



Sommaire

• 10 NUUTOK Partenaire





27 Quelques manières agréables d'apprivoiser l'hiver

clé des PME

FAMILLES EN AFFAIRES ET RELÈVE

- 14 L'ART D'UN BON TRANSFERT D'ENTREPRISE FAMILIALE
- 18 UN FAUTEUIL POUR DEUX
- 20 HÔTEL CHÂTEAU LAURIER QUÉBEC
- 50 AGENDA
- 22 HABITATION
- 46 HISTOIRE
- 08 LUXE EXTRÊME
- 34 MOTEURS
- 06 NOUVELLES
- 32 PLAISIRS ÉPICURIENS
- 27 PLAISIRS D'HIVER
- 48 PHILANTHROPIE
- 31 SPÉCIAL NOËL
- 40 VOYAGE









Le décanteur

Les amateurs de bons vins le font souvent : ils versent dans une carafe le nectar des dieux afin que celui-ci puisse s'étoffer au contact de l'air. C'est ce qu'on appelle la décantation. Un acte tout simple qui peut faire toute la différence sur le plan du goût.

J'aimerais parfois être un vin. Un bon. de préférence. Pourquoi ? Tout simplement pour avoir la chance de « décanter », moi aussi, de temps à autre. La fin de l'année approche à grands pas et le bilan que j'en fais peut se résumer en ces quelques mots: course effrénée contre la montre, accumulation de travail, pression constante et exercice intense d'adaptation.

J'ai l'air d'une fille qui se plaint, mais en réalité, je ne crois pas que ma réalité soit si différente de celle des gens que je côtoie au quotidien. Il s'agit d'un phénomène assez courant et standard chez les gens d'affaires. D'ailleurs, un article paru récemment dans La Presse, intitulé « La face cachée de l'entrepreneuriat : seuls au combat ? » résume fort bien l'état d'esprit dans lequel baignent les entrepreneurs à longueur de journée et à longueur d'année. « Tu sais que quelque chose ne va pas, mais tu n'as pas le temps de voir ni de t'en occuper », est-il écrit dans l'article fort pertinent d'Isabelle Massé.

J'ai fait une blaque voilà quelques semaines sur ma page Facebook personnelle: « 1111 courriels non ouverts : devrais-je faire un vœu? » Valait mieux en rire, mais en toute honnêteté, je ressens parfois un certain vertige lorsque je décortique les messages que je reçois dans les quatre boîtes de courriels que je gère. J'ai tellement peu de temps pour en prendre connaissance, encore moins pour tous les analyser. Je n'arrive pas à décanter l'information, si bien qu'au bout de l'exercice, j'ai l'impression d'avoir raté quelque chose d'important. Suis-je la seule?



« Discerner, mettre en ordre les éléments mentaux qui se présentent à l'esprit de façon confuse » : c'est aussi l'autre définition du verbe « décanter », dans son sens figuré. Un verbe et une action très difficile à mettre en pratique dans la vraie vie, contrairement à l'acte de décanter un vin.

S'il y a une seule résolution à prendre en 2020, en ce qui me concerne, c'est de m'accorder un peu plus de temps pour me « déposer au fond du récipient » et pour laisser mûrir les idées et les projets. Je suis persuadée que si j'y parviens, tout aura un meilleur goût. C'est un beau défi à relever... en attendant que la « journée nationale de la décantation » soit créée et célébrée!

Un très beau temps des Fêtes à vous, chers lecteurs et chères lectrices! On se retrouve à la fin du mois de février 2020! D'ici là, essayez de « décanter » un peu!

Marie-Josée Turcotte Éditrice associée



DÉCEMBRE 2019

Vol. 24, nº 4, 222e parution

Publié par : PRESTIGE Groupe Média

ÉDITRICE ASSOCIÉE

Marie-Josée Turcotte

DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES

France Bégin Stéphane Dionne Michel Légaré Chantal Lepage

PRODUCTION, GRAPHISME

Atelier 480

PHOTO PAGE COUVERTURE

Marjorie Roy, Optique Photo

PHOTOGRAPHIES

Marjorie Roy

CORRECTION ET RÉVISION

Hélène Demers

COMPTABILITÉ

Structura conseils

IMPRESSION

Solisco

DISTRIBUTION RÉSIDENTIELLE **ET COMMERCIALE**

Transcontinental Distribution Distribution Serge Monico inc. Postes Canada

Dépôt légal Bibliothèque nationale du Canada ISSN-1205-6707

Dépôt légal Bibliothèque nationale du Québec

Magazine Prestige 905, rue de Nemours, bureau 217 Québec (Québec) G1H 6Z5

Téléphone: 418 683-5333 www.magazineprestige.com

Rédaction, production et ventes : redaction@magazineprestige.com

Pour abonnement et publicité: 418 683-5333

Cette édition est distribuée à 35 000 exemplaires. Les opinions émises dans les articles publiés par le magazine PRESTIGE n'engagent que leur auteur.

Membre de l'écosystème de



Nos collaborateurs

/ ÉDITION DÉCEMBRE 2019

Le magazine *Prestige* peut compter sur des collaborateurs, des chroniqueurs et des professionnels en design graphique tous plus talentueux les uns que les autres. C'est ce qui fait la distinction du magazine dont la mission est simple: vous inspirer, vous faire rêver et mettre en valeur les entreprises et les gens de Québec.



Nathalie Clark Chroniqueuse, Luxe extrême, Voyage



Hélène Demers Correctrice, réviseure



Luc Gagné Chroniqueur, Moteurs



Jean-Marie Lebel Historien



Gilles Levasseur Rédacteur généraliste



Johanne Martin Rédactrice



Marjorie Roy

Nos blogueurs Web



Martin D'Anjou et Karine Albert Deux entrepreneurs sur la route 66



Cendrine Chénel et Claude Trudelle Deux Québécois autour du monde



Jean Chouzenoux Correspondant européen



Natalie Sicard Chroniqueuse, Voyage



Eric Van Hove Passion Whisky Québec



Atelier 480 Le studio de design graphique qui se trouve derrière l'image du magazine *Prestige*



PRESTIGE

— DIFFUSEUR DE SUCCÈS –

Offrez-vous le «prestige» sur mesure!

LE SAVIEZ-VOUS ? NOUS NE SOMMES PAS SEULEMENT L'ÉDITEUR DU MAGAZINE *PRESTIGE*. EN TANT QUE CRÉATEURS DE CONTENU, NOUS POUVONS AUSSI CONCEVOIR VOTRE MAGAZINE SUR MESURE, SERVICE CLÉS EN MAIN!

- · Votre entreprise célèbre un anniversaire important ?
- Vous souhaitez présenter un projet qui vous tient à cœur, des produits ou des services qui vous distinguent?
- Vous voulez joindre une clientèle précise à l'aide d'une publication de qualité?

Nous pouvons également vous aider à autofinancer votre projet avec l'aide de vos partenaires!

FAITES APPEL À NOS SERVICES! **DEMANDEZ UNE SOUMISSION!**





418 683.5333



Passion QC.

ET LE MEILLEUR NOUVEAU RESTAURANT CANADIEN EST...

Félicitations au restaurant ARVI et à son chef propriétaire, Julien Masia. En octobre dernier, à Toronto, l'établissement de la 3e Avenue a été couronné « Meilleur nouveau resto canadien 2019 » selon le prestigieux magazine Air Canada enRoute.



L'équipe du ARVI: Marie-Laurence Gagnon, Cédrick Michaud, Julien Masia, Guillaume Ethier et Guillaume Bombardier.

CHAPEAU À LOUIS MCNEIL!

Le copropriétaire des restaurants Cosmos. M. Louis McNeil, a été honoré par la Fondation ARQ en novembre dernier, au Manège militaire Voltigeurs de Québec. Le prix Chapeau restaurateurs, région Capitale-Nationale, lui a été décerné pour sa passion et son rayonnement du métier ainsi que son implication dans de multiples causes qui lui tiennent à cœur.



Louis McNeil



LA MÉDAILLE D'HONNEUR DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE POUR GILLES KÈGLE

Celui qu'on surnomme « l'infirmier de la rue » a reçu la Médaille d'honneur de l'Assemblée nationale le 19 novembre dernier. Depuis plus de 30 ans, Gilles Kègle, par l'entremise de la fondation qui porte son nom, se consacre au bien-être des personnes les plus vulnérables de la société. Nul doute que son engagement humanitaire mérite les plus grands honneurs!

COUP DE CŒUR POUR LA CCIQ

Belle distinction pour la Chambre de commerce et d'industrie de Québec (CCIQ) qui, le 20 novembre dernier, a remporté le prix Coup de cœur pour son programme Leadership au féminin lors du Gala des chambres de commerce de la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ). L'événement s'est tenu au Fairmont Le Château Frontenac. Toutes nos félicitations!





Le trio d'athlètes lors du IRONMAN 70.3 (photo prise en juin 2019) Simon Ratheau, Laurie Dulude Robitaille et Jean Robitaille.

UN TRIO FAMILIAL D'IRONMAN

Le 2 novembre dernier, Laurie Dulude Robitaille, présidente associée de Book Événements, et son conjoint, Simon Ratheau, président associé de LORA Films et SLIM Productions, ont participé à leur premier Ironman à Panama City Beach, située au nord-ouest de la Floride. Inspiré et motivé par l'exemple de Jean Robitaille (le papa de Laurie), qui en était pour sa part à son troisième Ironman à l'âge de 72 ans, le couple a relevé l'ultime épreuve physique et mentale en nageant 3,8 km, en roulant 180 km en vélo de route et en courant 42,2 km, le tout dans un temps maximal de 17 heures. « Après un entraînement qui a duré deux ans, nous sommes heureux et très fiers d'avoir relevé ce grand défi qui s'apparente à la vie d'un entrepreneur, ont exprimé Laurie et Simon. Pour atteindre un objectif aussi élevé, il faut une bonne dose de passion et de détermination, mais aussi, de la planification, de la riqueur et de la confiance en soi. » Preuve que leur objectif a été atteint avec brio, ils ont traversé le fil d'arrivée avec le sourire, sans subir aucun bris mécanique ni douleurs majeures. « Nous avons profité de chaque kilomètre parcouru! » Toutes nos félicitations à l'audacieux trio!

Temps officiels: Simon: 12 h 23 Laurie: 14 h 38 Jean: 16 h 45



UNE NOUVELLE RECRUE CHEZ PRESTIGE

Fort d'une longue expérience dans le domaine des médias, animateur et voix publicitaire à la radio et à la télévision ainsi qu'associé chez SLIM Productions et LORA Films, Michel Légaré s'est joint à l'équipe du magazine Prestige pour le développement des affaires. Bienvenue dans l'équipe, Michel!

UN DIPLÔME HONORIS CAUSA **POUR DANIEL VÉZINA ET ROBERT MERCURE**

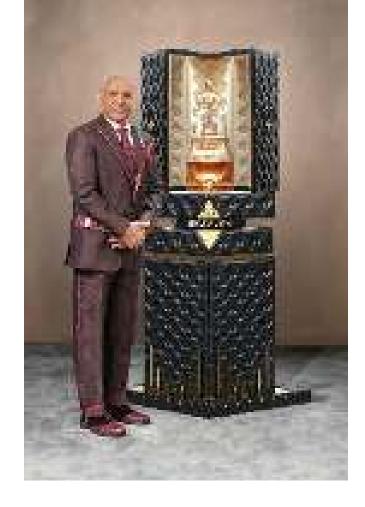
Tous deux sont des personnalités bien connues à Québec pour leur contribution exceptionnelle à la gastronomie, à l'hôtellerie et au tourisme québécois. C'est pourquoi l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) les a honorés, le 11 novembre dernier à Montréal. Respectivement chef propriétaire du restaurant Laurie Raphaël et PDG du Palais des congrès de Montréal, Daniel Vézina et Robert Mercure (qui fut directeur général du Fairmont Le Château Frontenac jusqu'en 2018) ont reçu un diplôme honoris causa.



