

**TOURISME /
MONTREAL**

A vibrant street food festival scene. In the foreground, a food truck is busy with staff in black shirts preparing food. One staff member is pouring a large portion of food into a paper bag. In the background, a large crowd of people is gathered around several other food trucks, including one with colorful polka dots. The sky is blue with scattered clouds, and the overall atmosphere is lively and festive.

MONTREAL GOURMAND

Service de la recherche – Janvier 2017

Photo : Premiers vendredis - cuisine de rue de Montréal
© Frédéric Girard

NOTE AU LECTEUR

Le tourisme gourmand est l'un des segments les plus dynamiques et créatifs de l'industrie touristique, selon l'OMT. La gastronomie et le vin sont devenus des composantes essentielles de l'expérience de découverte de la culture et du style de vie de toute destination. C'est également une motivation de voyage de plus en plus importante. « Elle représente aussi une occasion de revitaliser et de diversifier l'offre touristique, de promouvoir le développement économique local, d'impliquer des professionnels de différents secteurs et d'ouvrir de nouvelles voies au secteur primaire (Racine, Amélie, 2012) ».

Le tourisme gourmand est un des secteurs les plus grandissants de l'industrie touristique.

TABLE DES MATIÈRES

Note au lecteur.....	2
1. La gastronomie comme produit culturel.....	5
1.1 Patrimoine alimentaire de Montréal.....	7
2. Montréal comme destination gourmande.....	14
2.1 Écosystème du tourisme gourmand.....	15
2.2 Les chefs à Montréal.....	17
2.3 Les émissions télévisées.....	19
2.4 Les restaurants et microbrasseries.....	21
2.5 Les écoles culinaires.....	31
2.6 Les boutiques gourmandes.....	35
2.7 Les livres de recettes.....	38
2.8 La reconnaissance de la gastronomie montréalaise.....	40
2.9 Tourisme Montréal et la gastronomie.....	47
3. Montréal comme destination gourmande animée.....	55
3.1 Les restaurants animés.....	57
3.2 Les festivals et événements.....	59
3.3 La cuisine de rue.....	62
3.4 Les terrasses.....	66
3.5 Les circuits gourmands.....	68
3.6 Les marchés.....	70
3.7 L'agriculture urbaine.....	72
3.8 Les espaces verts de Montréal.....	74

TABLE DES MATIÈRES (SUITE)

4. <u>Le tourisme gourmand en chiffres à Montréal et au Québec</u>	78
4.1 <u>Résultat du sondage à l'année de Tourisme Montréal</u>	80
4.2 <u>Le Québec en chiffres</u>	86
5. <u>Positionnement des destinations d'Amérique du Nord et mondiales à l'égard leur offre gastronomique</u>	88
5.1 <u>Festivals et événements</u>	92
5.2 <u>Cuisine de rue</u>	96
5.3 <u>Terrasses</u>	99
5.4 <u>Les circuits gourmands</u>	102
5.5 <u>Les marchés publics</u>	105
5.6 <u>Les marchés de Noël</u>	108
6. <u>Annexes</u>	110
7. <u>Lexique</u>	113
8. <u>Bibliographie</u>	116

LA
GASTRONOMIE
COMME PRODUIT
CULTUREL



LA GASTRONOMIE : UN REFLET DE LA CULTURE LOCALE

« *Food has an unmatched ability to communicate a unique sense of place. Local cuisine provides a direct connection to the history of a region, the soul of its people, and the rhythm of daily life* » (Skift, 2016).

- Selon l'OMT, la gastronomie est une source permanente d'expression culturelle.
- L'alimentation possède un caractère identitaire très fort et l'offre gastronomique d'une destination est bien souvent le reflet de la diversité culturelle qui la compose.
- Les Italiens sont à la pizza ce que les Allemands sont aux saucisses et à la bière et les Français à la baguette. Au-delà des clichés, la gastronomie est le reflet de la culture locale, de l'identité d'un pays. La façon de manger, que se soit assis sur une chaise ou à genoux, avec des baguettes, des ustensiles ou avec ses mains, reflète l'histoire d'une société.
- Intimement liée à la diversité culturelle et à la biodiversité, la gastronomie devient dès lors un instrument de promotion des destinations. La gastronomie permet de rapprocher les cultures et de faciliter l'interculturalisme.
- La gastronomie de la France et celle du Mexique a été enregistrée comme un patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO.
- Austin, Chicago, Philadelphie et d'autres gestionnaires de destinations touristiques ont fait appel à des blogueurs locaux pour communiquer aux visiteurs milléniaux la diversité gastronomique dans un contexte culturel.



PATRIMOINE ALIMENTAIRE DE MONTREAL

PATRIMOINE ALIMENTAIRE DE MONTRÉAL

Parmi ces établissements, certains sont des institutions intimement liées à l'histoire de Montréal :

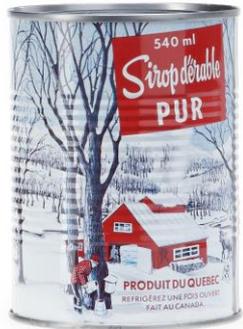
- Brasserie Molson (1786)
- Fairmount Bagel (1919)
- Schwartz's (1928)
- Moishes (1938)
- Binerie Mont-Royal (1938)
- Beauty's (1942)
- Déli Lesters (1951)
- St-Viateur Bagel (1957)
- La Banquise (1968)
- Conservatoire culinaire du Québec* (2016)

À la base constituée par la tradition canadienne-française, le patrimoine gastronomique de Montréal fût fortement influencé par les différentes vagues d'immigration qui ont façonné la ville, notamment par les spécialités culinaires juives comme le bagel et le smoked meat. Aujourd'hui, ces spécialités témoignent d'une hybridation des cuisines des populations immigrantes et nord-américaines

Sources : Lavoie, Audrey (17 octobre 2016), Bauer, Olivier (2014)

LES ALIMENTS DU PATRIMOINE

Les aliments du patrimoine québécois et montréalais



1^{er} au monde, le Québec réalise 71 % de la production mondiale de sirop d'érable, en 2016.



Histoire du melon de Montréal



LES PRODUITS QUÉBÉCOIS

Top 10 des produits alimentaires québécois dont on a le plus parlé dans la **presse étrangère** (du 1^{er} juin 2012 au 31 mai 2014), selon une analyse de la firme Influence Communication*.

1. Sirop d'érable 19,68 %
2. Vins et cidres 18,06 %
3. Fromages 13,90 %
4. Bières 12,54 %
5. Poutine 10,12 %
6. Bagel de Montréal 6,3 %
7. Porc 4,81 %
8. Homard 2,55 %
9. Crabe des neiges 2,27 %
10. *Smoked meat* 2,27 %

*Voir l'annexe 1 pour les détails de l'étude

Un produit pour chaque marché

- ❖ L'Asie est le plus gros marché du crabe des neiges canadien, plus particulièrement le Japon.
- ❖ En 2013, les États-Unis sont le premier importateur de sirop d'érable, le Japon le deuxième et l'Allemagne le troisième.
- ❖ Chez Schwartz's, l'été, 80 % de sa clientèle est composée de touristes. Chez Lester's Deli, c'est 20 %.
- ❖ Les États-Unis sont la principale destination des exportations de homard du Québec.
- ❖ La poutine fait fureur chez les Australiens.

PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Un peu d'histoire...

- La convention de 2003 de l'UNESCO reconnaît la gastronomie comme un patrimoine immatériel. 160 pays l'ont signé, ce qui signifie une reconnaissance de la majorité des pays par rapport à ce sujet.
- Le patrimoine montréalais a été fortement influencé par la venue de nombreux Canadiens français à Montréal provenant de milieux ruraux du Québec au 19^e siècle, et qui ont amené avec eux leur patrimoine culinaire.
- Le Québec c'est un métis de plusieurs cultures qui se reflètent dans sa gastronomie.
- La fête québécoise de l'épluchette du blé d'Inde est un héritage des traditions amérindiennes liées au maïs depuis longtemps, peut être depuis des millénaires. Les Amérindiens ont aussi légué les haricots et les courges.
- Depuis les années 50 et 60, les Français ont beaucoup apporté à la gastronomie québécoise, davantage au niveau des restaurants luxueux.
- Les immigrants juifs ont amené les bagels et le smoked meat.
- Les Britanniques ont apporté l'idée des conserves et des aliments industriels. Les heures de repas ont aussi été influencées par les Britanniques. Les Montréalais mangent beaucoup plus tôt que les Européens en général.
- Les produits exotiques, consommés depuis plusieurs années par les Montréalais, sont maintenant de plus en plus produits au Québec comme c'est le cas du gingembre et du soja.
- Il y a, au Québec, un produit international, mais aussi autochtone à prendre en considération dans le patrimoine alimentaire québécois et montréalais. C'est un patrimoine qui évolue, car les recettes traditionnelles changent à travers le temps grâce à ceux qui ont voulu y mettre leur touche personnelle.

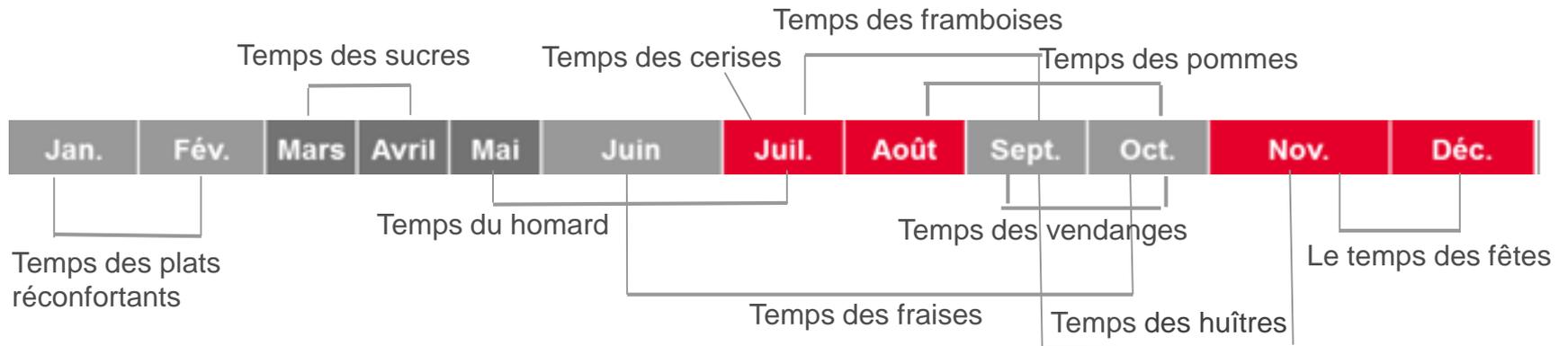
PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Selon la chef montréalaise Graziella Battista, « *il n'y a pas de doute à avoir sur la richesse culturelle qu'apporte la gastronomie québécoise et montréalaise, aussi jeune soit-elle. Même avec les produits québécois limités auxquels nous astreint notre climat, on fait des plats intéressants* ».

« *Il n'y a pas que le climat qui balise le travail des chefs. Il y a une culture loin du luxe new-yorkais ou londonien et une clientèle qui se méfie souvent des nappes blanches et pas uniquement pour des raisons d'argent, mais aussi d'accessibilité, de convivialité. On ne peut pas faire vivre un trois étoiles Michelin* », affirme le chef Normand Laprise, sans hésiter.

LES « TEMPS » DU QUÉBEC

Chaque temps est animé par toutes sortes d'activités et de traditions gourmandes



**MONTRÉAL
COMME
DESTINATION
GOURMANDE**





ÉCOSYSTÈME DU TOURISME GOURMAND

ÉCOSYSTÈME DU TOURISME GOURMAND

Diffuseurs

- Médias et grand public
- Réseaux sociaux/blogueurs
- Milieu touristique (ATR, agences de voyages, guides)
- Milieu de l'alimentation et des boissons
- Milieu de la culture
- Milieu scolaire
- Milieu des affaires

Offre

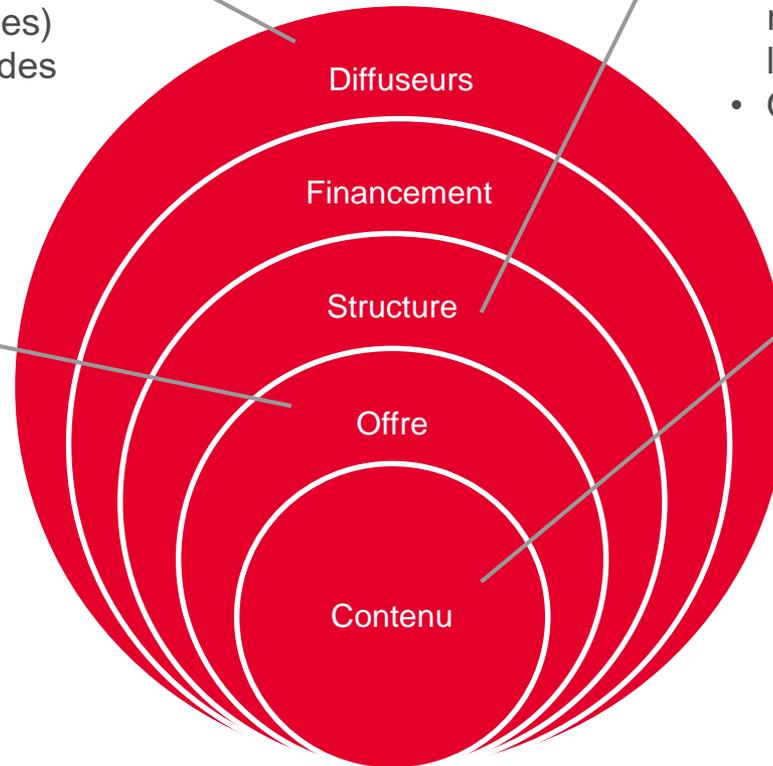
- Festivals et événements gourmands
- Restaurants
- Livres de recette
- Émissions gourmandes télévisées
- Bars à vin/microbrasseries
- Boutiques/commerces gourmands
- Marchés publics et privés
- Expositions gourmandes
- Activités gourmandes
- Circuits et visites guidées

Structure

- Associations touristiques sectorielles
- Associations en lien avec la restauration, l'alimentation, l'agriculture et les boissons
- Offices de tourisme

Contenu

- Producteurs agricoles (milieu urbain ou région)
- Chefs
- Vignobles
- Artisans transformateurs (ex. : microbrasseries)





LES CHEFS

LES CHEFS, CES AMBASSADEURS DE LA DESTINATION

- Ils sont les créateurs d'innovation culinaire et d'expériences hors du commun.
- Ils sont des ambassadeurs importants pour promouvoir la qualité de la gastronomie, car ce sont eux, les professionnels du domaine qui savent à la fois former et divertir.
- Ils s'occupent de plusieurs activités d'animation comme : les ateliers culinaires, les visites de leur jardin, les visites dans les cuisines pour les enfants, ils offrent des spectacles constants avec le concept de la cuisine ouverte au public, etc.
- Ainsi, les chefs savent gagner la confiance des consommateurs et ces derniers s'inspirent d'eux pour savoir comment préparer et où acheter les ingrédients et les instruments.
- Reconnus internationalement, les chefs deviennent des personnalités publiques qui participent à la reconnaissance de la destination comme lieu gastronomique réputé.
- Plusieurs destinations partout dans le monde ont intégré, dans leur plan de structuration du tourisme gourmand, un ambassadeur/chef connu afin de faire rayonner leur secteur gastronomique.
- Ils rapportent une belle visibilité à la destination lorsqu'ils gagnent des concours ou partagent leur savoir à l'international.
- Ils participent à plusieurs émissions télévisées tournées à Montréal, au Canada ou à l'international.



