



Artisans à l'oeuvre / Artisans at work
ÉCONOMUSÉE[®]
e-magazine

SPÉCIAL
IDENTITÉ
CULINAIRE

QUELQUES JALONS POUR
DÉFINIR L'IDENTITÉ ...CULINAIRE

LES ATELIERS «EN GESTE ET EN PAROLE,
NOS TERROIRS, NOTRE FIERTÉ»

1^{ER} COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE

À LIRE ET À SAVOURER

ÉTÉ 2019

WWW.ECONOMUSEES.COM

TABLE DES MATIÈRES

3 Mot du directeur général

4 QUELQUES JALONS POUR DÉFINIR L'IDENTITÉ...
CULINAIRE

9 EN GESTES ET EN PAROLES, NOS TERROIRS,
NOTRE FIERTÉ

11 ÎLES-DE-LA-MADELEINE

15 LANAUDIÈRE

19 SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

19 À LIRE ET SAVOURER...

23 PREMIER COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE

32 Espace culinaire

33 La société du réseau ÉCONOMUSÉE®

ISSN 2369-2375

Copyright ©2016

Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Tous droits réservés

La SRÉ a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements fournis dans ce magazine. Elle ne peut être tenue responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Toute reproduction, en tout ou en partie est interdite sans la permission écrite au préalable de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®.



Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ)

1040, avenue Belvédère, bureau 100

Québec (Québec) Canada G1S 3G3

Téléphone: 418 694-4466

economusees.com

CARL-ÉRIC GUERTIN

Directeur général

GYNETTE TREMBLAY

Collaboratrice au contenu

HÉLÈNE RAYMOND

Collaboratrice au contenu

MARTINE ROBERGE

Collaboratrice au contenu

MICHELE JEAN

Révisseuse linguistique

Ce projet est réalisé grâce à l'appui financier de ces partenaires.



MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Il y a maintenant trois ans, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® amorçait une réflexion sur l'identité culinaire. Cet exercice avait deux objectifs : sur quoi pouvaient tabler les économusées pour se positionner. Et comment l'identité culinaire pouvait-elle devenir ce moyen de contribuer au positionnement de nos membres? En bref, est-ce que l'avenue de l'identité culinaire s'avérait une piste intéressante pour assurer la croissance de nos membres et, du coup, participer à leur développement économique? Et si oui, sur quelle base devait reposer le concept d'identité culinaire. Très vite, la SRÉ a constaté que les avantages à miser sur l'identité culinaire, comme piste de développement, dépassent son membrariat et que c'est tout le Québec qui doit en profiter. La SRÉ, comme acteur de l'industrie touristique, a donc entrepris une série d'actions avec divers intervenants afin de promouvoir ce concept aux multiples bénéficiaires.

La SRÉ pilote d'abord en 2016, avec un partenaire, une *Étude comparative sur la promotion de l'identité culinaire et ses impacts sur l'industrie du tourisme - Exemples à travers le monde et analyse culinaire et ses impacts sur l'industrie du tourisme*. L'étude se voulait donc une recension d'exemples à travers le monde sur l'identité culinaire afin de s'en inspirer pour mieux définir l'identité culinaire québécoise et guider les actions de la SRÉ. Déjà, dans un cahier spécial du Devoir, la journaliste Sophie Suraniti avait mis la table avec son article intitulé « Quelle identité gourmande pour le Québec? ». Mme Suraniti y exposait notamment qu'une vision identitaire commune semblait difficile à trouver.

Puis, pour pousser plus loin l'exercice, deux types d'activités ont été mis en place. Ainsi, à l'automne 2017, trois séries d'ateliers ont eu lieu aux Îles-de-la-Madeleine, au Saguenay-Lac-Saint-Jean et dans Lanaudière. Trois organismes ont appuyé la SRÉ dans cette démarche : le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière.

Dans la foulée de ces ateliers, un premier colloque sur l'identité québécoise culinaire s'est tenu à l'automne 2018. L'activité, organisée par la SRÉ en collaboration avec le Conseil québécois du patrimoine vivant, s'est déroulée à Québec, au Monastère des Augustines.

Très récemment la SRÉ lançait une nouvelle catégorie de membres Artisans à l'oeuvre - ESPACE CULINAIRE. Cette dernière comprend des entreprises ou organisations qui ont été sélectionnées puisqu'elles choisissent de mettre en valeur des plats, mets ou produits qui forgent l'identité culinaire en tant qu'élément marqueur du patrimoine immatériel.

Nous tenons à souligner l'appui du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour son support financier dans la réalisation de nos activités.

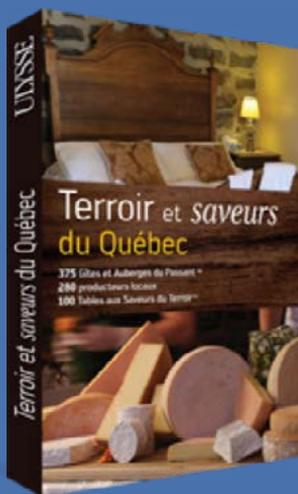
Les pages qui suivent rappellent de façon plus détaillée le déroulement et le contenu de ces différentes activités. Elles présentent également les points de vue de plusieurs intervenants qui ont pris part à ces événements. En souhaitant que ces propos « alimentent » votre réflexion et vous sensibilisent à l'importance et au rôle de l'identité culinaire. Nous tenons à souligner l'appui du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour son support financier dans la réalisation de nos activités.

Carl-Éric Guenther
Directeur général

QUELQUES JALONS POUR DÉFINIR L'IDENTITÉ ... CULINAIRE

Par : Martine Roberge¹ avec la participation
de Gynette Tremblay²

QU'EST-CE QUE
L'IDENTITÉ ?
UN CONCEPT
COMPLEXE !!!!



LE CONCEPT D'IDENTITÉ A FAIT L'OBJET DE NOMBREUSES DÉFINITIONS ET DE NOMBREUSES PUBLICATIONS. À VOIR LA PLACE QU'IL TIENNT DANS LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE, IL EST POSSIBLE D'AFFIRMER QU'IL S'AGIT D'UN CONCEPT RÉSISTANT, VOIRE ENVOÛTANT, MAIS QUI SE DÉROBE CONSTAMMENT.

L'identité désigne aussi bien ce qui **perdure** que ce qui **distingue** et ce qui **rassemble** (Chevallier et Morel, 1985). Elle est culturelle, ethnique, sociale, individuelle, familiale, collective, communautaire, genrée, locale, régionale, nationale, globale, interculturelle, etc. L'identité peut donc se référer à un lieu de naissance, un pays d'origine, un territoire, une ville, une localité, un quartier, une agglomération, bref, elle est synonyme d'appartenance. La préposition DE ou DU est souvent présente dans des appellations pour bien marquer la provenance ou l'origine d'un mets ou d'un produit : la tourtière du Lac-Saint-Jean, les recettes de ma grand-mère, le maïs de Neuville, etc.

¹ Martine Roberge est professeure d'ethnologie au Département des sciences historiques de l'Université Laval.

² Gynette Tremblay est ethnolinguiste, professionnelle de recherche, CEFAN, Faculté des lettres, Université Laval.

QUATRE ÉLÉMENTS SONT ESSENTIELS POUR COMPRENDRE L'IDENTITÉ.

— L'identité est un **rapport** à soi, à l'autre (Dorais, 2004 : 2). Elle se fait par **comparaison** et n'existe que par l'**altérité**. L'identité se définit moins « dans le rapport à soi et à l'identique que dans le rapport à l'autre et dans la différence » (Bromberger et al., 1989 : 141).

— L'identité est **construite** (Dorais, 2004 : 3). Elle n'est pas innée; elle est **acquise**. C'est une construction en continu, jamais fixée, jamais définitive. Elle se module au gré des expériences et des rencontres, elle varie dans le temps et l'espace. Elle évolue tout au long de la vie des individus et des collectivités (Camilleri, 1989; Lipiansky, 1999).

— L'identité est considérée comme une **relation** que la personne établit avec **son environnement** (Dorais, 2004 : 3). Il faut tenir compte du lien entre **identité** et **territoire**. Cette façon de concevoir l'identité est pertinente dans la mesure où le territoire varie d'une culture à l'autre.

— L'identité est **plurielle**. Chaque individu, chaque groupe possède des identités multiples qui se donnent à voir dans l'une ou l'autre des situations sociales et des interactions de la vie (Maalouf, 1998; Goffman, 1973). Les nombreuses situations sociales visent à confirmer l'identité d'appartenance. Chaque identité possède un **répertoire de rites** qui sont des modèles de comportement pour se mettre en scène, discuter avec autrui ou célébrer. Lorsque le contexte le demande, un individu pourra mettre de l'avant l'identité de sa région, de son pays, de l'un de ses statuts familiaux (fils, père, oncle, gendre, cousin, belle-fille, belle-mère, etc.), de sa classe sociale, de sa religion, de son groupe d'âge, de sa profession, de son genre ou de son orientation sexuelle. Les individus connaissent les rites en phase avec leurs identités (Roberge et Jeffrey, 2018 : xii).



Le réveillon de Noël, 1913, Edmond-Joseph Massicotte,
Bibliothèque et Archives nationales du Québec



CHACQUE INDIVIDU VIT SIMULTANÉMENT
DANS TROIS GRANDES DIMENSIONS
IDENTITAIRES (WULF, 2017 : 23-24) :

LOCALE (famille et environnement immédiat)

RÉGIONALE (milieu culturel et social)

GLOBALE (macro-identité qui se réfère au
monde globalisé)

Les rituels jouent un rôle pour le développement de ces trois dimensions, notamment par la création de traditions familiales, quotidiennes, scolaires, régionales mais aussi de fêtes et cérémonies selon le cycle saisonnier ou annuel : le temps des fêtes, le temps des récoltes (vendanges, cueillette des bleuets ou des pommes en famille), la pêche aux petits poissons des chenaux, le vin nouveau, etc.

COMMENT SE FORGE UNE IDENTITÉ? COMMENT SE FORGENT LES IDENTITÉS?

Une identité est toujours le produit d'une histoire qui garde les traces de son passé et se projette dans l'avenir (Jeffrey, 2017 : 42). Les identités sont contextuelles, en transition, en redéfinition. L'identité se forge à partir d'éléments (c'est-à-dire la réalité sociale, linguistique, historique, économique de chaque communauté), qui, à travers le temps et sur le long terme, sont **consensuels** et **admis** comme des aspects qui définissent les individus ou les groupes. Parallèlement, cette expérience partagée par la collectivité peut être mythifiée, embellie, transformée, nostalgique et raconter une histoire tout autre de la communauté, une histoire qui s'éloigne de la réalité (Bachimon, 2010 : 444).

