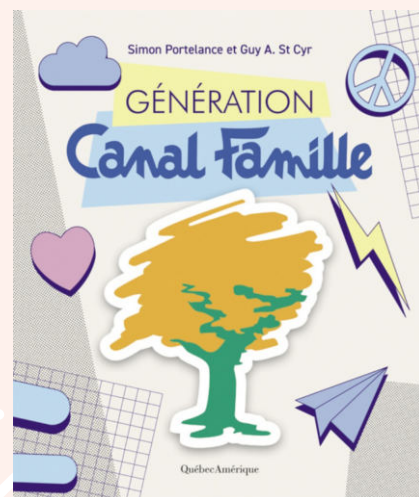


♦ Amélie Legault

Nostalgique du temps où on devait "décrocher" la ligne? Une belle affiche pourra la ramener dans le temps!

♦ Simon Portelance et Guy A. St Cyr

Fan de Canal Famille? Elle aimera se rappeler une tonne de souvenirs en feuilletant le livre *Génération Canal Famille*.



♦ Marie-Josée Gauvin

On écoutait Musique Plus : un roman girly qui, grâce à la musique, rappellera plein de souvenirs à la fille née dans les années 80-90.



Les Ateliers Holden Hearst

Un joli sac pour traîner ses effets personnels partout avec style.

North Bohème

Gâtez votre bohème préférée avec un superbe kimono fait à la main au Québec!



Coco Matcha

Une magnifique paire de boucles d'oreilles pendantes pour un look boho-chic qui fera tourner les têtes. Que ce soit pour offrir en cadeau ou pour ajouter un petit oumph à son look des fêtes, les boucles d'oreilles de Coco Matcha restent un incontournable pour la bohème!



Tamico Creations

Une sangle de tapis de yoga en macramé.



LA CRÉATIVE



Fil relax

Il fait froid à l'extérieur? Offrez le plaisir de broder à l'intérieur avec les kits de Fil relax. Clés en main, les ensembles de broderie sont faits en collaboration avec des artistes canadiens. Ça vient même avec un tutoriel pour les novices!

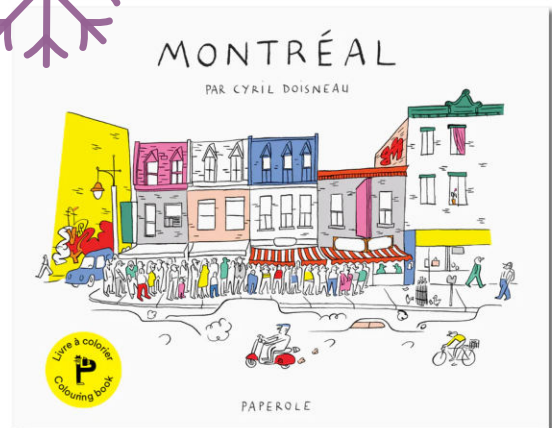
JaCaRou Puzzles

Un magnifique casse-tête illustré par une artiste et créé à partir de matériaux recyclés.



Moonday.ca

Une boîte DIY pour faire de jolies bougies.



Cyril Doisneau

Un livre à colorier qui fera découvrir les lieux emblématiques de Montréal.



📖 Olivier Boisvert-Magnen

Le livre *Jean Leloup - Des grands instants de lucidité*, pour découvrir le personnage à travers les yeux de nombreuses personnes du milieu culturel. Une sorte d'hommage!



📖 La Maison de Léa

Un porte-pinceau de chat ou une palette d'artiste en céramique.



📖 Bianca Des Jardins et Andy Dubois

Le livre *Anima* pour se connecter à l'essentiel grâce à des ateliers créatifs, rituels et exercices. Un livre aussi beau qu'utile!

📖 CyanoLab

Un kit de pochoir à impression solaire pour essayer quelque chose de nouveau!

LES ENFANTS



fdmt

Offrez un manimo, une peluche lourde aussi sympathique qu'utile! Pesant entre 1 et 2 kg, elle est formidable pour diminuer le stress, améliorer la concentration ou favoriser le sommeil. C'est définitivement le cadeau parfait pour l'enfant anxieux ou ayant des besoins particuliers.



