Redécouvrir la vieille ville de Québec

PHOTO BIANCA DES JARDINS, FOURNIE PAR STROM SPA

La piscine Infinité du Strom spa nordique Vieux-Québec permet de contempler le fleuve.

Québec est aux Québécois cet été, et il fait bon se promener dans les rues de sa vieille ville, à la découverte de ses trésors un peu cachés et de ses nouveautés

Publié le 21 juillet 2021 à 11h30

ÈVE DUMAS
LA PRESSE

Un hôtel particulier

PHOTO GREGORY SMOK, FOURNIE PAR L'HÔTEL NOMAD

Extravagante à souhait, la grande suite Florence A. White fait à elle seule le voyage !

Planifier un séjour autour d'un hôtel ? Pourquoi pas. Surtout quand celui-ci est le Nomad de Québec, avec ses allures d'hôtel particulier parisien. Construite en 1876 pour Florence A. White, fille du riche homme d'affaires Hugh Allan, l'ancienne résidence est aujourd'hui un hôtel de 16 chambres (dont 6 suites) au décor aussi chic qu'éclaté.

Nommé Château Fleur de Lys jusqu'à tout récemment, le superbe immeuble à un jet de pierre du Château Frontenac a été racheté par Olivier Donzelot et Romuald Georgeon en 2013. Même si le nom était un peu vieillot, les propriétaires, arrivés de France, ont cru bon de ne pas le changer tout de suite. Du moins pas avant que la grande cure de jeunesse soit terminée. C'est au printemps que le Fleur de Lys est finalement devenu Nomad.

Les premières étapes du rafraîchissement relevaient davantage du *home staging* que des vraies rénovations. Elles ont néanmoins eu leur effet, puisque l'hôtel a rapidement affiché complet. L'ancien directeur d'une grande boîte de marketing et l'ancien professionnel de l'hôtellerie parisienne se sont ensuite attelés à la tâche de transformer chacune des chambres en petit univers.

Pour les maniaques de déco que sont Olivier et Romuald, c'était la partie amusante et créative. Ici, aucune réplique de meubles et d'objets, que des originaux de Kartell, Eames, Starck, Herman Miller, Vitra, Artemide, Pablo Designs, etc. Plusieurs ont été dénichés au gré des voyages du couple aux quatre coins du monde ; d'autres pièces ont été fabriquées par des artisans québécois.

Plusieurs chambres et suites se sont vu attribuer des thèmes, comme la Chanel, la Dior, la maritime, l'équestre, la « Space Age », etc. Nous avons séjourné dans la grande suite Florence A. White, pour laquelle Olivier et Romuald ont sacrifié une autre petite chambre, la transformant en salle de bains royale, avec baignoire sur pattes dont la vue donne sur le Château Frontenac. Extravagante à souhait, cette grande suite avec espace lecture à côté de la fenêtre en saillie fait à elle seule le voyage !

Ici, le petit-déjeuner continental est compris et livré à la chambre. Le stationnement est également compris. De plus, l'hôtel possède sa propre application avec des

suggestions de restaurants, de boutiques, de galeries, d'expositions, etc. Les propriétaires et employées sont d'excellent conseil quand vient le temps de nous diriger vers les bonnes tables du coin.

Le Nomad participe en ce moment au programme « Profitons de Québec pour eux », une mesure incitative sous forme de carte de crédit prépayée de 75 $ pour tous ceux et celles qui réserveront deux nuitées et plus à Québec dans un établissement membre de l'Association hôtelière de la région de Québec (AHRQ), jusqu'au 11 octobre. Ces 75 $ peuvent être dépensés dans les commerces, institutions, centres d'activités inscrits. Ils sont nombreux et de qualité !

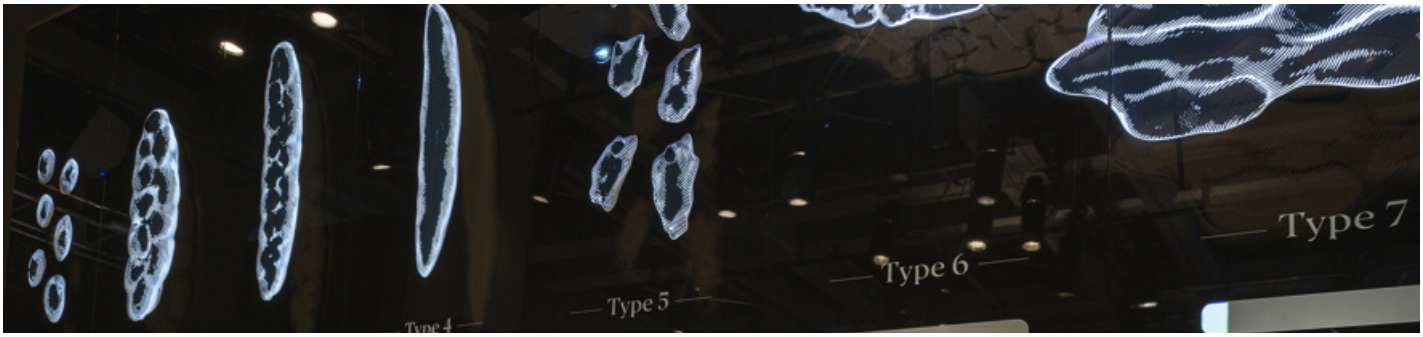
15, avenue Sainte-Geneviève

Consultez le site de l'hôtel Nomad

Consultez le site du programme « Profitons de Québec pour eux »

Expositions en tous genres

1/4



Ô merde ! Ne soyez surtout pas rebuté par le nom de cette nouvelle exposition du Musée de la civilisation. C'est la plus audacieuse, ludique et instructive qu'on ait vue depuis longtemps. Conçue de A à Z par l'équipe du musée, d'après une idée de la chargée de projets Coline Niess, *Ô merde !* est un sacré tour de force qui remet l'« or brun » en perspective sur les plans historique, social, géographique, écologique, biologique, etc. Les excréments humains n'ont pas toujours été le sujet tabou qu'ils sont aujourd'hui, découvre-t-on. Et après cette visite, ils n'auront plus aucun secret. Par ailleurs, si vous n'avez pas encore vu *Maya*, l'exposition est en cours jusqu'au 3 octobre. Dépêchez-vous aussi de parcourir *Histoires de pêche*, qui se termine le 3 septembre.