LES ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES

ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES

Au cours des 20 premières années de la télévision, les émissions culinaires étaient pratiquement inexistantes. Aujourd'hui, les émissions de cuisine inondent les ondes et attirent un large public.

Quelques exemples* :

- *Un souper presque parfait*
- *À couteaux tirés*
- *Ricardo*
- *Cuisine futée, parents pressés?*
- *Coups de food*
- *Les chefs!*
- *Le combat des villes*
- *Espace Apollo*
- *Canal Zeste*
- *Ça va brasser !*
- *Ma mère cuisine mieux que la tienne*
- *L'Été des chefs*

Dans un bilan diffusé en 2012 par Influence Communication, la cuisine apparaît comme le dixième sujet le plus traité dans les médias internationaux. Le sujet occupe, cette année-là, 4,53 % des contenus médiatiques contre 3,21 % en 2010 (*Influence Communication, 2010, 2012*).

Le Québec n'échappe pas à ce phénomène puisque la cuisine détient la huitième place (avec 5,09 % des contenus médiatiques) dans le classement des sujets les plus abordés dans les médias (*Influence Communication, 2012*).



LES RESTAURANTS ET MICROBRASSERIES

LES RESTAURANTS ET MICROBRASSERIES

Définitions

Pour les besoins de l'étude, les restaurants commerciaux incluent ceux à service complet, à service restreint (rapide et mets-emporter), ainsi que les traiteurs.

Les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent, qui sont servis aux tables et qui règlent l'addition après avoir mangé, sont considérés comme étant à service complet.

La classe du service restreint comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent ou choisissent les produits à un comptoir de service, de cafétéria ou par téléphone, et paient avant de manger. Les aliments et les boissons sont pris par le client en vue d'être consommés sur place, à l'extérieur de l'établissement ou livrés chez le client.

Tous ces établissements doivent détenir un permis émis par le MAPAQ.

Les microbrasseries sont définies comme étant une ou des personnes physiques ou morales, des sociétés ou coopératives détenant directement ou indirectement un ou des établissements, lesquels détiennent un ou des permis de brasseur et/ou un ou des permis de production artisanale de bière, où l'on fabrique de la bière et des produits de la bière au Québec destinés à la vente.

Les bars, brasseries et tavernes sont des établissements où l'activité principale est la consommation de boissons alcoolisées*.

Tous ces établissements doivent détenir un permis remis par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

Sources : Gouvernement du Canada (2016), Microbrasseries du Québec (2015)

L'IMPORTANCE DES RESTAURANTS ET MICROBRASSERIES POUR UNE DESTINATION

- Alors que les chefs sont les ambassadeurs d'une destination, les restaurateurs et les autres acteurs de la gastronomie (festivals, marchés publics, circuits gourmands, etc.) sont le lieu de vie de la gastronomie d'une destination.
- Les restaurateurs et les acteurs de la gastronomie permettent d'humaniser l'expérience gastronomique d'une destination. Ils ont le pouvoir d'en faire une expérience mémorable, attirante et séduisante. Le *storytelling* reflète l'authenticité, et c'est ce que le touriste d'aujourd'hui recherche. Les professionnels de ce domaine peuvent raconter l'histoire qui se cache derrière chaque aliment, raconter son parcours professionnel, ses préférences, et livrer ses connaissances en tant que citoyen de la destination.
- Ils participent au rayonnement d'une destination, par l'entremise notamment de distinctions et mentions qui leur sont attribuées par les critiques.
- Les pages qui suivent présentent quelques gages de qualité utilisés ici et ailleurs pour favoriser le rayonnement des restaurateurs.

LES SYSTÈMES DE CLASSIFICATION ET GUIDES DE RÉFÉRENCE DES RESTAURATEURS

Les Diamants CAA/AAA au Canada et aux États-Unis

- Au Canada et aux États-Unis, depuis 1988 CAA/AAA a développé un système d'attribution des cotes en Diamants (un à cinq Diamants) pour les restaurants.
- CAA/AAA évalue aujourd'hui plus de 12 000 restaurants.
- Le Cinq Diamants est la plus haute distinction accordée par CAA/AAA).
- Ces distinctions sont un gage de qualité pour le public et participent au rayonnement d'une destination.
- Les villes, en 2016, avec le plus grand nombre de restaurants Cinq Diamants sont : New York (8), Chicago (6), Las Vegas (5), San Francisco (3), et Cancun (3).
- Les villes, en 2016, avec le plus grand nombre de restaurants Quatre Diamants sont : New York (37), Las Vegas (24), Toronto (22), San Francisco (15), Chicago (15) et Atlanta (12). Vancouver et Niagara-on-the-Lake en ont 11 chacune.
- **Montréal** a eu 6 restaurants cotés Quatre Diamants en 2016 et aucun avec Cinq.

	Nourriture saine, simple, connue, présentée sans artifice, service rapide à un prix abordable (ex. : café-restaurant, cantine, cafétéria).
	Prix raisonnable, effort pour tenter de sortir de l'ordinaire, service ambitieux.
	Fait vivre une expérience plus raffinée et élégante, s'adressant surtout aux adultes, premier échelon du restaurant gastronomique, service élégant, mais détendu.
	Expérience luxueuse et raffinée, on y sert des repas gastronomiques sur une base régulière, les repas ont un haut niveau de créativité et de complexité, un personnel de service très cultivé, professionnel et compétent.
	Établissement de grande renommée, fait vivre une expérience de calibre mondial, haute cuisine à son meilleur, utilisation des meilleurs ingrédients offerts sur le marché.

LES SYSTÈMES DE CLASSIFICATION ET GUIDES DE RÉFÉRENCE DES RESTAURATEURS

Gault & Millau

- Fondé en France, Gault & Millau met en lumière le savoir-faire des chefs, épaula les nouveaux talents, propose une sélection des meilleures tables et un choix d'artisans passionnés.
- Une des missions de Gault & Millau est de travailler à la mise en lumière des talents. Grâce à une présence dans de nombreux pays, Gault & Millau permet aux chefs d'être reconnus sur la scène internationale.
- Présent dans de nombreux pays, Gault & Millau a choisi Montréal, ville reconnue pour la qualité et la diversité de sa cuisine, pour commencer l'aventure et développer son savoir-faire au Québec, puis au Canada.
- Ce premier guide à Montréal établit un classement des 160 meilleurs restaurants de la ville, permettant aux chefs montréalais d'être reconnus sur la scène internationale.
- En plus de l'édition de guides gastronomiques, un des objectifs de Gault & Millau est de rassembler les chefs et leurs équipes à travers des événements leur étant dédiés, tels des ateliers, des débats, des formations, et autres.

Palmarès Gault & Millau 2016 à Montréal

- Cuisinier de l'année : Normand Laprise - Restaurant Toqué!
- Grand de demain : Antonin Mousseau-Rivard - Restaurant Le Mouso
- Jeune talent de l'année : Jason Morris - Restaurant Le Fantôme
- Chef pâtissière de l'année : Masami Waki - Restaurants Le Club Chasse et Pêche et Le Serpent
- Directrice de salle de l'année : Vanya Filipovic - Restaurants Le Vin Papillon et Joe Beef
- Sommelière de l'année : Isabel Bordeleau - Restaurant Maison Boulud
- Entrepreneur de l'année : Jérôme Ferrer - Restaurant Europea

Sur les 160 restaurants répertoriés, il y a :

- 2 camions de cuisine de rue
- 3 restaurants avec terrasse
- 39 restaurants branchés
- Deux seuls, soit Le Mouso et le Toqué !, se trouvent dans la catégorie Très grandes tables (4 toques), aucun restaurant 5 toques

Tables exceptionnelles – 5 toques
De 19/20 à 20/20

Très grandes tables – 4 toques
De 17/20 à 18,5/20

Grandes tables – 3 toques
De 15/20 à 16,5/20

Tables de chef – 2 toques
De 13/20 à 14,5/20

Bonnes tables – 1 toque
De 11/20 à 12,5/20

Établissements sans toque
De 10/20 à 10,5/20

LES SYSTÈMES DE CLASSIFICATION ET GUIDES DE RÉFÉRENCE DES RESTAURATEURS

Wine Spectator

Pour être admissible à un prix, la carte des vins doit présenter des informations complètes et précises, y compris les millésimes et les appellations pour toutes les sélections. Les noms de producteurs complets et les orthographes correctes sont obligatoires. La présentation générale de la liste est aussi considérée. Les listes qui répondent à ces exigences sont jugées pour l'une de nos trois récompenses.

Tableau des prix gagnés de toutes les catégories confondues en 2016

New York	173
Chicago	57
San Francisco	45
Toronto	34
La Nouvelle-Orléans	30
Vancouver	18
Montréal	7
Halifax	2
Barcelone	1
Lyon	0

<u>Wine Spectator à Montréal</u>
Prix Best of Award of Excellence :
Buonanotte
Ferreira
Maison Boulud
Rib 'N Reef
Prix Award of Excellence :
Les Cavistes
Restaurant L'Aurochs

LES SYSTÈMES DE CLASSIFICATION ET GUIDES DE RÉFÉRENCE DES RESTAURATEURS

Les Étoiles Michelin

- En 1936, le concept d'Étoile Michelin est apparu. Ce concept veut que des inspecteurs visitent de manière anonyme les restaurants et leur assignent une cote selon les critères suivants :
 - Une Étoile Michelin : Une très bonne table dans sa catégorie
 - Deux Étoiles Michelin : Table excellente, mérite un détour
 - Trois Étoiles Michelin : Une des meilleures tables, vaut le voyage
- Les critiques sont publiées dans le Guide Michelin chaque année. Aujourd'hui, le Guide est publié en 14 éditions et couvre 23 pays différents.
- En France, le Guide génère autant de couverture médiatique que la remise des *Academy Awards* aux États-Unis.
- Le Canada n'est pas couvert par le Guide Michelin. Ce sont seulement quelques villes des États-Unis qui sont visitées par les inspecteurs.
- Le Guide Michelin a décidé de conquérir l'Asie. Après les éditions de Macao, Hong Kong, Tokyo, Séoul et Singapour, **l'édition shanghaienne 2017** a fait son apparition au mois de septembre 2016.

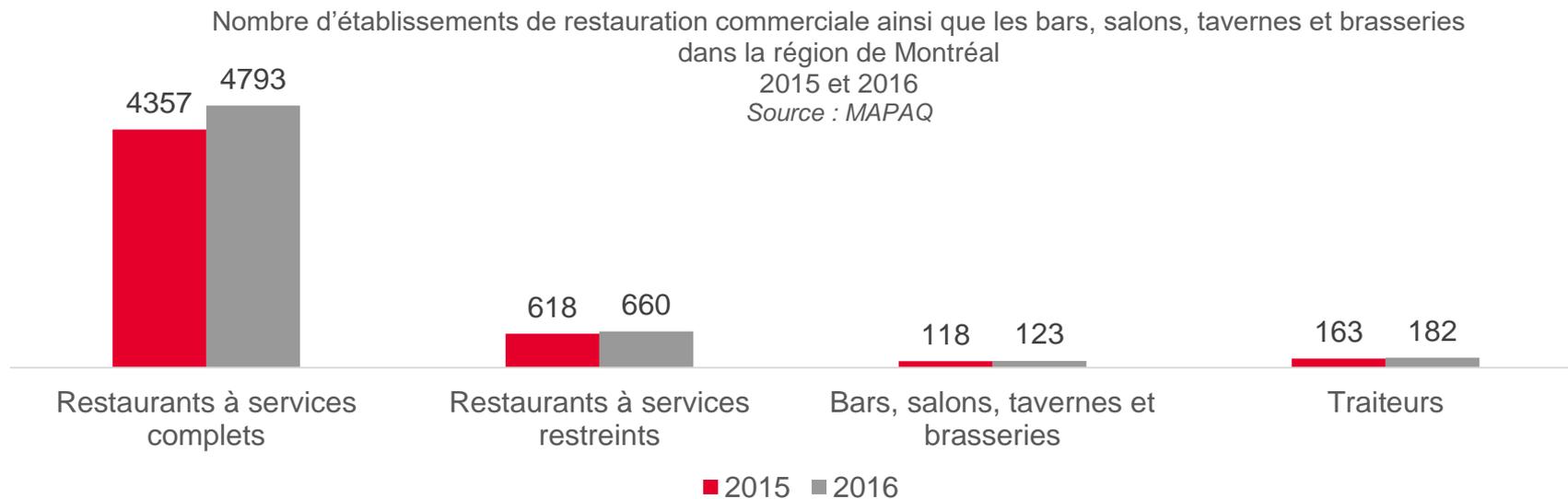
Pays	★★★★	★★★	★★	★	Année
Japon	26	100	334		<u>2013</u>
France	25	79	480		<u>2016</u>
Allemagne	10	36	230		<u>2016</u>
États-Unis	13	25	130		<u>2016</u>
Italie	8	41	293		<u>2016</u>

Classement	Ville	★★★★	★★★	★★	★	Année
1	Tokyo	13	51	152		<u>2016</u>
2	Paris	10	14	67		<u>2016</u>
3	Kyoto	7	25	64		<u>2016</u>
4	New York	6	10	61		<u>2017</u>
5	Hong Kong	6	14	41		<u>2017</u>
8	San Francisco	3	6	25		<u>2017</u>
11	Chicago	1	5	19		<u>2017</u>
12	Lyon	1	3	14		<u>2017</u>
13	Barcelone	0	4	19		<u>2016</u>

STATISTIQUES SUR LES RESTAURANTS ET MICROBRASSERIES

Un grand nombre de restaurants

- En 2016, la région administrative de Montréal comptait au total 5 635 établissements de restauration commerciale*.
- En 2016, il y a eu une augmentation significative du nombre de restaurants à services complets.