Se présenter à autrui, se projeter ou se montrer à l'autre, dévoiler une facette de sa personnalité, se faire connaître et se faire reconnaître reposent sur un jeu d'images, d'apparat, de mise en scène. Ce processus interactif, dynamique et évolutif peut, dans certaines circonstances, se figer et produire un stéréotype identitaire, un cliché, repris ici et là, à travers le temps, dans cette opération de projection qui en est une de représentation. À titre d'exemple, le repas de la cabane à sucre n'a rien de traditionnel outre le fait que le menu est maintenant ancré dans la mémoire collective.

QUE VEUT-ON MONTRER DE SOI, COMMENT VEUT-ON SE PRÉSENTER À AUTRUI ET SOUS QUELLE FACETTE?

Puisque cette représentation est une mise en scène, elle a parfois recours à des « images » fortes, campées, qui jouent sur des artifices. Ces images font appel à l'authenticité, c'est-à-dire un ancrage historique fondé ou non sur la tradition, pour les légitimer ou les réfuter.

Certains mécanismes, comme ceux qui sont employés dans le milieu de la commercialisation ou du tourisme, utilisent à des fins promotionnelles l'identité comme vecteur du développement économique. Ils sont, à toute fin pratique, friands de ces images, parfois construites de toutes pièces et éloignées de la réalité. Cela donne lieu à un foisonnement d'images publicitaires ou de publications : guides, circuits touristiques, livres de recettes, etc.

TRADITION ET IDENTITÉ : DEUX CONCEPTS INDISSOCIABLES



Si les traditions sont vivantes, non-figées, transformées, renouvelées, adaptées, recrées, les éléments alors présentés comme « traditionnels » voient souvent leur authenticité remise en question. L'image de la tradition est vacillante, elle peut faire l'objet d'un glissement. L'épluchette de blé d'Inde, qui était le moment de marquer la fin de la saison des récoltes, est devenue l'occasion de se réunir mais pas nécessairement à la ferme.

Il faut alors s'interroger sur la signification de termes comme « traditionnel », « d'antan », « d'autrefois », « anciennes », « à l'ancienne » qui sont autant d'étiquettes qui créent une image stéréotypée et ambiguë, souvent utilisée pour la mise en marché de produits, sur laquelle se cristallisent à la fois une conception passéiste de la tradition, une vision plus ou moins pure ou statique du passé, une intention symbolique, une métaphore de l'identité.

La **tradition** est un processus dynamique, un assemblage non figé d'éléments, en perpétuelle réélaboration au fil de sa transmission. Tradition vient du latin « tradere » qui signifie « transmettre ». Toute tradition est l'objet d'emprunts, d'adaptations et de création. Aucune tradition n'est pure ou authentique, « aucune tradition n'échappe à cette logique de bricolage » (Laugrand et Delège, 2008 : 4).

Chaque culture hérite des traces du passé et des nombreuses couches d'adaptations culturelles. En ce sens, la force de la tradition ne repose pas sur son exactitude, mais bien sur le sens qu'elle a pour les individus (Lenclud, 1987; Amselle, 2008 : 193). Une tradition qui n'a plus de sens pour une communauté donnée, cesse d'être répétée, cesse d'être reproduite.



ET L'IDENTITÉ CULINAIRE DANS TOUT CELA ?

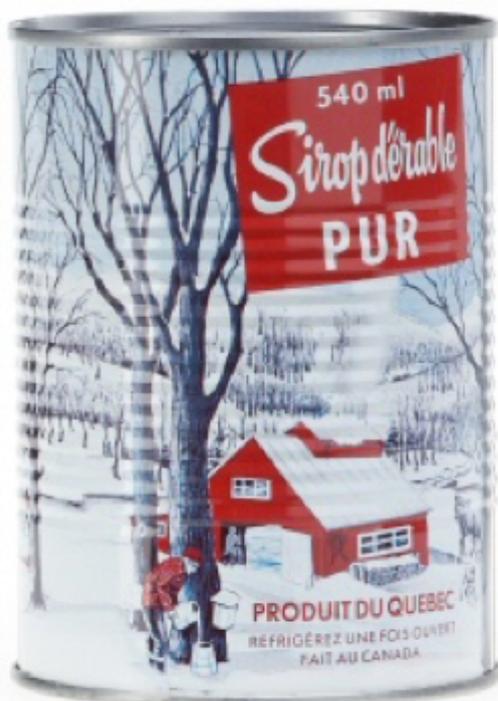
Le qualificatif « **culinaire** » renvoie à « **cuisine** », « **cuisiné** », « **gastronomique** ». L'identité culinaire peut se décliner en trois volets distincts mais complémentaires :

L'approvisionnement des produits et le rapport au territoire : la ressource liée au temps et au cycle des saisons ainsi qu'aux particularités locales (terroir, savoir-faire).

La production de mets cuisinés, incluant les recettes : la transmission liée au geste et à la parole.

La pratique et la consommation : les événements, les rites et les pratiques liés aux circonstances = cycle calendaire, fêtes, réunions, etc.

Ainsi, l'identité culinaire trouve une résonance dans des marqueurs (éléments qui font l'objet d'une reconnaissance) qui sont en mouvance pour devenir des identificateurs d'une époque (le ragoût de pattes de cochon), d'un apport culturel (spaghettis italien, sous-marins libanais, pain nan, thé thaï, pouding au riz, renversé à l'ananas, dégustation vin et fromage). Certains vont se figer dans l'imaginaire et devenir des stéréotypes qui projettent une image construite qui est largement reprise (le sirop d'érable). Ces images agissent comme des « invariants » ou « déterminants » de la culture et favorisent, dans une certaine mesure, sa folklorisation.



Il importe donc de se rappeler que l'identité culinaire est une construction en continu, jamais fixée, jamais définitive. Elle se module au gré des expériences et des rencontres, elle varie dans le temps et l'espace. En ce sens, le Québec, qui se situe au carrefour de quatre cultures: **amérindienne, française, britannique et américaine** – avant de s'internationaliser, présente ainsi une diversité identitaire qui se reflète dans les multiples couches d'emprunts et d'adaptations culturelles héritées d'une **expérience partagée** sur un même territoire. L'alimentation fait partie intégrante de l'identité culturelle qui est elle-même **contextuelle**.

En somme, définir l'identité culinaire d'une communauté doit se faire dans une démarche holistique, c'est-à-dire dans une démarche globalisante, qui cherche à identifier les éléments porteurs de sens et de reconnaissance et qui sont admis comme représentatifs de la communauté et ce, sur la longue durée et en tenant compte de l'histoire des collectivités.

RÉFÉRENCES

- Amselle, Jean-Louis (2008). « Retour sur l'invention de la tradition », *L'Homme*, (185-186), p. 187-194.
- Bachimon, Philippe (2010). « Tourisme global, identités locales. L'apparence du paradoxe », *Tourismes, Patrimoines, Identités, Territoires* (C. Bataillon, dir.), Perpignan, Presses universitaires de Perpignan.
- Bromberger, Christian, Pierre Centlivres et Gérard Collomb (1989). « Entre le local et le global : les figures de l'identité », *L'Autre et le semblable* (Martine Segalen, dir.), Paris, Presses du CNRS, p. 137-147.
- Camilleri, C. (1989). « La culture et l'identité culturelle : champ notionnel et devenir », C. Camilleri et M. Cohen-Emerique (dir.), *Chocs des cultures : concepts et enjeux pratiques de l'interculturel*, Paris, Éditions L'Harmattan, p. 21-73.
- Chevallier, Denis et Alain Morel (1985). « Identités culturelles et appartenance régionale. Quelques orientations de recherche », *Terrain*, 5, p. 3-5.
- Dorais, Louis-Jacques (2004). « La construction de l'identité », Denise Deshaies et Diane Vincent (dir.), *Discours et construction identitaire*, Québec, PUL, p. 1-11.
- Jeffrey, Denis (2017). « Les rites d'identité », Denis Jeffrey et Martine Roberge (dir.), *Rites et identités*, Québec, PUL, p. 37-55.
- Jeffrey, Denis (2018). « Rites d'interaction sociale et ritualisations identitaires », Martine Roberge et Denis Jeffrey (dir.), *Rites et ritualisations*, Québec, PUL, p. 1-22.
- Laugrand, Frédéric et Denis Delâge (2008). « Introduction : Traditions et transformations rituelles chez les Amérindiens et les Inuits du Canada », *Recherches amérindiennes au Québec*, 38 (2-3), 3-12.
- Lenclud, Gérard (1987). « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », *Terrain*, 9, p. 110-123.
- Lipiansky, E. M. (1998). « L'identité personnelle », J.C. Ruano-Borbalan (dir.), *L'identité, l'individu, le groupe, la société*, Auxerre, Sciences humaines, p. 21-27.
- Maalouf, Amin (1998). *Les identités meurtrières*. Paris, Le livre de poche.
- Wulf, Christoph (2017). « Identité et rituel. Le rétablissement d'une relation importante », D. Jeffrey et M. Roberge (dir.), *Rites et identités*, Québec, PUL, p. 21-35.
- Martine Roberge, professeure d'ethnologie au Département des sciences historiques de l'Université Laval
- Avec la participation de Gynette Tremblay, ethnolinguiste
- Photos : Meggy Turbide, Joan Sullivan
- Le Réveillon de Noël, dessin d'Edmond-Joseph Massicotte, 1913.
- Ici Rivière-du-Loup, <http://www.tourismerviviereduloup.ca/fr/>
- <https://voir.ca/nouvelles/actualite-gastronomique/2015/09/18/ce-dimanche-grande-epluchette-de-ble-dinde-chez-victoire/>

EN GESTES ET EN PAROLES, NOS TERROIRS, NOTRE FIERTÉ

Par : Hélène Raymond

NE PAS RESTER SUR SA FAIM

Le but des ateliers était d'amorcer la réflexion en région et d'entendre différents intervenants sur les initiatives existantes ou à mettre en branle. Ils visaient également à faire naître un sentiment de fierté à l'égard d'aliments, de plats et pratiques culinaires identitaires reconnus par la communauté. S'inspirant des assemblées de cuisine, ces ateliers se voulaient des lieux de discussions, d'échanges et de dégustations sur l'identité culinaire des régions. La journaliste bien connue Hélène Raymond animait tous ces rendez-vous qui réunissaient historiens, producteurs et chefs régionaux qui se sont penchés sur la signification de l'identité culinaire et l'élaboration de pistes d'avenir. Force est d'admettre que l'objectif de réflexion a été atteint. Mais, il importe désormais de se donner les moyens et les outils pour concrétiser les moult pistes de solutions et propositions qui ont émergé de ces ateliers.