À cinq minutes de marche du Musée de la civilisation, dans l'espace 400e, se tient une autre exposition avec un grand potentiel de fous rires. Le Museum of Bad Art (MOBA) de Boston a prêté quelques pièces de ses collections d'« œuvres trop mauvaises pour être ignorées ». Une *Joconde* massacrée, une tentative d'hommage au *Cri* de Munch, une vieille croûte dénichée chez un antiquaire… voilà ce qui vous attend jusqu'au 11 octobre dans le cadre de *Passages insolites*, qui propose également plusieurs parcours d'art public dans la Vieille Capitale.

Consultez le site du Musée de la civilisation

Consultez le site de *Passages insolites*

Où manger ?

PHOTO FOURNIE PAR AU JARDIN CHEZ MUFFY

Restaurant éphémère de l'Auberge Saint-Antoine, Au Jardin Chez Muffy est un hommage à la biophilie, tendance innée chez l'humain à chercher la nature et la vie.

Plusieurs nouvelles options fort alléchantes n'attendent qu'à être découvertes dans la vieille ville ou tout juste à l'extérieur de ses murs. Nous n'avons pu tester ces tables lors de notre séjour en juin, car elles n'étaient pas encore ouvertes, mais un simple coup d'œil aux photos des lieux et aux menus inspire confiance.

Au Jardin Chez Muffy, restaurant éphémère de l'Auberge Saint-Antoine, est un hommage à la biophilie, tendance innée chez l'humain à chercher la nature et la vie. Aussi les lieux sont-ils bien pimpants de plantes et de matières recyclées. Les petites assiettes font également dans la fraîcheur et sont composées de produits locaux et biologiques.

Bô Cuisine d'Asie est situé dans le théâtre Le Diamant, place d'Youville. Dans un article du *Soleil*, on découvre que l'architecte Marianne Charbonneau et son collègue Thomas Olivain, de la firme Étienne Bernier Architecture, se sont laissé inspirer par

l'instigateur du Diamant. « On sait que Robert Lepage [...] a une très grande affection pour la Chine et l'Asie en général, alors ça coulait de source que le resto s'en inspire. Notre défi a été de créer une version locale d'une ambiance asiatique. » Avec ses courbes, ses dorures, ses voiles au plafond qui évoquent les vagues, la déco du Bô en met vraiment plein la vue. En cuisine, le chef Vincent Morin ajoute des touches du terroir québécois à des spécialités chinoises, japonaises, coréennes, vietnamiennes et autres.

Consultez le site de l'Auberge Saint-Antoine

Consultez le site de Bô Cuisine d'Asie

Un spa dans le Vieux

PHOTO BIANCA DES JARDINS, FOURNIE PAR STROM SPA

Ce bain intérieur-extérieur s'ouvre sur une petite « rivière » pour se laisser dériver doucement dehors.

C'est un des plus beaux spas du Québec, avec ses vues sur le fleuve Saint-Laurent, son architecture grandiose, son bain intérieur-extérieur avec petite « rivière » pour se laisser dériver doucement et une foule d'autres installations à découvrir. Le bain flottant illuminé aux bougies mérite vraiment d'être ajouté à l'expérience thermale habituelle, pour une détente maximale. La composante culinaire, qui était négligée au début des spas au Québec, est aujourd'hui une expérience à part entière. Au Strom, le restaurant Nord est une excellente table bistronomique, avec en plus de très belles propositions à boire, qu'il s'agisse de jus, de kombucha, de cocktails, de bière ou de vin.

Consultez le site de Strom spa nordique Vieux-Québec

Un arrêt chez Les Botanistes

PHOTO TIRÉE DU COMPTE INSTAGRAM LESBOTANISTES.CA

Il y a abondance de plantes et de belle lumière dans le magnifique espace qui a vu le jour en 2019.

Si vous rentrez à Montréal ou dans cette direction-là, un arrêt chez Les Botanistes pourrait clore ce court séjour en beauté. Biophiles, vous serez encore comblés ici ! Le restaurant, conçu par les chefs Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay, avec Emeline Péro aux commandes, se situe dans le centre de jardin Floralies Jouvence, à côté de l'autoroute 40. Il y a donc abondance de plantes et de belle lumière dans le magnifique espace qui a vu le jour en 2019. Derrière le bar, on concocte de très bons cocktails à partir de sirops maison d'herbes et de fleurs, entre autres. Les assiettes sont très travaillées, avec beaucoup d'ingrédients dans la composition. On n'est pas au casse-croûte ici. Le prix des entrées se situe entre 16 $ et 21 $, tandis que celui des plats principaux tourne en moyenne autour de 35 $. La carte des vins se permet quelques audaces, ce qui plaira aux amateurs de vins d'artisans peu interventionnistes.

Consultez le site des Botanistes

© La Presse (2018) Inc. Tous droits réservés.