



AUTOCHTONE
CANADA

RÉPERTOIRE CULINAIRE AUTOCHTONE

COUVERTURE AVANT : PRAIRIE BERRY FARM



SANTÉ ET SÉCURITÉ

En raison de la COVID-19 et des restrictions en matière de santé et de sécurité en vigueur dans les régions et les communautés, veuillez visiter [CuisineAutochtone.ca](https://www.cuisineautochtone.ca) pour des informations à jour sur l'état d'ouverture des entreprises.

Table des matières

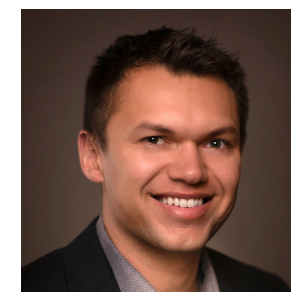
Repertoire Culinaire Autochtone.....	5	Pei Pei Chei Ow.....	39
Dakota Dunes Resort.....	11	Prairie Berry Farm.....	41
KŪKŪM Kitchen.....	13	Quaaout Lodge & Talking Rock Golf Course.....	43
Feast Café & Bistro.....	15	Raven Rising.....	45
Gallery Cafe.....	17	Restaurant La Sagamité.....	47
Indigenous World Winery.....	19	Restaurant Nek8arre.....	49
Kekuli Cafe.....	21	Salmon n' Bannock Bistro.....	51
Ktunaxa Grill.....	23	sijjukkut.....	53
Kwa'lilas Hotel.....	25	Soulfood.....	55
L'autochtone Taverne Américaine.....	27	Square Timber Brewing Company.....	57
La Traite.....	29	The Bear The Fish The Root & The Berry.....	59
Little Chief Restaurant.....	31	Thunderbird Café.....	61
Miqmak Catering Indigenous Kitchen.....	33	Wigwam.....	63
Mr. Bannock.....	35	En Bonus.....	65
Nk'Mip Cellars.....	37		

RÉPERTOIRE CULINAIRE AUTOCHTONE

Ce répertoire vise à offrir aux médias, au réseau de distribution, aux entreprises et au grand public de l'information sur les expériences culinaires autochtones à travers le Canada. Agrémentez vos événements, articles ou visites avec les saveurs autochtones.

Veillez également visiter **CuisineAutochtone.ca** afin de voir les informations sur une carte.

Contactez-nous



Pour les demandes de renseignements des médias et/ou des informations supplémentaires sur les expériences figurant dans ce document, veuillez contacter Ryan Rogers à **Marketing@IndigenousTourism.ca**.



Pour toute demande de renseignements liées aux ventes et au réseau de distribution, veuillez contacter Jason Picard-Binet à **Jason@IndigenousTourism.ca**



**INDIGENOUS
CANADA**
**AUTOCHTONE
CANADA**

Lancée en 2020 par l'Association touristique autochtone du Canada (ATAC), Destination Autochtone est une vitrine des meilleures expériences touristiques autochtones d'un bout à l'autre du pays. Le site vous permet d'en apprendre plus sur les cultures florissantes des peuples autochtones grâce à des immersions culturelles, des visites au cœur de la nature à la découverte de la faune et de la flore, des expériences inédites alliant hébergement et détente, la cuisine autochtone, les produits de l'artisanat et du terroir, entre autres.

Accent sur la cuisine autochtone

Les expériences culinaires figurent parmi les principaux attraits recherchés par les voyageurs lors du choix d'une destination. Au Canada, les expériences culinaires autochtones offertes à travers le pays permettent de bâtir un lien authentique et profond avec la terre et les peuples qui y vivent depuis la nuit des temps. Nous voulons faciliter cette rencontre avec la cuisine autochtone pour que plus de gens découvrent et tombent en amour avec une richesse de saveurs qui gagnent à être connues.

Visitez [CuisineAutochtone.ca](https://www.cuisineautochtone.ca)



INDIGENOUS CULINARY
of Associated Nations

Le but de l'Association culinaire autochtone du Canada (ACAC) est de partager avec le monde les multiples facettes de notre alimentation, des expériences culinaires et culturelles de chaque région du pays. Pour ce faire, l'ACAC établit des liens étroits entre les différentes communautés et régions, tout en mobilisant l'esprit entrepreneurial des populations autochtones afin de créer des expériences culinaires authentiques. Une visibilité et une disponibilité accrues de ces expériences permettent de mieux comprendre et de mieux se rapprocher, par le biais du tourisme, de la culture et de la cuisine autochtones.

À propos de l'Association culinaire autochtone du Canada

L'ACAC vise à partager la grande diversité des expériences autochtones, de nature culinaire et culturelle, avec le reste du monde. Pour l'ACAC, la cuisine autochtone est un festin qui se savoure dans l'échange culturel et qui célèbre les nations autochtones au Canada. En novembre 2019, un protocole d'entente a été signé entre l'ATAC et l'ACAC afin d'établir un cadre stratégique pour le développement et la commercialisation des diverses expériences culinaires autochtones au pays afin de propulser la croissance de ce secteur sur le plan national.