Délices du Lac-St-Jean
ÉCONOMUSÉE® de la confiture :
bleuet sauvage

LES ATELIERS « EN GESTES ET EN PAROLES, NOS TERROIRS, NOTRE FIERTÉ », NOUS ONT CONDUITS DE GRANDE-ENTRÉE À JOLIETTE, DE DOLBEAU-MISTASSINI À SAINT-FULGENCE. C'ÉTAIT LA FIN DE L'AUTOMNE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE ET DANS LANAUDIÈRE. QUELQUES JOURS PLUS TARD, LE FROID NOUS PRÉVENAIT DE LA VENUE DE L'HIVER AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN.

La recherche préparatoire nous avait menés vers les historiens locaux, comme Éric Tremblay qui, fier Bleuët, raconte son territoire comme personne d'autre. Vers Hubert Coutu, agronome qui a fait carrière au bureau régional de l'UPA et qui sait décrire les deux pays de Lanaudière comme si l'on y était. Les insulaires nous ont raconté hier : la chasse au loup-marin, la pêche qui s'éteint. Et la volonté farouche de demeurer ce qu'ils sont dans un coin du monde battu par les vents.

En préparant cette série de rencontres, nous avons échangé avec des gens intéressés de voir notre cuisine se perpétuer et se vivifier. Cette cuisine qui est la nôtre n'est pas seulement celle de la France ou de l'Angleterre. C'est, en plus, celle où se mêlent l'héritage autochtone, les apports de l'immigration et notre grande curiosité pour la nouveauté. Une cuisine originale et métissée qui préserve farouchement ses liens étroits avec le territoire. En région rurale, on cueille champignons et fruits sauvages, on chasse et pêche encore. Et l'on en est fier.

Au cours des ateliers, nous avons croisé quelques centaines de mangeurs, bien déterminés à faire vivre la tradition culinaire et désireux de la mettre en valeur. Des historiens comme des passionnés de patrimoine, des défenseurs de l'économie régionale, des chefs qui tentent de bâtir des ponts indestructibles entre les artisans de la terre et les mangeurs qui fréquentent leurs restaurants. Des ambassadeurs qui voudraient davantage reconnaître la région qu'ils habitent dans l'assiette locale. Celle des restaurants comme celle des tables domestiques.

Nous avons énuméré les objets identitaires : ces témoins d'un quotidien révolu qui pourraient, encore aujourd'hui, être mis en valeur par des artisans. Paniers de cueillette, peignes à bleuets, couteaux à fileter, rouleaux à pâte...et tous ces autres objets et ustensiles à redécouvrir et surtout, à conserver.

Chaque fois que l'occasion s'est présentée, nous avons invité les participants à se serrer les coudes autour de la table. Une fois les plateaux déposés, la nourriture partagée, les langues se déliaient. Le plus bel exemple est probablement cet après-midi si particulier vécu à Grande-Entrée, aux Îles-de-la-Madeleine. Ce jour-là des femmes, issues de la communauté anglophone (pour la majorité), sont arrivées avec leurs plats. Prêtes à partager souvenirs et techniques. De part et d'autre de la table, on s'est mis à échanger, à goûter, en riant et en apprenant. Et à chacune de leurs présences, les artisans du réseau des Économusées ont donné une autre dimension aux discussions. Leurs témoignages ont nourri la réflexion sur le rôle de l'artisan et l'importance de la transmission.

Quand Benoît Arseneau du Fumoir d'Antan à Havre-aux-Maisons a déposé les assiettes de son « mess de poisson salé » devant les participants, il offrait plus qu'un plat. Quand Philippe Jetté, dans la petite église anglicane de Mascouche a parlé du président, un dessert local, les yeux se sont allumés et tous avaient envie de goûter. Quand Raymonde Beaudoin a insisté sur l'importance de remettre à l'honneur le pouding chômeur qui, « quand il est bien fait est un pur délice », elle nous a replongés dans l'atmosphère des camps de bûcherons en soulignant le savoir-faire des « cooks », sans qui il n'y avait pas de travailleurs forestiers.



Photo: Dominique Lebel

Au Lac-Saint-Jean, des dizaines de mangeurs sont venus parler de leur volonté de faire vivre les traditions : celles associées à la cueillette, à la pêche et à la chasse, au jardinage et aux difficultés qui les accompagnent, comme l'accès de plus en plus difficile et coûteux au territoire.

Partout, les mots tradition, fierté, transmission ont enrichi les discours. Quand on parle d'identité culinaire, il est question d'hier et de demain, de racines et de vision, de territoires à cultiver, de saveurs à retrouver autant qu'à développer; de l'alimentation des Premières Nations comme de celle des immigrants, d'artisans à révéler et promouvoir.

Voici quelques éléments marquants de cette tournée.



Photo: Hélène Raymond

Participants au travail, à l'atelier du Fumoir d'Antan



Photo: H el ene Raymond

ÎLES-DE-LA-MADELEINE

C'est la fin octobre. Les touristes sont repartis. Plusieurs commerces ferment leurs portes pour l'hiver. On souffle un peu. Cette saison 2017 repr esente un autre record de fr equentation. Les quatre Économusées ont, eux aussi, été pris d'assaut.

  la **Fromagerie du Pied-De-Vent**, les vaches de race canadienne ruminent dans l' table. Dominique Arseneau les a rentrées pour l'hiver. Le pavillon d'accueil, annexé au bâtiment de ferme, est presque achevé. L'ajout d'une salle d'interprétation élargit l'expérience des visiteurs. On y raconte l'agriculture et les étapes qui pr c dent le fromage. Sur la butte, quelques génisses sont encore au pâturage. Ailleurs, des maraîchers effectuent leurs dernières livraisons et vident les champs. Dans les épiceries, les gourmandises de l'Halloween seront bientôt remplacées par les ingrédients des plats de Noël.

Gr ce à la complicité de Simon Beaubien et de l'équipe du **Bon Goût frais des îles**, nous pouvons présenter l'atelier sur l'identité culinaire à quatre reprises. D'un bout à l'autre de l'archipel, devant des publics différents, on parlera de la terre, de la mer, de la table. Pour une première fois dans un cadre de réflexion sur la cuisine et la gastronomie, l'organisme de promotion de l'agroalimentaire local établira ses premiers liens plus formels avec la communauté anglophone.



Le 30 octobre, le vent souffle sur Havre-aux-Maisons. La salle d'accueil du **Fumoir d'Antan** baigne dans une atmosphère tamisée. Les participants arrivent. La plupart se connaissent. Puis, la présentation d'un extrait du film Les  les-de-la-Madeleine, tourné par Maurice Proulx en 1956, fait jaillir les souvenirs. On reconnaît des gens, des lieux. On y apprend que le chiffre

d'affaires de l'industrie du homard représente un million de dollars annuellement. Qu'il y avait là des conserveries «   portée de doigt » et qu'on y faisait les meilleures conserves de homard du monde. On y dit aussi, pour rappeler l'omniprésence de la mer, que quand le p cheur se faisait terrien, c'était une vocation passagère. On revoit ces immenses boucaniers où s chaient les harengs. Une tradition perpétuée par la famille de Benoît Arseneau.

Au cours des rencontres, de nouveaux arrivants manifestent leur désir d'avoir accès à cette culture nourricière qu'ils découvrent, de façon autonome, alors qu'ils aimeraient croiser des Madelinots qui leur fournissent des explications:

« Pour moi qui ne viens pas des îles, ce qui m'a le plus marquée c' st le rapport qu'entretiennent les gens avec le produit. La recherche du goût non dénaturé des aliments, comme le homard nature, tiède et tout juste p ch . Découvrir que ce qui est un produit de luxe ailleurs est un morceau du quotidien, de l'histoire, quelque chose qu'on mange debout sur le bord du comptoir, que des travailleurs remontent en s'écorchant les doigts. C' st un bout de la vie d'un peuple qui donne plus de goût à cet aliment que n'importe quel appr t gastronomique. »

Les habitudes de mise en conserve, de récolte de coquillages, d'empotage de produits marins et de cueillette sont encore bien



Photo : Le Bon Goût frais des îles

Quelques plats de l'atelier du CAMI

présentes et méritent qu'on leur consacre de l'attention. Comment? Des projets restent à inventer pour que les savoirs se transmettent. Cette idée de transmission occupera le discours de l'atelier tenu au cégep. Les participants ne demandent qu'à découvrir, ils veulent apprendre et sont conscients du fait que cette richesse unique risque de disparaître si l'on n'en prend pas soin.

La visite à Grande-Entrée prend une autre tournure. Ezgi Cazmak, du **CAMI** (Council for Anglophone Magdalen Islanders) a invité les femmes à cuisiner pour l'occasion. Elles sont arrivées avec leurs 11 plats « made from scratch », comme on se plaît à dire en anglais : « On se débrouille avec peu et on fait avec ce qu'on a », dira l'une d'elles. Les plats de viande salée, le ragoût de petits cœurs (cœurs de lapin), les soupes de poisson salé, le pain chaud, les biscuits réveillent les émotions : « Moi, aujourd'hui, je suis très heureuse. Je retrouve les goûts de mon enfance. Ça goûtait ça ! Je retrouve des saveurs de quand j'étais petite. » Cette cuisine simple, marquée par la débrouillardise, le savoir-faire mérite qu'on la mette en valeur. Par elle, on pourrait facilement établir des ponts entre les communautés anglophone et francophone des Îles-de-la-Madeleine.

Enfin, les producteurs présents au Musée de la mer lors de la tenue du dernier atelier ajoutent une autre dimension à la réflexion. Selon eux, toute cette démarche devrait également viser le développement de l'agroalimentaire. Mais l'inexistence du zonage agricole empêche l'essor du secteur et complique l'implantation de nouvelles entreprises. On cultive sur des terres louées à court terme, on doit se déplacer pour cultiver sur de petites parcelles. L'enjeu est majeur.

S'il faut considérer l'avenir de l'agriculture, il en est de même pour la disponibilité des produits marins. La transformation industrielle et « l'exportation » des ressources sont un frein à la mise en marché locale.

Le patrimoine alimentaire des Madelinots est encore présent dans les mémoires et sur les tables. En le mettant davantage en valeur, on s'assurerait de cultiver cette différence qui fait la réputation de l'archipel.

«On sera toujours un peuple cueilleur... la mer, c'est notre forêt.
On est dépendants de cette nature qui donne et qui reprend.»

Réjean Vigneau,
boucher et chasseur de loup-marin

«SI C'ÉTAIT BON DANS CE TEMPS-LÀ, C'EST ENCORE BON AUJOURD'HUI !»

Ben à Ben est un des « personnages » des Îles-de-la-Madeleine. Un passeur de tradition; un maillon d'une chaîne familiale solide qui maîtrise, depuis fort longtemps, les rudiments du boucanage du poisson.