Paolo Di Pietrantonio, ITHQ; Daniel Vézina; Liza Frulla, ITHQ; et Robert Mercure.

Top-luxe pour Noël

VOICI TROIS IDÉES-CADEAUX POUR NOËL À OFFRIR À CELUI OU CELLE QUI MÉRITE CE OU'IL Y A... DE PLUS CHER!





LE PARFUM LE PLUS CHER DU MONDE COÛTE... 1,29 MILLION DE DOLLARS!

Le **Shumukh** de la griffe « The Spirit of Dubaï Parfums by Nabeel » est conçu à partir de matières précieuses, tel un véritable bijou. Le flacon en cristal de Murano est orné de plus de 3 500 diamants étincelants, de perles, de topaze, de cinq kilos d'argent et de plus de deux kilos d'or pur.

Cette œuvre d'art réalisée par des maîtres artisans français et italiens détient deux titres du record du monde Guinness, dont celui de l'œuvre ayant le plus de diamants sertis sur un flacon. Tous les diamants et pierres précieuses sont accompagnés de certificats d'authenticité. Le flacon contient trois litres de ce précieux liquide aux effluves orientaux conçu en hommage à l'émirat de Dubaï.

Le Shumukh, qui signifie « mériter le meilleur » en arabe, est composé d'ingrédients naturels rares : ambre, musc, bois de santal, patchouli, ylang-ylang, encens et rose pure turque. Cet élixir unisexe, qui parfume la peau pendant plus de 12 heures, a nécessité trois ans de recherche et 494 essais pour atteindre le summum olfactif. Un parfum à l'image de Dubaï, la ville de la démesure.



LA MONTRE HAPPY SNOWFLAKES : UNE ODE À L'HIVER

Avec l'arrivée de la saison froide, la réputée **Maison Chopard**, entreprise suisse productrice de montres de haute précision et de bijoux précieux, a conçu en série limitée la Happy Snowflakes.

La montre est habillée de nacre texturée bleu clair avec effet lacté, sublimée par de délicats flocons de neige gravés sur la glace saphir et d'une lunette entièrement sertie de diamants.

Cette montre en acier inoxydable possède un mouvement à remontage automatique doté d'une réserve de marche de 42 heures. Le parfait cadeau de Noël pour les amoureux de l'hiver! Mais pour offrir ce petit présent à l'être cher, vous devrez débourser la jolie somme de... **26 000 dollars**!



LA ROLLS-ROYCE DES CRÈMES ANTIÂGES

Voici le *best-seller* de la célèbre marque de cosmétique américaine, la crème Régénération Intense de **Crème de la Mer**. Cette formule aux vertus apaisantes, reconstructives et nutritives, composée d'essences d'algues marines, a été conçue par le D^r Max Huber, ancien physicien pour la NASA.

Le fondateur de la prestigieuse marque Crème de la Mer a d'abord effectué des recherches pour tenter de corriger les cicatrices sur son visage causées par une tragique expérience en laboratoire. Après 12 ans de recherche et 6 000 expériences, il aurait mis au point une crème « miraculeuse ». Inspirée par les pouvoirs de guérison de la mer, elle traite toutes les peaux, apaise les plus sèches, lisse le teint et estompe les rides. Ce petit pot de luxe de 500 ml coûte **2 895 dollars**. Une crème de *star* adoptée entre autres par Jennifer Lopez, Vanessa Paradis et Jennifer Aniston. Offerte au Québec chez Holt Renfrew et Sephora.



ET SI, EN MATIÈRE DE GESTION DES DONNÉES, LES AVANTAGES ET SOLUTIONS DE LA GRANDE ENTREPRISE ÉTAIENT ACCESSIBLES AUX PME? LE TOUT SANS SOUCI ET SELON UNE FORMULE PERMETTANT D'AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE L'ENSEMBLE DES SYSTÈMES INFORMATIQUES ? NUUTOK RÉPOND PRÉSENT ET OFFRE L'UNE DES TECHNOLOGIES LES PLUS FIABLES SUB LE MARCHÉ.

« Sur la liste des résolutions 2020 de votre compagnie, nuutok doit figurer en haut de la liste! lance d'entrée de jeu Jean-Jacques Lemaire-Martin, cofondateur de l'entreprise spécialisée dans l'offre d'infrastructures infonuagiques privées entièrement automatisées. Si nuutok signifie "être occupé " en langue inuite, notre produit, c'est la promesse de gagner un temps précieux et de profiter d'une technologie québécoise qui se compare avantageusement à celle disponible sur le marché. »

Née en 2015 de l'association de deux ex-membres des Forces armées canadiennes, nuutok tire ses origines d'un logiciel mis au point dans le but de gérer les ressources de l'aviation militaire. Il y a une dizaine d'années, M. Lemaire-Martin et son collègue, Marc Guérin, décident d'en faire une version commerciale. Lors du déploiement des Forces en Afghanistan, on choisit de faire appel à leur solution, à la fois simple, autonome et robuste.

« Il fallait que ça fonctionne même si personne ne s'en occupait! fait valoir M. Guérin. C'est la philosophie qui nous anime d'ailleurs encore aujourd'hui. L'idée derrière nuutok consiste à proposer au client tous les bénéfices du cloud sans ses inconvénients - et de concentrer les services sur les lieux de l'entreprise. Nous simplifions, mais sans diminuer le niveau de qualité. Nous regroupons les besoins pour les rendre accessibles aux PME. »

EN PARFAIT CONTRÔLE DE SES DONNÉES D'ENTREPRISE

Grâce à la mise en place de la réponse clés en main de nuutok, chaque client est en plein contrôle de ses données d'entreprise. Les gains qu'apporte nuutok seraient de l'ordre de 10 pour 1 au chapitre de l'efficacité, et de 1 sur 2 à l'égard du retour sur l'investissement annuel en ce qui a trait à l'aspect technologique.



Le 30 octobre dernier, nuutok a ouvert un premier centre d'affaires pour les PME à Sainte-Marie, en Beauce, pour ainsi accompagner les entrepreneurs dans leur croissance en leur proposant un bassin d'experts en la matière ainsi que des solutions adaptées à leurs objectifs : Isabelle Aubry, vice-présidente des affaires internationales; Jean-Jacques Lemaire-Martin, cofondateur; Sébastien Montmigny, propriétaire du centre d'affaires Nuutok; et Marc Guérin, cofondateur.

« Nous faisons la preuve qu'il y a un retour sur l'investissement, nuutok contribue, avec ses solutions, à faire disparaître toutes les actions qui devaient jusque-là être effectuées manuellement. Les employés peuvent donc passer plus de temps à réaliser des tâches qui ont une valeur ajoutée, et non des gestes de routine. Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, il s'agit d'un atout majeur », tient à souligner Jean-Jacques Lemaire-Martin.

Tout est automatisé : sauvegarde et récupération des données; accès à distance par les appareils mobiles; installations et mises à jour des logiciels et machines virtuelles telles que les applications serveurs (Microsoft Servers, logiciels comptables, ERP, CAD, etc.); cryptage des données pour une sécurité accrue; et activation des bureaux à distance (Remote Desktop). nuutok place les données à l'abri des intempéries, des aléas du cloud, des mauvaises pratiques de stockage comme du risque de piratage.

Quel que soit le volume de données à sauvegarder - la quantité est illimitée, sans frais supplémentaires -, les options de stockage sont variées, nuutok peut être déployée localement ou hébergée chez un fournisseur de services informatiques et se présente généralement en ensemble de deux serveurs : un serveur primaire au travail et l'autre en back up ailleurs. Un processus automatisé de synchronisation s'effectue entre les deux. Puisqu'elle permet en tout temps d'accéder à distance à ses données, la technologie s'adapte bien au télétravail.



« NOUS FAISONS LA PREUVE QU'IL Y A UN RETOUR SUR L'INVESTISSEMENT. NUUTOK CONTRIBUE, AVEC SES SOLUTIONS. À FAIRE DISPARAÎTRE TOUTES LES ACTIONS QUI DEVAIENT JUSQUE-LÀ ÊTRE EFFECTUÉES MANUELLEMENT. LES EMPLOYÉS PEUVENT DONC PASSER PLUS DE TEMPS À RÉALISER DES TÂCHES QUI ONT UNE VALEUR AJOUTÉE. ET NON DES GESTES DE ROUTINE. DANS UN CONTEXTE DE PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE, IL S'AGIT D'UN ATOUT MAJEUR. »

- Jean-Jacques Lemaire-Martin, cofondateur.

LE TRAVAIL DES UTILISATEURS ET DES TECHNICIENS FACILITÉ

L'objectif visé est de simplifier la technologie et de faire en sorte que tous les propriétaires d'entreprise puissent l'apprivoiser et se l'approprier pour devenir les meilleurs dans leur industrie. « Précisons que deux éléments irritent particulièrement les entrepreneurs. D'abord, de ne pas savoir comment leur système fonctionne et de devoir faire confiance aveuglément sans avoir une idée des coûts. Ils sont aussi préoccupés par la perspective de perdre les personnes qui sont responsables du soutien technique. La solution, c'est de normaliser et de standardiser les processus pour offrir partout un service uniforme », rapporte Marc Guérin.

Si nuutok simplifie les choses pour les utilisateurs, elle facilite aussi grandement le travail des techniciens. Dans la révolution que provoque le produit, une communauté réunit ainsi ces professionnels qui soutiennent les PME et une certification nuutok est sur le point de voir le jour. Il devient d'autre part possible pour les techniciens de concurrencer la technologie américaine et de créer facilement leur propre cloud privé et automatisé afin de pouvoir servir leurs clients

« La solution nuutok est abordable et sécuritaire. Mentionnons au passage le lancement de nuutok Transition, qui permet à une entreprise de migrer sans devoir cesser ses activités et de bénéficier rapidement de la technologie en procédant aux changements progressivement, signale M. Guérin. Ajoutons aussi que pour la microentreprise, nuutok utilise beaucoup de matériel recyclé pour le serveur de sauvegarde, question de rendre le système accessible à tous. »

Les deux associés aiment rappeler que nuutok se pose comme un partenaire clé en cas de crise. Les inondations qui ont frappé la Beauce ce printemps en fournissent le plus bel exemple. Il a suffi aux organisations clientes situées en zone sinistrée de déplacer le serveur primaire hors des bureaux et aux employés de récupérer leur ordinateur pour être en mesure de travailler à partir de la maison. Les activités ont pu se poursuivre normalement.

« La meilleure technologie, elle est québécoise et c'est nuutok ! » termine M. Lemaire-Martin, fier que l'entreprise soit dotée d'un comité de direction à parité et qu'elle puisse compter sur une équipe internationale présente en Amérique du Nord, en Europe et en Asie. Il cite en outre le propriétaire des Immeubles Rochefort à Québec, M. Jean-Marc Rochefort, qui se félicite d'avoir choisi nuutok pour répondre à ses besoins et insiste sur le fait que le système optimise la performance des applications, qu'il est un accélérateur de matériel et que l'argent qu'il fait économiser aux PME permet à celles-ci d'investir ailleurs.



« L'IDÉE DERRIÈRE NUUTOK CONSISTE À PROPOSER AU CLIENT TOUS LES BÉNÉFICES DU CLOUD — SANS SES INCONVÉNIENTS — ET DE CONCENTRER LES SERVICES SUR LES LIEUX DE L'ENTREPRISE. NOUS SIMPLIFIONS, MAIS SANS DIMINUER LE NIVEAU DE QUALITÉ. NOUS REGROUPONS LES BESOINS POUR LES RENDRE ACCESSIBLES AUX PME. »

- Marc Guérin, cofondateur.

Saviez-vous que...