En savoir plus à [IndigenousCulinary.ca](https://www.indigenousculinary.ca)



Forte d'une richesse d'ingrédients locaux, de saveurs traditionnelles réinventées ou fusion, la cuisine autochtone transforme la scène culinaire canadienne. Partout au pays, des entreprises culinaires autochtones proposent des mets enracinés dans les traditions des communautés, contribuant à l'économie locale et à la Renaissance autochtone. Bonne découverte et surtout, bon appétit!



DAKOTA DUNES RESORT

WHITECAP, SASKATCHEWAN

- // Spectacles Culturels
- // Prestations culturelles
- // Visites Guidées Culturelles
- // Boutique de souvenirs
- // Cadeaux
- // Sites patrimoniaux
- // Bijoux
- // Boutique en ligne
- Contes
- // Service aux tables

Situé dans un magnifique cadre fluvial sur le territoire traditionnel non cédé de Whitecap Dakota et entouré de dunes de sable naturelles légèrement vallonnées, le Dakota Dunes Resort & Casino est le premier centre de villégiature offrant une gamme complète de services à Saskatoon. Avec une architecture qui rend hommage au patrimoine autochtone, cet établissement nouvellement construit de 155 chambres est doté de garnitures de fenêtres angulaires et de panneaux de bois extérieurs qui rappellent le tipi traditionnel.

DakotaDunesResort.com





KŪKŪM KITCHEN

TORONTO, ONTARIO

- /// Spectacles Culturels
- /// Prestations Culturelles
- /// Visites Guidées Culturelles
- /// Contes
- /// Service Aux Tables

Établissement proposant des plats authentiques de la cuisine précoloniale.



Le chef de cuisine Joseph Shawana

NATION ODAWA

Originaire de la Nation Odawa, le chef Joseph Shawana de ddcx Indigenous Kitchen and Catering est également enseignant à la School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts du Centennial College à Toronto. Il a été récipiendaire du prix de la meilleure gastronomie mondiale en 2019, un concours qui regroupait plus de 33 000 restaurants. Il a aussi été nommé parmi les dix meilleurs chefs en Ontario et a figuré dans le New York Times, le Toronto Star, le Globe and Mail et le Food & Wine. En 2019, son restaurant faisait partie du classement d'Air Canada des 20 meilleurs restaurants au Canada.



FEAST CAFÉ & BISTRO

WINNIPEG, MANITOBA

- /// Boutique de Souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service Aux Tables

Laissez-vous tenter par un menu qui réchauffe le cœur au Feast Café Bistro à Winnipeg, au Manitoba. La cheffe Christa, de la Première Nation Peguis, y propose des plats inspirés des traditions et concoctés avec amour. Les ingrédients proviennent directement de son jardin. Partagez un repas avec vos proches, célébrez les liens, contribuez à préserver l'histoire autochtone et vivez l'instant de ces échanges.

FeastCafeBistro.com



La propriétaire et cheffe Christa Guenther

PREMIÈRE NATION PEGUIS

L'un des premiers restaurants autochtones au Manitoba, géré par l'une des rares femmes propriétaires de restaurants autochtones au Canada. Née et élevée à Winnipeg, au Manitoba, et fière membre de la Première Nation Peguis, Christa Bruneau-Guenther a passé près de 20 ans à perfectionner ses compétences culinaires et à approfondir ses connaissances des aliments autochtones. Elle est devenue restauratrice par passion et son élan créatif s'inscrit dans la fibre de Feast. Elle a ouvert le restaurant en mettant l'accent sur la communauté et dans le but de devenir un pilier dans le West End. Christa souhaite que chaque visiteur découvre des plats modernes enracinés dans la tradition des aliments des Premières Nations et célébrant sa culture.



GALLERY CAFÉ

DESERONTO, ONTARIO

/// Galerie d'art // Boutique de souvenirs // Cadeaux
/// Boutique en ligne // Contes // Service aux tables

À l'étage de la galerie d'art Native Renaissance, se trouve un secret bien gardé : un café aux mets et aux breuvages qui ravissent le palais. Soupe du jour, généreux sandwiches faits maison, salades débordantes de saveurs, desserts décadents et du bon café; ici on nourrit l'âme autant que le corps. Essayez le traditionnel bol de soupe de maïs selon la recette de famille des Maracle, avec du pain de maïs iroquois. Ou alors le poulet frit au babeurre - juteux avec un enrobage croustillant. Apprêtez le tout avec de la mayonnaise et des pickles faits maison. Ne manquez pas le service de thé. Au Gallery Café, c'est de l'art dans votre assiette!