Dans les années 1990, dès les premières corvées de restauration des bâtiments qui tombaient en ruine, lui et ses proches ont commencé à raconter le savoir accumulé par quelques générations d'Arseneau: « Quand une auto venait virer en bas de la côte, même si nous étions grimpés sur la couverture, quelqu'un descendait l'échelle pour expliquer qu'on avait décidé de raviver la technique du boucanage du hareng. On prenait le temps de leur parler du passé. La transmission du savoir s'amorçait, bien avant l'accueil des premiers visiteurs. »

Aujourd'hui, le hareng n'est plus pêché aux îles et il faut « l'importer » du Nouveau-Brunswick; le fumage du saumon, des pétoncles, maquereaux, s'est ajouté, mais, l'objectif de départ demeure : raconter les insulaires, leur mode de vie dans une optique de partenariat avec les autres établissements touristiques de l'archipel. Benoît Arseneau affirme qu'il s'agit d'un échange réel, de part et d'autre.

Quant à l'identité culinaire, elle s'ancre tout naturellement: « La nourriture traditionnelle, c'est un legs, tout autant que la technique de boucanage. Ça va ensemble. » Quand il décrit son mess de hareng salé, on saisit rapidement que dans cette assiette il y a des leçons de survivance, un rappel de l'importance du sel pour les communautés maritimes et l'on se dit qu'il est urgent de mieux comprendre l'histoire de cette pomme de terre encore si prisée aux Îles-de-la-Madeleine. Il poursuit : « Si, en étant authentique, tu expliques le plat, la provenance du poisson, le contenu, la recette, les gens sont portés à goûter. Ici, on ne joue pas. Tout tourne autour de l'expérience. Et si c'était bon dans ce temps-là et c'est toujours bon ! » Parole de Ben à Ben.



Photo : Hélène Raymond

Benoît Arseneau

Copropriétaire du Fumoir d'Antan et de l'Économusée du boucanage et du fumage



Photo : Meggy Turbide

« LE SECTEUR A ATTEINT UNE BELLE MATURITÉ, ON PEUT MAINTENANT ALLER PLUS LOIN. »



Simon Beaubien
Directeur général, Le Bon Goût Frais des Îles
de la Madeleine

Quand Simon Beaubien est arrivé aux îles en 2015 pour coordonner le travail de l'association de promotion des produits régionaux, il a trouvé des artisans et des restaurateurs dynamiques, en pleine réflexion sur l'avenir du tourisme gourmand. Si la qualité de l'accueil n'était pas remise en question, il fallait enrichir l'expérience pour stimuler l'intérêt des voyageurs.

Un an plus tard, huit restaurateurs mettaient en place la Tournée des plats typiques. Une façon de faire connaître des recettes du terroir auprès de la clientèle. Chaque assiette offerte, accompagnée d'une explication, permet d'aborder les enjeux de la pêche, les saisons, la rareté comme l'abondance. La formule est reconduite en 2018. Toutefois, nous dit Simon Beaubien « On a constaté qu'on écartait d'office une grande partie de la population en nous préoccupant surtout de la promotion des produits locaux. Les ateliers sur l'identité culinaire nous ont forcés à sortir de la stricte notion touristique. Nous avons réfléchi à la relation qu'entretiennent les Madelinots avec leur alimentation. Nous nous sommes intéressés à ce qui se passe dans leurs maisons. »

Début 2018, dans la foulée des ateliers, une autre aventure s'amorce. Cette fois, un projet territorial, une idée empruntée à la France, est mis en place, pour toucher, en priorité les

jeunes, les aînés et les personnes en situation de vulnérabilité économique : « On peut mousser la production et la restauration locales autant qu'on veut, si les gens ne cuisinent plus, on n'a que peu d'impact sur l'achat et le sentiment d'appartenance. »

Simon Beaubien ajoute : « On fera ressortir des recettes perdues, travaillera sur les saines habitudes de vie sans parler de calories, racontera les saisons. On souhaite aussi obtenir la collaboration des aînés en les incitant à transmettre leurs souvenirs. » Sans sacrifier la mission auprès des artisans, l'association et les organismes qui ont spontanément manifesté leur intérêt s'activent déjà : « On a trouvé notre filon ! La fierté et l'appartenance au territoire sont notre moteur. Et aux îles, la proximité joue en notre faveur ! »





LANAUDIÈRE

« Nous devons apprendre à raconter notre histoire pour nous distinguer parmi les autres régions. » Cette phrase, prononcée par une participante du projet résume à elle seule un des grands objectifs de la tournée : identifier ce qui caractérise le terroir et ce qui distingue les régions les unes par rapport aux autres.

Changement de décor. Nous voici dans Lanaudière, la plaine du Saint-Laurent et la forêt. Au sud : l'agriculture québécoise comme on se l'imagine : des fermes laitières, céréalières, des entreprises diversifiées. Au nord, celle qui a assuré la subsistance de ces familles grâce à cette forêt bûchée, de génération en génération. Le territoire de Lanaudière s'étend de Repentigny à Berthierville, du Lac-Saint-Pierre à la Matawinie. Son cœur se situe à Joliette.

Les rencontres, organisées avec le **Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière** (CDBL), ont lieu en deux endroits. Le premier après-midi, dans la petite église anglicane de Mascouche on a réuni des férus de patrimoine, quelques représentants du mouvement Slow Food local et lors second rendez-vous, les transformateurs locaux.

L'agronome Hubert Coutu qui a longtemps travaillé à l'UPA et qui, en parallèle, s'est passionné pour l'histoire agricole au point de publier deux ouvrages sur l'agriculture régionale dit qu'elle se caractérise par sa diversification, qu'il s'agit d'une région où les fermes étaient plus petites que dans l'ensemble du Québec, qu'on y cultivait beaucoup de tabac à pipe et à cigarette. Que Lanaudière a : « les pieds dans l'eau et la tête dans les nuages. » Ses explications, de même que cette réorganisation administrative qui a créé Lanaudière, font

comprendre à quel point il est difficile de l'embrasser dans son ensemble. Malgré tout, les discussions des deux jours permettent de dégager des points rassembleurs. On note toutefois que le fleuve est absent des échanges. Tout autant que ses ressources. Mais l'érablière, la cabane à sucre, elles, font régulièrement surface.

« Le repas de cabane à sucre fait partie de notre identité. Soupe aux pois, avec lard salé, fèves au lard avec sirop d'érable, pâte à crêpes préparée la veille avec de l'eau d'érable, œufs dans le sirop. Oncles, tantes, cousins, cousines...pour terminer avec la tire sur la neige et, bien sûr, le réduit ! »

Sous un autre angle historique, Raymonde Beaudoin, auteure du livre « La vie dans les camps de bûcherons au temps de la pitoune » raconte la tradition du chantier en rappelant que sans bon cook, il était quasiment impossible de recruter des bûcherons. Elle explique aux participants que cette nourriture était caractérisée par l'ingéniosité, la capacité de transformer le porc dans son entier et l'habileté de façonner « une tarte par jour par homme. » Du même coup, elle déplore que cette cuisine simple, humble, qui a marqué bon nombre de familles de ce grand territoire soit en voie de s'effacer, au point où l'on semble gêné de la présenter dans la sphère publique. On a du mal à nommer des plats régionaux au cours des ateliers.



Photo : Slow Food Canada

Rares sont les régions qui peuvent se vanter d'avoir vu naître une variété de tomate. C'est le cas de la Savignac, hybridée à Joliette, par le père Savignac et multipliée depuis 1985 par le maraîcher Yves Gagnon. La Savignac apparaît au catalogue de Slow Food depuis 2010. Bien peu de gens, dans Lanaudière, connaissent son existence.

À ce propos, si le fricot subsiste en Nouvelle-Acadie (il s'agit des municipalités de Saint-Alexis, Saint-Jacques, Sainte-Marie-Salomé et Saint-Liguori) c'est l'une des seules manifestations rappelant l'arrivée d'Acadiens, au retour de la déportation. Toutes les autres traces culinaires semblent effacées.

Le fait de connaître l'histoire crée la fierté autour de la tradition. C'est une des composantes de la personnalité alimentaire d'une région, le liant qui permettrait de créer de nouveaux circuits gourmands, des fêtes liées à la tradition.

Lors de l'atelier regroupant les artisans-transformateurs, au Centre Saint-Charles-Borromée de Joliette, la fierté est tangible. Le chemin parcouru est jalonné de succès sur les plans fromagers, de la production biologique, des élevages artisanaux, etc. Variété et diversité, sont mises en lumière. Les kiosques à la ferme sont fréquentés et l'histoire des familles agricoles mériterait, selon les participants, d'être davantage reconnue.

« Pour moi, la galette de sarrasin doit faire partie du patrimoine culinaire lanauois. Mon grand-père cultivait du sarrasin, maintenant, c'est mon père et ce souvenir de repas familial, je le transmets à mes enfants. Je la sers avec du beurre...de la mélasse...du sirop d'érable. »

Le bilan des deux activités fait naître quelques idées de projets : un documentaire dans lequel on partagerait des recettes familiales, des ateliers en milieu scolaire pour apprendre des recettes anciennes aux enfants, une intensification du travail pour intégrer produits et plats locaux aux fêtes régionales. La Fête nationale, le 24 juin, serait un tremplin idéal pour célébrer le terroir.

La fierté lanauoise, c'est celle qui se manifeste lorsqu'on parle des racines familiales; celle que l'on éprouve quand on pense aux producteurs-artisans qui, depuis quelques décennies, font rayonner la région.



Équipe des ateliers de Lanaudière

De gauche à droite : François Tétreault, Philippe Jetté, Benoît Rivest, Karine Charpentier, Hélène Raymond, Carl-Éric Guertin.

« C'EST NOTRE TRAVAIL DE
METTRE LES TRADITIONS
EN VALEUR... »



Philippe Jetté
Intervenant en traditions vivantes Lanaudière

Avant de prendre part aux deux ateliers de Lanaudière, Philippe Jetté a eu la géniale idée de demander à son réseau Facebook de nommer un plat typique de la région. Les réactions ont été nombreuses. En référence aux lacs et au Saint-Laurent, on a mentionné la bouillotte au brochet et les filets de perchaude du Lac-Saint-Pierre. On a parlé à quelques reprises de beignes aux patates, de tartes aux œufs, au suif, aux noix locales et même à l'ammoniaque (et des galettes à l'ammoniaque). De même que plusieurs recettes de sirop d'érable. Quelques commentaires étaient accompagnés de souvenirs : « c'est la recette de ma grand-mère », « la tarte de Mme Untel ». Des idées germent : une pâtissière pense offrir quelques-uns de ces desserts dans son commerce; on suggère une dégustation de plats régionaux à l'occasion du marché de Noël. LA famille est présente dans la plupart des commentaires.