Sources : Échange de courriels avec le MAPAQ (2016 et 2017)

STATISTIQUES SUR LES RESTAURANTS ET MICROBRASSERIES

Une forte concentration de restaurants, particulièrement dans les quartiers touristiques

- En 2015, la région administrative de Montréal comptait 340 habitants pour chaque restaurant (ARQ), soit plus que New York.
- C'est la région de Montréal qui compte le plus de restaurants au Québec, suivie de la Montérégie et de la région de Québec.
- Le nombre de restaurants commerciaux actifs à Montréal représentait environ un quart de l'ensemble des restaurants de la province de Québec, en 2015.
- En 2016, les quartiers touristiques* de Montréal comptaient 69** restaurants par km².

LES BARS ET MICROBRASSERIES

Montréal compte plus de 400 bars, microbrasseries, salons ou tavernes.

Les bars et microbrasseries listés ci-dessous font partie des meilleurs et des plus beaux à Montréal selon Tastet¹ (2015) et le blogue VoyageVoyage² (2016) :

- Dieu du Ciel
- Brasserie Harricana
- Brasserie Boswell
- Helm
- Benelux
- Broue Pub Brouhaha
- McAuslan
- L'amère à boire
- L'Espace public
- Le Saint-Bock
- Isle de Garde
- Vices & Versa
- Bistro-Brasserie les sœurs grises
- Brasseurs de Montréal
- Microbrasserie noire et blanche

- En 2016, le site RateBeer publiait les meilleures microbrasseries au monde, où Montréal apparaissait dans les palmarès.
- Le bar Vices & Versa figurait parmi les meilleurs bars du Canada.
- La microbrasserie Dieu du Ciel fait partie du top 100 des meilleures microbrasseries au monde et figure au premier rang des microbrasseries québécoises. Sa bière Pêché mortel est nommée meilleure bière de l'année au Québec.
- Vox Populi, à Boucherville est au 9^e rang des meilleures nouvelles microbrasseries au monde.

Liste des établissements qui détiennent un permis actif pour vendre de la bière de microbrasserie : [cliquez ici](#)

Sources : Laforte, Marie-Ève (2016), Échange de courriels avec le MAPAQ (2016), Échange de courriels avec la Ville de Montréal, Ratebeer (31 janvier 2016), RateBeer (21 janvier 2016), Tastet (2015)



LES ÉCOLES CULINAIRES

Les écoles culinaires sont des établissements d'enseignement en cuisine, qui offrent des courts ateliers de formation (pour le grand public) ou une formation complète qui permet l'obtention d'un diplôme.

LES ÉCOLES CULINAIRES

Montréal a 9 écoles culinaires réputées

Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITHQ)

- Formations en restauration (cuisine, service, gestion) et en sommellerie
- Plus de 15 000 diplômés, dont 83 % occupent un emploi lié à leur formation

Collège LaSalle

- Diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion d'établissement de restauration
- Attestation d'études collégiales (AEC) en gestion des services de restauration
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine

École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal

- DEP en cuisine
- Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en cuisine du marché
- DEP en service de la restauration
- ASP en sommellerie

Centre de formation professionnelle (CFP) Jacques-Rousseau

- DEP en boulangerie, cuisine, pâtisserie, service de la restauration, boucherie de détail
- ASP en cuisine du marché, pâtisserie de restauration contemporaine, sommellerie, spécialisation culinaire

Source : *Compilation de Tourisme Montréal (2016)*

LES ÉCOLES CULINAIRES (SUITE)

UQAM

- Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie
- Baccalauréat en administration des affaires (concentration gestion hôtelière et de restauration)

St-Pius X Culinary Institute

- Cuisine professionnelle
- Nourriture et boissons
- Pâtisserie professionnelle contemporaine

École hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée

- Boucherie de détail
- Boulangerie
- Cuisine
- Cuisine du marché
- Pâtisserie
- Service de la restauration

Lester B. Pearson Continuing Education (LBPCE)

- Programme DEP + ASP en service de nourriture et boissons

PACC Vocational Centre

- Programme en service de nourriture et boissons

ÉCOLES DE CUISINE OFFRANT DES COURS AU GRAND PUBLIC

Montréal a 12 écoles de cuisine réputées offertes pour le grand public

Académie culinaire

Appetite for Books

Ateliers et saveurs

Chef en vous

École d'été sur l'agriculture urbaine

La Guilde culinaire

Les Agitateurs Gourmands

Les Touilleurs-Atelier des chefs

Masala – École de cuisine indienne

Mezza Luna

Olive&Olives

Atelier des chefs



LES BOUTIQUES GOURMANDES

Les boutiques gourmandes sont des commerces d'alimentation locaux qui incluent les épiceries fines, fromageries, fruiteries, boucheries, pâtisseries, poissonneries, boutiques d'aliments en vrac, boulangeries, chocolateries, marchés de quartier et marchés ethniques.

LES BOUTIQUES GOURMANDES

À Montréal, il y a plus de **285*** boutiques gourmandes et une **cinquantaine** de dépanneurs à bière

Quelques exemples d'endroits reconnus et idéaux pour rapporter des souvenirs

Boucheries, poissonneries et fromageries	Boulangeries, pâtisseries, chocolateries et autres délices sucrés	Épiceries fines et biologiques et fruiteries	Dépanneurs à bière
<ul style="list-style-type: none"> • Bleu et Persillé, fromagerie de quartier • Le Marchand du Bourg • Gibier Fernando • Boucherie Claude et Henri • La Boucherie de Tours • Ils en fument du bon • La Mer • Norref l'entrepôt • La Baie des fromages • L'Échoppe des fromages • Yannick Fromagerie • Fromagerie Maître Corbeau • Fromagerie Hamel 	<ul style="list-style-type: none"> • Nougat et Nectarine • Cantinho de Lisboa • La Cure Gourmande • Maison Christian Faure • Les Glaceurs • Délices Érable et Cie • Le Bec sucré • St-Viateur Bagel & Café • Fairmount Bagel Bakery • Première Moisson • Les Anges Gourmets • La maison des pâtes fraîches • Crémy • Boutique Point G • La maison du macaron • Mamie Clafoutis • Pâtisserie Rhubarbe • Boulangerie Bassin • Fous desserts • Chocolats de Chloé • Juliette et Chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> • Fou d'ici • Mycoboutique (<i>spécialisée dans les champignons</i>) • Le Richmond marché et bistro italien • Verger Labonté • Labonté de la Pomme – Verger & Miellerie • Le Petit Dep • Andrea Jourdan La Boutique • Latina • Fouvrac • Gourmet Laurier • Boutique Nicola Travaglini • La vieille Europe • Nino fruits et légumes • Marché des saveurs 	<ul style="list-style-type: none"> • La maison des bières • Dépanneur Peluso • La Consigne Beer Chope • Supermarché Rahman • Veux-tu une bière? • Bières etc. • Délire du terroir • La Paradis de la bière • Au coin Duluth • En 2016, le <u>dépanneur Peluso figure parmi les meilleurs <i>bottle shop</i> du Canada</u>, selon RateBeer.

LES BOUTIQUES GOURMANDES (SUITE)

Selon un palmarès paru dans le *USA Today*¹, les 10 meilleures boutiques gourmandes de Montréal sont les suivantes :

1. Librairie Gourmande
2. Chocolats Geneviève
Grandbois
3. Olives et épices
4. Arthur Quentin
5. Les Chocolats de Chloé
6. Gourmet Laurier
7. Le Fromentier
8. Boulangerie Première
Moisson
9. Olive & Olives
10. Quincaillerie Dante



LES LIVRES DE RECETTES

LES LIVRES DE CUISINE PAR CERTAINS DES MEILLEURS CHEFS DE MONTRÉAL

- ❖ *Cabane à sucre Au Pied de Cochon* de Martin Picard
- ❖ *Les desserts* de Patrice Demers et *La carte des desserts*
- ❖ *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise* de Normand Laprise
- ❖ *Les tapas de Marie-Fleur* et *Les brunchs* de Marie-Fleur St-Pierre
- ❖ *Dans la cuisine* de Danny St-Pierre
- ❖ *Dans la cuisine avec Stefano Faita*
- ❖ *Su – La cuisine turque* de Fisun Ercan : 60 recettes de meze
- ❖ Jérôme Ferrer : *Mes restos, mes recettes, du rêve à la réalité*
- ❖ *25 verbes pour apprendre à cuisiner et autant de recettes pour épater la galerie!* de Stelio Perombelon
- ❖ *Garde Manger* et *Chuck Hughes, les recettes de Chuck's Day off* de Chuck Hughes
- ❖ *La cuisine de mon enfance* : dix chefs montréalais, dont Martin Juneau, Marc-André Royal, Antonio Park et Michele Forgione, évoquent ici la cuisine de leur mère.



RECONNAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MONTRÉALAISE

RECONNAISSANCE DE MONTRÉAL EN GASTRONOMIE

- En 2016, selon le *Town and Country magazine*, Montréal est considérée comme la nouvelle capitale gastronomique nord-américaine.
- En 2016, le restaurant Toqué!, du chef Normand Laprise, est sélectionné comme le meilleur restaurant au Canada et est l'un des 100 meilleurs restaurants dans le monde.
- Selon le palmarès d'Air Canada des meilleurs nouveaux restos canadiens en 2016, 3 restaurants montréalais figurent dans le top 10 : Le fantôme, le Foxy et l'Agrikol.
- Dans le monde de la gastronomie aux États-Unis, la remise des prix James Beard est un événement prestigieux. Des chefs, des restaurateurs, des animateurs et des photographes parmi les meilleurs y sont honorés chaque année. Normand Laprise, le chef du Toqué! à Montréal, a remporté le premier prix dans la catégorie « cooking from a professional point of view », pour son livre *Toqué!*
- En 2013, le boulevard Saint-Laurent et le Mile-End figurent dans le palmarès de Zagat des « 9 rues alimentaires internationales incontournables » (ou *9 Must-Visit International Food Streets*).
- En 2013, l'événement MTL à TABLE, une initiative de Tourisme Montréal, s'est classé parmi les *Meilleurs festivals culinaires d'Amérique du Nord* du magazine *Fodor's*
- Élyse Lambert, sommelière à la Maison Boulud, est maintenant la 5^e Meilleure Sommelière du Monde 2016.
- Europea est nommé, en 2009, 2010, 2011 et 2012, restaurant de l'année par la Société des Chefs, Pâtisseries et Cuisiniers du Québec, par *Le Devoir*, le *Journal de Montréal* et par le *GuideDebeur*. Jérôme Ferrer est élu en 2011, chef de l'année par la Société des chefs du Québec et Grand Chef Relais & Châteaux.

LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE DANS LES MÉDIAS

Palmarès des régions et villes du Québec les plus médiatisées dans le monde pour leur gastronomie (du 1^{er} juin 2012 au 31 mai 2014), selon une analyse de la firme Influence Communication*.

- 1. Montréal 46,04 %**
2. Québec 43,01 %
3. Montebello 2,73 %
4. Sherbrooke 2,07 %
5. Montérégie 1,67 %

*Voir [l'annexe 2](#) pour les détails de l'étude

RECONNAISSANCE DE MONTRÉAL DANS LES PALMARÈS

En 2017, le *Canada's 100 Best Restaurants** a identifié 28 restaurants québécois parmi la liste des meilleurs restaurants canadiens, dont 26 établissements montréalais :

- 2. Le Toqué!
- 3. Joe Beef
- 4. Le Vin Papillon
- 11. Montréal Plaza
- 13. Maison Publique
- 19. Nora Grey
- 25. Liverpool House
- 34. Boullon Bilk
- 35. Foxy
- 36. Milos
- 37. L'Express
- 38. Maison Boulud
- 43. Hogan et Beaufort
- 44. Jun I
- 45. Park
- 47. Damas
- 49. Candide
- 50. Impasto
- 55. Le Filet
- 56. Le Club Chasse et Pêche
- 57. Europea
- 66. Les Deux Singes de Montarvie
- 82. Le Mousso
- 88. Larrys
- 92. Le Serpent
- 98. Les 400 coups

RECONNAISSANCE DE MONTRÉAL DANS LES PALMARÈS

Les meilleurs nouveaux restos canadiens en 2016, selon *Air Canada enRoute*¹

1. Kissa Tanto (Vancouver, C.-B.)
2. Alo (Toronto, Ont.)
3. FireWorks (Bay Fortune, Î.-P.-É.)
4. Agrius (Victoria, C.-B.)
5. **Foxy (Montréal, Qc)**
6. **Agrikol (Montréal, Qc)**
7. Kraken Cru (Québec, Qc)
8. **Le Fantôme (Montréal, Qc)**
9. Highwayman (Halifax, N.-É.)
10. Savio Volpe (Vancouver, C.-B.)