NativeRenaissance.com/cafe





INDIGENOUS WORLD WINERY

WESTBANK KELOWNA, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Spectacles Culturels
- /// Prestations culturelles
- /// Visites guidées culturelles
- /// Mode
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Sites patrimoniaux
- /// Bijoux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Dégustez des vins du Nouveau-Monde comme le Hee-Hee-Tel-Kin Red Blend - nommé en l'honneur de Trenton, le fils cadet des propriétaires et marqué par des notes de clous de girofle, de prune sucrée et de vanille. Hee-Hee-Tel-Kin, un nom qui existe dans la culture syilx depuis des milliers d'années, signifie « un cerf mystique des montagnes avec de grandes ramures ». Le vin mousseux La'p Cheet porte le nom de leur fille Cassandra et signifie « le scintillement de la lumière sur un ruisseau ». Simo qui veut dire « connecté à la terre » est le vin phare de l'entreprise et doit son nom au propriétaire Robert Louie.

IndigenousWorldWinery.com





KEKULI CAFÉ

KELOWNA ET MERRITT, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

La devise de Kekuli Café est sans équivoque : « Pas de panique, nous avons du pain bannique! ». Visitez leurs emplacements à Merritt ou Westbank (C.-B.) où vous serez accueilli chaleureusement. Faites votre choix parmi plusieurs types et saveurs de pain bannique. Un arrêt gourmand à ne pas manquer!

KekuliCafe.com



La cheffe Sharon Bond

PREMIÈRE NATION NOOAITCH

Sharon Bond, originaire de la bande Nooaitch à Merritt, en Colombie-Britannique, gagne sa « bannique » en faisant ce pain traditionnel pour une clientèle qui en raffole! Elle est propriétaire de Kekuli Café, la première franchise autochtone en restauration au Canada. Avec deux emplacements et un troisième qui ouvrira prochainement, Sharon a réalisé son rêve de longue date d'avoir son propre restaurant. Mais ce n'est pas tout. Par l'entremise de la franchise, Sharon donne le goût du succès à la prochaine génération d'entrepreneurs autochtones.



KTUNAXA GRILL

AINSWORTH HOT SPRINGS, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Profitez d'une expérience culinaire exceptionnelle au Ktunaxa Grill à Ainsworth Hot Springs. Blotti dans un magnifique décor de montagne et doté d'un service convivial, ce restaurant de Kootenay est un vrai joyau. Le chef de cuisine Cory Chapman et son équipe concoctent avec fierté et amour des mets alléchants. Renseignez-vous sur les offres spéciales « Appy and Dinner » pour des savants mélanges d'entrées et de plats de résistance! Les ingrédients locaux les plus frais et des techniques de cuisson classiques et innovantes sont à l'honneur pour offrir une cuisine saine sans OGM, hormones ou antibiotiques.

AinsworthHotSprings.com/dining





HÔTEL KWA'LILAS

PORT HARDY, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Hébergement
- /// Spectacles culturels
- /// Prestations culturelles
- /// Visites guidées culturelles
- /// Mode
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Sites patrimoniaux
- /// Bijoux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Savourez une cuisine d'inspiration autochtone et profitez d'un service de première qualité au restaurant Ha'me'. Détendez-vous au bar Nax'ID ou au café qui offre un grand choix de cafés spécialisés et de viennoiseries. Des activités culturelles sont régulièrement organisées à l'hôtel, ainsi que des visites guidées sur l'océan et en forêt pour une expérience enrichissante et unique. Repartez avec un cadeau ou un souvenir grâce à la boutique sur place.

KwalilasHotel.ca/dining





L'AUTOCHTONE TAVERNE AMÉRICAINNE

HAILEYBURY, ONTARIO

- /// Spectacles culturels
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Ce restaurant-taverne se veut un lieu hybride, innovant et interculturel avec des plats issus des cultures française, anglaise et autochtone. Les mets classiques nord-américains sont réinventés avec une perspective autochtone moderne.

Lautochtone.com



Le chef Gerry Brandon

PREMIÈRE NATION DOKIS (ANISHINAABE)

Diplômé de la célèbre Stratford Chefs School, Gerry a travaillé aux côtés de nombreux chefs de renommée mondiale. Il a également dirigé les hôtels 5 étoiles Country House, et fait des apparitions à la télévision et dans des magazines. En tant que mentor, il a passé de nombreuses années à travailler avec des jeunes partout au Canada.



LA TRAITE

WENDAKE, QUÉBEC

Mêlant histoire et culture, rejoignez le chef Olivier à Wendake QC. Découvrez la terrasse de l'Hôtel-Musée Premières Nations, que ce soit pour un petit-déjeuner, un lunch, un dîner du soir ou simplement pour déguster une bière Kwe. Laissez-vous emporter par la nature et le doux murmure de la rivière Akiawenrahk'. Nos vins sont en accord avec la philosophie de l'Hôtel-Musée Premières Nations en proposant des produits représentatifs des valeurs que nous souhaitons partager avec nos clients.