Depuis plusieurs années, cet excellent accordéoniste croise les personnages de sa région, enquête sur la tradition orale et va de village en village pour perpétuer contes, musique et histoires locales. Il n'avait que très occasionnellement abordé la question alimentaire : « Avec Facebook et les ateliers, j'ai pu constater son fort potentiel, mais, comme dans le conte ou la légende, nous sommes dans la sphère privée et c'est un plus grand défi encore de faire surgir l'information si l'on compare à ce qui se fait

avec la musique folklorique, par exemple. Mais c'est notre travail de mettre la tradition alimentaire en vigueur, de montrer que ce n'est pas juste de la bouffe de pauvre en faisant ressortir la débrouillardise, le bouche-à-oreille, la transmission...tout ce qui fait la richesse de cette cuisine. », explique Philippe Jetté.

Quant aux projets, ils fourmillent dans son esprit : comparaison des assiettes des résidents de la Nouvelle-Acadie, de l'Acadie néo-brunswickoise, de celle de la Baie-Sainte-Marie en Nouvelle-Écosse, ateliers de toutes sortes, festivals culinaires, partage entre familles : « Une identité culinaire régionale est quasiment impossible à envisager pour l'ensemble de ce territoire si diversifié, toutefois on peut travailler localement. Les gens nous ont fait réaliser toute l'importance du noyau familial. Pour pousser plus loin la démarche, il faudra agir à cette échelle. Enquêter, transmettre auprès des chefs, des restaurateurs. La volonté et le potentiel sont là. »

« ÊTRE CONNECTÉE À LA NATURE, C'EST LA PLUS BELLE FAÇON DE CUISINER ! »



Nancy Hinton,
Chef, Les Jardins Sauvages,
Saint-Roch-de-l'Achigan

Nancy Hinton a vécu de l'intérieur cet engouement gastronomique pour les végétaux sauvages il y a un bon moment déjà. Chef de cuisine à l'Eau à la Bouche, une table réputée de Sainte-Adèle, elle croisait de temps à autre François Brouillard, l'initiateur des Jardins Sauvages : « François arrivait dans les cuisines des restaurants, après ses cueillettes à travers le Québec. Il ouvrait les portes de son camion pour proposer ses produits. » On imagine facilement le plaisir de concevoir des plats devant cette explosion de nouvelles saveurs !

Au fil du temps, avec la complicité de ce cueilleur expérimenté, fils et petit-fils de coureur des bois, elle a développé une gamme de produits transformés. En 2001, Nancy Hinton démarrait une table champêtre aux Jardins Sauvages : « Certains affirmaient que les produits forestiers non ligneux ne se mariaient pas au vin ! Grâce à Normand Laprise, Anne Desjardins, Daniel Vézina, qui ont ouvert le chemin, on a beaucoup avancé ! De mon côté, j'ai été une des premières à proposer des desserts aux champignons. Une pionnière pour intégrer le mélilot à la cuisine. Et aujourd'hui, les gens participent aux événements que j'organise pour la découverte et pour la gastronomie. »

Quand elle parle d'identité culinaire et de la place de cette immensité boréale dans les assiettes, elle ajoute des bémols. La cueillette en milieu naturel donne des rendements variables, de petits volumes et pose des contraintes sur le plan de l'approvisionnement. Il faut protéger la ressource. Mais Nancy Hinton enchaîne en soulignant qu'en même temps, toute cette réflexion en a entraîné une autre, si bien qu'elle évalue que 95% de ses produits ont une origine locale : « Le truc de François c'est le sauvage. Moi, comme chef, j'ai depuis longtemps adhéré à Slow Food alors qu'il ne connaissait pas ce mouvement international qui promeut l'écogastronomie. Mais c'est « la personne la « plus Slow Food » qui existe ! Et aujourd'hui, je peux affirmer que c'est la plus délicieuse manière de vivre ! »





SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Deux ateliers, deux décors. Dans celui du monastère des Pères Trappistes de Dolbeau-Mistassini, une soixantaine de personnes répondent à l'invitation. Elles viennent de Normandin, Saguenay, Sainte-Rose-du-Nord. Toute la région est représentée.

En souhaitant la bienvenue aux participants, le Père Clément rappelle les grands moments de l'implantation de sa communauté au bord de la rivière Mistassini en 1939. Par la suite, le chef Manuel Kak'wa Kurtness décrit les stratégies de la nation innue pour utiliser ce territoire : à la fois garde-manger, pharmacie, abri. Il insiste sur le caractère cyclique de l'alimentation: on mange en fonction des ressources disponibles, on observe les habitudes des animaux pour les chasser et s'en nourrir. Enfin, l'historien Éric Tremblay dessine la ligne du temps. De la présence autochtone jusqu'à aujourd'hui, il en pose les jalons : d'abord l'époque de la survivance; puis, les échanges, les chantiers, les caveaux. Ensuite, l'électrification rurale et le lait : « qui sauve l'agriculture régionale »; puis, Arvida, ville de compagnie, avant-gardiste sur le plan des services. Enfin, la dichotomie contemporaine : une concentration de l'offre entre les mains de grands joueurs et un réel essor d'une production locale influencée par le territoire boréal.



Puis, les discussions s'animent. On raconte les visites en forêt : la pêche, la chasse et les festins qui viennent avec. On se reconforte en disant que la tradition de cueillette de petits fruits est encore présente. On se désole du fait que l'accès au territoire, en coûtant de plus en plus cher, se réduit. Mais, nombreux sont ceux qui affirment y mettre les pieds régulièrement, pour l'habiter de toutes les manières.

On éprouve un véritable sentiment de fierté à côtoyer cette nature immense. Surgissent aussi toutes ces initiatives originales : les paniers de pain de la Boulangerie Médard, qui assurent un approvisionnement annuel à la clientèle, les boîtes comestibles de Sainte-Rose-du-Nord, les projets de forêts nourricières. Des grands-parents témoignent de l'intérêt de leurs petits-enfants pour le jardinage. Quant à Anna, 11 ans, elle écrit : « Quand je suis allée chez ma grand-mère avec mes deux amis, elle nous a préparé un hamburger à l'ours avec une bonne salade au concombre et un dessert guimauve-bleuet ! »

Une participante observe : « On a vraiment ressenti une séparation nette entre l'identité culinaire, les traditions et les transmissions de savoir qui émanent des personnes qui habitent les zones rurales de notre région et celles vivant en ville, comme nous (-). Il y a un urgent besoin de se rapprocher de la production alimentaire (-), de notre garde-manger naturel qui est encore plus grand qu'auparavant, avec l'introduction progressive et encore timide, dans nos assiettes, des produits de la forêt boréale. »



C'est véritablement lors de l'atelier suivant, tenu dans le pavillon Saint-Sapin, aux **Jardins de Sophie**, à Saint-Fulgence, que cette richesse forestière et tout le travail effectué depuis le début du millénaire, par divers partenaires locaux dont la table agroalimentaire, a fait surface. Lancée le 20 janvier 2016, la marque **Zone boréale** est devenue le fil rassembleur de la stratégie.

En misant sur le climat et ses particularités, sur le savoir-faire des agriculteurs, cueilleurs et transformateurs, sur la barrière naturelle que sont la Réserve faunique des Laurentides et le Saguenay, en étudiant l'impact de ces éléments distinctifs sur la saveur, la valeur alimentaire, la région précise son identité. Ce faisant, elle trace les grandes lignes de l'avenir de son propre terroir. Et de son avenir.

Les chefs, Ambassadeurs de la Zone boréale, jouent un rôle crucial dans cette redéfinition du concept d'identité culinaire. Ceux qui viennent d'ailleurs pour s'établir observent, dès leur arrivée, cette culture alimentaire émergente et participent au travail en cours. Ils éprouvent tous ce sentiment d'appuyer leur communauté, grâce au soutien qu'ils offrent aux transformateurs locaux. Toutefois, le réflexe d'achat local reste un défi, pour la majorité de la population.

Et s'ils parviennent assez facilement à s'approvisionner en produits laitiers, légumes et petits fruits nordiques, bières de microbrasseries, la viande demeure, dans ce marché relativement restreint, un enjeu complexe. Ils souhaitent également que cette richesse territoriale soit enseignée dans les écoles culinaires régionales.

S'il semble y avoir une volonté farouche de préserver tourtières, pâtés aux bleuets, soupe aux gourganes dans les familles et d'en démontrer toute l'importance sur le plan de l'histoire régionale, de leur côté, les chefs rappellent le caractère essentiel de leur travail. Dans la région, comme à l'extérieur. En misant sur les saveurs forestières, la fraîcheur, la nature et une agriculture typée, plusieurs jouent activement leur rôle d'ambassadeurs de cette zone boréale.

Tartare de cerf de Saint-Etienne, duxelles de champignons, huile de dermatose, chips de parmesan Saint-Laurent, lichen et émulsion de jus de viande au myrique baumier.

«LA TOURTIÈRE, ON VEUT EN FAIRE MAIS LA SERVIR EN FAMILLE. LE RESTAURANT, C'EST LA DÉCOUVERTE».

David Janelle résume bien une des réalités vécues sur le terrain par les restaurateurs et les chefs quand il est question d'identité culinaire. Les plats d'hier continuent de régaler plusieurs familles, se perpétuent lors des fêtes comme le Jour de l'An, mais dans un établissement comme le sien, axé sur une cuisine de marché, on espère découvrir. Pour lui : « Les gens veulent sortir de l'ordinaire. En particulier la clientèle locale. Les touristes, eux, sont curieux de connaître la tradition. Tout est question d'équilibre. »

Engagé depuis le départ dans la démarche de la Zone boréale, il a contribué avec ses collègues restaurateurs à définir les règles de fonctionnement. Mettre en valeur les produits de la région va de soi. Intégrer des saveurs forestières permet d'ancrer la cuisine dans son territoire : « J'ai découvert des parfums. En travaillant avec le biologiste Fabien Girard, j'ai connu l'aspect médicinal des plantes. On vit dans un endroit fait pour nous. C'est le lien entre nous et la forêt. C'est beau, bon et les gens veulent goûter. La nouveauté pique la curiosité. »

Quand on lui demande ce qui lui manque, il répond qu'il souhaiterait davantage de poisson sauvage, peut-être du gibier, si l'on arrive à établir des règles strictes qui assurent la salubrité et la qualité de la viande. Il est ravi de constater l'intérêt grandissant pour ces arômes : « Le fait qu'un nombre croissant de restaurants mettent en valeur les saveurs boréales tire tout le monde vers le haut, force à aller plus loin. On commence à se définir, à savoir qui l'on est, ce qu'on goûte. » Et pour David Janelle, le travail est loin d'être terminé !