Les petits sorciers

Un ensemble de potions magiques pour allumer l'étincelle dans les yeux d'un enfant.



Jeux Face4

Un jeu pédagogique de réalité augmentée sur les dinosaures, sur l'espace ou sur différents pays.



Namasty

Un beau bracelet fait à la main.

Mère Douceur

Un bain moussant qui sent les Froot Loops.





III Petit happy

Des tatouages de jolies créatures colorées.



III Véronique Lambert et Eléna Comte

Le livre *Dans les souliers d'Amédée* pour découvrir l'univers d'un cordonnier qui, le soir venu, vit des moments dans la vie de ses clients en enfilant leurs chaussures. Un livre pour développer de l'empathie.



III Campus Nutriopedia

Envie d'initier un enfant à l'agriculture québécoise? Sur cette affiche géante se trouve onze types d'agriculture et une tonne de détails à colorier. Voilà une activité créative et éducative qui occupera les enfants pendant des heures!

III ROZO

Un joli polar pour le garder au chaud.



LES ENFANTS

Projet Spécial

Une tonne d'objets sensoriels.



Ébénisterie Steve Genesse

Un scooter en bois pour travailler son équilibre et sa posture tout en s'amusant. Recommandé pour les enfants de 12 mois à 5 ans.

Petit Pierrôt

Un sac à dos absolument splendide et totalement fait au Québec.



Doupando

Un livre complètement personnalisé où l'on suit trois amis qui partent à la recherche de votre enfant. Eh oui, votre enfant fait partie intégrante de l'histoire! Que ce soit son nom, ses caractéristiques physiques ou même une illustration le représentant, il sera la vedette du livre. Un cadeau unique à offrir!





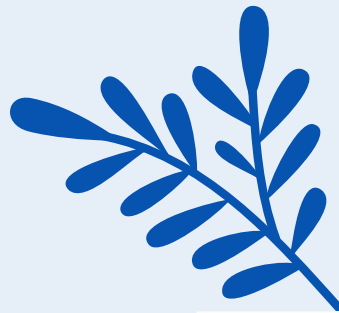
Gom.mee

Offrez un rhume de lutin, de Père Noël ou de renne au nez rouge. Cette slime moussante sera amusante durant l'heure du bain!



La Dent Sucrée

Une maison de pain d'épices totalement gourmande à décorer.



FaitMainParMartine

Un joli bas de Noël à colorier pour les faire patienter jusqu'au 25 décembre.



Jeux Face4

Le magnifique jeu *Les défis du Père Noël* pour se mettre dans l'ambiance des fêtes ou étirer Noël de quelques jours.



III Les créations de Nathalie et Compagnie

Un magnifique sac à dos créé à partir de matériaux recyclés. On aime le surcyclage!



III Coton Corail

Une jolie bougie végétale dans un pot en béton et avec possibilité de recharge.



III Les sans-gaspi

Un petit pot gourmand qui a permis de sauver des aliments invendus. Moins de gaspillage alimentaire, c'est bon pour la planète!



III CréationCé

Envie d'offrir une carte à une personne écolo? Allez-y avec ces superbes cartes ensemencées complètement biodégradables. Aucun déchet, on aime! Cela vous permettra d'écrire un superbe mot tout en offrant des fleurs sauvages, des fines herbes ou des légumes.



Christina Potvin et Quy Tâm Vo

Le livre *Hop dans le wok!* pour devenir maître dans l'art de faire des plats asiatiques typiques et délicieux.



Les Babineries

Une cuillère en bois de qualité faite par un artisan d'ici.



Domaine Small

Un sirop de bouleau pour ajouter une petite twist originale aux recettes.



Sous toutes les coutures

Un magnifique tablier fait à la main qui est parfait pour cuisiner avec style et efficacité. Celui-ci durera des années grâce à ses matériaux de qualité. Quand on cuisine, ça prend un tablier digne de ce nom!

CELLE QUI A BESOIN DE ZÉNITUDE



Ta Boîte Chouchou

Tu veux offrir la totale? Choisis une boîte cadeau de produits locaux créée par Ta Boîte Chouchou. Il y a plusieurs belles options à différents prix pour chouchouter une personne importante.



CHAB'

Un coussin de méditation pour se ressourcer ou simplement prendre un moment pour lire.