Ces valeurs sont la découverte, le plaisir et le partage, alliant modernité et tradition.

Restaurantlatriite.ca





LITTLE CHIEF RESTAURANT

CALGARY, ALBERTA

Service aux tables

Situé au sein même de l'hôtel Grey Eagle Resort sur le territoire de la Nation Tsuut'ina, ce restaurant de renommée mondiale poursuit son objectif passionnant: se moderniser sans renoncer aux traditions autochtones.

GreyEagleResortAndCasino.ca/dining





MIQMAK CATERING INDIGENOUS KITCHEN

MONTREAL, QUEBEC

Service aux tables

Bienvenue au Miqmak Catering Indigenous Kitchen, le seul restaurant autochtone sur l'île de Montréal. Au menu figurent des plats autochtones tels que le riz sauvage, le poulet braisé au cèdre et le ragoût algonquin à base des fameuses « trois sœurs ».

Miqmak-Catering-Indigenous-Kitchen.business.site



Norma Condo

MICMAQUE

« En tant que cheffe autochtone, je tiens à faire revivre la façon naturelle de cuisiner de nos ancêtres », explique Norma. « Être une cheffe autochtone, c'est être une passionnée. Être une femme micmaque, cela vient avec un bon morceau de caractère. Je n'abandonne jamais pour que les choses bougent. »



MR. BANNOCK

NORTH VANCOUVER, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Spectacles culturels
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Le tout premier food-truck autochtone de Vancouver! Paul Natrall propose une cuisine fusion autochtone utilisant des méthodes traditionnelles comme le fumage et la cuisson sur argile et sur pierre.

MrBannock.com



Le chef Paul Natrall

NATION SQUAMISH

Propriétaire d'une petite entreprise autochtone à Vancouver et cuisinant pour près de 2 400 personnes, Paul Natrall, le chef de Mr. Bannock, a reçu le prix Jeune entrepreneur de l'année 2019. Se spécialisant dans la cuisine autochtone depuis plus de 10 ans, il propose un menu fusion qui se distingue par des saveurs et des textures uniques. La priorité pour Paul est d'éduquer la prochaine génération de chefs sur l'approvisionnement alimentaire durable, les modes de cuisson et la préservation de la culture à travers la cuisine autochtone.



NK'MIP CELLARS

OSOYOOS, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- / Spectacles culturels
- / Boutique de souvenirs
- / Cadeaux
- / Sites patrimoniaux
- / Boutique en ligne
- / Contes
- / Service aux tables

Le tout premier établissement vinicole autochtone de l'Amérique du Nord.

NkmipCellars.com





PEI PEI CHEI OW

EDMONTON, ALBERTA

- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Service traiteur proposant une cuisine autochtone contemporaine inspirée par la terre, la vie et les saisons. Fondé par Scott Jonathan Iserhoff, Pei Pei Chei Ow signifie « merle » dans la langue des Ojibwé (Cris des marais). Une variété d'ingrédients traditionnels et occidentaux est mise à profit pour créer des expériences culinaires qui racontent une histoire.

PeiPeiCheiOw.com



Scott Iserhoff

PREMIÈRE NATION ATTAWAPISKAT

Scott Jonathan Iserhoff est un chef culinaire mushkego de la Première Nation Attawapiskat située sur la rive ouest de la baie James en Ontario. Il est originaire d'une nation crie des marais qui accorde une grande importance à la nourriture et pratique encore aujourd'hui la chasse, le piégeage, la pêche et la cuisine traditionnelle sur le feu. Scott a étudié les arts culinaires au Fanshawe College de London, en Ontario, et est titulaire d'un diplôme en gestion hôtelière du George Brown College de Toronto. En tant qu'Autochtone ayant navigué les eaux universitaires et culinaires de la mer coloniale, Scott a trouvé sa passion après quinze ans d'expérience : explorer la cuisine autochtone contemporaine d'une perspective postcoloniale en constante évolution.



PRAIRIE BERRY FARM

GLENLEA, MANITOBA

Il n'y a rien de plus agréable que de savourer une fraise fraîche et juteuse par une chaude journée d'été et nous voulons que celle-ci soit une Prairie Berry ! À seulement dix minutes en voiture de Winnipeg, visitez la ferme Manitoba's strawberry farm. Nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience de cueillette agréable et unique ainsi que les meilleures fraises des Prairies, que ce soit par la cueillette ou un panier cueillis à l'avance.