David Janelle
Chef propriétaire du Restaurant La Cuisine

« LE CHOCOLAT DES PÈRES TRAPPISTES EST UN ÉLÉMENT DE NOTRE IDENTITÉ CULINAIRE »



Dominique Genest, directeur général,
Chocolaterie des Pères trappistes

Cette citation est tirée de l'atelier du 12 novembre 2017, tenu au monastère de Dolbeau-Mistassini. On le sait, les cacaoyers ne survivraient pas au nord du Lac-Saint-Jean. C'est plutôt l'histoire de l'établissement des Pères trappistes en 1939 qui fait maintenant partie de l'ADN local: « Quand ils ont construit le premier monastère, des colons sont venus s'établir tout autour. Puis, les familles dans le besoin ont eu accès aux produits de leurs jardins, des gens ont travaillé au sein de leurs entreprises : beurrerie, fromagerie, conserverie. Et enfin, dans cette fabrique de bonbons qui est devenue la chocolaterie », explique son directeur général Dominique Genest. Encore aujourd'hui, plusieurs familles ont des souvenirs liés à la vie du monastère. Et l'entreprise continue de générer des retombées socio-économiques tout autour d'elle.

S'il refuse d'accoler le mot terroir au chocolat qui quitte l'usine de transformation, Dominique Genest fait valoir le fait que c'est l'association entre le chocolat et cette histoire où se combinent vie monastique et solidarité régionale qui crée cette notion identitaire. Il précise que le meilleur produit pour illustrer son propos ce sont ces bleuets frais, enrobés de chocolat, dont la popularité est en constante augmentation. En 2017, les 150 000 boîtes vendues ont représenté le

quart du chiffre d'affaires annuel. Quand on y pense, où trouve-t-on cette douceur qui ne se prépare qu'en saison de récolte, avec des bleuets cueillis le jour même? Nulle part ailleurs qu'à Dolbeau-Mistassini.

Si la tendance se confirme, la chocolaterie des Pères trappistes deviendra Économusée dans la prochaine année. « Écrire l'histoire, sur les lieux, pour être en mesure de la perpétuer est un de nos objectifs. » Le travail artisanal qui a longtemps mobilisé toutes les forces de la communauté se vit maintenant dans une usine de transformation qui embauche une cinquantaine de personnes, mais la responsabilité à l'égard de la région, le rôle touristique, le caractère unique de la production témoignent la véracité du projet : « À une époque où le mot authentique est surutilisé, à la Chocolaterie des Pères Trappistes, c'est vrai ! » conclut Dominique Genest.





À LIRE ET SAVOURER...

La tradition culinaire, les spécificités régionales ont été et seront, nous le souhaitons, étudiées longtemps encore par les chercheurs de diverses disciplines. Les agronomes racontent les travaux de la terre, les historiens résumant les grandes étapes de l'occupation du territoire, les anthropologues étudient l'humain et les liens qu'il tisse avec son milieu, les journalistes posent leur regard critique sur les politiques agroalimentaires, les poètes comme les chanteurs mettent en mots paysages et patrimoines. Voici quelques extraits de romans et d'ouvrages divers qui parlent, au fil des ans, de notre rapport à la table et aux aliments que nous y consommons.

«Aujourd'hui, on mange de tout, tout au long de l'année. On apprécie les cuisines traditionnelles du monde entier, mais en n'ayant qu'une vague idée de ce que consommaient les premiers habitants de notre continent. Il n'existe pas de cuisine autochtone typique. Le métissage a fait son œuvre et c'est tant mieux ! La cuisine des Premières Nations a été influencée par celle des colons européens. L'inverse est aussi vrai. Mais le savoir de nos ancêtres, la richesse de leurs traditions culinaires et leur conception du monde où l'on vit, tout ça est resté intact et mérite d'être connu d'un plus grand nombre.»

Manuel Kak'wa Kurtness,
Pachamama, Cuisine des Premières nations

PENDANT L'HIVER... ;

«Pendant l'hiver, saison morte pour les travailleurs de la mer, les Madelinots s'occupent à la préparation des filets, des bateaux et des engins de pêche, ainsi qu'à la fabrication d'objets d'artisanat divers. Mais mars ne tarde pas à revenir, amenant avec la chasse aux phoques (-) la reprise des activités. C'est alors le temps des croquignoles au petit lard, pâtisseries en pleine friture dans l'huile de loup marin qui ressemblent un peu à des beignes.»

Cuisine traditionnelle des régions du Québec ITHQ



Photo: Héliane Raymond

LE PLUS SAVOUREUSE

Les forêts du pays de Québec sont riches en baies sauvages; les atocas, les grenades, les raisins de cran, la salsepareille ont poussé librement dans le sillage des grands incendies; mais le bleuet, qui est la luce ou myrtille de France, est la plus abondante de toutes les baies et la plus savoureuse.

Louis Hémon, Maria Chapdelaine



UNE ODEUR SUCRÉE

«Elle (notre cuisine) a un petit goût fumé qui rappelle notre période autochtone et des coureurs des bois, une odeur sucrée qui sent la cabane à sucre, une pointe d'acidité d'automne qui évoque la tarte aux pommes à l'anglaise et cette touche d'amertume qui parfume le réconfortant ragoût épais à la farine grillée.»

Michel Lambert, Magazine Continuité numéro 130, Cuisine québécoise, le goût de l'identité.



UNE CUISINE DIFFÉRENTE

Pays d'immigration qui a connu d'importants mouvements de population, le Québec possède une cuisine largement métissée. Il n'en demeure pas moins que nous avons développé à partir de ces apports étrangers, une cuisine différente, voire distincte. (-)

À partir du sirop d'érable, d'origine amérindienne, nous avons créé la tarte à l'érable, unique au monde. Aux frites, arrosées d'une sauce brune d'origine britannique, nous avons ajouté du cheddar en grains frais d'ici pour créer la poutine, considérée comme un mets typiquement québécois.

(-) Pour créer une nouvelle cuisine québécoise, il faudra renouveler le répertoire traditionnel avec des apports extérieurs qui répondent aux goûts du jour. Car une cuisine vivante est toujours une cuisine métissée serrée.

Laurier Turgeon, Magazine Continuité numéro 130, Cuisine québécoise, le goût de l'identité.

AVANT LES FROIDS DE L'HIVER

Tous les jours, il y avait aussi le pain à pétrir et à boulanger. De plus, il fallait mélanger la pâte à tarte. Émilianna et Colette faisaient une tarte par homme, par jour, en plus des galettes, des gâteaux et des poudings chômeur. Elles devaient nettoyer les légumes, peler les pommes de terre et faire cuire les soupes. Avant les froids de l'hiver, il n'y avait aucune viande. On utilisait du lait en poudre. Le menu était donc assez limité : macaroni aux tomates, beans, gros lard. Le lard salé était conservé dans des gros barils.

Raymonde Beaudoin, La vie dans les camps de bûcherons. Éditions du Septentrion

RESTONS ALERTES.

Il ne faut pas jeter aux orties les recettes que des générations de ménagères, cuisiniers et gourmets ont perfectionnées. Bref, résistez! Restons alertes. Dénonçons les impostures commerciales et administratives, travaillons le lien avec la terre.

Genèse de la cuisine québécoise, Jean-Marie Francoeur, Fides

N'EST PLUS RITUELLEMENT SUR LES TABLES

Malgré les apparences, aujourd'hui au Québec, la tourtière est en danger. Celle du Lac-Saint-Jean n'est plus rituellement sur la table des fêtes de fin d'année et, en ville, elle doit affronter sushis et autres mets exotiques. Celle qui emplissait les assiettes en mène moins large dans un paysage où les citadins représentent la très grande majorité de la population.

L'incroyable odyssee de la tourtière, Jean-Pierre Lemasson, Amérik Média





PREMIER COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE

Le colloque sur l'identité culinaire s'est déroulé dans le cadre du Rassemblement patrimoine vivant 2018, qui « rassemble les forces vives du patrimoine vivant du local à l'international et qui favorise, notamment, la mise en valeur des activités des membres du Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) ». C'est donc sous la responsabilité conjointe du CQPV et de la SRÉ que s'est organisé ce premier colloque. Pendant une journée bien remplie, les participants ont eu droit à trois ateliers et une table ronde où plusieurs thèmes liés à l'identité culinaire ont été décortiqués : définition, identification des marqueurs qui composent l'identité culinaire québécoise et des actions de soutien aux entreprises afin d'atteindre les effets recherchés par la mesure 22 du Plan d'action gouvernemental en culture 2018-2023 (Soutenir le développement des entreprises œuvrant en agrotourisme et en tourisme gourmand dont les activités contribuent à mettre en valeur l'identité culinaire québécoise) et partage d'expériences de mise en valeur de l'identité culinaire. Comme mentionné précédemment, l'événement se voulait l'aboutissement de l'exercice de réflexion amorcé il y a quelques années par la SRÉ et ses partenaires.

Le 26 octobre 2018, 80 personnes issues de plusieurs milieux et régions ont convergé au cœur du Vieux Québec, vers le monastère des Augustines. Répondant à l'invitation du Conseil québécois du patrimoine vivant et de la Société québécoise du réseau Économusée (SRÉ), on venait apprendre et échanger au sujet de l'identité culinaire. Qu'est-ce qui la constitue? Pourrait-elle devenir un outil de développement territorial en permettant aux régions québécoises de se distinguer les unes par rapport aux autres? Qu'est-ce que le patrimoine matériel, immatériel? Ce ne sont que quelques-unes des questions abordées ce jour-là.

Dans un lieu inspirant, encore imprégné par la présence des moniales, producteurs et productrices, membres des tables agroalimentaires et des associations touristiques régionales, représentants et représentantes des institutions de recherche, acteurs de développement et intervenants gouvernementaux ont littéralement bu les paroles des conférenciers et conférencières. Au bilan, 67% d'entre eux se sont déclarés très satisfaits et 33% satisfaits de l'événement organisé par la SRÉ.

« Qui sommes-nous, où voulons-nous aller? On peut, à juste titre, nous dire que nous allons bien, très bien même : essor des fromages, des microbrasseries, microdistilleries, de l'industrie viticole, de l'agrotourisme, les histoires à succès se sont multipliées ces dernières années. À partir de maintenant, quelles occasions pouvons-nous saisir pour distinguer les régions les unes par rapport aux autres? Comment des entreprises peuvent-elles créer de nouveaux produits? Renouveler l'expérience de visite? Et surtout, comment pouvons-nous nous inspirer d'hier pour faire vivre des pratiques et des traditions et créer, sur le plan de l'offre, une dynamique nouvelle? » Voilà comment j'ai ancré les discussions au départ. Les enjeux, la journée s'engageaient, passionnants.

