

# HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS EXOTISME, CONFORT ET GASTRONOMIE À LA MANIÈRE WENDAT

Texte et photos : Yves Ouellet

Ouvert depuis 2008, l'Hôtel-Musée Premières Nations de Wendake suscite toujours une énorme curiosité et séduit de plus en plus la clientèle motoneigiste. La meilleure façon d'en avoir le cœur net est d'y descendre.



L'Hôtel-Musée Premières Nations.

Le concept architectural a valu dès le départ à ses initiateurs un prix d'excellence en immobilier décerné par l'Institut de développement urbain du Québec. Le hall d'entrée saisit par son volume enveloppant et sa luminosité qui soulignent l'absence de la notion de propriété dans la tradition autochtone. Tout comme le reste de l'hôtel, il est décoré avec sobriété, bon goût et authenticité. Les clients sont accueillis très chaleureusement et on se laisse immédiatement gagner par une ambiance paisible et relaxante à laquelle contribue la vue sur la rivière Saint-Charles (Akiawenrahk).

## TRADITION ET MODERNISME

L'Hôtel-Musée Premières Nations compte 55 chambres et 4 suites, dont chaque élément du mobilier rappelle la culture amérindienne et la forêt : tables de chevet en troncs de bois massifs, coussins en peaux de castor, peaux de renard sur les fauteuils, peau d'ours sur le plancher, entre autres. Tous les objets d'art ou d'artisanat qui parsèment les murs sont magnifiques. Tableaux contemporains et œuvres abstraites côtoient les immenses panaches de cervidés, les objets traditionnels et les peintures figuratives, dont plusieurs proviennent de la collection personnelle du chef Max Gros-Louis. Quant au confort des chambres, qui donnent toutes sur la rivière, il est irréprochable et se compare avantageusement à ce que l'on trouve dans les établissements quatre étoiles. Les chambres sont dotées de téléviseurs à écran plat, services Internet sans fil, cafetière Nespresso et eau embouteillée.

## LES CIBLES

Avec l'Hôtel-Musée Première Nations, le Conseil huron-wendat a choisi une niche hôtelière encore peu exploitée par les nations autochtones nord-américaines. En effet, chez nos voisins du Sud, en Arizona, les Navajo, les Apaches, les Yavapai et les membres de la nation de la Rivière Gila gèrent des hôtels de luxe et des casinos. Alors qu'au Québec, plusieurs nations investissent en pourvoirie et que les Innus d'Essipit développent l'hébergement en appartements au bord du fleuve, les Hurons-Wendat jouent la carte mitoyenne avec un hôtel en milieu urbain qui reste relativement abordable tout en offrant la qualité sans la prétention. Ils rejoignent ainsi la clientèle européenne très friande de ce genre de produit, la clientèle corporative nombreuse à Wendake ainsi que la clientèle touristique québécoise qui trouveront ici l'exotisme, le confort et une révélation culinaire.

## HÔTEL ET MUSÉE

À tout cela s'ajoute le musée Huron-Wendat jumelé à l'hôtel et qui apporte à l'endroit un intérêt supplémentaire pour les touristes. C'est une brillante idée que de faire coexister les deux. On peut supposer que le musée seul aurait pu éprouver de sérieuses difficultés à survivre, alors qu'il devient de la sorte un atout pour l'hôtel et s'assure d'une clientèle de base nombreuse. Il faut savoir que la visite est comprise dans les forfaits hôteliers. La visite guidée de ce petit musée s'avère d'ailleurs instructive et d'autant plus intéressante qu'elle porte surtout sur la communauté locale dont elle relate l'histoire, à partir de son installation dans la région de Québec puis à Wendake en 1697, jusqu'à aujourd'hui. Au musée, on a ajouté une magnifique maison longue, la grande habitation hivernale traditionnelle où se regroupaient des familles entières et que l'on a magnifiquement reconstituée. On a également fait l'ajout du Centre Nation Santé-Spa avec bains extérieurs, sauna, yourte et soins du corps.



Le hall d'entrée saisit les visiteurs par son volume enveloppant.



Les chambres sont décorées avec sobriété, bon goût et authenticité.