Chipie Charlie

Un joli coussin pour le bain pour permettre de décrocher complètement! Tissu hydrofuge pour une expérience sans stress.



Amma Thérapie

Un masque thérapeutique à la lavande pour offrir un moment de détente. Excellent pour soulager les migraines et aider au sommeil.



📖 **Marjorie Dumoulin-Lafond**

Le livre *Le bonheur par la méditation* qui permet de s'initier à cette pratique si salvatrice!



📖 **Os cane**

Une magnifique affiche d'une œuvre pour mettre de la douceur dans le cœur et le décor d'une personne qui vous est chère.

📖 **Atelier Feel Good**

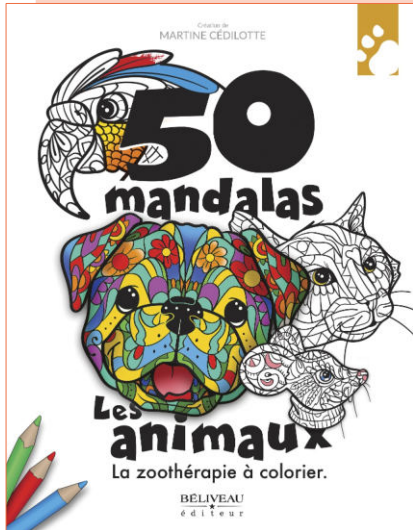
La Routine Feel Good, un journal de bord pour s'arrêter un moment et s'entourer de positivisme.



📖 **Silknsoak**

Des cubes vapeurs pour la douche pour créer une ambiance spa à la maison. Des odeurs pour toutes les envies : Eucalyptus, fruité, lavande, etc.

L'AMOUREUSE DES ANIMAUX



📖 **Martine Cédilotte**

Un cahier rempli de mandalas d'animaux.



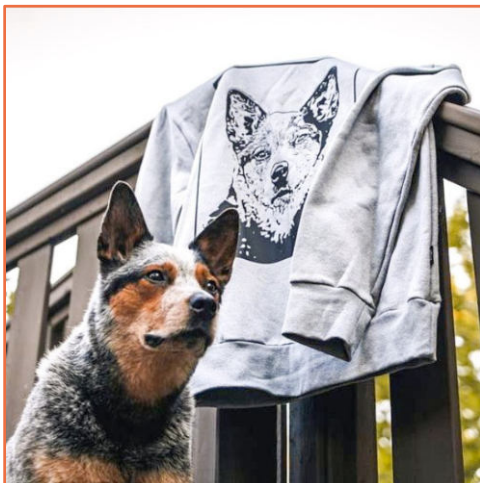
🍷 **Ketchup Fantaisie**

De jolies boucles d'oreilles de renards.



🎨 **Ian MacLeod Art**

Une magnifique illustration d'animaux créée par un artiste d'ici.



📷 **Zazou Photo Lab**

Le parent d'un animal sera heureux d'avoir un chandail à l'effigie de sa petite bête préférée.

📌 **Caroline W Illustration**

Le cadeau ultime pour la crazy cat lady qui aime beaucoup trop les boulangeries!



📌 **Julie Richard Céramique**

Un cache pot en céramique beaucoup trop mignon.



📌 **Costume de bain**

Le rideau de douche parfait pour la folle aux chats! Design créé par Lovestruck print, une créatrice montréalaise.



📌 **North Legends**

Un étui de téléphone conçu et fabriqué au Québec à l'image de son meilleur ami poilu.



CELLE QUI AIME LA PAPETERIE



Yvy Créations

Un joli stylo qui peut être personnalisé.



Novembre Boutique

Un beau bloc-notes pour écrire sa *to-do list*.

Feuille notebooks

Un splendide carnet fabriqué à partir de papier fait à la main et possédant une couverture fabriquée avec des produits recyclés.



Vicky

Un agenda 2023 pour prendre une bonne habitude, celle de ralentir!





Ophelia Céramique

Une superbe tasse en céramique pour enjoliver ses matins.



Atelier HM Design

Une décoration murale de style boho pour le plaisir des yeux.



Maison LenKo

En plus d'être jolies, ces serviettes en lin fabriquées au Québec sont l'essentiel écologique à avoir.