- / 25 % des entreprises au moins qui n'auraient pas de sauvegarde ne rouvriraient pas leurs portes après avoir subi un sinistre tels une inondation, un ouragan, une tornade, un incendie ou un vol (IBHS).
- / 71 % des PME ont été piratées au cours de la dernière année (Beazley Group).
- / 20 % des entreprises qui paient la rançon demandée ne récupèrent jamais leurs fichiers.
- / 13 000 \$ représente la somme moyenne exigée pour chaque rançon (CoveWare).

La compagnie paragouvernementale Cobaric a été victime d'inondation à Sainte-Marie de Beauce en 2019. Grâce à la technologie nuutok, l'entreprise a réussi à déménager par elle-même son serveur à la maison pour ainsi poursuivre en mode télétravail, et ce, pour une période de trois mois, soit le temps de trouver un autre endroit.

Visionnez l'entrevue sur **YOUTUBE.COM**; tapez les mots « nuutok beauce » dans la case Recherche puis cliquez sur « Expérience client avec nuutok lors d'une inondation à Sainte-Marie de Beauce Québec. » Bon visionnement!

INFORMATION

2828, boul. Laurier, bureau 700, tour 1, Québec

1-84GONUUTOK support@NUUTOK.com

NUUTOK.COM

Relève d'entreprise familiale

4 CONSEILS POUR UN TRANSFERT RÉUSSI ET 2 HISTOIRES INSPIRANTES DE FAMILLES EN AFFAIRES

CHOISIR DE SE LANCER EN AFFAIRES REPRÉSENTE SOUVENT L'HISTOIRE D'UNE VIE. ASSURER LA PÉRENNITÉ DE SON ENTREPRISE EN FAISANT **EN SORTE QUE TOUS LES EFFORTS** QUI Y ONT ÉTÉ CONSACRÉS PUISSENT PERDURER DANS LE TEMPS CONSTITUE DONC UN OBJECTIF LOUABLE ET QUI MÉRITE QU'ON S'Y ATTARDE. QUATRE **CONSEILS POUR UN TRANSFERT FAMILIAL** SANS FAUSSE NOTE ET DEUX HISTOIRES DE TRANSFERT FAMILIAL INSPIRANTES.



01

CONSEIL N° 1 : MISER SUR LA COMMUNICATION

Opération complexe, le transfert d'entreprise comporte une multitude d'actions au centre desquelles le facteur humain s'avère déterminant. Les intervenants s'entendent ainsi pour dire que toute démarche doit inévitablement passer par une communication transparente entre le cédant et le repreneur, mais aussi à l'intérieur même de la famille. La difficulté majeure réside généralement dans le manque de temps alloué aux occasions d'échanges.

S'il importe de bien vérifier l'intérêt de la génération suivante à prendre la relève, il est également primordial de mettre en place des mécanismes de rencontre et de suivi afin de formaliser le processus de communication. Les réunions préprogrammées et encadrées entre l'entrepreneur et sa relève de même que les conseils de famille représentent des incontournables pour faciliter le transfert et se donner de plus grandes chances de succès.

02

CONSEIL N° 2 : S'ENTOURER DE PROFESSIONNELS

Outre le manque de temps, il arrive que des visions, des valeurs, des personnalités et des façons de travailler différentes deviennent des défis de taille dans l'équation. L'écart entre les générations, certaines résistances des parties prenantes et l'incertitude quant au moment du retrait du cédant sont souvent mis en cause. La période de transition est aussi susceptible de faire surgir de vieux conflits qui peuvent s'immiscer dans la vie personnelle.

Tout au long des étapes de transfert, il convient donc de savoir s'entourer en recourant à des professionnels compétents, tels que : conseiller en gestion, fiscaliste, notaire, avocat, courtier en assurances, planificateur financier, spécialiste en ressources humaines, etc. Ceux-ci seront à la fois en mesure d'exposer l'éventail des choix possibles et de suggérer les solutions les mieux adaptées à la réalité de l'entreprise et aux besoins de chaque individu.

CONSEIL Nº 3: STRUCTURER SA DÉMARCHE

Le transfert de toute organisation s'inscrit dans une démarche qui intègre de nombreuses dimensions. Il s'agit principalement de planifier et d'effectuer le transfert de la propriété (les avoirs), le transfert de la direction (contrôle et leadership) ainsi que la transmission des connaissances, des expertises et des relations d'affaires. Plusieurs éléments influent sur la durée du processus, qui peut facilement s'échelonner sur 2, voire 10 ans.

Les chances de réussite du transfert d'une entreprise familiale s'améliorent significativement lorsque, en plus de partager l'objectif d'assurer la continuité des affaires, on parvient à créer une synergie qui permet la cohabitation du cédant et du repreneur. L'instauration d'une telle formule donne aux parties prenantes l'espace nécessaire à la réflexion, à l'écoute et à l'expression de leurs besoins et de leurs préoccupations pendant la transition.

CONSEIL Nº 4: **PLANIFIER À TOUS LES ÉGARDS**

Un plan de relève représente un outil éprouvé pour réduire la turbulence au moment de confier les rênes de l'entreprise à la génération suivante. Son déploiement offre l'occasion de discuter du détail de la vente avec son institution financière et donne au cédant le temps de s'occuper de sa planification fiscale et successorale. Il faut bien sûr veiller à ce que celui ou celle qui est appelé à être aux commandes soit prêt à assumer ses fonctions

Plusieurs chefs d'entreprise le confirment : une planification rigoureuse du processus sert à maintenir le cap et à compléter avec succès le transfert familial. Un échéancier qui tient à la fois compte des étapes importantes et des intentions de chacun apporte aussi une multitude de bénéfices. Par ailleurs, il est reconnu qu'un plan de transfert du leadership comprenant la formation du repreneur et le retrait du cédant apparaît comme un avantage.

Sources : Centre de transfert d'entreprise du Québec (CTEQ), Espace Conseils PME et Banque de développement du Canada (BDC).

Saviez-vous que...

Le Centre de transfert d'entreprise du Québec (CTEQ), créé en 2015, coordonne les démarches des repreneurs et cédants dans leur projet de transfert d'entreprise. Présente sur tout le territoire québécois, son équipe de conseillers propose des formations et des évènements (sommets, conférences, 5 à 7, etc.), mais aussi un service de mise en relation et référencement d'opportunités de reprise et de profils de repreneurs, I'INDEX. CTEQUEBEC.COM









« LE REPRENEURIAT FAMILIAL, ÇA DOIT SE FAIRE DANS LE RESPECT DU RYTHME DE CHACUN ET DANS LA FLEXIBILITÉ. IL FAUT SAVOIR FAIRE SES PREUVES AFIN DE GAGNER LA CONFIANCE DE TOUS ET SE MONTRER À LA HAUTEUR DES DÉFIS. S'ENTOURER D'EXPERTS ET DE GENS QUI VIVENT LA MÊME CHOSE QUE NOUS EST UNE BONNE IDÉE. LE REPRENEUR NE PEUT PAS SE CONTENTER DE FAIRE UN COPIER-COLLER DES FAÇONS DE FAIRE DE LA GÉNÉRATION PRÉCÉDENTE. LE MONDE, LUI, CONTINUE D'ÉVOLUER! »

- Me Chanel Alepin, avocate, administratrice au CTEQ et cofondatrice du groupe La Relève en famille en affaires. « LA COMMUNICATION ENTRE CÉDANT ET REPRENEUR RESTE LE PLUS GRAND DÉFI. ON PEUT AVOIR DES DIVERGENCES DE POINT DE VUE, MAIS IL FAUT TROUVER LA FAÇON DE LE DIRE ET FAIRE PREUVE D'OUVERTURE FACE AUX COMMENTAIRES QUE L'ON REÇOIT. LE TRANSFERT DU SAVOIR, DU POUVOIR ET DES AVOIRS A AVANTAGE À SE FAIRE EN TROIS TEMPS. AU DÉPART, IL FAUT MISER SUR LE TRANSFERT DES CONNAISSANCES, CAR CELUI DES AVOIRS N'ASSURE PAS FORCÉMENT LA SURVIE DE L'ENTREPRISE. »

Aude Lafrance-Girard,
 vice-présidente du CTEQ
 et directrice générale de l'Hôtel
 Château Laurier Québec.

« IL EST IMPORTANT D'IMPLIQUER LE PLUS DE GENS POSSIBLE DANS LA DÉMARCHE, DE TRANSFÉRER LE SAVOIR, MAIS SURTOUT DE NE PAS PRENDRE TOUTE LA PRESSION EN TANT QUE DIRIGEANT. AVANT D'ÊTRE ENTRE-PRENEUR, ON EST UNE PERSONNE; L'ENTREPRISE N'EST PAS LA SEULE CHOSE QUI EXISTE SUR TERRE! AU MOMENT OÙ ON TIRE SA RÉVÉRENCE, DES MÉCANISMES DE SORTIE DOIVENT AVOIR ÉTÉ PRÉVUS ET ON A AVANTAGE À MISER SUR D'AUTRES PASSIONS, SUR DES PROJETS PERSONNELS. »

- Richard Gauthier, président du CTEQ et directeur du développement des affaires chez Construction Gauthier.





Un Fauteuil Pour Deux... pour la mère et la fille!

NANCY RICARD ET CHARLIE GAUDREAU

« ICI, C'EST TAILLÉ POUR MOI ! AMALGAME DE CRÉATIVITÉ ET DE GESTION, AUCUNE FACETTE DE MA PERSONNALITÉ N'EST LAISSÉE DE CÔTÉ », LANCE D'UNE VOIX ASSURÉE CHARLIE, L'UNE DES DEUX FILLES DE NANCY RICARD, LA PROPRIÉTAIRE D'UN FAUTEUIL POUR DEUX, QUAND ELLE PARLE DE SA DÉCISION DE SUIVRE LES TRACES DE SA MÈRE À LA TÊTE DE L'ENTREPRISE FONDÉE IL Y A 20 ANS. LE PROCESSUS DE RELÈVE EST NATUREL ET PROGRESSIF, CAR LA FONDATRICE ENTEND Y DEMEURER ENCORE LONGTEMPS. ELLE SE RÉJOUIT DU CHOIX DE SA FILLE, QUI EST UN GAGE DE STABILITÉ ET DE CONTINUITÉ À LONG TERME POUR L'ÉQUIPE, LES FOURNISSEURS ET LA CLIENTÈLE.

La fille aînée de Nancy Ricard s'est jointe à l'équipe d'Un Fauteuil Pour Deux il y a cinq ans pour combler un besoin temporaire pendant une année. « Finalement, je me suis trouvée à ma place, le terme d'un an est arrivé et on ne s'en est jamais rendu compte, raconte Charlie. Pourtant, quand j'étais petite, malgré l'exemple maternel, je n'ai jamais voulu être designer d'intérieur. Je ne pensais jamais exercer cette profession jusqu'à ce que je sois plongée dedans. J'ai commencé à songer à la relève il y a deux ans, car je me trouve ici dans mon élément, je veux y passer ma vie. »

Sa mère s'est vite rendu compte qu'elle avait des aptitudes avec la clientèle ainsi qu'un goût sûr et très précis pour l'ameublement et la déco en général. « Ce n'était pas prévu du tout. Ni même qu'elle travaille ici, encore moins qu'elle prenne un jour ma relève. Ce fut une très agréable surprise! »

À l'université, Charlie finalise son cours en gestion de la PME pour exprimer son côté plutôt organisé, mais elle a aussi choisi, il y a plus d'un an, d'ajouter à ses compétences un cours de designer d'intérieur. Sa mère approuve : « Pour moi, c'était hyperimportant, car il s'agit du moteur de l'entreprise. Je sais qu'elle a beaucoup appris avec l'équipe, mais je tenais à ce qu'elle passe par le vrai chemin pour qu'elle ne soit pas ici parce qu'elle est *la fille de...* »

« CE N'ÉTAIT PAS PRÉVU DU TOUT. NI MÊME QU'ELLE TRAVAILLE ICI, ENCORE MOINS QU'ELLE PRENNE UN JOUR MA RELÈVE. CE FUT UNE TRÈS AGRÉABLE SURPRISE!»