Le chaleureux salon du hall d'entrée.



Un spa figure maintenant parmi les attraits de l'hôtel.

## HÉBERGEMENT



Il n'y a rien de mieux que de déguster un petit déjeuner consistant avant une journée de motoneige.



Le chef Martin Gagné nous fait vivre une véritable expérience gastronomique d'inspiration amérindienne.



Le relais La Traite Mobile est le point de chute des visiteurs motoneigistes.



On a aménagé une maison longue, habitation hivernale traditionnelle.



Chaque élément du décor évoque la tradition wendat.

Plusieurs entreprises touristiques proposent des produits d'inspiration autochtone, que ce soit dans les types d'hébergement, au chapitre des expériences en plein air ou culturelles, ou encore, en matière de cuisine. Pour ma part, je crois qu'il n'existe pas de gastronomie autochtone comme il ne peut exister de gastronomie québécoise lorsqu'on parle de nos traditions culinaires respectives. Le rôti de porc et les patates ne se classent pas au rang de la gastronomie, ni la sagamité, le pemmican, la bannik, ni l'outarde ou le castor cuit au-dessus de la braise, sans épices, et servi dans son gras, sans légumes.

Il émerge cependant une nouvelle cuisine qui s'inspire des créations du terroir, des viandes de gibiers d'élevage, des aliments frais du marché, des épices forestières et des produits de fumaison mariés aux grandes cultures culinaires françaises ou internationales. On peut appeler ça « autochtone » pour séduire une clientèle cible. On peut qualifier ça de cuisine québécoise, du terroir, du marché ou peu importe. Il s'agit d'un nouvel art qui s'invente chaque jour grâce au génie créateur, à l'audace et à l'ingéniosité de certains chefs, notamment le chef Martin Gagné qui mène une recherche prolifique.

## LA TRAITE

Le point fort du nouvel Hôtel-Musée Premières Nations de Wendake (Ancienne-Lorette), près de Québec, se trouve en cuisine. Martin Gagné, du restaurant La Traite, s'applique avec un talent hors du commun à développer une cuisine originale qui, dans le contexte de l'hôtel, se présente comme autochtone. En utilisant des épices et aromates sauvages du Québec ainsi que des gibiers et poissons qu'il apprête divinement, ce chef talentueux, qui a travaillé entre autres au Manoir Hovey et au Manoir Saint-Castin, nous fait vivre une véritable expérience gastronomique d'inspiration amérindienne, et ce, même si les Innus n'utilisaient pas d'épices en cuisinant, mais les réservaient plutôt à la pharmacopée.

## ET LA MOTONEIGE?

Pour la directrice générale d'Industrie touristique de Wendake, Colombe Bourque, l'intégration de l'activité motoneige aux produits touristiques locaux s'avère essentielle, mais comment intéresser la clientèle? D'abord en mettant sur pied un relais original sur le sentier TQ n° 3. On l'appelle La traite Mobile et l'endroit existe pour desservir non seulement la clientèle motoneigiste de la grande région de Québec, mais également la clientèle de l'Hôtel-Musée Premières Nations. On y trouve une petite salle à manger sympathique et un menu de plats rapides dont une délicieuse soupe sagamité avec de la bannik et des tortillas de maïs à l'effiloché de porc et de lièvre. Tout cela s'accompagne de la délicieuse bière Kwe (Bonjour) que la microbrasserie Archibald prépare pour Wendake.

On peut surtout y faire sa réservation pour l'hôtel et, même avec une réservation en poche, il faut se rendre à La Traite Mobile puisqu'on ne peut accéder à l'hôtel à motoneige. Les motoneigistes peuvent donc laisser leurs montures dans un garage sécurisé voisin du relais et la navette passe les chercher pour les conduire à l'hôtel qui propose plusieurs forfaits motoneige avec différentes options de repas, le SPA, le transport et même la location de motoneiges, un service de guide et des équipements.

### Hôtel-Musée Premières Nations

418-847-2222 / 1-866-551-9222 / [hotelpremieresnations.ca](http://hotelpremieresnations.ca)  
Tourisme Wendake : [www.tourismewendake.ca](http://www.tourismewendake.ca)