RECONNAISSANCE DE MONTRÉAL DANS LES PALMARÈS

Les meilleurs restaurants au Canada

Selon Top Restaurants *in Canada* (2015)

1. Raymonds, St. John's (T.-N.)
2. **Joe Beef, Montréal**
3. **Toqué!, Montréal**
4. Bar Isabel, Toronto
5. Hawksworth, Vancouver
6. Splendido, Toronto
7. Mallard Cottage, St. John's (T.-N.)
8. Buca, Toronto
9. Bar Raval, Toronto

Selon La Liste¹ (2016)

1. Hawksworth Restaurant, Vancouver
2. **Toqué!, Montréal**
3. Initiale, Québec
4. Scaramouche Restaurant, Toronto
5. Splendido, Toronto
6. Canoe Restaurant and Bar, Toronto
7. **Maison Boulud, Montréal**
8. Langdon Hall Dining Room & Terrace, Cambridge
9. Panache, Québec

RECONNAISSANCE DE MONTRÉAL DANS LES PALMARÈS

Where in the world to eat...

Le magazine américain *Condé Nast Traveler* a recensé les meilleurs restaurants par pays. Ils ont fait l'exercice pour 207 pays. Ils se sont basés sur les références d'experts, de chefs, ainsi que sur des critiques de locaux et de voyageurs.

Liverpool House et la Cabane à Sucre du Pied de Cochon de Montréal ont été nommés sans qu'aucun autre, au Canada ou dans le reste du Québec, ne le soit.

En comparaison :

- 2 ont été nommés à Lyon
- 2 à Barcelone
- 4 à Los Angeles
- 4 à San Francisco
- 2 à Chicago
- 13 à Manhattan



TOURISME MONTRÉAL ET LA GASTRONOMIE

ÉVOLUTION DES ACTIONS EN TOURISME GOURMAND À MONTRÉAL

2000

- Première édition du festival **Montréal en Lumière**
- Dynamiser l'hiver en ville en proposant trois festivals simultanés : les arts de la lumière, les arts de la scène et les arts de la table
- MTL en lumière + de 800 000 visiteurs uniques

2003

- Première étude sur le tourisme gourmand réalisée par Tourisme Montréal

2006

- Le magazine *Gourmet* consacre la première page à la gastronomie montréalaise

2007

- Tourisme Montréal devient membre fondateur du Réseau Délice (le réseau international des villes gourmandes)



ÉVOLUTION (SUITE)

2011

- Création du Comité gourmand de Tourisme Montréal
- Objectif : comité consultatif dans le but de mettre sur pied une semaine de la restauration

2012

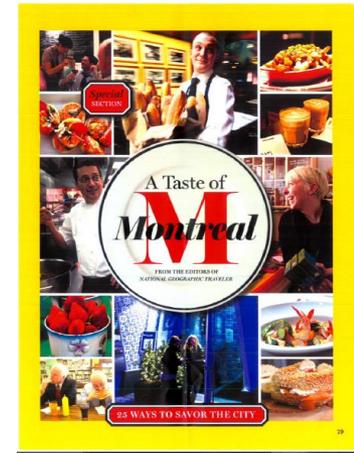
- Parution de 16 pages dans le *National Geographic* marché américains
- Investissement de 1 M\$
- 1^{re} fois que le *National Geographic* produisait une application Ipad pour une destination
- 1^{re} édition de MTL à TABLE
- Création d'un blogue dédié à la gastronomie sur le site de Tourisme Montréal

2015

- Lancement d'un livre haut de gamme contenant les recettes des meilleurs chefs de Montréal pour renforcer l'image de Montréal en tant que métropole gastronomique, et pour attirer les planificateurs de congrès

2016

- Envoi de 31 infolettres spécialement dédiées à la gastronomie. Ces infolettres sont envoyés aux médias et aux consommateurs inscrits.
- Accueil de journalistes venus spécialement pour la gastronomie (ex. : Rupert Parker (R.-U.), Charu Suri (É.-U.), Michele Sponagle (Canada))



TOURISME MONTRÉAL ET LA GASTRONOMIE

Retombées de presse de 2016

Foodrepublic.com : Where to Eat in Montreal, Québec

<http://www.foodrepublic.com/2016/08/24/where-to-eat-in-montreal-quebec/>

New York Times : A Montreal Restaurant That Celebrates the Garden

http://www.nytimes.com/2016/07/31/travel/candide-montreal-restaurant-review.html?_r=0

Vogue : A Montreal Coffee Crawl: Why You Should Head North for Your Caffeine Fix

<http://www.vogue.com/13503507/best-coffee-in-montreal-guide/>

Vogue : Get the Real “Montreal Experience” at These 5 Can’t-Miss Restaurants

<http://www.vogue.com/13445210/montreal-dining-guide-local-traditional-authentic-food/>

Town & country : Montreal is the New Food Capital of North America

<http://www.townandcountrymag.com/leisure/dining/a5818/montreal-restaurant-scene/>

GQ : Montreal’s Best Restaurants Are Proof: This City Is Food Heaven

<http://www.gq.com/story/montreal-best-restaurants>

TOURISME MONTRÉAL ET LA GASTRONOMIE

Retombées de presse de 2016

Globe + Mail : Where to eat in Montreal, Chris Nuttall-Smith on dining in Canada's most inspiring culinary town

<http://www.theglobeandmail.com/life/food-and-wine/food-trends/where-to-eat-right-now-in-montreal-canadas-most-inspiring-culinarytown/article30125549/>

Condé Nast Traveler : A Food Lover's Guide to Montreal

<http://www.cntraveler.com/story/a-food-lovers-guide-to-montreal>

Montréal 1st Foodie destination on the rise by Gogobot

<https://www.gogobot.com/awards/foodie-tribe-rising-stars>

Voir aussi ces articles :

<https://www.theguardian.com/cities/2016/nov/16/one-in-six-rule-can-montreal-canada-fight-gentrification-banning-restaurants>

<http://www.eater.com/2016/12/5/13772260/best-restaurants-eater-38-la-ny-chicago>

MTL À TABLE APRÈS 5 ANS

- 150 restaurants participants
- 11 jours de célébration gourmande!
- Menus à 21 \$, 31 \$ et 41 \$ - brunchs à 15 \$
- Plus de 103 000 consommateurs en restaurant | 12 quartiers de Montréal
- 5,7 M\$ de revenus estimés dans les restaurants
- Événements spéciaux
- 18 événements en restaurant
- 2 Relais et Châteaux (Toqué! et Europea) – plus de 2 500 personnes)
- 6 visites guidées par thème
- 5 événements culturels (Opéra, Grévin, Cinémania, Coup de cœur francophone)
- 3 événements vinicoles
- 1 dégustation vins du Languedoc

MTL À TABLE

- MTL à TABLE a eu record d'achalandage de plus de 103 000 participants en 2016, ce qui représente une hausse de 2 % par rapport à 2015.
- L'événement a généré plus de 5,7 M\$ de revenus dans les 150 restaurants participants, situés dans 12 quartiers de Montréal cette année.

Prix : 21 \$, 31 \$, 41 \$

Nombre de restaurants participants : 150

Durée : 12 jours



TOURISME MONTRÉAL REDONNE À LA TABLÉE DES CHEFS



<https://www.youtube.com/watch?v=EAKEqFTRc2Y>

**MONTRÉAL
COMME
DESTINATION
GOURMANDE
ANIMÉE**



QU'EST-CE QUE L'ANIMATION GOURMANDE URBAINE ?

- Selon les définitions, le terme animation est associé à la vivacité, au mouvement, à une grande activité au sein d'un groupe, dans un lieu. L'animation consiste en un ensemble de moyens et méthodes mis en œuvre pour faire participer activement les membres d'une collectivité à la vie du groupe.
- Le terme urbain est défini par ce qui appartient à la ville.
- Ainsi, aux fins du positionnement de Montréal, l'animation urbaine peut être définie comme **l'ensemble des activités liées à la gastronomie qui ajoutent de la vivacité à Montréal, qui font d'elle une ville en mouvement et qui font participer activement les citoyens et les visiteurs à la vie urbaine montréalaise.**
- Parmi ces activités, on compte, et sans s'y limiter :
 - Les festivals et événements
 - Émissions télévisées /concours culinaires
 - Mouvements organisés (Slow Food Montréal)
 - Restaurants thématiques
 - Visites de fermes urbaines
 - Excursions culinaires d'une journée en région
 - Croisières gourmandes
 - Espaces de collaboration culinaire
 - La cuisine de rue
 - Les terrasses
 - Les expositions
 - Les circuits
 - Les marchés gourmands
 - Les pique-niques



LES RESTAURANTS ANIMÉS

Les restaurants animés incluent ceux qui font participer activement les clients ou qui amènent une plus-value, une activité à l'expérience culinaire.

LES RESTAURANTS ANIMÉS

Les citoyens montréalais animent les restaurants : 2 % des Montréalais vont au restaurant tous les jours.

- Selon le site de restomontreal, il y a 59 restaurants thématiques avec une expérience unique dans le Grand Montréal, et 36 sur l'île.
- Au Québec, il y a plus de 200 cabanes à sucre dont plusieurs à moins de 30 minutes de Montréal et 2 directement sur l'île (Scena et La cabane)
- Les croisières gourmandes : Le **AML Louis Jolliet** (Québec) et le **AML Cavalier Maxim** (Montréal) sont **les seuls bateaux restaurants au Québec** disposant d'une cuisine complète à bord. Les plats servis aux clients sont concoctés sur place le jour même à partir d'ingrédients frais.



FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS

Un festival est une série périodique de manifestations artistiques appartenant à un genre donné, et qui se tient habituellement dans un lieu précis. Un événement durera une seule journée tandis que le festival doit avoir une durée de plus de 2 jours.

LES FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS CULINAIRES

Tourisme Montréal compile une quarantaine* de festivals et événements culinaires toute l'année.

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dômesicle</u> • <u>Happening gourmand</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Salon Je t'aime en chocolat</u> • <u>La Poutine Week</u> • <u>Mondial des cidres</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Montréal en Lumière</u> • <u>Expo manger santé et vivre vert</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Salon du goût de Montréal</u> • <u>Raspipav</u> • <u>SIAL Canada</u> (à Montréal en 2016) 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Les Grands Chefs Relais & Châteaux</u> • <u>Restaurant Day Montréal</u> • <u>CHFA Québec</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Festival IBU à la Tohu</u> • <u>Mondial de la bière</u> • <u>Un goût des Caraïbes Montréal</u>

LES FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS CULINAIRES*

Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Weekend du monde</u> • <u>Les Feux Gourmands</u> • <u>Marché de Nuit</u> • <u>Les Premiers Vendredis</u> • <u>La Cuvée d'été</u> • <u>Bouffons ! MTL</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Diner en blanc de Montréal</u> • <u>Montreal's Italian Week Festival</u> • <u>Le marché public dans l'ambiance du 18^e siècle</u> • <u>Ribfest</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Tartarefest</u> • <u>Bulles, Whisky & Cie (1^{re} édition en 2016)</u> • <u>YUL EAT</u> • <u>Festival de cuisine</u> • <u>Omnivore World Tour</u> • <u>Le Burger Week</u> • <u>Martinique Gourmande</u> • <u>Oysterfest</u> • <u>L'avenue gourmande</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Semaine du Taco</u> • <u>La fête des vins du Québec</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Festival Végane de Montréal</u> • <u>MTL à Table</u> • <u>Montréal Passion Vin</u> • <u>La grande dégustation de Montréal</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le grand marché de Noël</u> • <u>Salon des métiers d'art</u>



CUISINE DE RUE

La cuisine de rue implique des cantines ambulantes - un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de « cantine mobile ou ambulante ». Elle est aussi appelée « camion de cuisine de rue » par l'Association des restaurateurs de rue de Montréal.

La cuisine de rue participe à la vitalité culinaire et culturelle d'une ville par son aspect innovant et hautement démocratique.

LA CUISINE DE RUE À MONTRÉAL

Historique

- Entre 1928 et 1947, plusieurs villes au Canada adoptaient des règlements interdisant la cuisine de rue, à l'exception de Montréal. Plusieurs restaurateurs ont donc décidé de se diriger vers la métropole pour opérer en toute légalité.
- En 1946, 190 voitures de restauration circulaient dans la ville. Une cinquantaine étaient tirées par des chevaux.
- En 1947, la cuisine de rue a été bannie à Montréal en raison de problèmes de salubrité.
- C'est à l'été 2014 que la cuisine de rue est revenue avec, tout de même, plusieurs conditions d'admissibilité.
- L'émission d'un permis de cuisine de rue est conditionnelle à un processus de sélection réalisé avec le concours d'un comité composé à cet effet, afin de juger des dossiers de candidature et formuler des recommandations à l'autorité compétente.
- En 2016, un système de gestion du calendrier des camions a été créé par l'Association des restaurateurs de rue du Québec.
- C'est à partir du 1^{er} avril que la saison des camions de cuisine de rue commence. Certains sites seront maintenant utilisés à l'année.
- Lors des événements, les camions de cuisine de rue deviennent une solution facile et intéressante pour animer les événements de toutes sortes.



LA CUISINE DE RUE À MONTRÉAL

Une cinquantaine* de camions de cuisine de rue, quatre triporteurs, plusieurs événements de camions de rue, mais aussi plusieurs festivals qui les intègrent à leur programmation.