 Nancy Ricard, propriétaire d'Un Fauteuil Pour Deux, à propos de sa fille Charlie.

Jamais Nancy Ricard n'a cherché à influencer Charlie dans sa décision. « Il fallait que ça vienne d'elle, car lui léguer une entreprise, si elle n'avait pas eu ce qu'il faut pour relever le défi, aurait été un cadeau empoisonné; je le lui aurais déconseillé si tel avait été le cas. » La principale intéressée affirme qu'elle n'aurait pas été à l'aise sans cette formation en design d'intérieur. « On y enseigne des techniques beaucoup plus larges, telles que des notions d'architecture et d'ingénierie, de sorte que je serai mieux outillée, en plus de partager les mêmes acquis que nos designers. »

Entre son travail à la boutique et ses cours, les semaines sont bien remplies. Mais Charlie ne craint pas de s'impliquer à fond, d'autant plus qu'elle poursuit un but précis désormais. « Elle est travaillante, ajoute sa mère, telle est la principale qualité de tout entrepreneur. » Charlie se dit heureuse de participer à la pérennité de ce que sa mère a construit toute sa vie. « Et c'est réciproque, car elle m'offre aussi ce défi emballant qui correspond à mes aspirations. »

Alain Girard et Aude Lafrance-Girard, Hôtel Château Laurier Québec

LA RECETTE D'UN TRANSFERT **PÈRE-FILLE HARMONIEUX**

L'HISTOIRE DE L'HÔTEL CHÂTEAU LAURIER QUÉBEC EST VÉRITABLEMENT MARQUÉE AU SCEAU DE LA FAMILLE. FONDÉ EN 1948, L'ÉTABLISSEMENT A ÉTÉ ACQUIS EN 1975 PAR LE COURTIER IMMOBILIER ROBERT GIRARD, QUI AVAIT ÉTÉ ENTREPRENEUR FORESTIER PENDANT DEUX DÉCENNIES À LAC-SAINT-JEAN. CINO DE SES SIX ENFANTS ONT TRAVAILLÉ AU SEIN DE L'ENTREPRISE JUSQU'À CE QUE L'UN D'EUX, ALAIN, SE RETROUVE SEUL AU GOUVERNAIL. C'EST AUJOURD'HUI À SON TOUR DE COMPLÉTER LE LONG PROCESSUS QUI A PERMIS À SA FILLE AUDE DE TENIR DEPUIS 2016 LES RÊNES DE L'UNE DES FIGURES HÔTELIÈRES EMBLÉMATIQUES DE QUÉBEC. PORTRAIT D'UNE HARMONIEUSE PASSATION **DES POUVOIRS.**

Respect et confiance, toujours penser au suivant, responsabilisation, délégation de pouvoirs, collaboration: telles sont des valeurs fondamentales pour Alain Girard et sa fille Aude Lafrance-Girard. Pas étonnant qu'ils se soient autant appliqués à réussir cette démarche qui s'avère souvent délicate. « LE CHANGEMENT DE GARDE VERS LA RELÈVE COMPORTE TROIS GRANDES ÉTAPES : IL S'AGIT DE TRANSFÉRER LE POUVOIR, LE SAVOIR ET LES AVOIRS, SAUF QUE DANS BEAU-COUP DE CAS, C'EST LA QUESTION DES AVOIRS QUI EST ABORDÉE EN PRIORITÉ. ALORS QUE NOUS PENSONS QU'ELLE DEVRAIT ÊTRE RÉGLÉE À LA TOUTE FIN. »

- Alain Girard, président de l'Hôtel Château Laurier Québec.

« Le changement de garde vers la relève comporte trois grandes étapes : il s'agit de transférer le pouvoir, le savoir et les avoirs, explique M. Girard. Sauf que dans beaucoup de cas, c'est la question des avoirs qui est abordée en priorité, alors que nous pensons qu'elle devrait être réglée à la toute fin. Il est alors bien plus facile de laisser la place à l'autre pour qu'il fasse ses expériences, tandis que le transfert du pouvoir et du savoir fait l'objet d'une évaluation continue. Plus que tout, la confiance mutuelle doit être présente en tout temps, elle est la clé. Cela permet aussi, surtout dans un contexte familial riche en émotions, de s'assurer que la personne choisie pour reprendre l'entreprise est la bonne. Du côté du repreneur, l'humilité est de mise afin d'éviter les rôles de sauveur ou de celui qui veut tout bousculer. En ce qui nous concerne, le consultant qui nous accompagnait nous a convaincus de mettre cartes sur table devant un comité de direction composé des principaux cadres de l'entreprise. Quand tout se fait dans un tel climat de transparence, toute l'équipe peut s'exprimer et l'intégration s'effectue bien plus facilement. »





TEL PÈRE, TELLE FILLE

Aude Lafrance-Girard affiche le même esprit de libre pensée et le même goût pour l'entrepreneuriat que son père. Dès l'adolescence, elle s'est apprivoisée aux rouages de l'hôtellerie en travaillant l'été au Château Bellevue. Puis elle est passée au Château Laurier Québec comme réceptionniste avant de remplacer des directeurs pendant leurs vacances, ce qui lui a permis d'expérimenter la gestion d'équipes. Ont suivi des études universitaires en administration des affaires ainsi que trois années à travailler pour un grand hôtel montréalais, pendant qu'elle s'impliquait dans le Regroupement des jeunes chambres de commerce du Québec. Au bout de sept ans, elle est rentrée au bercail pour travailler aux banquets avant de prendre la relève de sa tante nouvellement retraitée à la direction des opérations. Elle a occupé le poste pendant six mois avant de devenir directrice générale en 2016. « L'élément-clé dans mon

apprentissage a été ma décision, en 2015, de m'inscrire au programme Émergence de l'École d'Entrepreneurship de Beauce, raconte Aude. J'y ai beaucoup appris sur moimême ainsi que sur le type de leadership que j'avais le goût d'exercer, ce qui a été déterminant pour augmenter ma confiance en mes moyens. »

Libéré de la direction générale, Alain Girard se voit encore pendant quelques années à présider aux grandes orientations de l'entreprise, reconnue pour son implication communautaire et comme le porte-étendard de son « bébé », la Francoresponsabilité, qui consiste à faire vivre à la clientèle une expérience essentiellement francophone. « N'est-ce pas ce qui nous distingue à Québec ? Ainsi que la valeur incomparable du site, pour lequel mon père avait vraiment eu le pif de l'entrepreneur... »



Une demeure moulée à son environnement

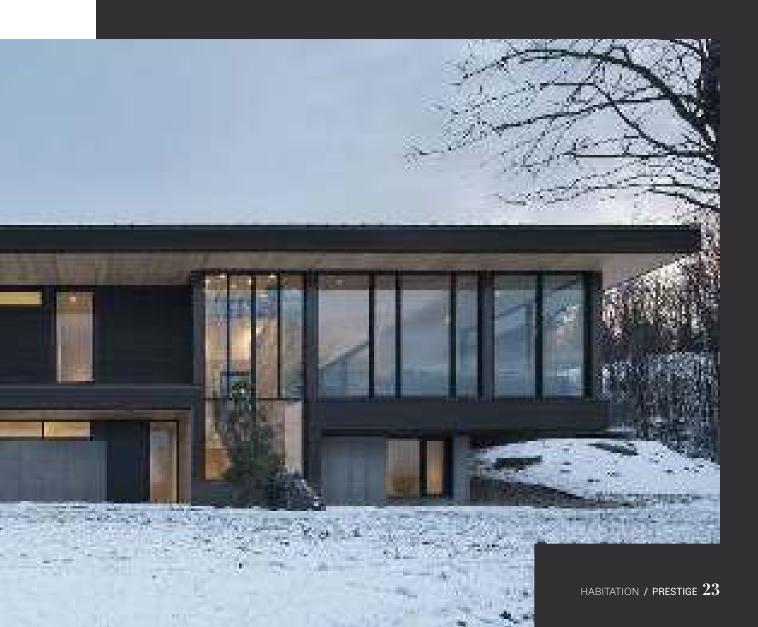
SITUÉE SUR UN SITE ADJACENT À LA STATION DE SKI LE RELAIS. **CETTE MAISON DE MONTAGNE AUX LIGNES ULTRAMODERNES OFFRE UNE VUE IMPRENABLE SUR LES COLLINES DES LAURENTIDES ET LE QUARTIER** RÉSIDENTIEL DE LAC-BEAUPORT. FAIT À MENTIONNER, LA « VILLA VINGT » S'EST IMPLANTÉE SUR L'EMPREINTE **EXISTANTE DES FONDATIONS DE** L'ANCIENNE MAISON DES PROPRIÉTAIRES, **CELA DANS LE BUT DE CONSERVER** CERTAINS DROITS ACQUIS.

Si ce n'était du manteau blanc qui recouvre la terre, on pourrait se croire en Californie, le royaume des villas affichant leurs jeux de volumes, haut perchées sur la côte du Pacifique.

Zoom sur la toiture en pente : elle agit comme rappel de la topographie accentuée du terrain, en plus d'offrir une proposition architecturale intéressante à l'intérieur. Construite sur deux niveaux, la résidence, adossée au terrain, s'ouvre complètement vers le nord. Mentionnons que le niveau un, soit celui du rez-de-chaussée, agit comme un socle, alors que l'étage supérieur est posé sur une large dalle de béton horizontale.

Zoom sur les deux terrasses extérieures : l'une située au nord et la seconde, au sud, sont couvertes par les débords de toit.

v



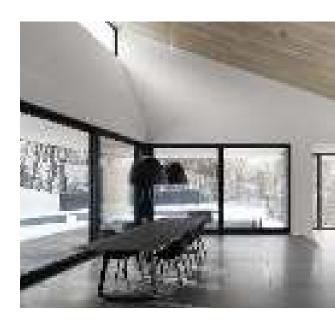


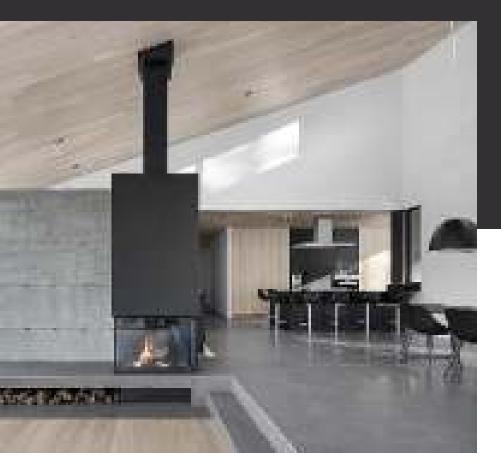
Comme on peut le remarquer, la grande fenestration, qui débute à partir du plancher et s'étend en continu sur trois surfaces de mur, offre une vue imprenable sur le paysage montagneux, créant une communion parfaite entre l'intérieur et l'extérieur. Portez attention au plafond de cèdre blanc qui apporte une douceur indéniable à ce décor oscillant entre les styles contemporain et rustique.

Zoom sur le foyer central : en plus de réchauffer l'atmosphère, son design unique s'harmonise avec celui des contours de fenêtre de couleur noire ainsi que certains éléments décoratifs : chaises, tabourets, suspensions.

Du côté de la salle à manger, l'espace paraît encore plus vaste grâce à la hauteur du plafond en pente. Remarquez le puits de lumière qui offre une vue élégante sur la cime des arbres et balaie d'une lumière indirecte les lattes de cèdre.

Zoom sur les larges carreaux du plancher: leur teinte foncée et leur texture créent un heureux contraste avec les murs blancs et le plafond en cèdre.











Élément architectural d'une grande originalité, le mur de béton central donne une verticalité au projet. Son traitement brut laisse d'ailleurs percevoir les marques du coffrage. L'escalier adjacent trouve sa richesse dans la dualité des matériaux authentiques l'entourant, soit le béton et l'acier.

