

VERSION 3.0

HUG*

Digital Travel Mag

N°23



ES TU CANADIAN?

LES CLÉS D'OR DE SAINT ANTOINE

Geneviève GUAY est une femme concierge aux clés d'or du Relais & Châteaux «Le Saint-Antoine» à Québec. Descendante d'une famille française, elle connaît chaque adresse de la ville afin que les clients de l'hôtel puissent emporter avec eux les meilleurs souvenirs de leur séjour. Geneviève partage avec nous quelques adresses à l'accent bien français.

Mes ancêtres sont arrivés de France quelques années après la fondation de Québec de 1608. Mon ancêtre paternel Jean Guay (ou Guyet), originaire de Breneuil, arriva en Nouvelle-France en 1646. Il fut missionnaire laïc pour les Jésuites plusieurs années avant de s'installer à Pointe-Levy, maintenant Lévis, situé en face de Québec, afin d'y fonder une grande famille de 11 enfants. Il était menuisier, cultivateur, pêcheur à l'anguille, navigateur et fut le précurseur des traversées organisées entre Lévis et Québec !

Mon ancêtre du côté de ma mère, Pierre Parent, originaire de St-Étienne-de-Mortagne (aujourd'hui Mortagne sur Gironde), arriva en Nouvelle-France en 1650 et s'installa sur la Côte-de-Beaupré, non loin de Québec, comme commerçant de pierres. Les fameuses 'pierres

de Beauport' furent utilisées dans la construction de nombre de maisons ancestrales. Pierre Parent habita aussi à quelques pas de l'Auberge Saint-Antoine actuelle, afin d'y exercer le métier qu'il faisait auparavant en France, la boucherie. Je me retrouve donc, des centaines d'années plus tard, à travailler et vivre très près d'où mes chers ancêtres habitaient.

J'ai fait mes tous mes débuts dans l'hôtellerie avec mon apprentissage au Collège Mérici pendant trois ans, et j'ai commencé comme réceptionniste puis concierge au Relais et Château Auberge Saint-Antoine en 2005. J'ai quitté plusieurs fois mon emploi afin d'aller parcourir le monde dans plus d'une trentaine de pays pendant plusieurs années et ainsi devenir polyglotte. J'ai travaillé dans des établissements hôteliers en Australie, Nouvelle-Zélande ainsi qu'en Grande-Bretagne. Il y a

cinq ans, je suis devenue membre de la prestigieuse association internationale de concierges d'hôtels, Les Clefs d'Or ! Cette association m'a permis d'agrandir mon réseau de contacts et mes connaissances, que j'actualise par mes expériences et nos rencontres mensuelles avec les membres de l'association. J'ai depuis plusieurs congrès nationaux et panaméricains à mon actif. Je suis dans le tout nouveau livre de l'auteur Morten Hansen, « Great at Work », qui parle de professionnels qui excellent dans leur domaine respectif et démystifie la raison de leur succès. Le métier de concierge n'est pas principalement masculin comme en Europe, on trouve d'ailleurs une grande majorité de femmes Chef concierge au Canada. La présidente des clés d'or, Carolina Avaria, est concierge au Four Seasons de Toronto.



Geneviève Guay
Chef concierge, Membre, Les Clefs d'Or Canada

MON QUÉBEC

J'aime me promener et redécouvrir Québec et ses vieux quartiers historiques, afin de mieux les partager avec nos clients. Quoi de plus normal que de le faire avec les lecteurs de HUG*Magazine !

MON AUBERGE, LE SAINT ANTOINE, SON HISTOIRE

Icône du Vieux-Québec, l'Auberge Saint-Antoine est un hôtel-boutique musée, avec plus de 400 artefacts dissimulés à travers la propriété. En effet, l'Auberge est localisée sur l'îlot Hunt, un site historique qui a jadis servi de quai, puis de batterie de canons et a ensuite été utilisé par les marchands britanniques alors que Québec faisait partie des plus importants et des plus achalandés ports de l'Amérique du Nord. Partie prenante de la famille Relais & Châteaux, l'établissement symbolise aujourd'hui l'union parfaite entre histoire et hôtellerie de charme, convivialité et confort contemporain.

MON RESTAURANT LE PLUS FRANÇAIS

Le Café Saint-Malo est un petit restaurant français offrant une ambiance chaleureuse et conviviale. Son talentueux chef, Patrick Gélinard, Bordelais d'origine, y sert des plats traditionnellement français avec des spécialités comme le cassoulet, le boudin aux pommes et les cuisses de confit de canard ! (On y trouve même encore de la fameuse cervelle

!). Une excellente table d'hôte pour un déjeuner entre 14\$ et 23\$, plats du soir entre 19\$ et 34\$, extra 12\$ pour une table d'hôte. Taxes et services en sus.

MON QUÉBEC

Si vous disposez de peu de temps, vous devez le consacrer à la vieille ville en premier lieu.

Le Vieux-Québec, berceau de l'Amérique française, a été élevé au rang de 'joyau du patrimoine mondial' par l'UNESCO en 1985. Il s'agit de la seule cité fortifiée qui ait été érigée au nord du Mexique, elle vous charmera à coup sûr par sa beauté, son patrimoine, son architecture et sa culture. Parcourez les fortifications pour profiter des points de vue magnifiques sur le fleuve Saint-Laurent et la ville, perdez-vous dans ses rues sinueuses, flânez dans ses parcs et ses jolies boutiques et dégustez la cuisine locale de cette destination culinaire exceptionnelle.

MON ADRESSE GOURMANDE

Érico est sans nul doute mon adresse chocolatée préférée de la ville. Les deux propriétaires sont d'origine française, de vrais passionnés. En plus d'y retrouver un petit musée

du chocolat, retraçant son histoire depuis le temps des Mayas, la section boutique propose de délicieux chocolats fins, biscuits, brownies et crèmes glacées artisanales originales ! Mon coup de cœur va au chocolat fin fourré au beurre d'érable !!

MON ARTISAN, ARTISTE ET CRÉATEUR

La réputation internationale de Robert Lepage fait la fierté des Québécois. (Ses ancêtres sont tous deux d'origine française et sont arrivés en Nouvelle-France au 17e siècle.) Metteur en scène, scénographe, auteur dramatique, acteur et cinéaste québécois, Robert Lepage crée des œuvres audacieuses en utilisant de nouvelles technologies. Son nouveau projet verra le jour prochainement à Québec : Le Diamant, un lieu de diffusion de films à la fine pointe de la technologie, qui permettra d'exploiter la créativité d'ici et d'ailleurs à son plein potentiel.