prairie-berry.com





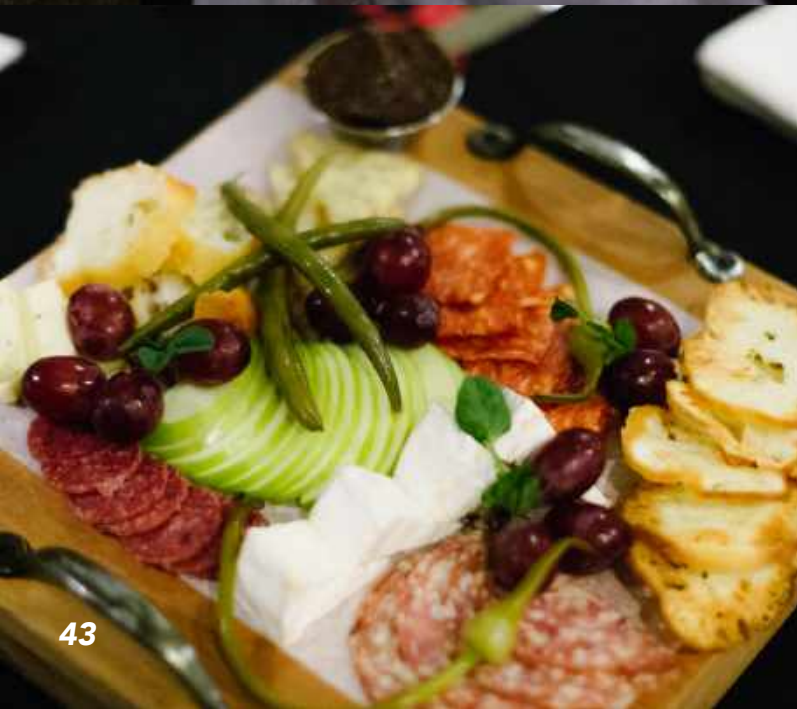
QUAAOUT LODGE & TALKING ROCK GOLF COURSE

CHASE, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Hébergement
- /// Spectacles culturels
- /// Prestations culturelles
- /// Visites guidées culturelles
- /// Mode
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Sites patrimoniaux
- /// Bijoux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Le restaurant Jack Sam's de Quaaout Lodge propose un menu fusion autochtone qui inclut le plat emblématique de saumon local cuit à l'argile selon une ancienne tradition culinaire régionale.

QuaaoutLodge.com/dining





RAVEN RISING

SUDBURY, ONTARIO

Chez Raven Rising, nous choisissons des ingrédients traditionnels, issus autant que possible des peuples autochtones pour nos chocolats et pâtisseries. Bien que nous mettions l'accent sur les produits autochtones, nous proposons également des pâtisseries classiques. Notre souhait est d'offrir un équilibre entre ces deux mondes, en mêlant tradition et modernité, dans le respect des produits.

ravenrising.ca





RESTAURANT LA SAGAMITÉ

VILLE DE QUÉBEC, QUÉBÉC

- /// Spectacles culturels
- /// Prestations culturelles
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Ici, on vous accueille dans un décor aux accents d'histoire, d'art et d'artisanat autochtone qui vous prépare à la dégustation. La Sagamité est un lieu de rencontre et de partage dans l'amitié des peuples autour d'une bonne table. Le restaurant du Vieux Wendake se trouve à quelques pas des chutes Kabir Kouba et des boutiques autochtones qui longent la rivière St-Charles. Celui du Vieux Québec est en plein cœur du quartier historique de Québec.

La Sagamité doit son nom à un copieux soupe-repas où l'on retrouve les fameuses « Trois sœurs » de l'agriculture wendate : courges, maïs et fèves rouges. Comportant aussi du gibier, cette soupe était un incontournable de l'alimentation des Wendat. La spécialité maison est le Yatista (feu), communément appelé la « Potence ». Il s'agit d'une grillade spectaculaire de gibier. Le peuple wendat accorde une grande importance au feu; les anciens communiquaient avec le Créateur grâce au feu, élément qui rassemblait et réchauffait aussi toutes les générations lors du repas.

Avec des mets exquis et un décor qui s'inspire de la culture autochtone, La Sagamité est plus qu'une sortie resto - c'est une expérience culinaire unique et mémorable. Bon appétit!

Sagamite.com





RESTAURANT NEK8ARRE

WENDAKE, QUÉBEC

Le restaurant "NEK8ARRE" se trouve au cœur du site traditionnel huron. Les menus proposent une cuisine authentique principalement à base de gibier (bison, cerf, wapiti) et d'ish (saumon et truite). Les menus incluent la soupe traditionnelle, le plat principal et le dessert. Découvrez notre salle à manger au décor rustique. En période estivale, une terrasse ombragée est également disponible.

huron-wendat.qc.ca/restaurant





SALMON N' BANNOCK BISTRO

VANCOUVER, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Faites un arrêt gourmand à ce petit bistro décontracté de Vancouver pour savourer du poisson sauvage et de la viande de gibier biologique élevé en liberté. Venez découvrir une cuisine contemporaine à base d'ingrédients traditionnels.