Zoom sur la généreuse fenestration qui s'étire sur deux étages: l'intimité des résidents n'est aucunement affectée, puisque le chemin d'accès est situé en contrebas.



lci encore, le mélange des matériaux, des couleurs et des textures apporte un cachet unique à cette cuisine des plus distinguées. Notez le discret panneau d'armoire qui camoufle le réfrigérateur.

Zoom sur le comptoir : sa brillance est accentuée par la lumière naturelle qui entre à flots dans la maison.

> Coup de cœur pour cette salle de bains monochrome qui invite à la relaxation. La baignoire et ses courbes gracieuses ne manquent pas d'attirer le regard au sein de cet univers linéaire.

> Zoom sur la grande douche en verre : en plus de se fondre dans le décor, elle mise sur la transparence, au même titre que la maison tout entière.

Architectes:

Bourgeois/Lechasseur architectes

Ingénieur en structure :

DaVinci structures

Entrepreneur général : Vent du Sud

Année de construction: 2017

Source: V2com

Quelques manières agréables d'apprivoiser l'hiver

Il semble que l'hiver sera long, froid et enneigé au Québec. Une bonne nouvelle pour les amateurs de ski, une moins bonne pour les frileux. Néanmoins, il existe quelques bons « remèdes » pour aider les réfractaires à passer à travers cette saison, et même, à apprendre à l'aimer. Voici deux suggestions avec indice de plaisir élevé!





IL Y A DE CES ENDROITS QUI PROCURENT UN SENTIMENT D'APAISEMENT DÈS L'INSTANT OÙ L'ON Y POSE LE PIED. C'EST PRÉCISÉMENT CE QUI SE PRODUIT AU RIPPLECOVE HÔTEL & SPA, LA DESTINATION CINQ ÉTOILES PAR **EXCELLENCE DANS LES CANTONS-DE-L'EST** POUR SE RÉCHAUFFER LE CORPS ET L'ÂME.

Membre du réseau Ôrigine artisans hôteliers, le Ripplecove, c'est le joyau de Ayer's Cliff, un pittoresque village centenaire situé aux abords du lac Massawippi. Si la belle saison attire son lot de visiteurs venus vivre l'expérience ultime de la dolce vita, les deux pieds dans l'eau, l'hiver s'avère tout aussi fabuleux pour profiter des attraits irrésistibles que propose l'auberge qui, tel un diamant posé sur un écrin blanc, scintille de tous ses feux.





Le restaurant quatre diamants Le Riverain et sa spectaculaire cave à vin.

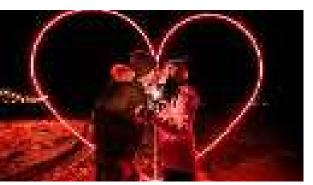
Quatre expériences hivernales à vivre au Ripplecove :

- / Outre le confort douillet des chambres champêtres qui invite à s'y prélasser de longues heures, l'espace bibliothèque, où trône un chaleureux foyer en pierre, vous permettra de relaxer, de lire et même de jouer aux échecs en sirotant un verre de vin ou un café.
- / Deux bains à remous extérieurs quatre saisons sont à votre disposition. Et pourquoi ne pas profiter d'un soin de massothérapie prodigué par des professionnels réputés pour leurs doigts de fée au Spa Arboressence?
- / Besoin de bouger et de prendre l'air ? Vous pourrez faire du patin sur le lac, de la raquette et même de la pêche sur glace (\$). Des foyers extérieurs vous garderont bien au chaud.
- / Enfin, impossible d'aller au Ripplecove sans visiter son restaurant certifié quatre diamants, Le Riverain. Un menu hivernal composé de plats à la fois réconfortants et innovants ravira votre palais et votre estomac. Vous aurez peut-être aussi la chance d'y croiser son sympathique maître d'hôtel, Luc Bernard, qui, à l'instar de tout le personnel de l'auberge, prend soin des visiteurs avec tous les égards qu'ils méritent.

Bon ressourcement!

Bon à savoir: Le Ripplecove n'est situé qu'à 15 minutes de Magog et à 20 minutes du mont Orford.





Le Ripplecove : une destination de choix pour la Saint-Valentin l

Le chaleureux bar et son foyer en pierre







UNE EXPÉRIENCE 5 ÉTOILES INOUBLIABLE À QUELQUES HEURES DE QUÉBEC











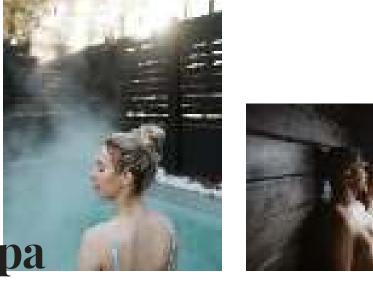






700, RIPPLECOVE, AYER'S CLIFF 1 800 668-4296 WWW.RIPPLECOVE.COM

Le grand frisson en nature du Sibéria Spa



Soyons clairs : une visite au Sibéria Spa est agréable 12 mois par année! C'est une valeur sûre indéniable à juste prix. Mais durant la saison hivernale, certains petits bonheurs se vivent plus intensément... comme celui de s'immerger dans un grand bassin d'eau chaude alors que la neige recouvre le sol de sa touche féérique et que le climat descend sous la barre du zéro. Et parole des propriétaires, Michel Carrier et Julie Panneton, l'expérience en soirée est résolument bucolique!

VOUS VOULEZ AJOUTER UN SOUPÇON DE FRISSONS LORS DE VOTRE PASSAGE?

Vivez l'expérience selon les trois étapes recommandées pour atteindre un niveau élevé de « zéniture ». D'abord, la chaleur. Grâce aux bassins chauds, au bain de vapeur ou au sauna (sec ou infrarouge), vous ouvrirez bien grands vos pores de peau afin d'éliminer les toxines. Ensuite, le froid. Allez, prenez votre courage à deux mains et immergez votre corps quelques secondes dans un bassin d'eau froide ou, pourquoi pas, directement dans la rivière. Effet vivifiant garanti! Enfin, prenez un moment de repos bien mérité dans l'une des nombreuses aires de repos ou dans le magnifique Sibéria Café. Vous souhaitez rehausser l'expérience? Une équipe expérimentée de plus de 60 massothérapeutes vous attend pour un moment de détente suprême.



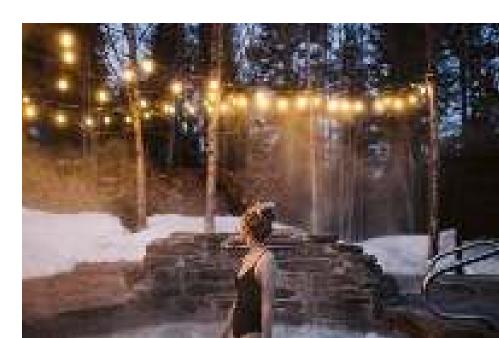
UNE IDÉE-CADEAU POUR TOUTE LA FAMILLE!

Le temps des Fêtes est le moment propice pour passer du bon temps en famille. Sachez que durant cette période, le Sibéria Spa accueillera avec plaisir vos enfants de moins de 16 ans, tous les jours, de 9 h à midi, du 22 décembre 2019 au 6 janvier 2020, ainsi que tous les dimanches matin durant l'année.

OFFRIR LA DÉTENTE EN CADEAU

Accès au spa pour une journée ou une soirée magique, forfait spa et souper à l'Archibald, forfait massage et accès au spa, ou massage d'une heure ou d'une heure trente : choisissez le cadeau parfait en quelques clics selon votre budget! Vous ne savez pas quoi choisir? Offrez la carte-cadeau! Elle fera à coup sûr le bonheur de la personne qui la recevra!

Rendez-vous sur **SIBERIASTATIONSPA.COM** pour magasiner!





/ Marie-Josée Turcotte

100% Noël

ÊTES-VOUS, COMME BIEN DES GENS, DU GENRE « RETAR-DATAIRE » ? AUCUN SOUCI : NOUS AVONS QUELQUES SUGGESTIONS DE CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE POUR VOUS! ET FAITES-NOUS CONFIANCE, VOUS FRAPPEREZ DANS LE MILLE!





LES BOUCLES D'OREILLES DE L'ESPOIR MIA

Elles sont jolies comme tout et elles possèdent une qualité encore plus appréciable : ces boucles d'oreilles, créées par Mia bijoux, permettent d'amasser des fonds pour soutenir les enfants atteints de cancer et leur famille. Pour chaque paire vendue, 20 \$ sont remis à Leucan.

Achat en ligne: BIT.LY/LEUCANMIA19

Bon à savoir: le bijou est hypoallergénique et la livraison est gratuite à l'achat d'un deuxième produit.





JEAN GAUDREAU : L'ENFANT SAGE DE L'ART REBELLE

Vous trouverez ici le cadeau parfait à offrir à l'amateur d'art et de beaux livres. Qui plus est, cet ouvrage de collection, magnifiquement illustré des plus beaux tableaux de Jean Gaudreau, célèbre les 40 ans d'histoire (1979-2019) d'un peintre qui a marqué à sa façon le Québec et qui n'a surtout pas fini de nous surprendre. Entre autres reconnu pour ses œuvres ayant fait partie de la projection magistrale de Robert Lepage, le *Moulin à images*, l'artiste de Québec se taille aujourd'hui une place dans un créneau unique en utilisant des pièces de cuivre provenant de l'ancienne toiture du château Frontenac dans la construction de ses tableaux.

Les éditions Sylvain Harvey / Auteurs :

Alexandre Motulsky-Falardeau et Josianne Desloges 472 pages | En vente dans toutes les bonnes librairies

ESPRIT FESTIF 101

/ À la recherche d'un cadeau original dans une ambiance magique de magasinage? Jusqu'au 23 décembre, le Marché de Noël allemand de Québec bat son plein dans les jardins de l'Hôtel-de-Ville.

NOELALLEMANDQUEBEC.COM

- / Jusqu'au 24 décembre, c'est aussi Noël dans le Quartier Petit-Champlain et à la place Royale. Vous ne trouverez pas plus beau décor extérieur pour magasiner et célébrer le temps des Fêtes. QUARTIERPETITCHAMPLAIN.COM | PLACEROYALE.CA
- / Enfin, après le magasinage de Noël, c'est le temps de vous amuser! Du 28 au 31 décembre prochains, Québec sera l'hôte d'un tout nouvel événement, *Toboggan*, *Soirées Nouvel An*. Un vrai festival d'été, mais en plein hiver, où vous pourrez danser en plein air au son des meilleurs DJ internationaux. *TOBOGGANFESTIVAL.COM*



Plaisirs épicuriens

5 bonnes raisons d'adopter les nouvelles Galeries Gourmandes



Le kiosque Les Cochons tout ronds propose un étalage varié de charcuteries de première qualité, dont le très populaire jambon sec vieilli de 24 à 36 mois.

ÇA Y EST! DEPUIS LE 29 OCTOBRE DERNIER, LES GALERIES GOURMANDES DES GALERIES DE LA CAPITALE SONT **OUVERTES AU GRAND PUBLIC! DE LA BOUCHERIE À LA** POISSONNERIE, EN PASSANT PAR LES FROMAGERIES, LES CHARCUTERIES, LES ÉTALAGES DE PRODUITS FINS, LES DÉLICIEUSES SUCRERIES ET LES RESTAURANTS DE CUISINE RÉCONFORTANTE, LES ÉPICURIENS COMME LES PETITES DENTS SUCRÉES Y TROUVERONT ASSURÉMENT LEUR COMPTE AU SEIN D'UN DÉCOR AUSSI COLORÉ OU'APPÉTISSANT!