Événements :

- Les Premiers Vendredis
 - Événement gratuit qui a vu le jour aux États-Unis et qui prend place dans plusieurs villes du monde
 - Les 1^{er} vendredis du mois, 6 fois par an (de mai à octobre inclusivement)
 - Plus de 50 camions
 - Plus de 2 000 places assises
 - Le plus grand rassemblement de camions de cuisine rue du Canada
- Les feux gourmands
 - BBQ géant sur les quais du Vieux-Montréal
 - Tous les soirs de Feux Loto-Québec
- Festival YUL EAT
 - Découverte des produits du terroir au Quai de l'Horloge
 - 3 jours en septembre
- Marché de Nuit
 - Fête de quartier
 - Rassemble les dernières créations d'artisans locaux avec des DJ montréalais, des mets préparés et camion de cuisine de rue
 - Les derniers samedis du mois (de mai à septembre inclusivement)

LES CAMIONS DE CUISINE DE RUE RÉPUTÉS

Selon le *Sélection du Reader's Digest* :

1. Camion au Pied de cochon est la cantine mobile du célèbre chef Martin Picard

2. Landry & Filles est un casse-croûte roulant qui honore les traditions culinaires du Québec tout en introduisant des classiques d'ailleurs. Dans cette foulée, le chef Marc Landry, qui a travaillé dans certains des meilleurs restaurants de la ville, y compris au Pied de Cochon et à la Kitchen Galerie, retrouve ses racines québécoises.

3. P.A. & Gargantua est un camion qui honore les traditions québécoises.

4. La Panthère Mobile

Si vous avez le sentiment d'être submergé par la quantité de viande offerte dans les camions de Montréal, sachez que vous pouvez compter sur La Panthère Mobile, resto sur roues qui offre des plats composés d'ingrédients biologiques et respectueux de l'environnement, des produits régionaux aux favoris végétariens.

5. Fous Truck

Le Fous Truck constitue un excellent complément au paysage alimentaire mobile de Montréal et plaira à tous ceux qui ont un faible pour les sucreries.

2 nouveaux camions de cuisine de rue de Jérôme Ferrer: Jerry et l'Europea Mobile, depuis le 20 avril 2016.

6. Le Tuktuk

Premier camion de Montréal à servir des plats thaïlandais, le TukTuk (prononcez touk touk) tire son nom du tricycle motorisé employé comme taxi en Thaïlande.

7. Dispatch Coffee

Si vous avez besoin d'un petit remontant, Dispatch Coffee viendra à votre rescousse.

8. Monsieur Crèmeux

De la crème glacée molle garnie de sirop d'érable et de maïs soufflé au caramel maison

9. Nomade SO6

Nomade S06 se spécialise dans les saucisses entièrement naturelles et composées d'ingrédients de qualité que l'on marie à d'autres mets savoureux, tels que boeuf mariné, arachide, coriandre ou côtes levées.

10. Chaud Dogs

On y prépare des hot-dogs gastronomiques composés des meilleurs ingrédients régionaux et saisonniers, encourageant ainsi les producteurs et fournisseurs et collaborant étroitement avec eux.

La cuisine de rue de Montréal est réputée de manière générale et même le Venezuela en parle dans son [journal national](#).



TERRASSES

Les cafés-terrasses font partie intégrante du paysage montréalais. Ils sont destinés à la consommation de boissons ou de nourriture et ils demeurent rattachés à un établissement détenant un certificat d'occupation autorisant un usage « restaurant » ou de « débit de boissons alcooliques » seulement.

LES TERRASSES

Montréal compte plus de 850 terrasses, notamment celles préférées du journal métro, en 2016 :

- Benelux
- Burgundy Lion
- Château St-Ambroise
- Club Espagnol de Québec
- Deville
- Dieu du Ciel
- El Zaz Bar
- Espace La Fontaine
- Fabergé
- Grenade
- Hà
- Hurley's
- Irish Embassy Pub
- Labarake
- Le Barraca
- Le Bistro des Moulins
- Le Labo Culinaire sur la terrasse de la Société d'arts technologiques
- Le Pèlerin-Magellan
- Le Saint-Sulpice
- Monsieur Smith
- Pandore
- Plan B
- Restaurant Le Valois
- Sainte-Élisabeth
- Saint-Ciboire
- Terrasses Bonsecours
- Terrasse du Suite 701

Montréal compte plusieurs concepts de terrasses :

- Terrasses avec la vue sur le fleuve
- Terrasses dans les airs
- Terrasses apportez votre vin
- Terrasses d'hôtels
- Terrasses de clubs et bars
- Terrasses de restaurants et cafés



LES CIRCUITS GOURMANDS

Les circuits gourmands permettent d'initier les gens aux spécialités d'une destination et offrent aux visiteurs la possibilité de vivre les mêmes expériences culinaires que les résidents. Les clients dégustent une grande variété de produits provenant de plusieurs endroits.

LES CIRCUITS GOURMANDS

En 2016, il y a une dizaine* d'entreprises offrant des circuits gourmands à Montréal

1. [Fitz & Follwell](#)
2. [Local Montreal Food Tour](#)
3. [Montreal Craft Beer Tours](#)
4. [Montréal en Lumière](#)
5. [Round Table Tours](#)
6. [Spade & Palacio Non-Touristy Tours](#)
7. [Tortillard Gourmand](#)
8. [Tours de la Table](#)
9. [Vélo festif Montréal](#)



LES MARCHÉS

Extension des activités de production et de transformation à la ferme reconnue comme un service à la communauté, le marché public favorise les échanges directs entre les citoyens et un regroupement significatif de producteurs agricoles et de transformateurs artisans de l'agroalimentaire.

LES MARCHÉS PUBLICS ET PRIVÉS À MONTRÉAL

Montréal compte 5 marchés publics ouverts à l'année. On dénombrerait une cinquantaine de marchés privés et publics en 2013.

Grands marchés publics

1. Marché Lachine (1845)
 - Le plus vieux et le plus petit marché public de Montréal.
2. Marché Maisonneuve (1910)
3. Marché Jean-Talon (1933)
 - Un des plus gros marchés en Amérique du Nord.
4. Marché Atwater (1933)
 - Un des plus beaux marchés en Amérique du Nord.
5. Marché Saint-Jacques (1933)

Marchés saisonniers

- Marché des Éclusiers, Vieux-Port
- Fruixi, Ville-Marie et Plateau Mont-Royal
- L'Autre marché
- Marché Angus
- Marché Prince-Arthur
- Marché Griffintown

- Jean-Brillant / Métro Côte-des-Neiges
- Métro Mont-Royal
- Métro Papineau
- Carré Saint-Louis
- Place Pasteur / Émilie-Gamelin
- Square-Victoria
- Place Jacques-Cartier
- Rogher Voghell
- Marielle Castonguay
- Solidaire Frontenac
- Petit marché de l'Est
- Laurier
- Marché des ruelles

Marchés de Noël

Grand Marché de Noël

Marché Casse-Noisette

Salon des métiers d'art — Place Bonaventure

Petit marché de Mimi & cie



AGRICULTURE URBAINE

L'ensemble des activités de production d'aliments en milieu urbain.

AGRICULTURE URBAINE

- 42 % des Montréalais pratiquent l'agriculture urbaine à Montréal
- À Toronto et à Vancouver, c'est aussi près de 40 % des citoyens qui pratiquent l'agriculture urbaine. C'est à Toronto que se trouve la plus grande ferme commerciale d'agriculture urbaine au Canada : Fresh City Farms
- Montréal a 135,36 hectares d'initiatives d'agriculture urbaine pour un total de 97 jardins communautaires
- New York a 500 jardins communautaires
- Le plan d'action du système alimentaire régional de Vancouver encourage fortement l'agriculture urbaine
- 2016 – Palais des congrès : un nouveau jardin sur le toit
- Les fermes LUFA : des fermes sur les toits de Montréal. C'est aussi la toute première serre commerciale sur un toit au monde
- 1000 visages offre des balades d'agriculture urbaine dans le Vieux-Montréal
- Le Portland Community Gardens Project s'efforce pour augmenter le nombre de projets en agriculture urbaine. Il y a 47 jardins communautaires dans la ville

Les jardins sur les toits peuvent majoritairement être visités par le grand public

ESPACES VERTS DE MONTRÉAL

Dans les agglomérations urbaines, l'espace vert désigne des terrains non encore bâtis, végétalisés ou arborés, boisés ou agricoles. Les parcs, jardins et squares, les plantations d'alignement et les arbres d'ornement intramuros, de même que les bois et les forêts, sont considérés comme des espaces verts.

AIRES DE PIQUE-NIQUE ANIMÉES

La culture du pique-nique à Montréal : 19 grands parcs et une centaine d'espaces verts

Quelques exemples :

- Parc Lafontaine
- Parc du Mont-Royal (tams-tams)
- Parc Jarry
- Canal Lachine
- Parc St-Viateur
- Parc du Mont-Royal
- Parc de l'Horloge
- Parc Jean-Drapeau
- Parc Angrignon
- Le Vieux-Port



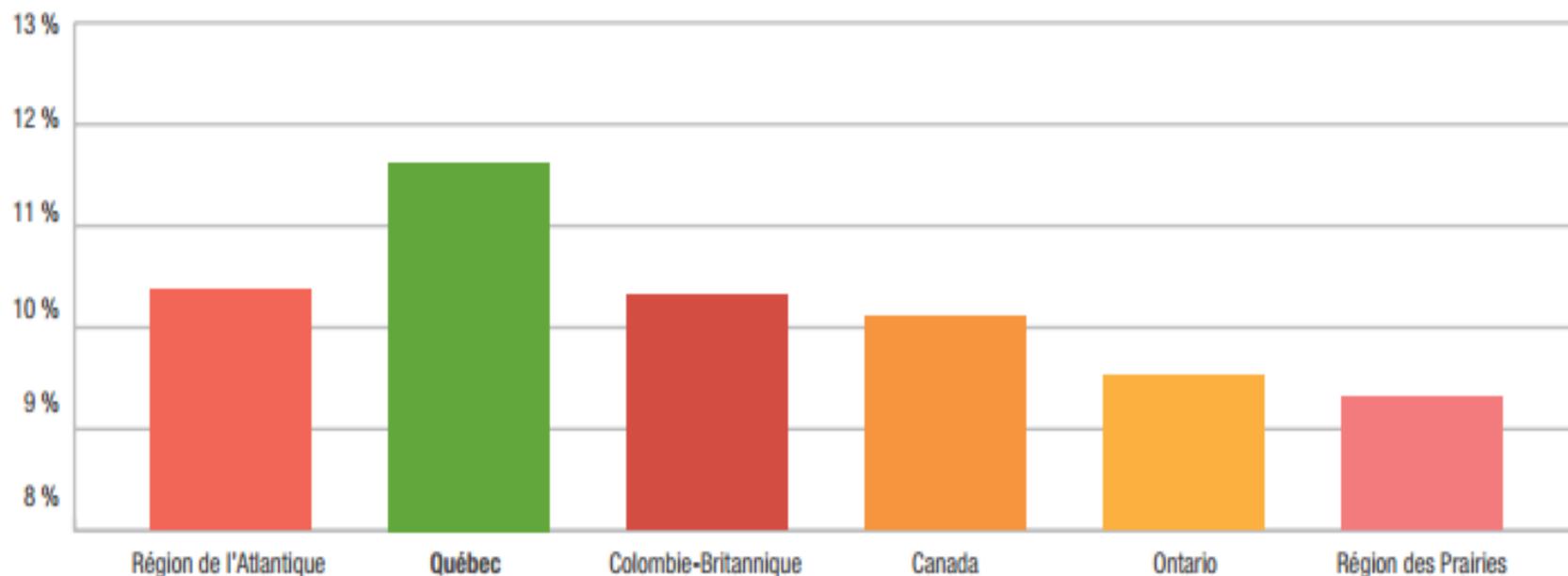
LES DÉPENSES DES QUÉBÉCOIS ET MONTRÉALAIS

DÉPENSES DES QUÉBÉCOIS

- 25 % des dépenses alimentaires des Québécois sont attribuées aux restaurants.
- Les restaurants à service complet représentent 57 % des ventes, dont la majorité de celles-ci dans le secteur de la restauration québécoise.
- Les dépenses pour l'alimentation sont de 7 990 \$ en 2013 et 1 224 \$ pour les boissons alcoolisées chez les québécois.
- Le Québec est la province qui dépense le plus pour l'alimentation au Canada.
- En 2012, les consommateurs québécois de produits biologiques dépensaient 131 \$ par semaine pour l'épicerie, dont 50 % en aliments biologiques.
- Dans l'industrie de la restauration, le Québec a des ventes de 10,7 milliards bruts en 2015, dont 3,21 milliards pour Montréal.
- L'industrie de l'hébergement et de la restauration à Montréal représente 736 000 emplois. Sachant que les emplois totaux à Montréal se chiffrent à 9 706 000, l'industrie de l'hébergement et de la restauration représente 7,6 % de tous les emplois à Montréal.
- Le secteur de l'agroalimentaire du Grand Montréal a un PIB de plus de 4 milliards de dollars, 45 100 emplois, 1 235 établissements et un chiffre d'affaires de 16,7 G\$.
- En 2016, selon les données de l'Association des restaurateurs du Québec, toutes les régions du Québec ont connu une augmentation de leurs ventes brutes d'au moins 3 %, à l'exception de Montréal. La métropole a dû se contenter d'un faible 2,6 % de croissance (0,5 % en ventes réelles).

DÉPENSES DES QUÉBÉCOIS

FIGURE 2 Part du budget des ménages consacrée à l'alimentation, dans les régions canadiennes, en 2013



Note : L'alimentation n'inclut pas les boissons alcoolisées.

Source : Statistique Canada, tableau CANSIM 203-0021; compilation du MAPAQ.

LE TOURISME GOURMAND EN CHIFFRES À MONTREAL





SONDAGE À L'ANNÉE DE TOURISME MONTRÉAL

NOTE

Mise en contexte

La plupart des données de cette section proviennent du Sondage annuel sur l'expérience des touristes en voyage d'agrément ou d'affaires à Montréal, réalisé par Tourisme Montréal en 2016.

Les données de cette section représentent les touristes qui ont visité Montréal pour « agrément seulement » et qui ont identifié l'« offre culinaire » comme un aspect « très important » à expérimenter lors de leur séjour à Montréal (notes de 9 ou de 10, 10 étant la plus élevée). Le terme touriste gourmand employé dans cette section représente donc cet échantillon précis avec 36 % des touristes d'agrément, donc 669 répondants.