SalmonAndBannock.net





SIJJAKKUT

IQALUIT, NUNAVUT

- /// Prestations culturelles
- /// Contes
- /// Visites guidées culturelles

Cap sur le Grand Nord pour rendre visite à Sheila Flaherty dans son restaurant Sijjakkut qu'elle a fondé en 2018. Sheila propose des plats qu'elle tient à cœur dans son menu afin d'offrir une expérience culinaire unique qui surprendra agréablement les papilles. Propulsé par la vision de devenir un leader en matière de tourisme culinaire, Sijjakkut aide aussi à soutenir, à préserver et à promouvoir la culture et la langue des Inuit.



Sheila Flaherty

Sheila est la fondatrice et la cheffe exécutive du restaurant Sijjakkut. Cette entreprise à 100 % inuite préserve et promeut la culture inuite au moyen d'un menu inuksiutit. Après s'être installée à Iqaluit en 2010, Sheila s'est mise à expérimenter avec les saveurs de la région afin de créer des mets fusion aux goûts délicieusement uniques. S'appuyant sur une forte demande pour des plats inuksiutit, le restaurant propose un service de traiteur pour les événements locaux depuis 2011. La participation de Sheila à MasterChef Canada a propulsé la cuisine inuksiutit au-devant de la scène nationale.



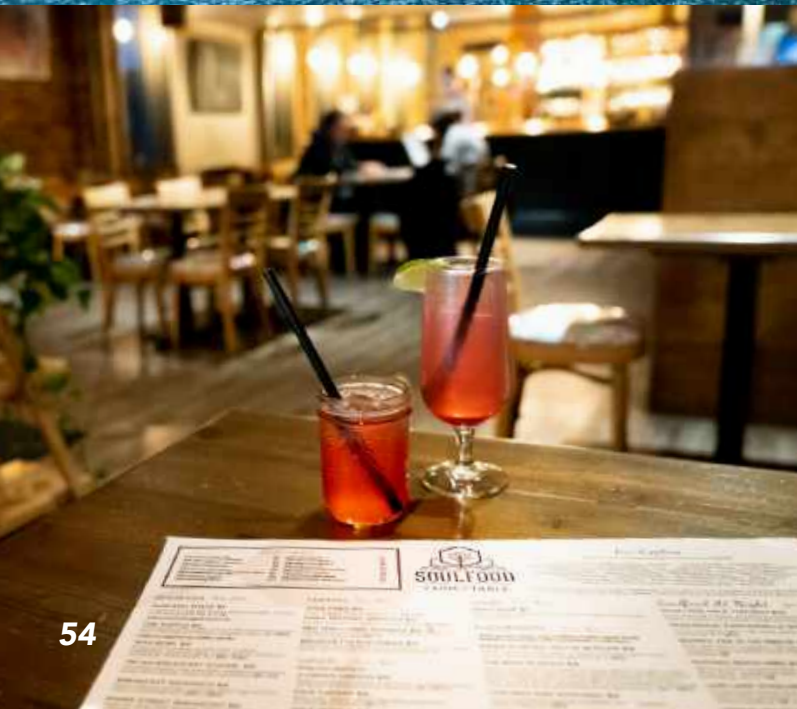
SOULFOOD

CRANBROOK, COLOMBIE-BRITANNIQUE

/// Boutique de souvenirs // Service aux tables

Ce restaurant est le fruit du labeur de Danielle Eaton (auparavant Cardozo) connue pour sa participation à MasterChef Canada. Elle gère le restaurant en collaboration avec Aaron Day, le chef exécutif. Soulfood compte aussi sur les talents bien orchestrés d'une vingtaine de personnes afin d'offrir une expérience locale hors-pair. Leur mission est de ravir les clients avec une expérience culinaire authentique et mémorable du Kootenay, et ce grâce à l'appui d'une trentaine de fournisseurs pour avoir les meilleurs ingrédients à table.

KootenaySoulfood.com





SQUARE TIMBER BREWING COMPANY

PEMBROKE, ONTARIO

- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

La Square Timber Brewing Company, une petite brasserie artisanale indépendante de Pembroke, en Ontario, produit des bières et des lagers brassées à la main dans la vallée de l'Outaouais. Sa gamme de bières inclut les suivants: Timber Crib Pale Ale, Big Pine IPA, Deacon Seat Hefeweizen, Belgian Waffle Maple Quad, et Camboose Double IPA. Des bières saisonnières ainsi que des spécialités sont également disponibles. La brasserie est dotée d'un bar de dégustation et d'un magasin de détail. À visiter lors de votre séjour dans la vallée de l'Outaouais!

[SquareTimber.com](https://www.squaretimber.com)





THE BEAR THE FISH THE ROOT & THE BERRY

OSOYOOS, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Spectacles culturels
- /// Prestations culturelles
- /// Visites guidées culturelles
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Sites patrimoniaux
- /// Boutique en ligne
- /// Contes
- /// Service aux tables

Faites un tour au Spirit Ridge Lake Resort et vous tomberez sur ce petit bijou de restaurant. Le chef Murray McDonald vous invite à découvrir des accords mets-vins inspirés par une perspective autochtone.