01. LES PRODUITS FINS

Les Galeries Gourmandes proposent plusieurs kiosques de produits fins, qui vous permettront de faire entre autres provision de saucisses de qualité supérieure (Les Aliments **Victorius)**, de boudins, de pâtés et terrines et de saucissons cuits (Au Roi du Boudin par le Pied Bleu), de charcuteries artisanales (Les Cochons tout ronds), de produits et de plats cuisinés à base de canard (Les Canardises), de fromages locaux raffinés (La Laiterie Charlevoix), de bons pains artisanaux (À Chacun Son Pain), de sels et de mélanges d'épices tout naturels (Kanel), sans oublier le Comptoir Ricardo qui propose du prêt-à-manger en petits et grands formats.



02. LES POISSONS FRAIS ET LES VIANDES

Les Galeries Gourmandes proposent aussi, grâce à la Poissonnerie Némeau et à la Boucherie Florent et Fils, de très beaux étalages de poissons et fruits de mer frais, de même que de belles pièces de viande haut de gamme (bœuf, gibier, agneau...). Là aussi, vous aurez accès à une belle variété de plats maison cuisinés.

03. LA DENT SUCRÉE

Les petites douceurs feront le bonheur des visiteurs. quel que soit leur âge. Vous pourrez ainsi vous laisser tenter par les fameux beignets aux patates fabriqués avec amour par Beignes d'Antan, les crèmes glacées inédites (les inversés et les bûches) de La Bûche Glacée, ou encore, la succulente et onctueuse pâte à biscuits crue de Cookie Bluff. Vous aimez les produits de l'érable ? Rendez-vous au kiosque Ma Cabane en Gaspésie. Pour savourer de délicieux produits issus de la canneberge du Québec, c'est chez Nutra-Fruit que vous les trouverez.

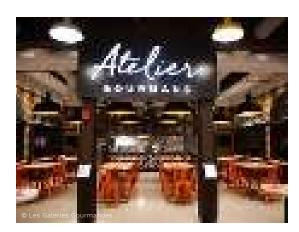


Toutes les pâtes à biscuits crues de Cookie Bluff sont à base de beurre (et non de margarine) et sont exemptes d'œufs et d'huile de palme. La saveur qui cartonne? Biscuits & crème.



Ne contenant ni œuf ni agent de conservation, les beignets d'antan sont offerts en cinq variétés.

À surveiller : l'ouverture la plus récente, celle de Jos Otis Croustilles, le repère de la dent salée pour savourer des croustilles artisanales servies chaudes.





Le Honey-Chiz, un mac & cheese avec saucisse grillée, miel et fromage.

04. LA BONNE BOUFFE RÉCONFORTANTE

Après l'ouverture du Café-boutique Ricardo en novembre 2018 et celle, imminente, de Madame Chose (dans un concept original de Restos Plaisirs), les Galeries Gourmandes deviendront plus que jamais une destination gourmande aux Galeries de la Capitale. Mais entre les deux établissements de renom se trouve le sympathique premier resto-boutique et bar à fromage de Québec, le CHIZ, où vous êtes invité à créer sur mesure votre poutine, votre « Mac & Chiz » ou votre « Grilled Chiz ». Tout simplement addictif, tout comme le fromage frais du jour offert sur place, qui fond dans la bouche.

05. LES ATELIERS CAPTIVANTS

Enfin, un espace cuisine réservé à des démonstrations et des conférences liées à l'univers de l'alimentation a été aménagé dans les Galeries Gourmandes afin de nourrir le « foodie » en vous. Consultez le calendrier des plus variés et pertinents pour vous inscrire aux ateliers sur

GALERIESGOURMANDES.COM/FR/ATELIERS/



Moteurs

Des œuvres d'art hallucinantes sur route





Janis Joplin et sa célèbre Porsche 356 SC 1964

LES ANNÉES 1960 ONT ENGENDRÉ DE NOMBREUX BOULEVERSEMENTS DE NATURE CULTURELLE, POLITIQUE, SOCIALE ET ARTISTIQUE. ÉPOQUE DU PEACE AND LOVE, ELLES ONT AUSSI DONNÉ NAISSANCE AU PSYCHÉDÉLISME, UN PHÉNOMÈNE DE CONTRE-CULTURE EXPRIMANT UN BESOIN DE LIBERTÉ INTENSE, INCONTESTABLEMENT LIÉ AU ROCK'N'ROLL. CE MOUVEMENT ARTISTIQUE, CERTAINES PERSONNALITÉS DE L'ÉPOQUE L'ONT ADOPTÉ ET EXPLOITÉ À TOUTES LES SAUCES. IL S'EST EXPRIMÉ, NATURELLEMENT, PAR DE NOMBREUSES POCHETTES DE DISQUES, MAIS IL A AUSSI SERVI À SINGULARISER JUSQU'À DES **VÉHICULES UTILISÉS AU QUOTIDIEN!**





Q eBay

Le timbre-poste émis par la Tanzanie, en 1996.

LA PORSCHE PSYCHÉDÉLIQUE DE JANIS JOPLIN

D'une voix rauque, Janis Joplin chantait: « Oh Lord, won't you buy me a Mercedes-Benz? My friends all drive Porsches, I must make amends...» Ironiquement, avant de composer cette chanson, en 1970, la reine du rock'n'roll avait déjà possédé une Porsche.

Quelques années plus tôt, Janis tombe en amour avec une **Porsche 356 SC 1964** qu'offre un concessionnaire de Beverly Hills. Elle débourse 3 500 \$ US pour ce cabriolet qui, tristement, est de couleur terne: *Dolphin Grey*, l'une des neuf teintes offertes par le constructeur allemand à l'époque.

Qu'à cela ne tienne, elle offre 500 \$ US à un admirateur qui accompagne régulièrement sa troupe de musiciens, Dave Richards, pour transformer sa voiture. Il en fait une murale mobile inspirée par l'histoire de l'univers (et sans doute aussi les effets secondaires de quelques psychotropes). De couleurs vives, l'œuvre marie l'œil de Dieu au symbole du Capricorne (signe astrologique de Janis) avec un panorama verdoyant, des papillons, des oiseaux et des champignons, sans oublier les visages des membres du Big Brother and the Holding Company, sa troupe.

Très vite, cette Porsche devient connue. Les admirateurs de Janis accrochent régulièrement des messages à ses essuieglaces. Malheureusement, durant un spectacle, en 1969, l'inévitable survient. Un voyou la vole. Il tente même de masquer son acte à l'aide d'une peinture en aérosol, mais la police le retrouve avant qu'il n'ait fini sa besogne.

Grâce au vernis incolore qu'il avait appliqué, Richards réussira à retirer cette peinture et Janis continuera de conduire sa Porsche, du moins jusqu'au jour où une surdose d'héroïne l'emportera, le 4 octobre 1970.

Son frère et sa sœur, Michael et Laura, conserveront la Porsche jusqu'aux années 1990. Elle sera alors restaurée, tant sa mécanique que sa peinture défraîchie, puis ils en feront don au Rock and Roll Hall of Fame and Museum. Mais cette institution de Cleveland, en Ohio, choisira de s'en départir pour regarnir ses coffres. C'est ainsi que le 10 décembre 2015, la petite Porsche de la reine du rock'n'roll sera vendue pour la somme mirobolante de 1,76 M \$ US lors d'une vente aux enchères organisée par RM Sotheby's à New York. Une rumeur veut qu'une femme du Michigan en ait fait l'acquisition en guise de cadeau pour ses 60 ans!

Faute de posséder cette voiture mythique, aujourd'hui, un passionné qui s'adonne à la philatélie pourra s'offrir à moindre coût (de 10 \$ à 15 \$ sur eBay) le timbre-poste émis par la Tanzanie, en 1996. Il montre Janis souriante, assise sur le capot de sa Porsche comme si elle entonnait: « Oh Lord, you bought me a... Porsche!»







LE MICROBUS VW DU GROUPE LIGHT RENAÎT







Plus de 50 ans après son apparition au légendaire festival de Woodstock de 1969, l'emblématique Volkswagen Microbus baptisé « Light Bus » a repris la route cette année.

Ce minibus flamboyant est le fruit de trois années d'efforts déployés par l'artiste du Maryland, Robert Hieronimus (surnommé D' Bob) et le documentariste canadien, John Wesley Chisholm. Tous deux souhaitaient recréer ce véhicule avant le jubilé du festival de Woodstock, le fameux Woodstock 50 prévu pour août dernier qui n'a finalement pas eu lieu.

Par contre, le projet de Hieronimus et Chisholm a abouti, et ce, grâce à un financement Kickstarter qui a réussi, de même qu'à une aide précieuse fournie par Volkswagen of America. « C'est une machine à voyager dans le temps qui ramène les gens dans le passé, les fait voyager dans le présent et les transporte dans le futur », a dit Chisholm lors du dévoilement de cette « recréation » à Long Beach en Californie, en février 2019

En 1968, Hieronimus avait peint ce véhicule, un Microbus 1963, pour Bob Grimm, leader du groupe musical Light de Baltimore, au Maryland. Ce dernier souhaitait l'utiliser pour amener ses musiciens, sa chanteuse et sa copine à Woodstock. Sa commande à Hieronimus était simple: « Fais-moi un minibus magique »! Il a fallu six mois à l'artiste pour peindre l'œuvre pour laquelle il a reçu 1 000 \$ US, « une mégafortune à l'époque pour une œuvre symbolique, et non psychédélique », précise-t-il aujourd'hui.





Le batteur Rick Peters et la chanteuse Trudy Cooper du groupe Light de Bob Grimm sur sa Microbus 1963 à Woodstock, une photo qui a fait le tour du monde.

Évoquant la paix, l'amour et l'unité, ce véhicule est devenu le symbole de Woodstock en raison d'un cliché croqué par un photographe de l'Associated Press durant le festival et diffusé dans une foule de journaux et de magazines américains de l'époque. Cette photo apparaît même sur la pochette intérieure de l'album 33 tours officiel de Woodstock!

Après le festival monstre, l'histoire du Light Bus devient floue. « Ce tas de ferraille a disparu... à un moment donné », admet Hieronimus. Voilà pourquoi il a dû être recréé.

Pour sa part, Chisholm a tiré un documentaire en cinq épisodes de l'histoire de ce véhicule qui a marqué l'imaginaire des gens. Intitulé The Woodstock Bus - Finding The Light, on peut le visionner sur CuriosityStream depuis mars dernier.





Mieux Voyager









chaque étape de votre voyage

Mieux Voyager Astuce n°480

Savourez le confort, l'élégance, le service attentionné et le divertissement qu'offrent les hôtels Melia









Cayo Coco, Cuba **Melia Jardines Del Rey** ★★★★ Tout compris

Pourquoi nous adorons cet hôtel:

- Situé sur une magnifique plage de sable blanc
- Faites une baignade rafraîchissante dans l'une des quatre piscines étincelantes
- · À proximité des boutiques de souvenirs et de la boîte de nuit dynamique de Cayo Coco

Voyage

La vallée du Douro est la plus ancienne région viticole au monde. Elle est parsemée de villages en pierres blanchies à la chaux et de quintas, ces vignobles en terrasses baignés de soleil qui produisent le célèbre vin de Porto. Jour après jour, les paysages nous en mettent plein la vue.



Croisière fluviale au cœur du fleuve d'or du Portugal



DÉCOUVRIR L'ENVOÛTANTE VALLÉE DU DOURO À BORD DU VIKING HELGRIM EST UNE EXPÉRIENCE TOTALEMENT UNIQUE, OÙ L'ÉMERVEILLEMENT FAIT PARTIE DU QUOTIDIEN. CETTE CROISIÈRE DE SEPT JOURS DE LISBONNE À PORTO, SUR L'UN DES PLUS PITTORESQUES FLEUVES D'EUROPE, OFFRE LE MEILLEUR DU PORTUGAL.

Le Douro prend sa source en Espagne, à plus de 2 000 mètres d'altitude dans la cordillère ibérique. Ce fleuve capricieux serpente entre les montagnes espagnoles et le Portugal sur une centaine de kilomètres. C'est un fleuve célèbre pour ses vignobles en forme de terrasses. Ces multiples paliers de vigne à perte de vue forment un paysage bucolique enchanteur. Avant de monter à bord de notre navire, nous avons commencé le voyage dans la capitale du Portugal, l'éclectique Lisbonne.