GaiaLumina.co

Pour ajouter un petit plus à son décor grâce à un magnifique plateau décoratif.



LA FOODIE



IsaKramé

Un sac en macramé pour transporter facilement une bouteille de vin à des soupers entre amis.



CA Boiteau

Une magnifique cuillère à crème glacée en bois.



Choco mango

Amateur de chocolat et de vin? Allez-y avec les chocolats de Choco mango. Pour chaque barre, on vous suggère le style de vin à boire avec. Pour un accord chocolats et vins parfait!



Pots de folie

Rien ne fait plus Noël que l'odeur de pain d'épices! Offrez donc ce pot tout-en-un de cake au pain d'épices pour mettre de la magie des fêtes partout. Il suffit d'ajouter quelques ingrédients de base et vous obtenez un cake qui sera aussi bon au déjeuner, qu'en collation ou en dessert!

📦 Grande gourmandise

Vous voulez gâter quelqu'un qui vous est cher? Donnez-lui ce coffret cadeau gourmand! Confit d'oignons, gelée de bière, perles de chocolat, salsa, caramel et éclats érable-chocolat, ça s'offre bien! En plus, la vente de ces produits permet de financer un fond jeunesse qui verse des bourses pour la persévérance scolaire.



📦 Épices du Guerrier

Du poivre au bacon contenant, entre autres, du poivre des dunes du Québec et du bacon fumé. À saupoudrer partout!



📦 Révolution Fermentation

Un beau cadeau à offrir : un kit complet pour faire son kombucha maison!



📦 Bretelles

Une boîte complètement érable!



L'AMIE DES PLANTES



📖 **Jean-Martin Fortier et Catherine Sylvestre**

Le livre *Le maraîchage nordique* pour la personne qui désire aller encore plus loin dans l'autosuffisance alimentaire.



☕ **Lucioles et Pissenlits**

Un gobelet pour garder son café au chaud tout en partageant son obsession pour les plantes.



👜 **Sac en vrac**

Un tablier de jardin en toile confectionné par des entreprises d'insertion sociale.



🌱 **Le nutritionniste urbain et Terre Promise**

Des semences ancestrales pour contribuer à la biodiversité.





France Grenier Art

Un magnifique pendentif fait avec des fleurs séchées récoltées par l'artisane.



Les Mimipots

Un joli pot en béton pour y mettre ses nombreuses plantes.



Vert végétal

Une station de propagation de boutures pour avoir encore plus de plantes!

AIKA & Co

Une affiche parfaite pour l'amoureuse des plantes!



LA SORCIÈRE

White Doe Prints

Une fabuleuse affiche créée par une artiste d'ici.



Création Hendrix

Un magnifique collier choker avec une lune.

Bloody Horizon

Des autocollants de lune à apposer partout.



Jeanne Beaudry Art&Yoga

Un tissu d'autel pour ajouter un plus à son espace sacré.



La Sorcière Botanique

Un coffret de sortilège bien-être pour se reconnecter à soi.



Triskelema

Un ensemble de runes pour obtenir des réponses à ses questions.



Moon Sprites

Un splendide jeu d'Oracle conçu et illustré par l'artisane, accompagné par un livret d'explication sur la symbolique de chaque carte.



Vanessa DL

Le livre *L'art du tarot* pour s'initier à cette approche et s'éveiller à soi par la même occasion.



LA SPORTIVE



📖 **Frédérique Sauvée**

Le livre *Les longues randonnées du Québec* pour celle qui aime partir quelques jours en forêt.



📖 **Tiki**

Une serviette qui sèche rapidement à apporter autant au gym qu'à la piscine.



📖 **Life Sports Gear**

Une ceinture de course ou de marche extensible faite de polyester 100% recyclé. Parfait pour transporter téléphone, clés ou petit snack. Ils ont aussi un lot intéressant de crampons!

📖 **Metatuq**

Une tuque polyvalente qui se porte aussi en bandeau et en cache-cou. L'accessoire ultime pour la sportive puisqu'elle évacue l'humidité.





Les Petits Lapins d'Amour

Un arbre de carottes qui pourra amuser votre lapin et qu'il pourra aussi gruger sans danger.



