

PROMOTION

MES
VACANCES
AU **QUÉBEC**
ÉTÉ 2010

Le guide touristique
LA PRESSE
cyberpresse.ca

Plaisir d'été, la crème glacée!

Par une fabuleuse journée sous le chaud soleil de l'été, l'idée d'une glace vous fait soudain saliver. Découvrez donc ici quelques lieux de délices où vous permettre une pause des plus rafraîchissantes...

BAS-SAINT-LAURENT

À Cacouna, sur la route 132, une petite roulotte aux couleurs de l'Italie vous apparaît très invitante. **Les Glaces Ali Baba** s'y trouvent en trente-deux parfums, dont crème et amande, pistache, noisettes. Des glaces et sorbets faits d'ingrédients de qualité, sans parfum ni arôme artificiel, avec vraies noisettes, fruits frais, crème à 35% et œufs entiers! Aussi, du 31 mars au 21 octobre, de 8h à 22h, dégustez de délicieuses glaces italiennes sur la terrasse extérieure couverte.

1600, route du Patrimoine, Cacouna, 418 862-1976

CANTONS-DE-L'EST

La **Laiterie de Coaticook** vous convie à son bar laitier, où vous régaler de délices glacés. Élaborée à partir de vrai lait de vache et d'ingrédients de première qualité, la crème glacée vous est offerte en de multiples parfums. Vous y trouvez aussi Le P'tit Velours, un savoureux lait glacé. En avril et mai, du dimanche au mercredi jusqu'à 18h, et du jeudi au samedi jusqu'à 21h, puis de juin à septembre, tous les jours jusqu'à 22h.

1000, rue Child, Coaticook, 819 849-2272
www.laiteriedecoaticook.com

CENTRE-DU-QUÉBEC

Avec dynamisme et passion, la **Fromagerie L'Ancêtre** développe sa production artisanale selon les technologies d'aujourd'hui dans une gamme diversifiée et de qualité. Sur place, aire de restauration, terrasse et mezzanine vous reçoivent pour y savourer les crèmes glacées et sorbets fabriqués avec 60% à 80% de vrais fruits par un artisan québécois. Une vitrine permet aux visiteurs de suivre la fabrication des produits. Du 1^{er} mai au 15 septembre, de 9h à 20h tous les jours.

1615, boulevard Port-Royal, Bécancour, 819 233-9157
www.fromagerieancetre.com

CHARLEVOIX

Au cœur même de Baie-Saint-Paul, le chef chocolatier et le maître glacier de la **Chocolaterie Cynthia** conçoivent et fabriquent, avec des ingrédients de première qualité, des chocolats fins et exquis, et de la crème glacée en cône, dure ou molle, enrobée de chocolat noir à 72% de teneur en cacao, que vous pouvez consommer sur place ou emporter. Boutique climatisée, avec tables à l'intérieur et terrasse à l'extérieur. Toute l'année, tous les jours à partir de 8h30.

66-3, rue Saint-Jean-Baptiste, Baie-Saint-Paul, 418 435-6060

CHAUDIÈRE-APPALACHES

Les **Chocolats Favoris** vous accueillent dans une maison ancestrale, tous les jours, de 11h à 22h. Sur place, glaces, sorbets, coulis et sauces d'accompagnement pour crème glacée molle, avec les meilleurs ingrédients possibles. Sur la terrasse, vous les dégustez en contemplant un panorama remarquable. Savourer plusieurs parfums de glaces, en cornet ou en contenant avec filet de chocolat, et la crème glacée molle, délicieusement onctueuse, servie en cinq saveurs, en divers formats, et même trempée dans un enrobage chocolaté.

32, avenue Bégin, Lévis, 418 833-2287
www.chocolatsfavoris.com

LANAUDIÈRE

À la boutique de la **Chocolaterie Le Cacaoyer**, de délicieux mariages de saveurs pour la confection de leurs chocolats, auxquels s'ajoutent de nombreuses variétés de crème glacée durant la saison estivale. N'hésitez pas à venir goûter de fameuses glaces artisanales ou des sorbets aux fruits, fabriqués sur place. Ouvert tous les jours à compter de 8h, jusqu'à 18h les samedi et dimanche, jusqu'à 19h les lundi, mardi et mercredi, puis jusqu'à 21h, les jeudi et vendredi.