BearFishRootBerry.com



THUNDERBIRD CAFÉ

WHISTLER, COLOMBIE-BRITANNIQUE

- /// Spectacles culturels
- /// Visites guidées culturelles
- /// Boutique de souvenirs
- /// Cadeaux
- /// Contes
- /// Service aux tables

Découvrez un menu aux accents autochtones. Les spéciaux sont abordables et mettent la richesse du terroir et la fraîcheur des ingrédients à l'honneur! Le café se trouve à l'intérieur du Squamish Lil'wat Cultural Centre.

[SLCC.ca/visit/thunderbird-cafe](https://slcc.ca/visit/thunderbird-cafe)





WIGWAM

VILLE DE QUÉBEC, QUÉBEC

- /// Spectacles culturels
- /// Visites guidées culturelles
- /// Boutique en ligne
- /// Contes

Wigwam est un hommage aux peuples autochtones en revisitant l'ère colonial et sa marque sur l'histoire. Wigwam est une aventure culinaire qui célèbre le monde d'aujourd'hui tout en puisant son inspiration dans les racines, la culture et la cuisine des peuples autochtones. La cuisine de Wigwam se définit comme un assemblage de techniques tant ancestrales que modernes, alliant d'anciennes méthodes de conservation des aliments (séchage, fumage, fermentation) aux techniques et tendances actuelles.

WigwamChef.ca



Maxime Lizotte

PREMIÈRE NATION MALÉCITE DE VIGER

Après avoir complété ses études à l'École hôtelière de la Capitale, Maxime Lizotte a poursuivi son parcours dans les meilleures cuisines de la ville de Québec notamment le Saint-Amour, la Légende, et le Groupe La Tanière. Ses racines autochtones sont une de ses nombreuses sources d'inspiration. Plus récemment, il s'est plongé dans la découverte et la cueillette de plantes sauvages du Québec. Les forêts, les bords de lacs, les rivières ainsi que les montagnes regorgent de saveurs inédites, que vous aurez l'occasion de déguster dans des mets gastronomiques.

EN BONUS

A Northern Light Catering

KelownaIndigenousCatering.com

KELOWNA, COLOMBIE-BRITANNIQUE

La cheffe-traiteur Sabrina Collie s'appuie sur les principes d'origine qu'elle a appris en grandissant dans la Première Nation de Liidlii Kue dans les Territoires du Nord-Ouest : communauté, respect pour les ingrédients, préparation de tout à partir de zéro avec des techniques de cuisine autochtones qui évoquent la simplicité. Chez A Northern Light Catering à Kelowna, Sabrina propose le service sur place ou la livraison pour des fonctions privées, des événements et des ateliers. Des services de préparation de repas sont également disponibles avec une attention particulière portée à la nutrition, aux exigences alimentaires, aux sensibilités diverses et aux allergies.

Bear & Bone Burger Co.

BearAndBoneBurgerCo.com

GOLDEN, COLOMBIE-BRITANNIQUE

Au pied des Rocheuses à Golden en Colombie-Britannique, John a créé un menu pour des burgers hors du commun. Bear & Bone Burger est l'endroit rêvé pour se remplir la panse de burgers de bison ou d'orignal (élan d'Amérique). Le burger standard est aussi au menu, mais avec des touches originales.

Blackfoot Grill & Catering

BlackfootGrill.ca

STANDOFF, ALBERTA

Blackfoot Grill est une entreprise père et fils depuis mars 2016. Brent et Clayton Chief Body de Blood desservent les pow-wow, les marchés fermiers et les besoins en traiteur avec leur food-truck. En 2018, le duo a ouvert le Blackfoot Grill à Stand Off pour un service repas de 11 à 16 heures.

Culina To Go & Catering

CulinaFamily.com/location/culina-to-go

EDMONTON, ALBERTA

Un festin frais vous attend dans cet établissement proposant un service à emporter. Des repas chauds, froids ou congelés en portion individuelle ou familiale à déguster sur le pouce sont disponibles. Mettant l'accent sur des plats réconfortants rapides et frais préparés avec des ingrédients locaux, Culina To Go à Culina on the Lake est la première terrasse au bord de l'eau agréée d'Edmonton au parc Hawrelak. Situé dans le bâtiment Oliver Exchange magnifiquement rénové, c'est l'endroit idéal où les visiteurs du parc peuvent se procurer un délicieux pique-nique pour ensuite le savourer en plein air.

Hiawatha's

Hiawathas.ca

SUDBURY, ONTARIO

La cheffe exécutive Hiawatha Osawamick a fait ses premiers pas dans le secteur culinaire autochtone en 2008. Le bouche-à-oreille a propulsé l'entreprise depuis. Hiawatha's offre un service de traiteur à des prix abordables. La nourriture est équilibrée et livrée à point, à votre convenance. Hiawatha's est le premier traiteur autochtone de l'Île de la Tortue.