Méthodologie

Sur une période de 7 mois (de mai 2016 à novembre 2016), un total de 1 858 répondants ont été interrogés. Les répondants sont des touristes de 18 ans et plus, ayant séjourné par agrément (2 nuitées ou plus) à Montréal au courant de l'année 2016. La pondération est basée sur le recrutement effectué par la firme Ipsos sur les différents sites touristiques (événements, festivals et lieux touristiques) à Montréal pour le volet agrément. Les variables prises en compte sont le sexe, l'âge et la provenance. Le recrutement s'est fait selon différentes approches : en personne dans les bureaux d'accueil, attrails, hôtels, sites d'événements et lieux touristiques, avec la banque de données transactionnelle de Tourisme Montréal, ainsi que par un sondage en ligne d'une durée moyenne de 19 minutes.

LES TOURISTES CULINAIRES

Montréal étant reconnue mondialement comme une destination culinaire de choix, plusieurs touristes (++) **Américains**) s'y rendront dans le but de profiter de l'offre de restauration. Ils y séjournent le plus souvent en **couple** et plusieurs choisiront le luxe d'un **hébergement 4 étoiles ou +**. Les **applications mobiles** aideront à l'organisation du séjour et une fois sur place, ils ne manqueront pas la chance de partager leur expérience en laissant leur avis sur des **sites de critiques et évaluations** et en publiant des photos et commentaires sur les réseaux sociaux.

**36 %
des
touristes**



Très satisfait **71 %**

Recommande certainement **90 %**

Intention d'y revenir **85 %**

TYPE D'HÉBERGEMENT

34 % des touristes culinaires choisissent l'hôtel ou l'auberge 4 étoiles lors de leur séjour à Montréal, une proportion significativement plus élevée comparativement à la moyenne des touristes. Les touristes culinaires sont plus enclins à loger dans des établissements haut de gamme que les autres types de touristes.

Tableau des établissements du mode d'hébergement des touristes d'agrément durant leur séjour



	Total	Tourisme culinaire
	n=1858	n=630
Hôtel/auberge 4 étoiles et plus	27 %	34 %
Airbnb	22 %	22 %
Chez de la famille ou des amis	21 %	16 %
Hôtel/auberge 3 étoiles	19 %	18 %
Hôtel/auberge 2 étoiles et moins	6 %	4 %
Gîte (Bed & Breakfast)	5 %	3 %
Auberge de jeunesse	5 %	2 %

% Significativement PLUS élevé que le total des répondants

% Significativement MOINS élevé que le total des répondants

DÉPENSES

- Les touristes gourmands représentent une clientèle qui dépense significativement plus que la moyenne des touristes avec une moyenne de **454 \$** de dépenses en moyenne par jour par groupe contrairement aux autres touristes qui dépensent 377 \$.
- L'hébergement constitue leur principal poste de dépense, encore une fois significativement plus élevé que la moyenne.

Tableau des dépenses approximatives associées au séjour

	Total	Tourisme culinaire
	n=1858	n=630
\$ CAN		
Moyenne par jour, par groupe*		
Total des dépenses	377 \$	454 \$
L'hébergement	154 \$	191 \$
La restauration et l'alimentation	94 \$	116 \$
Loisirs et divertissement	18 \$	19 \$
Le magasinage	57 \$	66 \$
Le transport sur place	55 \$	63 \$

Q29 : question reliée aux résultats – Veuillez indiquer, approximativement, quelles ont été les dépenses associées à votre groupe lors de ce séjour dans la ville de Montréal pour...

% Significativement PLUS élevé que le total des répondants

% Significativement MOINS élevé que le total des répondants

SATISFACTION GLOBALE QUANT AU SÉJOUR

- Les touristes gourmands sont généralement très satisfaits de leur séjour à Montréal, et ce, dans une proportion significativement plus élevée que la moyenne des touristes.
- En effet, 71 % des touristes gourmands sont très satisfaits, contre 56 % pour la moyenne des touristes.
- 90 % d'entre eux ont l'intention de recommander un séjour à Montréal.

Tableau de la satisfaction des touristes lors de leur séjour

	Total	Tourisme culinaire
	n=1858	n=630
Très satisfait (9-10)	56 %	71 %
Satisfait (7-8)	39 %	26 %
Insatisfait (0-6)	5 %	3 %

Tableau de l'intention des touristes à recommander Montréal

	Total	Tourisme culinaire
	n=1858	n=630
Certainement	82 %	90 %
Probablement	16 %	9 %

% Significativement PLUS élevé que le total des répondants

% Significativement MOINS élevé que le total des répondants



LE QUÉBEC EN CHIFFRES

LE QUÉBEC EN CHIFFRES

Voici quelques faits sur le Québec, selon le rapport final d'une étude réalisée sur les retombées économiques et l'importance touristique de l'agrotourisme et du tourisme gourmand. Cette analyse a été faite en septembre 2016 par Lemay stratégies et financé par le MAPAQ, Desjardins Caisse d'économie solidaire, l'UPA, les ATR, l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand, le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, la Société du réseau Économusée et les Tables de concertation agroalimentaire du Québec.

- L'agrotourisme et le tourisme gourmand ont connu une croissance dans 75 % des milieux dans les cinq dernières années, soit les secteurs enregistrant la plus grande croissance.
- L'agrotourisme et le tourisme gourmand ont une croissance prévue dans 86 % des milieux pour les cinq prochaines années, soit les secteurs enregistrant la plus grande croissance prévue.
- Les entreprises en agrotourisme attirent une plus grande proportion de clientèle locale (63 %) alors que le tourisme gourmand compte pour le double en clientèle hors Québec.
- L'agrotourisme et le tourisme gourmand comptent 25,9 millions de visites en comparaison à 14 millions pour les institutions muséales.
- Le PIB du tourisme gourmand est de 109 581 971 \$ et celui de l'agrotourisme est de 124 409 520 \$
- Le chiffre d'affaires de l'ensemble des entreprises de tourisme gourmand est de 293 M\$
- 43 % des clientèles touristiques, dont 11 % d'entre eux proviennent de l'international, sont formés de touristes gourmands.
- Entre 2012 et 2015, il y a eu une augmentation de 13 % du chiffre d'affaires et 12 % d'augmentation de l'achalandage des touristes gourmands dans les entreprises agrotouristiques du Québec.

Méthodologie : 1 841 entreprises ont été identifiées comme œuvrant en agrotourisme (789) et tourisme gourmand (1 052). Il y a eu envoi d'un sondage en ligne visant l'ensemble de la base de données; il y a eu un taux de réponse de 17 % dont 151 entreprises en agrotourisme et 165 en tourisme gourmand.

**POSITIONNEMENT
DES
DESTINATIONS
D'AMÉRIQUE DU
NORD ET
MONDIALES À
L'ÉGARD DE LEUR
OFFRE
GASTRONOMIQUE**



POSITIONNEMENT DU CANADA COMME DESTINATION GOURMANDE

Provenance du répondant	Festivals et événements liés aux vins et à la gastronomie	Expérience d'apprentissage culinaire	Découverte des saveurs locales
Canada Sondage 2013	<ol style="list-style-type: none"> 1. France (57 %) 2. Italie (55 %) 3. Position CANADA (35 %) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. France (58 %) 2. Italie (57 %) 3. Position CANADA (25 %) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italie (63 %) 2. France (57 %) 3. Chine/H.K. (30 %) CAN. : 4 ^e position (12 %)
États-Unis Sondage 2013	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italie (60 %) 2. France (54 %) 3. Allemagne (33 %) CAN. : 7 ^e position (11 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italie (59 %) 2. France (57 %) 3. Allemagne (23 %) CAN. : 8 ^e position (10 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italie (64 %) 2. France (55 %) 3. Allemagne (34 %) CAN. : 7 ^e position (12 %)
France Sondage 2013	<ol style="list-style-type: none"> 1. Australie (28 %) 2. Aucun (27 %) 3. États-Unis (27 %) CAN. : 5 ^e position (20 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thaïlande (33 %) 2. Chine (26 %) 3. Mexique (24 %) CAN. : 6 ^e position (17 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thaïlande (51 %) 2. Mexique (43 %) 3. Chine (41 %) CAN. : 7 ^e position (13 %)
Royaume-Uni Sondage 2012	<ol style="list-style-type: none"> 1. États-Unis (33 %) 2. Australie (33 %) 3. Nouvelle-Zélande (23 %) CAN. : 6 ^e position (16 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thaïlande (27 %) 2. Inde (27 %) 3. États-Unis (23 %) CAN. : 8 ^e position (12 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thaïlande (48 %) 2. Inde (47 %) 3. Afrique du Sud (26 %) CAN. : 7 ^e position (13 %)

LES MEILLEURS RESTAURANTS

Au monde

Selon The World's 50 best¹ (2016)

1. Osteria Francescana, Italie
2. El Celler De Can Roca, Espagne
3. Eleven Madison Park, New York
4. Central, Pérou
5. Noma, Danemark
6. Mirazur, France
7. Mugaritz, Espagne
8. Narisawa, Japon
9. Steirereck, Autriche
10. Asador Etxebarri, Espagne

Selon La Liste² (2016)

1. Restaurant de l'Hôtel de Ville, Suisse
2. Per Se, New York
3. Kyo Aji, Japon
4. Guy Savoy, France
5. Schauenstein, Suisse
6. El Celler de Can Roca, Espagne
7. Kyubey, Japon
8. Maison Troisgros, France
9. Auberge du Vieux Puits, France,
10. Joël Robuchon, Japon

1. Le *World's 50 best* est une liste produite par le magazine britannique *Restaurant*, basé sur un sondage de chefs internationaux, restaurateurs, gourmands et critiques de restaurants. En plus du classement principal, la liste du choix du chef est basée sur les votes des cinquante chefs de cuisine des restaurants de la liste de l'année précédente.

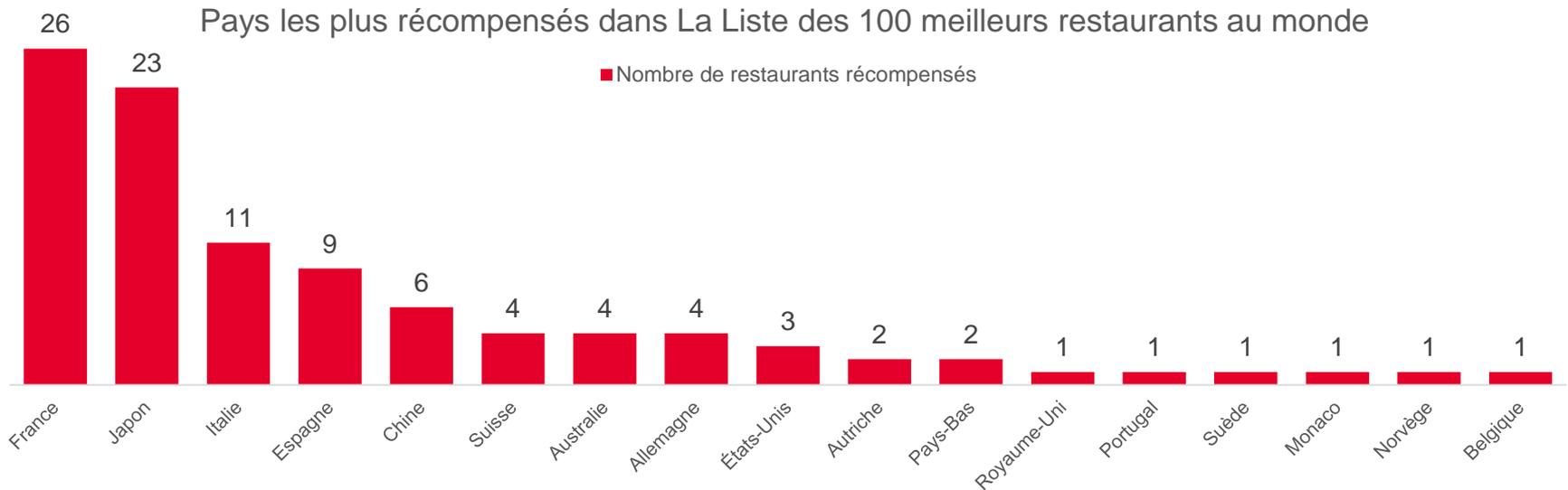
2. La *Liste* agrège les notes attribuées par des centaines de guides gastronomiques et sites d'avis en ligne pour établir un classement fiable des meilleurs restaurants du monde, régulièrement mis à jour.

LES MEILLEURS RESTAURANTS

Au monde

Les pays les plus récompensés, selon La Liste (2016)

- Le Canada compte 7 restaurants récompensés parmi les 1 000 meilleurs restaurants au monde.
 - Ces restaurants sont situés à Vancouver, Montréal, Québec, Toronto et Cambridge.
- Toutefois, parmi les 100 meilleurs restaurants, le Canada ne figure pas dans la liste.





FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS

Un festival est une série périodique de manifestations artistiques appartenant à un genre donné, et qui se tient habituellement dans un lieu précis. Un événement durera une seule journée tandis que le festival doit avoir une durée de plus de 2 jours.