Bilix Créations

Un jouet rempli d'herbe à chat pour votre ami félin.



85 degrés Nord

Le duo ultime pour le temps des fêtes : un baume protecteur pour les pattes et un vaporisateur pour calmer votre animal. Avec le froid et tous les stress liés aux festivités, votre animal appréciera ces petites attentions. Produits totalement naturels.



Miouf

Des gâteries dont votre chien se réglera.

SA MEILLEURE AMIE



Rose Melon

Offrez un choix gagnant : une superbe bombe de bain effervescente! En plus d'être vraiment belle, elle sent merveilleusement bon avec ses fragrances de canneberge, pêche et vanille. C'est festif!



MÖMY

Un gobelet en verre pour un café glacé ou un smoothie.



Lune en Lion

Une affiche féminine avec une symbolique forte.

Vicky Payeur

Le livre *Faire plus avec moins* pour s'initier à la frugalité.



Coussins Elegance

Une jolie pochette à maquillage.





Miss Fantaisie

Pour les soirées de films de Noël, offrez la chandelle *Canne en bonbon* pour avoir l'ambiance parfaite des fêtes. La gâtée en aura pour 40-45 h de pur plaisir!



Clay en main

Un splendide bracelet en argile.



Captura - Recueil de moments

Un recueil rempli d'activités mystères à réaliser pour sortir du quotidien et des espaces pour noter ses souvenirs.



Moss

Un magnifique chandail d'astronaute fait au Québec en coton biologique. En plus, 1\$ par vente est remis à Leucan.

CELLE QUI AIME LA NATURE



Miss Joe Cosmétique

Une crème pour le corps qui nourrira votre peau tout en la laissant douce et non grasse. L'odeur *forêt* vous transportera parmi les conifères québécois. De quoi vous plonger en pleine forêt sans sortir de la maison! Autant apprécié des femmes que des hommes.

La tête qui tourne

De splendides boucles d'oreilles en argile représentant des sapins.



Tree Hug Club

Un hamac assez résistant pour deux qui s'amène partout grâce à sa petite pochette.



Jérémie Postel

Inspiré d'une recette des premières nations, ce miel de sapin fera plaisir à l'amateur de nature épicurien.



◆ Catherine Presseau

Une magnifique affiche illustrée à la main représentant les arbres du Québec.



◆ Laurence Burton

Un goût de forêt, c'est le guide ultime pour la personne qui a toujours voulu reconnaître les plantes comestibles du Québec et savoir comment les utiliser.



◆ Atypic Equipment

Un chandail unisexe en coton biologique fabriqué au Québec avec une magnifique illustration de Florence Rivest, une artiste d'ici.



◆ Essence Boréale

Un sel de bain moussant qui donnera l'impression d'être en pleine nature.

CELLE QUI PREND SOIN DE TOUT LE MONDE



SELV

Offrez-lui une expérience complète pour qu'elle puisse profiter d'un moment de détente dans son bain.

Signature MB

Des housses à essuie-glaces pour lui faire sauver du temps et du grattage cet hiver.



Atelier Speakeasy

Une planche en bois pour qu'elle puisse relaxer confortablement en ayant une boisson chaude à proximité.



La fibre et moi

Une superbe tuque en fibre de bébé alpaga hyper douce et polyvalente. En plus d'être réversible avec un côté rayé et un autre uni, il est possible d'y mettre ou non un beau pompon en fourrure recyclée. Un cadeau rempli de douceur et de chaleur!



METTÀ

Un masque facial aux poudres de rose et d'hibiscus pour lui offrir un moment bien-être. En prime, un joli bol en céramique fait au Québec pour préparer son masque.

Kara Bijoux & Style

Vous avez envie d'offrir un bijou délicat et féminin? Allez faire un tour sur la boutique de Kara Bijoux & Style. Vous pourrez offrir ces splendides boucles d'oreilles de ton doré avec boussole en cristaux. En plus d'être jolies, elles sont légères!



Géogène Micro-torréacteur

Un café de qualité qui prend soin des cultivateurs autant que de la personne qui le boit.



Atelier Tréma

Ajoutez du beau dans son quotidien avec ce magnifique pot à sirop d'érable fait à la main.



Vous désirez apparaître dans le MAG?