Manitoulin Hotel & Conference Centre (North46)

ManitoulinHotel.com/dining

LITTLE CURRENT, ONTARIO

Le restaurant North46 offre un éventail complet de menus sur place, à même l'hôtel et le centre de congrès Manitoulin. Le restaurant offre des produits frais de la région et s'inspire de la cuisine traditionnelle autochtone - une expérience gastronomique authentique agrémentée de la chaleureuse hospitalité des gens de Manitoulin.

Riverside Entertainment Center

Riverside-Pub.ca

MIRAMICHI, NOUVEAU-BRUNSWICK

Situé à Miramichi au Nouveau-Brunswick, ce complexe polyvalent inclut un centre de jeux, un pub, et des espaces locatives. Coasters propose des produits de la Société des loteries de l'Atlantique. Le Riverside Pub propose un menu bistrot et jouit d'une vue sur la rivière Miramichi. Le complexe est un lieu de vie avec spectacles, bingo, jeux et de quoi faire bonne chère; tout pour une belle soirée!

Secret Cove Brewing Company

SecretCoveBrewing.com

PORT AU PORT, TERRE-NEUVE

Ici, c'est la beauté de l'île et nos histoires de hier et d'aujourd'hui qui font notre inspiration. Port au Port est le lieu qui abrite Secret Cove Brewing. Fière et portée par mer et terre, cette micro-brasserie produit de la bière avec passion tout en offrant une scène pour les chansonniers et musiciens locaux. À Secret Cove Brewing, l'expression « prendre une bonne bière » prend tout son sens.

Spapium 'Little Prairie' Farm

SpapiumFarm.ca

LYTTON, COLOMBIE-BRITANNIQUE

Cette ferme familiale fait le lien entre le champ et votre assiette. Une visite avec un guide nłaka'pamux sur ce lieu d'histoire sera l'occasion d'en savoir plus sur la culture autochtone. Vous pouvez apprendre à tisser un bracelet en écorce de cèdre ou déguster des ingrédients frais au café Lałxáns. Possibilité de faire du camping avec vue plongeante sur les puissantes rivières Fraser and Thompson.

Spirit Bear Coffee

SpiritBearCoffeeCompany.com

PORT COQUITLAM, COLOMBIE-BRITANNIQUE

Gage de qualité, les produits de Spirit Bear Coffee sont disponibles sur 400 sites un peu partout au Canada. La compagnie s'amuse avec la variété de ses marques de café telles que « Raven » expresso (torréfaction foncée - café fort), « Eagle » (torréfaction moyenne) et « Frog - Breakfast Blend » (torréfaction blonde - café léger).

Tea Horse Teas

TeaHorse.ca

THUNDER BAY, ONTARIO

Tea Horse Teas, fondée par Denise Atkinson et Marc H. Bohémier, est une entreprise autochtone certifiée auprès du Conseil canadien pour les entreprises autochtones.Elle met l'accent sur la santé et le bien-être ainsi que sur les propriétés réparatrices du thé, des infusions aux herbes et des aliments sauvages comme le riz sauvage, le premier « super-aliment » de l'Amérique du Nord.

Wanuskewin Heritage Park Restaurant

Wanuskewin.com/visit/dining

SASKATOON, SASKATCHEWAN

La cheffe exécutive Jenni Lessard est la première femme à occuper ce poste au Wanuskewin Heritage Park. Sa création Han Wi Moon est une expérience culinaire transformatrice qui puise dans le lien entre la nourriture et le terroir. Ce festin fait honneur au bison et aux ingrédients saisonniers du site.

Wawatay Catering

WawatayCatering.com

RAPID LAKE, QUÉBEC

La cheffe Cezin Nottaway propose des expériences culinaires et culturelles immersives afin de faire mieux connaître les traditions algonquines.

Wolastoq Maple Products

WabanakiMaple.com

PERTH, NOUVEAU-BRUNSWICK

Les peuples autochtones récoltent la sève des érables depuis la nuit des temps. Ils connaissent ses vertus et son pouvoir de guérison. Venez déguster cet élixir traditionnel avec un soupçon de nouveauté grâce au produit signature de Wabanaki - le sirop d'érable vieilli en barrique aux arômes de bourbon, whisky ou de chêne fumé. C'est de l'histoire en bouteille, trempée dans la culture negotkuk (Première Nation Tobique).

COUVERTURE ARRIÈRE: FEAST CAFE & BISTRO



AUTOCHTONE
CANADA

IndigenousTourism.ca DestinationAutochtone.ca CuisineAutochtone.ca

1-888-803-ITAC | Info@IndigenousTourism.ca | 8th Floor, 333 Seymour Street, Vancouver, BC, V6B 5A7