LES MEILLEURS FESTIVALS GOURMANDS

Au monde

Selon Food Network¹ (2015)

1. Mid-Autumn Festival, Chine
2. Pahiyas Festival, Philippines
3. Pizzafest, Italie
4. Melbourne Food and Wine Festival, Australie
5. Maslenitsa Pancake Festival, Russie
6. La Tomatina, Espagne
7. Salon du Chocolat Festival, France
8. Oktoberfest, Allemagne
9. Savour, Singapour
10. Thai Pongal, Sri Lanka
11. Isle of Wight Garlic Festival, Angleterre
12. Maine Lobster Festival, Rockland (Maine)
13. International Alba White Truffle Fair, Italie

Selon Tavel and Leisure² (2016)

- TerraVita Food & Drink Festival, Caroline du Nord
- Galway International Oyster & Seafood Festival, Irlande
- Mid-Autumn Festival, Chine
- White Truffle Festival of Alba, Italie
- Newport Beach Wine & Food Festival, Californie
- Epcot International Food & Wine Festival, Floride

LES MEILLEURS FESTIVALS GOURMANDS

En Amérique du Nord

Selon Fodors¹ (2013)

1. **MTL à Table, Montréal**
2. The Food Network South Beach Wine & Food Festival, Miami
3. BB&T Charleston Food + Wine Festival, Charleston
4. Austin Food & Wine Festival, Austin
5. Vegas Uncork'd, Las Vegas
6. New Orleans Wine & Food Experience, La Nouvelle-Orléans
7. Aspen's Food and Wine Classic, Aspen
8. Taste of Chicago, Chicago
9. Bite of Seattle, Seattle
10. Los Angeles Food and Wine Festival, Los Angeles
11. Hawaii Food & Wine Festival, Hawaii
12. Music City Eats, Nashville
13. Feast Portland, Portland
14. NYC Wine & Food Festival, New York
15. Epcot International Food & Wine Festival, Floride

LES MEILLEURS FESTIVALS GOURMANDS

Aux États-Unis

Selon Fodor's (2016)

- Feast Portland, Oregon
- Music City Food + Wine Festival, Nashville
- Great American Beer Festival, Denver
- American Royal BBQ, Kansas City
- Sonoma County Harvest Fair, Santa Rosa (Californie)
- National Apple Harvest Festival, Arendtsville (Pennsylvanie)
- New York City Wine & Food Festival, New York
- Keene Pumpkin Festival, Laconia (New Hampshire)
- OysterFest, Cape Code (Massachusetts)
- Kona Coffee Cultural Festival, Hawaii

Selon Lonely Planet¹ (2014)

- National Cherry Festival, Traverse City (Michigan)
- Taste of Chicago, Chicago (Illinois)
- Copper River Wild! Salmon Festival, Cordova (Alaska)
- Gilroy Garlic Festival, Gilroy (Californie)
- Maine Lobster Festival, Rockland (Maine)
- Bite of Oregon, Portland (Oregon)
- Best in the West: Nugget Rib Cook-Off, Sparks (Nevada)
- Hawaii Food & Wine Festival, Hawaii
- Hudson Valley Food & Wine Fest, Rhinebeck (New York)

CUISINE DE RUE

La cuisine de rue implique des cantines ambulantes - un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de « cantine mobile ou ambulante ». Elle est aussi appelée « camion de cuisine de rue » par l'Association des restaurateurs de rue de Montréal.

La cuisine de rue participe à la vitalité culinaire et culturelle d'une ville par son aspect innovant et hautement démocratique.

LES MEILLEURES VILLES POUR LES CAMIONS DE CUISINE DE RUE

En Amérique du Nord

Selon Flytographer¹ (2016)

1. Portland
2. Vancouver
3. Los Angeles
4. Nashville
5. Brooklyn (New York)

Selon Travel and Escape² (2013)

1. Portland (Oregon)
2. Austin (Texas)
3. Vancouver (Colombie-Britannique)
4. New York (New York)
5. Toronto (Ontario)

LES PLUS GROS RASSEMBLEMENTS DE CAMIONS DE CUISINE DE RUE

Aux États-Unis

Selon MSN (2016)

1. Atlanta Street Food Festival, Atlanta – 70 camions de cuisine – \$
2. Columbus Food Truck Festival, Columbus (Ohio) – 70 camions de cuisine – gratuit
3. The Great Texas Food Truck Rally, Dallas – 31 camions de cuisine – \$
4. H & 8th Night Market, Oklahoma City – 30 camions de cuisine – gratuit
5. Main Street Food Truck Festival, Little Rock (Arkansas) – 45 camions de cuisine – gratuit
6. Seattle Street Food Festival, Seattle – 50 camions de cuisine – gratuit
7. Street Eats Food Truck Festival, Scottsdale, (Arizona) – 65 camions de cuisine – \$
8. Tampa Bay Food Truck Rally, Tampa – 20-30 camions de cuisine par événement (100 camions de cuisine au total)
9. The World's Largest Food Truck Rally, St. Petersburg (Floride) – 100 camions de cuisine – \$

➤ Les Premiers Vendredis à Montréal rassemblent 45-50 camions de cuisine de rue

Selon Business Insider (2014)

Top 15 des villes avec le plus de camions de cuisine de rue pour 100 habitants

	# de camion de cuisine de rue	Population	Camions pour 100 habitants
Orlando, FL	94	249,562	37.67
Miami, FL	140	413,892	33.83
Washington, DC	172	646,449	26.61
Minneapolis, MN	87	392,880	22.14
Austin, TX	156	842,592	18.51
Denver, CO	113	634,265	17.82
Atlanta, GA	78	443,775	17.58
San Francisco, CA	127	837,442	15.17
Tampa, FL	51	347,645	14.67
Honolulu, HI	44	374,658	11.74
Seattle, WA	71	634,535	11.19
Nashville, TN	66	624,496	10.57
Cleveland, OH	39	390,928	9.98
Boston, MA	59	636,479	9.27
Las Vegas, NV	52	596,424	8.72

Source: <http://www.businessinsider.com/best-cities-for-food-trucks-in-america-2014-5>

La Nouvelle-Orléans arrive 16^e, Chicago 30^e, et New York 32^e



TERRASSES

Les cafés-terrasses font partie intégrante du paysage montréalais. Ils sont destinés à la consommation de boissons ou de nourriture et ils demeurent rattachés à un établissement détenant un certificat d'occupation autorisant un usage « restaurant » ou de « débit de boissons alcooliques » seulement.

LES MEILLEURES TERRASSES SUR TOIT

En Amérique du Nord

Selon le blogue de RentMoola¹ (2015)

1. The Roof, Vancouver
2. Bumpy's Café, Calgary
3. Bovine Sex Club, Toronto
4. **Six Resto Lounge, Montréal**
5. The Argyle, Halifax
6. Rooftop 360 At AVIA Hotel, Long Beach (Californie)
7. Highbar At Dream South Beach, Miami (Floride)
8. Ibiza At Hotel Andaluz, Albuquerque (Nouveau-Mexique)
9. Level 3 At Four Seasons Hotel, Denver (Colorado)
10. Rooftop Lounge At Thompson, Toronto

LES MEILLEURES TERRASSES

Au Canada

Selon Open Table¹ (2016)

1. 19 Okanagan Grill + Bar - West Kelowna (Colombie-Britannique)
2. Amsterdam Brewhouse & Restaurant - Toronto (Ontario)
3. Arms Reach Bistro - Vancouver (Colombie-Britannique)
4. Arôme - Casino du Lac Leamy - Gatineau (Québec)
5. Aura Waterfront Restaurant + Patio - Victoria (Colombie-Britannique)
6. The Bavarian Inn Restaurant - Bragg Creek (Alberta)
7. Bazille - Nordstrom Rideau Centre - Ottawa (Ontario)
8. The Beach House Restaurant - Victoria (Colombie-Britannique)
9. Bella Gelateria & Pizzeria - Vancouver (Colombie-Britannique)
10. Biff's Bistro - Toronto (Ontario)

LES CIRCUITS GOURMANDS

Les circuits gourmands permettent d'initier les gens aux spécialités d'une destination et offrent aux visiteurs la possibilité de vivre les mêmes expériences culinaires que les résidents. Les clients dégustent une grande variété de produits provenant de plusieurs endroits.

LES MEILLEURS TOURS GUIDÉS GOURMANDS

Aux États-Unis

Selon Trip Advisor¹ (2016)

1. Foods of New York Toors, New York
2. Chicago Food Planet Food Tours, Chicago
3. Savor Seattle Food Tours, Seattle
4. Savannah Taste Experience Food Tours, Savannah (Géorgie)
5. Food on Foot Tours, New York
6. Hawaii Food Tours, Hawaii
7. Tastebud Food Tours of New Orleans, La Nouvelle-Orléans
8. City Food Tours Philadelphia, Philadelphie
9. Tastebud Tours Chicago Food Tours, Chicago
10. Miami Culinary Tours, Miami

LES MEILLEURS TOURS GUIDÉS GOURMANDS

Au Canada

Selon Trip Advisor (2016)

1. Vancouver Foodie Tours, Vancouver
2. **Local Montreal Visites gourmandes, Montréal**
3. Culinary Adventure Co., Toronto
4. Visites gourmandes de Québec, Québec
5. Taste Vancouver Food Tours
6. Vancouver Food Tour
7. Savour Toronto
8. **Spade & Palacio Non-Touristy Tours, Montréal**
9. Tours Voir Québec, Québec
10. Niagara Vintage Wine Tours

LES MARCHÉS PUBLICS

Extension des activités de production et de transformation à la ferme reconnue comme un service à la communauté, le marché public favorise les échanges directs entre les citoyens et un regroupement significatif de producteurs agricoles et de transformateurs artisans de l'agroalimentaire.

LES MEILLEURS MARCHÉS PUBLICS

Au monde

Selon USA Today (2013)

1. La Boqueria Market, Barcelone
2. Borough Market, Londres
3. Noryangjin Fish Market, Séoul
4. La Vega Central, Santiago (Chili)
5. Sydney Fish Market, Sydney
6. Ferry Building Marketplace, San Francisco
7. Mercado de San Miguel, Madrid
8. Torvehallerne Market, Copenhague
9. Grand Bazaar, Istanbul
10. Mercato Centrale, Florence (Italie)
11. Mercado Municipal, Sao Paulo
12. La Vucciria, Palerme (Italie)
13. Tsukiji Fish Market, Tokyo
14. Kreta Ayer Wet Market, Singapour
15. Ben Thanh Market, Ho Chi Minh City
16. Sweet Auburn Curb Market, Atlanta
17. Cours Saleya, Nice (France)
18. Marché Victor-Hugo, Toulouse (France)
19. Kowloon City Market, Hong Kong
20. Khlong Toey Market, Bangkok

LES MEILLEURS MARCHÉS PUBLICS

Aux États-Unis

Selon Frommers¹ (2016)

1. Oxbow Public Market, Napa (Californie)
2. Reading Terminal Market, Philadelphie (Pennsylvanie)
3. Pike Place Market, Seattle (Washington)
4. Market Square, San Antonio (Texas)
5. Los Angeles Farmers Market, Los Angeles (Californie)
6. Milwaukee Public Market, Milwaukee (Wisconsin)
7. Chattanooga Market, Chattanooga (Tennessee)
8. Pittsburg Public Market, (Pennsylvanie) 65 000 pieds carrés
9. West Side Market, Cleveland, (Ohio)
10. Eastern Market, Washington D.C.
11. The Ferry Building, San Francisco (Californie)
12. Smorgasburg, Brooklyn (New York)

Selon Fodors (2014)

1. Portland Farmers' Market, Oregon
2. Union Square Greenmarket, New York
3. Pike Place Market, Seattle
4. Santa Fe Farmers' Market, Santa Fe
5. Charleston Farmers' Market, Charleston
6. Davis Farmers' Market, Californie
7. Green City Market, Chicago
8. Ferry Plaza Farmers' Market, San Francisco
9. Santa Monica Farmers' Market, Santa Monica
10. Eastern Market, Washington D.C.
11. St. Paul Farmers' Market, St. Paul
12. Sweet Auburn Curb Market, Atlanta
13. Dane County Farmers' Market, Wisconsin
14. Crescent City Farmers' Market, La Nouvelle-Orléans
15. Burlington Farmers' Market, Burlington



LES MARCHÉS DE NOËL

LES MEILLEURS MARCHÉS DE NOËL

Au monde

Selon CNN¹ (2016)

1. Gendarmenmarkt, Berlin (Allemagne)
2. Strasbourg (France)
3. Viennese Christmas Market, Vienne (Autriche)
4. **Le Grand marché de Noël, Montréal**
5. Old Town Square and Wenceslas Square, Prague (République tchèque)
6. Piazza Santa Croce, Florence (Italie)
7. Cracovie (Pologne)
8. Frankfurt Christmas Market, Birmingham (R.-U.)
9. Tivoli Gardens, Copenhague (Danemark)
10. Winter Wonders, Bruxelles (Belgique)

Selon Fodors (2016)

1. Nuremberg (Allemagne)
2. Strasbourg (France)
3. Copenhague (Danemark)
4. Barcelone (Espagne)
5. Toronto (Canada)
6. Vienne (Autriche)
7. Philadelphie (Pennsylvanie)
8. Manchester (Angleterre)
9. Tallinn (Estonie)
10. Chicago (Illinois)

Le Grand Marché de Noël de Montréal a été choisi dans ce palmarès, car « son animation y est *légendaire!* »



ANNEXES

ANNEXE 1 - MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE DE LA FIRME INFLUENCE COMMUNICATION

1. Médias québécois : Observations sur l'ensemble des journaux imprimés, quotidiens ou hebdomadaires, dans les magazines d'actualité générale, économique ou scientifique, ainsi que sur les sites Web d'information reconnus comme le Huffington Post, Radio-Canada.ca, etc.

2. Médias étrangers, presse étrangère : Observations sur l'ensemble des publications en provenance de 160 pays et en 22 langues différentes. Comme pour le Québec, cet ensemble est constitué de journaux imprimés, quotidiens ou hebdomadaires, de certains magazines d'actualité générale, économique ou scientifique.

Les magazines artistiques, les médias sociaux, les publicités, les petites annonces et les rubriques nécrologiques sont exclus dans les deux cas.

3. Le poids médias identifie quel pourcentage des mentions analysées est associé à un nom, un thème, un produit, etc., à l'intérieur d'un marché donné. En d'autres mots, lorsque l'on dit que Normand Laprise a un poids médias de 12,41 % au Québec, cela veut dire que sur toutes les mentions de chefs cuisiniers recensées au Québec, 12,41 % sont des mentions du chef Normand Laprise.