PUBLICITÉ,
ARTICLE COMMANDITÉ,
COMMANDITAIRE...
TOUT EST POSSIBLE!



Envoyez un courriel à
annick@boucheaoreillemag.ca
pour obtenir
notre document médias.

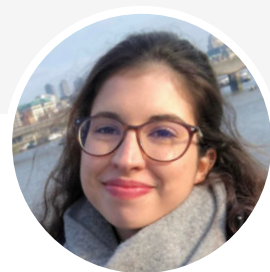


Annick

RÉDACTRICE EN CHEF
MISE EN PAGE

Annick Beauchemin est une passionnée qui carbure aux projets. Que ce soit en aidant les artisans québécois dans leur entreprise ou en écrivant pour son magazine ou comme pigiste, elle a rarement une minute de libre. Quand la fatigue se fait sentir, elle réserve un billet d'avion pour s'imprégner d'une nouvelle culture et discuter avec des gens passionnants. Gourmande assumée et curieuse insatiable, elle est toujours à la recherche du nouveau produit à goûter ou d'endroits à découvrir que personne ne connaît. Pour elle, le paradis contient assurément du chocolat, du vent et la mer.

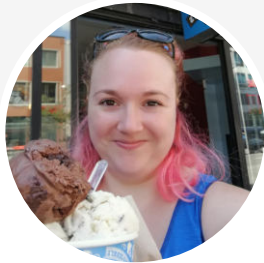
Site web



Laetitia

CORRECTION ET MISE
EN PAGE

Arrivée au Québec il y a quelques années, Laetitia Giovannoni profite de chaque occasion pour sévader dans la région et explorer de nouveaux endroits. Lorsque ce n'est pas le cas, on la retrouve le nez derrière des romans ou dans les librairies en quête de nouveaux livres pour agrandir sa pile de lecture à lire.



Mariève

RÉDACTION ET
CORRECTION

Mariève Beauchemin est une foodie invétérée qui aime explorer les nouvelles tendances en bouffe. Quand elle n'est pas en train de manger un gelato, elle est probablement en train de flatter ses chats ou jouer à un jeu vidéo narratif quelconque. Avidе consommatrice de médias en tous genres, elle partage ses passions (culinaires et autres) au travers des différents numéros. C'est aussi elle la police de la grammaire et de l'orthographe pour le magazine.

Blogue



Justine

RÉDACTION

Justine Reid cuisine depuis qu'elle a six ans!!! Du type rassembleuse, elle adooooooooooooore parler et « *entertainer* » ceux et celles qui l'entourent. C'est autour de l'ilot que ça se passe : création de recettes, anecdotes croustillantes ou trucs culinaires pas piqués des verres, c'est clairement son spot préféré. Simplicité, humour et gourmandise sont trois mots qui l'accompagnent au quotidien! Son métier d'animatrice culinaire lui colle à merveille.

Site web



Susanne

RÉDACTION

Susanne est passionnée de lecture et d'écriture depuis son enfance. Trilingue (allemand/anglais/français), elle a fait des études en sciences politiques et l'étude des femmes à l'Université d'Ottawa. Elle adore travailler sur divers projets. Elle a d'ailleurs co-fondé le Marché de Noël allemand à Québec. À travers sa plume et ses projets, elle veut faire découvrir la beauté nordique du Québec. Elle habite dans sa ville natale : Québec.

Site web



Natercia

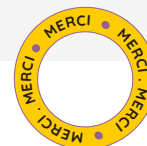
PHOTOGRAPHIE

Photographe depuis plus de 20 ans, Natercia Cabeceiras réalise des mandats un peu partout au Québec, dont plusieurs dans le domaine culinaire/agroalimentaire. Amoureuse du plein air, elle aime vaguer sur l'eau en *paddle board*, partir en randonnée ou faire des balades à vélo. Portugaise d'origine, elle a le voyage dans le sang. Elle est d'ailleurs toujours prête pour un road trip, surtout s'il est gourmand!

Instagram

CE MAGAZINE EST TOTALEMENT GRATUIT!

Si vous désirez le supporter, n'hésitez pas à laisser une contribution sur le site du Mag. Ça fait toute la différence. Merci de soutenir notre travail!



JOYEUSES FÊTES !