LISBONNE : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Comment ne pas tomber sous le charme de celle que l'on surnomme « la ville aux sept collines »? La capitale, qui s'est littéralement modernisée au cours des dernières années, ne manque pas d'attraits : les échos du mélancolique fado qui se fait entendre dans ses ruelles tortueuses; les typiques azulejos, grandes fresques historiques qui tapissent les maisons et grands monuments; les maisons pastel; les odeurs des poissons grillés, des sardines et des pastéis de nata de Belém (petits flans dans une pâte feuilletée saupoudrée de cannelle); l'iconique tram 28 qui offre le trajet le plus pittoresque de la ville. Lisbonne est l'une des villes européennes qui connaissent la plus forte croissance touristique. C'est après une très courte visite de la plus grande ville du Portugal que nous prendrons la route vers Porto, où nous attend le Viking Helgrim.



À Favaios, notre arrêt à l'œnothèque de Quinta da Avessada fut une excursion mémorable au cœur de jardins champêtres offrant une vue à couper le souffle sur la vallée du Douro.

COIMBRA, LA CITÉ DE LA CONNAISSANCE

En route vers Porto, un arrêt s'impose à Coimbra, la cité des étudiants, devenue célèbre pour son université. C'est la plus ancienne du Portugal, fondée au 12^e siècle

Accrochée à une colline surplombant le rio Mondego, l'université Coimbra est peuplée d'étudiants vêtus de capes noires. Ce costume aurait d'ailleurs inspiré l'auteure du célèbre personnage de Harry Potter, J. K. Rowling, qui a vécu au Portugal pendant plusieurs années lorsqu'elle y enseignait l'anglais.

La visite de la bibliothèque Joanine est incontournable. Sacrée « plus belle bibliothèque universitaire au monde », elle possède plus de 200 000 ouvrages datant du 16e au 18e siècle, rangés sur de magnifiques étagères ornées de boiseries sculptées et dorées. Dans ce lieu hautement touristique, d'autres résidents à cape noire ont trouvé refuge : deux colonies de chauves-souris. Elles contribuent à la conservation des précieux ouvrages, puisqu'elles se nourrissent d'insectes qui pourraient endommager les livres. Un insecticide naturel plutôt surprenant!

La croisière fluviale en bref

- / La compagnie Viking Cruise a remporté de nombreux prix prestigieux. Elle arrive entre autres en première position des Cruisers' Choice Awards en 2019, dans la catégorie des croisières fluviales.
- / Forfait de 10 jours au départ de Lisbonne, incluant deux nuitées à l'hôtel Tivoli Avenida Liberdade Lisboa et une croisière de sept jours sur le Douro. Transport en bus panoramique jusqu'à Porto.
- / Huit excursions terrestres incluses.
- / Un restaurant et un bar lounge avec animation et pianiste, où l'on présente un spectacle de flamenco lors d'une escale à Salamanque, la seule visite en Espagne.
- / La terrasse Aquavit et une petite piscine sur le pont supérieur.
- / 53 cabines, dont des suites avec véranda et munies de portes vitrées coulissantes du sol au plafond donnant accès à un balcon français.

Pour en savoir davantage : VIKINGCRUISESCANADA.COM

PORTO, UNE VILLE ENIVRANTE

Nous poursuivons la route en autocar, en direction de Porto, située au nord du Portugal, à l'embouchure du Douro. La ville de Porto, berceau du vin du même nom, est une ravissante cité qui charme par ses monuments ancestraux et son centre-ville médiéval.

LA PRESTIGIEUSE MAISON GRAHAM'S

C'est à Vila Nova de Gaia que se trouvent les caves et les chais des plus grandes marques de Porto, dont la réputée maison Graham's. Cette marque mondialement connue perfectionne l'art du porto depuis 1820. La visite comprend une dégustation de huit portos, du millésime 2007 à leur tawny de 40 ans. L'expérience se termine au bar à vins et restaurant Vinum, où nous avons dégusté une gastronomie portugaise et méditerranéenne accompagnée de vins soigneusement sélectionnés pour chaque plat. En prime, la terrasse offre une superbe vue panoramique sur les toits rouges de la vieille ville de Porto.





Les caves de la maison Graham's abritent près de 2 000 tonneaux, 40 tonneaux géants et une précieuse collection de bouteilles de porto millésimé. L'activité de stockage et de vieillissement y est toujours réalisée.

Dégustation de porto à la maison Graham's



Les bonnes adresses

/ Hôtel Tivoli Avenida Liberdade Lisboa : un hôtel de luxe avec une terrasse sur le toit offrant l'une des plus belles vues de Lisbonne.

TIVOLIHOTELS.COM

/ Restaurant Ceia à Lisbonne : une expérience gastronomique unique autour d'une table intime qui peut accueillir 14 personnes.

SILENTLIVING.PT/CEIA/

- / Restaurant Mini Bar du réputé chef José Avillez: cuisine créative marquée d'illusions, car les plats ne sont pas ce que vous croyez! Une expérience culinaire remplie de saveurs et de surprises. MINIBAR.PT/PT/
- / Vinum restaurant & Wine bar, situé à Porto, dans la maison W. & J. Graham's: pour un repasdégustation chez ce producteur de porto de renommée mondiale et une visite incontournable des caves. **GRAHAMS-PORT.COM**
- / Vila Foz : hôtel boutique à Porto situé en front de mer. dans un manoir du 19^e siècle entièrement restauré.

VILAFOZHOTEL.PT



À Regua, le somptueux palais baroque Mateus se dresse au cœur d'un environnement luxuriant composé de jardins à la française minutieusement manucurés.

BIENVENUE À BORD!

C'est au quai de Vila Nova de Gaia que nous montons à bord de notre navire. le Viking Helgrim, inauguré en mars 2019 et conçu exclusivement pour les croisières sur le Douro. Ce petit navire, d'une capacité maximale de 106 passagers, offre tout le confort souhaité et une attention personnalisée.

Notre arrivée sur le navire est saluée par un fabuleux coucher de soleil que nous admirons près de la piscine, sur le pont supérieur, en sirotant un cocktail signature de la région, un porto tonique à base de porto blanc.

Le fleuve d'or qui serpente dans les vallées est formé de passages étroits. Par moment, le navire frôle presque la terre. De notre balcon, on peut même sentir les odeurs d'une pelouse fraîchement coupée, ou encore, entendre le rire d'un enfant. On a la mythique impression de pénétrer dans l'antre d'une vallée enchantée où l'œil ne se lasse jamais d'admirer des paysages verdoyants, lumineux et majestueux. La navigation comprend des passages sous des ponts extrêmement bas et le navire doit franchir cing écluses. Le processus est assez fascinant.

DES ESCALES MAGIQUES

Toutes les escales regorgent de trésors et de découvertes où l'authenticité fait loi. Barca d'Alva est rempli de charme, perché sur une colline près de la frontière espagnole. Dans le célèbre Alto Douro, région réputée pour sa production d'huile d'olive, la maison Casal



de Loivos, située au sommet d'une colline, nous a fait découvrir tout le processus de fabrication de cette huile divine, de la cueillette à la dégustation.

Nous avons aussi fait escale à **Salamanque**, une ville universitaire ancienne, située dans l'ouest de l'Espagne. Une journée bien remplie où nous avons découvert le centre historique de la ville qui comporte d'importants monuments romans, gothiques et mauresques, une vieille cathédrale romano-gothique et un marché public où nous avons dégusté plusieurs produits locaux, dont le fameux jambon ibérique, un *must* dans la région.

LA VILA FOZ, AU BORD DE L'ATLANTIQUE

La croisière se termine à Porto, où nous avons séjourné à la Vila Foz Hotel & Spa. L'hôtel boutique est situé dans l'autre Porto, celui tourné vers l'Atlantique, dans le chic quartier bourgeois de la Foz do Douro. Les travaux de restauration ont été effectués de main de maître, en mariant certaines caractéristiques architecturales d'origine, dont l'élégance dorée de plusieurs éléments décoratifs, combinées à des matériaux contemporains. Le décor est à la fois éclectique, enveloppant et somptueux. Nous sommes littéralement tombés sous le charme de cet hôtel romantique de 68 chambres et suites qui offrent une vue sur la mer.

C'est ici que ce voyage prend fin, après nous avoir fait vivre une croisière fluviale dans l'un des pays d'Europe les plus chargés d'histoire. Un périple qui ravit les voyageurs avides d'activités culturelles et gastronomiques, au cœur de grands paysages viticoles qui font la renommée de la péninsule ibérique.





Située en front de mer, à proximité d'une splendide promenade, la Vila Foz occupe un manoir du 19° siècle qui a entièrement été restauré en 2019.



CHAQUE ANNÉE DÉAMBULENT DANS LA RUE DU PETIT-CHAMPLAIN DES CENTAINES DE MILLIERS DE VISITEURS CURIEUX, ENJOUÉS. ÉMERVEILLÉS. ILS SAVENT, OU SE DOUTENT BIEN, QU'ILS PARCOURENT L'UNE DES PLUS ANCIENNES RUES DE LA VILLE ET DU PAYS. UN CONCOURS DE L'INSTITUT CANADIEN DES URBANISTES L'A DÉSIGNÉE « LA RUE LA PLUS REMARQUABLE DU CANADA ». ET SON HISTOIRE EST PRESQUE AUSSI LONGUE QUE CELLE DE QUÉBEC.

MENER À LA FONTAINE DE CHAMPLAIN

Ce ne fut d'abord qu'un modeste sentier conduisant à une fontaine et cela, semblet-il, dès l'époque du fondateur Samuel de Champlain. L'existence du sentier et de la fontaine nous est confirmée par un contrat du 7 mars 1668 qui fait référence à la « rue tendante à la fontaine Champlain ». Cela faisait alors 33 ans que Champlain était mort. Avait-on appelé ainsi la fontaine en mémoire de Champlain? Ce serait ainsi un premier geste commémoratif à l'égard du fondateur...

Par contre, j'ai plutôt l'impression que par « fontaine Champlain », il faut entendre « fontaine de Champlain ». Les habitants désignaient donc ainsi « la » fontaine qui avait existé dès l'époque de Champlain. Que pouvait bien être cette fontaine? Peutêtre un puits, une source ou un filet d'eau descendant du cap. Ce fut possiblement là que s'approvisionnèrent en eau potable les premières générations d'habitants des maisons des abords du fleuve





CHAMPLAIN PARTAGE LA RUE AVEC UN INTENDANT

Aux petites maisons de bois construites le long de la « rue tendante à la fontaine Champlain » succédèrent des maisons de pierres, dont celle que se fit construire Louis Jolliet en 1686 (c'est dans sa maison que l'on entre de nos jours pour prendre le funiculaire). Le découvreur du Mississippi, devenu un débrouillard commerçant, se rendait chaque été à l'île d'Anticosti et à l'archipel de Mingan, qui lui appartenaient. En 1700, on attendit en vain le retour à Québec du valeureux canotier. On ignore ce qu'il est advenu de Jolliet.

Selon l'érudit bibliothécaire Antonio Drolet, c'est en 1688 que la « rue tendante à la fontaine Champlain » devint la « rue de Meulle ». Qui prit cette décision qui ne manqua pas d'étonner bien des historiens ? Jacques de Meulle avait été l'intendant de la Nouvelle-France quelques années auparavant, de 1682 à 1686. Aurait-il laissé un souvenir si grand à Québec pour se mériter un tel honneur ?

Toutefois, le nom de Champlain ne disparut pas totalement, car on mentionne dans le recensement de 1716 la « rue de Meulle et Champlain ». Dans le recensement de 1744, le nom de l'intendant est encore associé à la rue.