Dans ce document, vous trouverez quelques citations, des résumés succincts des propos tenus ce jour-là, des photos du lieu et des gens. Quelques liens vous permettront de remonter directement aux sources d'information. Ajoutons qu'au terme de la journée, plusieurs avaient très envie de poursuivre la discussion.

Bonne lecture!

Hélène Raymond

ALEXIS CADIEUX-GAGNON

Direction du développement et de l'aménagement du territoire
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
(MAPAQ)

Il dresse la table. Pose les balises. Défenseur du territoire et des productions locales, Alexis Cadieux-Gagnon suit de près toutes ces initiatives qui animent les régions et qui permettent d'envisager le développement territorial dans une perspective plus vaste que s'il ne reposait que sur l'agriculture. Voici un résumé de ses propos.

« Qu'est-ce que l'identité culinaire? Elle est marquée par nos origines, s'ancre dans nos racines tout autant que dans la nature et la culture. Elle regroupe des « produits ambassadeurs », que l'on pense à l'érable, aux petits fruits, au cidre de glace, aux fromages et fruits de mer. S'y sont imprimés les gestes des gens tout autant qu'elle s'est imprimée dans le patrimoine bâti, la tradition et les savoir-faire. » Elle devient un atout pour l'agrotourisme et du tourisme gourmand.

Cette notion d'identité, contenue dans la politique culturelle adoptée par le gouvernement du Québec au printemps 2018, vise l'accroissement de l'offre en agrotourisme et tourisme gourmand mettant en valeur l'identité culinaire québécoise. Elle rejoint également des programmes de soutien mis en place par le MAPAQ. L'approche se fait plus englobante, la perspective s'élargit.

Pour en savoir plus, vous trouverez l'information sur la politique culturelle en cliquant sur le lien suivant : il s'agit de la mesure 22.



GYNETTE TREMBLAY

Ethnolinguiste et linguiste
Société du réseau Économusée, Québec

Gynette Tremblay collabore depuis plusieurs années à un grand nombre de projets qui visent une meilleure connaissance du patrimoine culturel, matériel et immatériel. Très engagée au sein de la Société du réseau Économusées, promotrice du modèle au Québec, dans l'Ouest canadien et en Haïti, elle a accepté de reprendre les grandes lignes de sa réflexion, en particulier sur ce qui touche aux marqueurs : ces éléments matériels, virtuels, qui nous définissent même à travers nos contradictions!

YVON DESLOGES

Historien, Québec

Historien, chercheur retraité de Parcs Canada, Yvon Desloges a signé et cosigné quelques ouvrages qui mettent en lumière, sous la loupe de l'histoire, nos rapports à la table. En racontant la gastronomie québécoise par les recettes puis, en s'intéressant à l'histoire de l'alimentation, il nous a permis de comprendre que tout n'était pas que disette et que plusieurs influences se sont fait sentir au fil de l'histoire.

Il souligne toutefois quelques lacunes de la recherche actuelle axée, pour l'essentiel, sur l'approche culturelle. Il y observe : « une trop grande insistance sur le monde urbain, la méconnaissance des habitudes alimentaires du monde rural et la presque totale absence de l'agriculture, bien que ce soit la racine commune à tous ces thèmes. » Comme le soutient Wendell Berry, agriculteur et défenseur des productions locales états-unien : Manger est d'abord un acte agricole.

Prenant pour exemple le maïs, Yvon Desloges note qu'il fait partie de la diète des Premières nations et qu'on ne l'intègre dans le bagage culinaire que timidement. Alors que plusieurs croient que sa consommation est fondamentale dans l'histoire alimentaire allochtone, les chiffres qu'il avance montrent autre chose. En 1831, on en consomme 0,1 minot par personne, soit 60 fois moins que le blé et 130 fois moins que la pomme de terre.

Le maïs hybride, qui donne ces épis « sucrés » est créé aux États-Unis en 1936 et est semé en sol canadien trois ans plus tard. Les épluchettes deviennent des prétextes aux fêtes de fin d'été.

Si cet exemple démontre que les changements sont monnaie courante, les grands bouleversements alimentaires, qui modifient les habitudes en profondeur, surviennent tous les 75 à 100 ans. Voici les périodes charnières identifiées par le chercheur.

1608-1685 : Le métissage franco-amérindien.

1685-1785 : On mange à la Française, grâce aux cultures et cheptels implantés.

1785-1850 : Le métissage anglo-canadien (on lui doit thé, sucre, patates).

1850-1967 : On mange à la Canadienne, c'est la période de la cuisine dite traditionnelle.

1967-2018 : Depuis Expo 67, nous en sommes à l'ère de la cuisine internationalisée.

Pour Yvon Desloges, l'identité culinaire québécoise se renouvelle constamment depuis les débuts de la colonie : « Elle devrait être plurielle, car elle doit se conjuguer à l'aune des groupes d'âge, des couches sociales, des régions, dans une optique historique; perspectives auxquelles se rajoutent la diaspora, l'état de santé, les réseaux sociaux, etc., dans une optique plus contemporaine. L'identité alimentaire des Québécois reste en très grande partie à définir. »

DAG HARTMAN

Östersund, Suède

Le réseau des villes créatives de l'UNESCO, regroupe 180 villes du monde, réunies autour de sept thématiques distinctes : littérature, cinéma, musique, artisanat, design, arts et technologie des médias et enfin, la gastronomie. Chacune, quel que soit le domaine qui la caractérise doit poursuivre activement l'atteinte d'une série d'objectifs qui vont de la réduction de la pauvreté et de la faim aux actions de lutte aux changements climatiques, en passant par la réduction des inégalités, la qualité de l'éducation, etc.

La ville suédoise d'Östersund partage cette mission à vocation gastronomique avec 25 autres villes, réparties à l'échelle de la planète. Dag Hartman, le gestionnaire du projet et responsable du positionnement international de la région Jämtland Härjedalen a expliqué les avantages, dont l'encouragement aux partenariats.

Le travail effectué au sein de ce réseau permet à la région de soutenir et promouvoir le travail des artisans, de mettre en valeur la culture alimentaire locale et, de ce fait, d'accroître la présence des touristes sur le territoire.

SES RECOMMANDATIONS?

- Construire sur ses atouts.
- Coopérer au sein de partenariats dynamiques, à l'échelle locale autant qu'internationale.
- Considérer que chaque région à un cadeau à offrir au monde, même s'il ne l'a pas vu encore. S'il faut quelquefois chercher, on trouve des trésors !



Photo : Hotel Algen Sweden Hotels-Östersund - Östersund



BENOÎT ARSENAULT

Le Fumoir d'Antan, Havre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine

« Du hareng, y'en avait à épaisseur de l'eau! »

C'est Benoit Arsenault, le « Ben à Ben » du Fumoir d'Antan qui l'affirme, en rappelant que l'industrie des pêches des Îles-de-la-Madeleine a déjà fait vivre 325 pêcheurs, 650 aides-pêcheurs et que c'est l'archipel au complet qui vivait au rythme de la pêche.

Chez les Arsenault, qui ont vu les fumoirs de hareng fermer les uns après les autres, on a bataillé pour protéger le dernier, le restaurer pour lui permettre de boucaner à nouveau. L'installation, devenue Économusée de la boucanerie, accueille plusieurs milliers de visiteurs chaque année. Curieux d'entendre un récit que Ben et ses complices ne se lassent jamais de raconter, ils repartent avec des bribes de la mémoire des îles et du poisson boucané. Et ils ne se contentent pas que d'écouter! Ils vont chez les autres artisans, rechercher ces saveurs nouvelles dans lesquelles s'emmêlent les histoires locales. L'intérêt ne s'essouffle pas; 73 000 personnes ont foulé le sol de l'archipel au cours de la saison touristique de 2018. Preuve que quand le terroir mise sur l'affirmation de sa différence et de son caractère unique, les touristes répondent à l'invitation.

Au cours de sa présentation, Benoit Arsenault parle des retombées des ateliers sur l'identité culinaire tenus en 2017. Retenons le rapprochement entre les communautés anglophone et francophone autour de la table et des plats identitaires, suivi de la publication d'un livre de recettes traditionnelles, publié par le Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI).

SARA BÉLANGER

Historienne-archiviste

Le Monastère des Augustines

Imaginez qu'en plein cœur de Québec se trouvaient des vergers d'arbres fruitiers, des potagers, des animaux de ferme et de basse-cour et que ces installations fournissaient de quoi manger à la communauté comme à toutes les personnes hospitalisées.

Imaginez maintenant qu'une diète frugale était servie aux Augustines qui, elles, réservaient viande, vin et bouillon gras aux malades qu'elles prenaient en charge. Grâce aux notes laissées par les religieuses, Sara Bélangier, historienne-archiviste, responsable du Centre d'archives du monastère a accepté de lever le voile sur une cuisine dont on ne parle malheureusement que trop peu.



Photo : Jennifer Doré Dallas



PASCALE TREMBLAY

Pdg, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

Au retour du repas servi dans l'ancien réfectoire de la communauté, les participants auront l'occasion de se familiariser avec quelques facteurs de mise en valeur de l'identité culinaire. Parmi eux, nous avons retenu le travail effectué par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), que préside et dirige Pascale Tremblay.

Après une première reconnaissance octroyée à la production biologique en 2000, a suivi la Loi sur les appellations réservées en 2006. C'est elle qui encadre et détermine ce que sont les produits d'appellation. Retenons qu'ils se distinguent des produits de mêmes catégories par leur origine, leurs caractéristiques ou encore leurs méthodes de production.

Dans la foulée de l'adoption de la loi québécoise, s'inscrivent maintenant six appellations : biologique, agneau de Charlevoix, vin de glace, cidre de glace, maïs sucré de Neuville et fromage au lait de vache Canadienne.

Depuis le colloque sur l'identité culinaire, à la mi-novembre, le ministre québécois de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, André Lamontagne, a ajouté une autre indication géographique protégée (IGP) à la liste, soit l'appellation Vin du Québec certifié. La production, soumise à un cahier des charges, assure la traçabilité de la matière première (les raisins sont récoltés au Québec). Il s'agit d'un pas de plus vers la reconnaissance de la spécificité québécoise en la matière.

L'appellation fromage fermier est en cours d'analyse. Elle devrait regrouper des fromagers qui n'utilisent que le lait de leur propre troupeau pour créer leur fromage.

À la suite de la présentation de Pascale Tremblay, deux représentants du réseau Économusées, Dominique Labbé, copropriétaire de la Laiterie Charlevoix et Nathalie Langlois de la Ferme Langlois et Fils de Neuville, ont raconté leurs démarches pour l'obtention des appellations respectives auxquelles ils adhèrent, soit le fromage au lait de vache Canadienne et le maïs sucré de Neuville. Nathalie Langlois affirme que l'obtention de l'IGP représente un solide coup de pouce à la production neuvilleoise. Les appellations sont un atout.

