

AUBERGE SAINT-ANTOINE, VIEUX-QUÉBEC

BIENVENUE À L'AUBERGE SAINT-ANTOINE, SITUÉE SUR L'ÎLOT HUNT DANS LE VIEUX-PORT DE QUÉBEC, FACE AU MAJESTUEUX FLEUVE SAINT-LAURENT ET SES TRAVERSISERS BRISE-GLACE. ICI L'HOSPITALITÉ ET L'HISTOIRE S'ENTREMÊLENT, CONJUGUANT LE PASSÉ AU PRÉSENT.

DESTINATION; AUBERGE SAINT ANTOINE, ÎLOT HUNT, IN QUEBEC CITY WITH ITS PANORAMIC VIEWS OF THE MIGHTY ST. LAWRENCE RIVER AND THE ICEBREAKER FERRIES CROSSING TO THE SOUTH SHORE. HOSPITALITY AND HISTORY GO HAND IN HAND WHERE PAST AND PRESENT MEET.

PAR / BY DANIEL VINCENT

En ce jour d'hiver, le vent et le froid nous happent à notre arrivée dans le Vieux-Québec. Peu importe, la vue du Château Frontenac nous réchauffe déjà le cœur. Au pied du Château s'étendent les rues pittoresques, les sculptures de glace, les boutiques de cadeaux et une panoplie de restos et de cafés chaleureux.

Nous déambulons jusqu'à l'Auberge Saint-Antoine, propriété de la famille Price et membre de la prestigieuse association Relais & Châteaux. Le portier nous accueille avec bienveillance et amabilité, à l'instar de tout le personnel de l'auberge lors de notre séjour. Le concept unique de cet hôtel-boutique doublé d'un musée offre une ambiance moderne et contemporaine, chargée d'histoire, au cœur du Vieux-Québec, un arrondissement classé au patrimoine mondial par l'UNESCO. ▶

On this winter's day, the old city greets with a brisk wind and a cold chill. A look back over your shoulder and behold the old city sitting in the shadows of the Château Frontenac. Below is a display of cobbled streets, ice carved sculptures, arts and crafts boutiques, and an array of restaurants offering only take-out menus for the moment.

A short stroll away is the Price family-owned Auberge Saint-Antoine, a proud member of the Relais & Châteaux association. The doorman greets each guest with genuine warmth and authentic hospitality that is embodied and expressed by every member of the staff throughout your stay. Unique to the industry, the Auberge—a historical Quebec establishment—offers a blend of hotel and museum, boutique accommodations, farm-to-fork dining, and out-of-the-ordinary event space, as well as a distinctive mix of old and new design with its old-world yet modern charm. ▶



L'Auberge Saint-Antoine recèle de nombreux trésors qui raviront les férus d'histoire. Chacun des étages est dédié à une période historique, celles-ci s'échelonnant de 1660 à 1980. De nombreux artefacts et antiquités sont exposés à travers l'établissement. L'histoire de l'auberge est intimement liée à celle de la famille Price, grâce aux bons soins de Martha Bate Price, épouse de Tony Price, et de leurs enfants Evan, Llewellyn et Lucy, la sixième génération de la famille.

En raison de la pandémie, l'histoire de l'auberge a pris un autre tournant. Les chefs Alex Bouchard et Arthur Muller ont adapté la gastronomie à la... bistronomie. Grâce à leur talent et à leur inspiration, les chefs ont su créer un menu qui transcende la cuisine bistro, incluant les braisés et mijotés classiques. Avec son concept « de la ferme à l'assiette », l'offre gourmande met en valeur la trentaine de fruits et de légumes provenant de la ferme familiale des propriétaires, située à l'Île d'Orléans. Autant que possible, les chefs s'approvisionnent auprès de fermiers, de pêcheurs et de producteurs locaux.

En collaboration avec le Manoir Hovey et le chef Alexandre Vachon, les chefs ont élaboré, pour un temps limité, un « menu à quatre mains et à quatre services » inspiré du terroir. Dans l'optique d'attirer de nouveaux clients, ils se sont aussi lancés dans le prêt-à-cuisiner avec une série culinaire virtuelle : Zoom en Cuisine. Les ateliers virtuels permettent aux participants de vivre une expérience agréable et originale ou de parfaire leurs techniques culinaires.

Alors que les repas en chambre sont la nouvelle norme, les clients ont néanmoins droit à un repas gastronomique et à un service aussi impeccable qu'attentionné. Le système est rodé de sorte que les repas sont livrés une dizaine de minutes après la dernière touche des chefs. Et des soupers en miniserre sont maintenant offerts sur chaque terrasse privée, histoire de déguster un repas inoubliable sous les étoiles, face au fleuve.

Un séjour dans ce lieu empreint d'histoire offre un confort moderne inégalé qui invite à la détente. Si toutefois l'envie vous prend de sortir, l'Auberge est à un jet de pierre d'une foule d'attractions touristiques. De beaux souvenirs en perspective! M

The Auberge—now a UNESCO World Heritage Site—has lots to offer for those interested in historical roots, artifacts, and a collection of period pieces. Each floor is dedicated to a unique period of history that spans 1660 to 1980. Auberge Saint-Antoine is the fruit of a Price family effort at the hands of Martha Bate Price (wife of Tony Price), Evan, Llewellyn, and Lucy Price (their children and the family's 6th generation in Quebec).

In response to the pandemic, the Auberge took the opportunity to adapt to the new reality. Chefs Alex Bouchard and Arthur Muller have transformed gastronomy to bistronomy. Menus highlight bistro-based dishes with braised or simmered proteins and root vegetables scaled to new culinary heights incorporating their own culinary skill and influences. The focus is on savoury flavours highlighting the more than 30 types of fruits and vegetables from the family farm on Île d'Orléans. Local farmers, fisherman, and producers are preferred sources.

In association with Hovey Manor and Chef Alexandre Vachon, a unique four-hand and four-service terroir-inspired menu was offered for a limited time. To attract new clients, the chefs have launched the Zoom in the Kitchen all-in-one food box and cooking classes. These interactive gourmet workshops allow participants to experience an original activity or diversify their creations by learning new techniques and skills.

In-room dining is the new normal; guests are treated to a first-class meal with polished and professional service. Innovative techniques were developed to ensure meals are delivered 12 minutes after completion. Balconies adjacent to suites now feature mini greenhouses to accommodate dining. Incredible river views under the stars and world-class dining complete the experience.

This historic venue offers contemporary comfort and effortless convenience just steps from some of the city's most popular tourist sites so you can experience the magic and charm for yourself. M

saint-antoine.com



Arthur Muller et/and Alex Bouchard



LES CHEFS S'APPROVISIONNENT
AUPRÈS DE FERMIERs, DE PÊCHEURS
ET DE PRODUCTEURS LOCAUX.
LOCAL FARMERS, FISHERMAN, AND
PRODUCERS ARE PREFERRED SOURCES.