UNE PETITE RUE POUR UN PETIT FONDATEUR

Après la Conquête, comme les recherches du toponymiste Jean Poirier l'ont prouvé, le nom de l'intendant de Meulle fut oublié. Les recensements de 1770-1771 désignent « rue Champlain » notre actuelle « rue du Petit-Champlain ». Et c'est par cette rue Champlain que les troupes révolutionnaires américaines du général Montgomery tentèrent d'entrer dans Québec, le 31 décembre 1775.

Dans les années 1840 et 1850, une nouvelle rue prit forme sur les anciens quais du Cul-de-Sac et prit le nom de « rue Champlain » (le début de notre actuel boulevard Champlain). C'est ainsi que pour distinguer la vieille rue Champlain de la nouvelle, le conseil de ville officialisa, en 1876, l'appellation « Little Champlain Street ». C'était à une époque où les panneaux de noms de rue n'étaient qu'en anglais et qu'on y lisait, par exemple, « St. Peter Street » ou « Crown Street ». Les citoyens francophones traduisirent incorrectement « Little Champlain Street » par « rue du Petit-Champlain » au lieu de « petite rue Champlain ».

UNE NOUVELLE ÂME POUR UNE RUE OUATRE FOIS CENTENAIRE

Aux marchands et artisans de la Nouvelle-France succédèrent les gens liés à la vie portuaire du Régime anglais. De nombreux immigrants irlandais s'installèrent dans la seconde moitié du 19^e siècle. Au 20^e siècle, la rue connut un long déclin. Les grands travaux de restauration de place Royale à compter des années 1960 laissèrent de côté la vieillissante rue du Petit-Champlain. Dans les années 1980, c'est la fondation d'une coopérative regroupant des boutiquiers, artisans et artistes qui donna une nouvelle vigueur à la rue. La force de la coopération et la prise de décisions en commun donnèrent à la rue une spécificité patrimoniale et l'esprit « rue commerçante de Québec d'autrefois ». Un passé reconstitué pour enchanter.

Philanthropie



Stéphan La Roche, PDG, Musée de la civilisation; Roland Lepage, grand donateur; Nathalie Roy, ministre de la Culture et des Communications; Claude Choquette, président, Fondation du Musée de la civilisation et président, HDG et Groupe Le Massif; Louis Vachon, président et chef de la direction, Banque Nationale, et président d'honneur du Grand Banquet; Martine Turcotte, présidente, Direction du Québec, Bell; Michel Dallaire, président et chef de la direction, Groupe Dallaire, et président du C.A. du Musée de la civilisation; et Jean-Yves Duclos, président du Conseil du Trésor et député de la circonscription de Québec.

UN SUCCÈS SANS PRÉCÉDENT POUR LE 16° GRAND BANQUET

Le 15 novembre dernier a eu lieu le 16^e Grand Banquet au profit de la Fondation du Musée de la civilisation. Présentée par Bell, la somptueuse soirée, qui s'est déroulée dans un décor inspiré de la nature en lien avec les deux expositions présentées (Venenum, un monde empoisonné et Curiosités du monde naturel), a permis d'amasser un bénéfice net de 355 000 \$. Les 450 convives ont eu droit à un repas cinq services concocté par les réputés chefs Joseph Sarrazin (Le Quarante 7), Jean-Luc Boulay (Saint-Amour) et Frédéric Cyr (Fairmont Le Château Frontenac), à une performance musicale magistrale du violoniste de réputation internationale Alexandre Da Costa, ainsi qu'à des encans silencieux et à la criée



ÉDITION RECORD POUR QUÉBEC VILLE EN ROSE

La 9e édition du mouvement rassembleur Québec ville en rose, présentée par Québecor et sous la présidence d'honneur de M. William Trudel de Trudel Corporation, s'est conclue en beauté lors d'une soirée cocktail qui a eu lieu le 30 octobre dernier à l'Hôtel le Bonne Entente. Grâce à l'engagement des porteurs de lumière et des partenaires, la Fondation du CHU de Québec a dévoilé une somme exceptionnelle de 250 000 \$. L'argent sera entièrement destiné au développement du Centre des maladies du sein du CHU de Québec-Université Laval.



Nathalie Langevin, Québecor, présentateur; William Trudel, président d'honneur, Trudel Corporation; Marie-Claude Paré, Fondation du CHU de Québec; Dre Christine Desbiens, Centre des maladies du sein; Martin Beaumont, CHU de Québec-Université Laval; et Joanne Boivin, maître de cérémonie et porteur de lumière média, M 102.9.

SOMME RECORD POUR LA SOIRÉE **DES LEADERS MICHEL-SARRAZIN**

C'est le 23 octobre dernier qu'a eu lieu la 4^e Soirée des Leaders Michel-Sarrazin, présentée par CGI, en collaboration avec TVA et Le Journal de Québec, sous le thème « Ce qui nous unit. » Pour l'occasion, plus de 500 leaders et personnalités de la vie économique et sociale de Québec se sont rassemblés au Manège militaire Voltigeurs de Québec. La somme record de 459 812 \$ net a été récoltée au profit de la Fondation de la Maison Michel-Sarrazin.

Nathalie Langevin, TVA et Le Journal de Québec; Éric Lebel, CGI; Denis Dubois, coprésident d'honneur, Mouvement Desjardins; Normand Lord, coprésident d'honneur, Stace; Jean G. Morency, président du C.A. de la Fondation de la Maison Michel-Sarrazin; Nathalie Côté, directrice générale de la Fondation; Jocelyne Guay, présidente du C.A. de la Maison Michel-Sarrazin; et Alain-Philippe Lemieux, directeur général



Membres du Bureau des gouverneurs et membres du conseil d'administration de la Fondation Québec Philanthrope, membres des dix comités de la Fondation Québec Philanthrope, L'honorable Jean-Yves Duclos, président du Conseil du Trésor et député de la circonscription de Québec, Fondations communautaires du Canada, La Capitale, Centraide Québec et Chaudière-Appalaches, Institut Mallet, Coop funéraire des Deux Rives, BNP Performance, Lestage service conseil, Bénévoles d'Expertise, Journal de Québec, Collectif 55 +, équipe de la Fondation Québec Philanthrope.



Karen Bouchard, directrice générale, Fondation Québec Philanthrope; l'honorable Jean-Yves Duclos, président du Conseil du Trésor et député de la circonscription de Québec; Denise Périgny, Émilie Villeneuve, conseillère municipale du district de Saint-Louis-Sillery et membre du comité exécutif de la Ville de Québec; et Alban D'Amours, président du Bureau des Gouverneurs de la Fondation Québec Philanthrope.

AGIR ENSEMBLE POUR LE MIEUX-ÊTRE DE LA COMMUNAUTÉ

Québec Philanthrope

Lancement du premier rapport *Signes vitaux* pour mieux connaître les besoins de la communauté.

La Fondation Québec Philanthrope célébrait, le 8 novembre dernier à l'Aquarium du Québec, la Journée nationale de la philanthropie en lançant officiellement son premier rapport Signes vitaux. Ce moment historique pour la Fondation découle de sa participation au Programme Signes vitaux, une démarche pilotée par Fondations Communautaires du Canada (FCC) qui vise à identifier les besoins de la communauté de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches.

Ce premier rapport vient directement soutenir la mission de la Fondation Québec Philanthrope, laquelle consiste à promouvoir la philanthropie pour le mieux-être de la communauté, en accueillant des dons, en créant des fonds philanthropiques et en attribuant de l'aide financière à des organismes de bienfaisance enregistrés dans tous les secteurs d'activité, et ce, de manière pérenne.

La Fondation a profité de ce lancement pour interpeller les quelque 120 participants sur le thème « L'Agir ensemble pour les besoins de la communauté ». Plusieurs partenaires du milieu philanthropique et des représentants politiques ont souligné l'importance de ce premier rapport pour la Fondation Québec Philanthrope et la communauté qu'elle dessert.

Le programme Signes vitaux : pour les besoins de notre communauté

Signes vitaux est un programme qui s'appuie sur des connaissances locales pour mesurer la vitalité d'une collectivité et adopter des mesures favorisant une meilleure qualité de vie. Il s'appuie par ailleurs sur les 17 objectifs de développement durable de l'Organisation des Nations Unies (ONU). Forte de son premier rapport, qui met en lumière certains besoins régionaux, la Fondation Québec Philanthrope souhaite motiver les parties prenantes de la communauté à agir ensemble.



Au sujet de la Fondation Québec Philanthrope

La Fondation Québec Philanthrope a comme mission la promotion de la philanthropie pour le mieux-être de la communauté. Elle est l'une des 191 Fondations communautaires du Canada, un réseau dont l'action vise à assurer un avenir juste et durable où tout le monde a sa place. À cet égard, la Fondation Québec Philanthrope travaille en partenariat avec toutes les parties prenantes de sa communauté, dans tous les secteurs d'activité, pour agir sur des enjeux importants. Elle crée également des fonds philanthropiques pour des individus, familles, corporations et organisations qui souhaitent soutenir des causes qui leur sont chères, et ce, de manière pérenne. Son actif, consolidé par plus de 750 fonds philanthropiques, représente aujourd'hui près de 90 millions de dollars. Finalement, la Fondation accueille des dons et distribue annuellement plus de 3,5 millions de dollars en aides financières à plus de 500 organismes de bienfaisance enregistrés, au nom des créateurs de fonds philanthropiques.

Pour mieux connaître la Fondation Québec Philanthrope:



À l'agenda

LES CAUSES DE PRESTIGE

CHROMATIQUE AU MNBAQ

Soirée-bénéfice du Nouvel An, vibrante et haute en couleur, organisée par les jeunes philanthropes du Cercle 179, au profit de la Fondation du Musée national des beauxarts du Québec (MNBAQ).

Le mardi 31 décembre, de 21 h à 3 h Pavillon Pierre Lassonde du MNBAQ Achat de billets en ligne : **FMNBAQ.ORG**





Annie fortin, présidente d'honneur de la soirée, Le Groupe Structura; Sophie Paquet, Financière Banque Nationale; Marie-France Patoine, Hydro-Québec; Katia De Pokomandy-Morin, YWCA Québec; Geneviève Marcon, GM Développement (qui a fait un don de 25 000 \$); et Sophie Gingras, YWCA Québec.

DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

La 15e édition de la soirée-bénéfice De l'ombre à la lumière, qui a eu lieu le 20 novembre dernier au complexe Capitale Hélicoptère, a connu un succès sans précédent! Grâce à la générosité des partenaires et de la communauté de Québec ainsi qu'à l'implication de 60 ambassadrices et ambassadeurs issus du milieu des affaires et de nombreux bénévoles, l'activité est parvenue à amasser 206 000 \$ au profit des services d'hébergement et d'accompagnement pour femmes en difficulté de la YWCA Québec.

Le temps des Fêtes peut s'avérer bien triste pour les enfants malades ou dans le besoin ainsi que leur famille. Voici quelques causes qui méritent tout votre soutien :

- / Fondation du Dr Julien : FONDATIONDRJULIEN.ORG
- Fondation Le Petit Blanchon: **FONDATIONLEPETITBLANCHON.COM**
- Fondation Réno-Jouets : **FONDATIONRENO-JOUETS.CA**
- / Fondation Rêves d'enfants : REVESDENFANTS.CA
- / Laura Lémerveil : LAURALEMERVEIL.CA
- / La Maison des Petites Lucioles : PETITESLUCIOLES.CA
- / Le Pignon Bleu : **PIGNONBLEU.ORG**
- / Leucan: LEUCAN.QC.CA

BAL DES GRANDS ROMANTIQUES DE LA FONDATION DU CHU DE QUÉBEC PRÉSENTÉ PAR OUÉBECOR

Contribuons à la santé des gens de chez nous et supportons financièrement l'un des plus grands centres d'oncologie au Canada.

Le vendredi 20 mars 2020, dès 17 h 30 au centre Vidéotron Information et réservation :

BALDESGRANDSROMANTIQUES.ORG

















SIBĒRIA

SPA. CAFÉ. BIEN-ÊTRE.