AUDREY SIMARD

Audrey Simard, associée et consultante, chez Papilles Développement, reprend les mots d'Alexis Cadieux-Gagnon et insiste : l'identité culinaire est un outil puissant de développement régional.

L'identité, selon elle, peut être représentée par un arbre. Il s'ancre grâce à ses racines et ne déploiera sa ramure que si son tronc est solide. Ce tronc, ce sont les tables de concertation, les programmes, les associations. La ramure est faite de plusieurs éléments qui représentent l'identité, le patrimoine, mais aussi de nouveaux courants sans cesse renouvelés.

« L'identité c'est ce que je veux donner à percevoir. » Elle se définit, nécessairement, par rapport à l'autre, dans la modernité. Ce « Qui je suis » est l'assise du tourisme. Se raconter invite à se rencontrer. « Le défi c'est de convertir un territoire en destination culinaire unique », selon le Global report on Food Tourism, publié en 2012.

En sillonnant le Québec depuis la création de Papilles Développement, Audrey Simard énumère quelques conditions de succès d'une démarche qui repose sur l'identité culinaire.

- Il faut d'abord se connaître.
- Composer son bouquet (identifier ce qui fait notre différence et créer un assemblage unique, qui nous ressemble).
- Carburer à la fierté.
- Et avant tout, consulter les gens du milieu.

Audrey Simard conclut en disant, à son tour, qu'il reste un énorme travail à accomplir!

La journée s'achève avec une table ronde enlevante qui réunit trois acteurs de terrain. Ouvrant dans des milieux diversifiés, sur la Côte-du-Sud, la Côte-Nord et en Estrie, ils ont témoigné avec passion de leur attachement au territoire et de leur volonté à vouloir le dynamiser. En conclusion de ce document, nous leur avons demandé de résumer succinctement ce que représente, pour eux, l'identité culinaire, en tenant compte de leur expérience et de ce qu'ils ont appris au cours de cette journée.

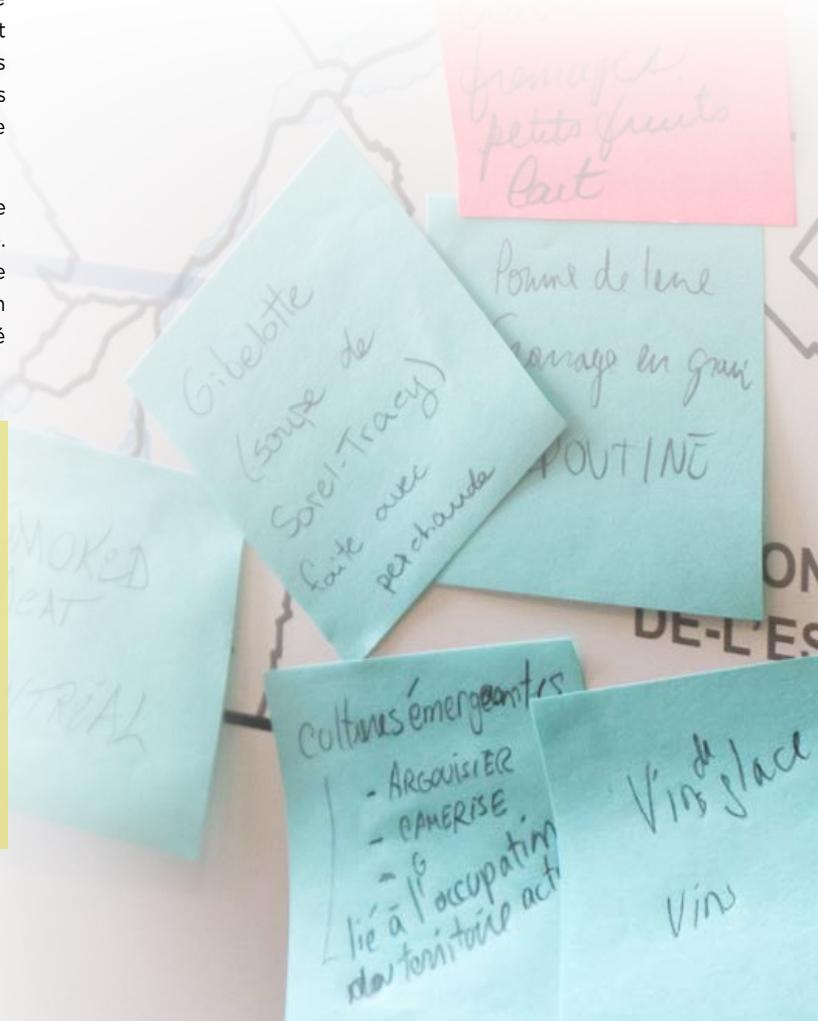
Pierre-Antoine Morin est copropriétaire de la microbrasserie Saint-Pancrace, à Baie-Comeau. Il affirme que c'est à force de recherche et de réflexion qu'a surgi le mantra : mettre la Côte-Nord en bouteille. Voici ses propos :

Au sens premier l'identité culinaire est ancrée dans le territoire, ce que la terre, la forêt et la mer nous offre. Cependant c'est par les pratiques sociales que se construit véritablement cette identité.

Que ce soit par les métiers, les recettes ou les contextes dans lesquels sont préparés et consommés ces produits/repas. Il y a donc une interaction constance entre l'espace et ceux qui l'habitent.

Cependant, il faut aussi penser hors du terroir car les produits et pratiques importés participent à construire l'identité culinaire. La diversité de la culture culinaire montréalaise et l'attachement des Innus d'Ekuanitshit pour le thé Salada en sont des exemples probants.

Un élément clé de la prise de conscience de cette identité est le nécessaire regard de l'autre, de l'étranger. Étant des gestes du quotidien, les pratiques culinaires entrent souvent dans la catégorie «on a toujours fait ainsi». C'est donc dans le cadre de contacts mutuels que les identités culinaires prennent forme.



Judith Douville, chargée de projet au Musée de la mémoire vivante à Saint-Jean-Port-Joli, a mené plusieurs recherches et monté des expositions, réelles et virtuelles, depuis la restauration du manoir Philippe-Aubert-de-Gaspé et de son ouverture au public en 2008. L'institution qu'elle représente se consacre aux expériences de vie et témoignages sous toutes leurs formes. On y conserve, étudie et met en valeur la mémoire des publics dans le but d'enrichir leur compréhension du monde. Il importe aussi de transmettre ces repères culturels aux générations futures. Elle résume ainsi les conclusions de sa journée :

Dans un monde où l'économie est de plus en plus globalisée, notre identité culinaire est un atout distinctif. Elle est porteuse de l'histoire des nombreux territoires québécois, des gens qui les habitent et de la relation indissociable : nature, culture et patrimoine. Il faut développer la fierté des communautés face à ce qui peut paraître ordinaire à leur table et qui s'avère extraordinaire pour le touriste. À cet effet, le colloque sur l'identité culinaire fut l'occasion d'échanger sur la diversité et la richesse des régions et de la nécessité de sauvegarder, de mettre en valeur et de diffuser nos savoirs et savoir-faire. Le partage d'expérience et d'outils de mise en lumière de l'identité culinaire a généré de nombreuses idées favorisant le développement économique et touristique régional.

Ghislain Lefevre dirige le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie. Cet organisme, qui a vu le jour 1996, est une des tables de concertation bioalimentaire du Québec. L'OBNL a pour mission d'aider à la commercialisation, de faciliter la concertation entre les acteurs du milieu et de promouvoir la région à travers leurs entreprises et produits. Voici son témoignage :

L'identité culinaire québécoise prend véritablement racine dans chacune de ses régions et territoires. Sur le plan québécois, c'est résolument les diversités régionales qui donnent la richesse de l'identité culinaire globale. Bien sûr, quelques produits phares comme le sirop d'érable, la bière ou le maïs et, même, la parfois taboue poutine sont communs à tous, tout comme le sont également certaines recettes, traditions et façon de faire. Dépendamment de la région, l'identité culinaire est teintée de manière plus ou moins grande des traditions, des aliments distinctifs, des recettes et de la culture des nouveaux arrivants. Globalement, le Québec est prêt à se réapproprier et à mieux mettre de l'avant, non pas son, mais bien ses identités culinaires.

ESPACE CULINAIRE

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® innove par la création de nouvelles catégories de membres afin de mettre en valeur de nouveaux artisans qui, par leurs savoir-faire, leurs techniques et la qualité des produits, méritent d'être reconnus, promus et de rejoindre un réseau d'artisans bien établi. Cet élargissement permettra ainsi de mettre en valeur d'autres pratiques du patrimoine immatériel de même que des éléments qui forgent l'identité culinaire.

Ainsi elle a créé la catégorie Artisans à l'œuvre - ESPACE CULINAIRE dont les objectifs spécifiques sont :

- Mettre en valeur des artisans, des pratiques ou des produits qui sont issus de la tradition afin d'en faire une destination touristique culturelle et attractive.
- Être un vecteur de promotion de la pratique.
- Mettre en valeur les produits et les pratiques traditionnelles qui font partie du patrimoine matériel et immatériel, associés à des marqueurs identitaires reconnus par la communauté.
- Mettre en valeur les produits, les activités, les pratiques et les traditions liés à des pratiques culturelles saisonnières et calendaires.
- Mettre en valeur un produit, un plat ou une pratique désignée en tant qu'élément du patrimoine immatériel, en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel du gouvernement du Québec.
- Mettre en valeur un produit ayant obtenu une appellation réservée ou un terme valorisant reconnu par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV).





LA SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

CE QUE NOUS SOMMES

La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est une société à but non lucratif qui a vu le jour au Québec (Canada) en 1992. Elle a pour mission de mettre en valeur des artisans et des entreprises à caractère artisanal œuvrant en métiers d'art ou en agroalimentaire. Elle favorise la transmission de valeurs identitaires par l'observation en direct de métiers et techniques inspirés d'un savoir-faire traditionnel.

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

La promesse ÉCONOMUSÉE®, c'est l'artisan à l'œuvre. C'est de vous faire vivre une expérience touristique culturelle de qualité, basée sur une rencontre privilégiée avec l'artisan, un savoir-faire unique et des produits authentiques fabriqués sur place.

UNE MARQUE DE COMMERCE DÉPOSÉE

ÉCONOMUSÉE® est une marque déposée qui rassemble des artisans de métiers traditionnels en un vaste réseau. La marque contribue à préserver l'expérience ÉCONOMUSÉE® et à protéger ses composantes fondamentales.



Artisans à l'œuvre
ÉCONOMUSÉE® | RÉSEAU INTERNATIONAL