1111, boulevard L'Ange-Gardien (route 343), 450 589-9990
www.lecacaoyer.com

LAURENTIDES

Plus qu'une crèmerie et qu'une chocolaterie, **Crème et Choco** propose glaces, chocolats, sorbets, et confiseries. Les passionnés de chocolat vont particulièrement apprécier le délicieux cornet trempé dans du vrai chocolat! Tous les produits se composent d'ingrédients de qualité, dont le fameux chocolat belge au lait, à 38,2% de teneur en cacao, et le noir, à 70% de teneur en cacao. Des délices que vous prenez plaisir à goûter, tous les jours, sauf le lundi, de midi à 19h30.

491, chemin Principal, Saint-Joseph-du-Lac, 450 472-8338
www.cremeetchoco.com

LAVAL

Qualité supérieure, fraîcheur, exquis saveurs, vous voici à la **Crèmerie Pineault!** Elle vous sert toute l'année une crème glacée de fabrication unique et brevetée, permettant d'y ajouter de véritables fruits et des friandises de votre choix pour enfin les torsader sans mélanger les saveurs de crème glacée! Elle fabrique sa crème glacée selon un processus unique au monde, en employant les meilleurs mélanges de crème, d'où son goût et son onctuosité. Et toutes les savoureuses combinaisons possibles se préparent directement devant vous.

3307, boulevard Saint-Martin Est, Laval

MONTÉRÉGIE

Hartley Glaces et Chocolats confectionne des glaces dans une soixantaine de saveurs à vous en exciter les papilles. Un confiseur, pâtissier, chocolatier et glacier de métier vous y prépare sa crème glacée artisanale et son chocolat maison en n'utilisant que des produits bruts de haute qualité. Sur place, vous trouvez des glaces aux combinaisons parfois inusitées, telles que abricot et safran, menthe fraîche et concassé de chocolat. Tables intérieures et extérieures, ouvert tout l'été, de 11h à 23h.

670, avenue Victoria, Saint-Lambert, 450 671-9671
www.chocolaterie-hartley.com

MONTRÉAL

Au Marché Jean-Talon, la boutique du **Havre aux Glaces** met l'eau à la bouche. Ouverte toute l'année, mais à l'été, tous les jours, de 9h à 22h. Sorbet et crème glacée, en trois formats de coupes et de cornets. Des parfums originaux et des combinaisons étonnantes vous y sont servies, et ce, pour votre plus grand plaisir. Il y a bien sûr les saveurs classiques, telles que chocolat et vanille, mais différentes variétés de saveurs vous sont proposées selon la saison.

7070, rue Henri-Julien, Montréal, 514 278-8696

OUTAOUAIS

À seulement cinq kilomètres du centre-ville de Aylmer, le **Potager Eardley** possède un kiosque où vous sont proposés gelato, sorbet et yogourt glacé, faits avec les fruits de leur production. Venez éveiller vos papilles avec une délicieuse glace, le lundi de 13h à 18h, fermé les mardi et mercredi, et du jeudi au dimanche, de 9h à 18h. Le comptoir à gelato, sorbets et yogourt glacé est ouvert et la saison se termine le 1^{er} novembre.

398, chemin Eardley, Gatineau, 819 684-0273
www.potagereardley.com

QUÉBEC

Un comptoir bien garni, des tables et des chaises dans un petit espace intime et accueillant, le **Tutto Gelato** se révèle à travers une quarantaine de saveurs de glaces différentes, fabriquées de façon artisanale, vous y découvrirez toute la passion du maître glacier pour ses glaces et sorbets délicieux. Le kiosque est ouvert à tous les jours, dès 9h30, mais les glaces sont offertes à partir de 10h30 seulement. L'horaire de l'endroit varie selon les saisons ou la température.

716, rue Saint Jean, Québec, 418 522-0896
www.tuttogelato.ca

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Afin de goûter un fameux gelato, le **Bar laitier du Fjord** se veut l'endroit tout indiqué. Pour la fabrication de ces glaces veloutées, sont utilisées des recettes traditionnelles italiennes et des recettes adaptées au gré des fantaisies de la crèmière. Des ingrédients de première qualité, de la vraie crème et des fruits frais composent cette délicieuse crème glacée italienne de fabrication artisanale. Pour pécher par gourmandise, la crème glacée molle peut être trempée dans du chocolat belge ou du caramel écossais.

486, boulevard Tadoussac, Saint-Fulgence, 418 674-1917