ANNEXE 2 - STATISTIQUES SUR LES BOUTIQUES GOURMANDES PAR QUARTIER, À MONTRÉAL

22=Ahuntsic

21=Centre-Ville

9=Côte-des-Neiges

17=Est de l'île

29=Mile-End

9=Notre-Dame-de-Grâce

29=Outremont

22=Petite Italie

43=Plateau

17=Rosemont

29=Sud-Ouest de l'île

21=Vieux-Montréal

21=Westmount

Total=289



LEXIQUE

LEXIQUE

Tourisme culturel et patrimonial

La culture est l'ensemble des aspects intellectuels, artistiques et des idéologies d'une civilisation ou d'un groupe particulier. « Le tourisme patrimonial repose sur les déplacements visant à découvrir le patrimoine d'une ville, d'une région, d'un État ou d'un pays. Ce type de tourisme permet au voyageur de découvrir les coutumes, les traditions, l'histoire et la culture locales, et de s'en imprégner. »

Patrimoine alimentaire

Le patrimoine alimentaire est largement immatériel, car il est composé d'aliments qui ont une courte durée de vie. Ceux-ci se décomposent et disparaissent rapidement en raison de la consommation. Ce sont les savoir-faire culinaires plus que les aliments eux-mêmes, qui en font un patrimoine. Les savoir-faire transmis de génération en génération permettent de retrouver les mêmes plats et les mêmes goûts qui assurent une continuité. Les gens mangent aussi pour alimenter leur vie sociale et culturelle.

Agrotourisme

L'agrotourisme implique : des visites de fermes, un volet éducatif, des produits « à la source », qui permettent de générer des revenus aux entreprises régionales. Ces touristes cherchent à se rapprocher de la nature et de son système alimentaire.

Tourisme durable

Le tourisme durable répond aujourd'hui aux besoins des touristes et des régions qui les accueillent tout en protégeant et en améliorant les ressources pour l'avenir. Le tourisme durable mène à une gestion intégrée de toutes les ressources, de manière à combler les besoins économiques, sociaux et esthétiques tout en préservant l'intégrité culturelle, les processus écologiques essentiels, la diversité biologique et le milieu vital. Il est intéressant de noter que selon une étude de l'ATTA (Adventure Travel Trade Association), les trois termes les plus associés au tourisme gourmand par les voyageurs d'aventure étaient « local », « biologique » et « durable ».

Le mouvement Slow Food

S'inscrit directement dans cette perspective de tourisme, à la croisée des chemins entre l'écologie, la gastronomie, l'éthique et le plaisir. Le mouvement tend à soutenir l'alimentation locale, à favoriser la nourriture de qualité, bonne au goût, cultivée dans le souci de l'environnement, des animaux et de la santé et enfin récoltée et cuisinée de façon équitable. Pour le consommateur, il s'agit de prendre le temps de déguster les saveurs et d'apprécier les produits d'un lieu.

LEXIQUE

Touriste gastronomique

Le touriste gastronomique organisera son voyage autour d'un ou de quelques établissements de renommée internationale. Celui-ci se distingue du touriste culinaire ou gourmand en ce sens, que sa motivation est moins la recherche d'une authenticité que celle de vivre des expériences gustatives uniques dans un cadre d'excellence.

Tourisme gourmand

Découverte, par une clientèle touristique, d'un territoire à travers des expériences culinaires distinctives, des activités agrotouristiques ou bioalimentaires mettant en valeur le savoir-faire de ses artisans et permettant d'apprécier les produits ou les plats qui lui sont propres.

Selon plusieurs experts, le terme « gourmand » est plus accessible que les termes « culinaire » ou « gastronomique », car il fait moins référence à l'aspect haut de gamme, dispendieux et luxueux.

Tourisme culinaire

Le tourisme culinaire est une expérience touristique où l'on apprend, apprécie, ou consomme des ressources locales. Il consiste à découvrir et explorer la culture et l'histoire d'un lieu à travers son alimentation et les activités qui lui sont liées par la création d'expériences mémorables. Il englobe les touristes qui ont un intérêt culinaire comme motivation première de leur voyage. Dans tous les cas, il privilégie l'approche d'un lieu et de sa culture au travers des activités qui entourent l'alimentation, et est à même de répondre aux exigences d'un tourisme durable.

Les termes «gourmand» et «culinaire» sont des synonymes pour plusieurs organismes qui ont étudié le phénomène. Cette présente étude utilisera donc les deux termes en les considérant comme synonymes.

Animation

Action de mettre de la vivacité, du mouvement, au sein d'un groupe, dans un lieu. Elle représente un ensemble des moyens et méthodes mis en œuvre pour faire participer activement les membres d'une collectivité à la vie du groupe.

Foodies

Certains diront que les « foodies » considèrent la nourriture comme de l'art. D'autres les voient comme des gens qui aiment cuisiner, lire sur la nourriture et en parler. La plupart diront que les « foodies » sont des amateurs qui s'intéressent de très près à ce qu'ils mangent : origines, préparation, présentation, lectures et discussions. Le mouvement compte principalement des membres de la génération Y, pour lesquels l'éducation, la santé, les voyages et la technologie ont une place plus importante que pour les générations précédentes. Armés de téléphones intelligents, profils sur les réseaux sociaux, blogues et forums, les «foodies» modernes auraient un impact direct sur le succès d'un restaurant.



BIBLIOGRAPHIE

SOURCES

1000 visages « Balades urbaines ». 2016. < <https://1000visages.org/balades-urbaines/> >. Consulté en novembre 2016.

AAA NewsRoom « Diamond Ratings ». 2000. < <http://newsroom.aaa.com/diamond-ratings/> >. Consulté en novembre 2016.

AAA Tourism Information Development. « Critères d'approbation des restaurants et d'attribution des cotes en diamants ». 2000. < https://www.caaquebec.com/fileadmin/documents/PDF/Sur_la_route/Hotels_et_restaurants/Criteres_approbation_restaurants_fr.pdf >. Consulté en novembre 2016.

Adweek. « 4 Reasons Why Food Is Exploding as the Perfect Marketing Medium ». 6 juin 2016. < <http://www.adweek.com/news/advertising-branding/4-reasons-why-food-exploding-perfect-marketing-medium-171832> >. Consulté en novembre 2016.

Agriculture et Agroalimentaire Canada. « Produit de l'érable – Analyse du marché européen ». Février 2015. < <http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/statistiques-et-information-sur-les-marches/information-sur-les-marches-agricoles-et-alimentaires-par-region/europe/rapports-de-renseignements/produits-de-l-erable-analyse-du-marche-europeen/?id=1424352808569#b> >. Consulté en novembre 2016.

Ali, Rafat. « New Free Skift Report : The Rise of Food Tourism ». Février 2015. < <https://skift.com/2015/02/17/new-free-skift-report-the-rise-of-food-tourism/> >. Consulté en novembre 2016.

Air Canada. « Découvrez les meilleurs nouveaux restos canadiens de 2016 ». 2016. < <http://enroute.aircanada.com/canadas-best-new-restaurants-2016/?lang=fr> >. Consulté en novembre 2016.

ARQ. « Portrait de l'industrie ». 2016. < <http://enroute.aircanada.com/canadas-best-new-restaurants-2016/?lang=fr> >. Consulté en novembre 2016.

Bergeron, Émilie. « La gastronomie régionale a peu d'écho à l'étranger ». 2016. < <http://journalmetro.com/plus/bouffe/546239/la-gastronomie-regionale-a-peu-decho-a-letranger/> >. Consulté en novembre 2016.

Benjamin, Jennifer. « La culture « foodie » et son impact sur le paysage culinaire ». 2016. < <http://journalmetro.com/plus/bouffe/546239/la-gastronomie-regionale-a-peu-decho-a-letranger/> >. Consulté en novembre 2016.

Bière du Québec. « Répertoire et réseau social de bières québécoises... ». 2016. < http://www.bieresduquebec.ca/points-de-vente?adresse=&keyword=®ion=1&type_pv=dep&submit=Chercher >. Consulté en novembre 2016.

Boulud, Daniel. « Highlights from Daniel's Career ». 2016. < <https://www.danielboulud.com/about/daniel-boulud> >. Consulté en novembre 2016.

Brisebois, Denis. Lemay Stratégies. Présentation lors 1^{er} Grand rendez-vous en agrotourisme et tourisme gourmand, le 16,17 et 18 novembre 2016.

Bujarski, Luke. « Food Tourism in the U.S. Gets Better as Americans' Tastes Improve ». 10 juin 2016. < <https://skift.com/2016/06/10/food-tourism-in-the-u-s-gets-better-as-americans-tastes-improve/> >. Consulté en novembre 2016.

CAA. « AAA/CAA Diamond Awards ». 2016. < <https://www.caasco.com/Travel/Maps-and-TripTik/AAA-CAA-Diamond-Awards.aspx> >. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

- CAA Québec. « Hôtels et Restaurants cotés Diamants ». 2016. <<https://www.caaquebec.com/fr/sur-la-route/services/planification-de-voyage/hotels-et-restaurants-quatre-et-cinq-diamants/hotels-et-restaurants-cotes-diamants/>>. Consulté en novembre 2016.
- City Data. « Nashville-Davidson, Tennessee ». 2016. <<http://www.city-data.com/city/Nashville-Davidson-Tennessee.html>>. Consulté en novembre 2016.
- City of Portland. « Parks & Recreation ». 2016. <<http://www.portlandoregon.gov/parks/39846>>. Consulté en novembre 2016.
- Croisières AML. « L'expérience AML ». 2016. <<http://www.croisieresaml.com/l-experience-aml/restauration/>>. Consulté en novembre 2016.
- Cuisine du Québec. « Chefs & personnalités culinaires ». 2016. <http://cuisineduquebec.com/chef_region/montreal/page/42>. Consulté en novembre 2016.
- Destination Halifax. « Where to Eat ». 2016. <http://www.destinationhalifax.com/experience-halifax/where-to-eat?field_restaurant_features_value%5b%5d=Patio&keys=&items_per_page=12>. Consulté en novembre 2016.
- Doctissimo Nutrition. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ! ». 2016. <http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/plaisir/nu_173_habit_alim.htm>. Consulté en novembre 2016.
- Dessureault, Simon. « La poutine fait fureur en Australie ». 2016. <<http://fr.canoe.ca/hommes/sorties/archives/2015/02/20150212-150205.html>>. Consulté en novembre 2016.
- Everett, Sally. « Food and Drink Tourism ». 2016. <<https://play.google.com/books/reader?id=l6X0CwAAQBAJ&printsec=frontcover&output=reader&hl=fr&pg=GBS.PT23>>. Consulté en novembre 2016.
- Fodor's Travel. « North America's 15 Best Food Festivals ». 2016. <<http://www.fodors.com/news/photos/north-americas-15-best-food-festivals#!2-taste-mtl>>. Consulté en novembre 2016.
- Frank, Léa. « Les émissions culinaires, symptômes des sociétés hypermodernes ». Juillet 2015. <<http://www.archipel.uqam.ca/7824/1/M13981.pdf>>. Consulté en novembre 2016.
- Fresh City Farm. « Our farm ». 2016. <<https://www.freshcityfarms.com/our-farms>>. Consulté en novembre 2016.
- Gault et Millau. « Lauréats 2017 ». 2016. <<https://ca.gaultmillau.com/>>. Consulté en novembre 2016.
- Gault et Millau. « 2016 Foodie Tribe Rising Stars ». 2016. <<https://www.gogobot.com/awards/foodie-tribe-rising-stars>>. Consulté en novembre 2016.
- Ge Capital Franchise Finance. « 2015 Canadian Chain Restaurant Industry Review ». 2015. <http://www.restaurantinvest.ca/site/restaurant_invest/assets/pdf/2015_canadian_chain_restaurant_industry_review.pdf>. Consulté en novembre 2016.
- Gogobot Trip. « Le système de notation de Gault et Millau ». 2016. <<https://ca.gaultmillau.com/news/systeme-de-notation>>. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

Gouvernement du Canada. « Restaurant à service complet et établissements de restauration à service restreint : définition ». 2016. <<https://www.ic.gc.ca/app/scr/sbms/sbb/cis/definition.html?code=72251&lang=fra>>. Consulté en novembre 2016.

Gouvernement du Québec. « Le secteur bioalimentaire au Québec en 2015 : une croissance qui s'est poursuivie ». 2016. <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Indicateureconomiquedubioalimentaire/Indicateureconomiquebioalimentaire_Janv2016.pdf>. Consulté en novembre 2016.

Gouvernement du Québec. « Regard sur le marché du Midwest Chicago ». 2016. <<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/TransformationPortail/Regardsurlemarche/RegardsurlemarchedeChicago.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Grenier, Philippe. « Crabe des neiges canadiens : un produit très prisé par les Japonais ». 19 novembre 2015. <<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/750763/crabe-des-neiges-canadien-terre-neuve-acadie-chine-marche-japon>>. Consulté en novembre 2016.

Green Thumb NYC. « Start a garden ». 2016. <http://www.greenthumbnyc.org/start_a_garden.html>. Consulté en novembre 2016.

Greater Toronto. « The Restaurant Industry in the Greater Toronto Area ». 2016. <<http://www.greatertoronto.org/wp-content/uploads/2014/02/GTMA-Restaurant-Industry-Presentation.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Harvey, Michel. « Normand Laprise, un chef engagé ». 7 avril 2015. <http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2014-2015/chronique.asp?idChronique=368661>. Consulté en novembre 2016.

Huffington Post Québec. « Le chef Normand Laprise se mérite les honneurs à New York pour son livre Toqué ! ». 2013. <http://quebec.huffingtonpost.ca/2013/05/04/normand-laprise-toque_n_3215888.html>. Consulté en novembre 2016.

Interac. « Press Releases ». 22 octobre 2016. <<https://www.interac.ca/en/interac-association-returns-as-presenting-sponsor-of-winterlicious.html>>. Consulté en novembre 2016.

Journal de Québec. « De l'agriculture sur les toits, pour nourrir les villes ». 22 octobre 2016. <<http://www.myvirtualpaper.com/doc/cahiers-speciaux-jdq/casaqc-22octobre2016/2016102101/16.html#16>>. Consulté en novembre 2016.

KPMG. « Presenting our 2016 Best Restaurants ». 2016. <<http://canadas100best.com/canadas-100-best-restaurants-2016/>>. Consulté en novembre 2016.

Lacroix-Couture, Frédéric. « Le boom des microbrasseries au Québec ». 16 décembre 2015. <<http://www.lesaffaires.com/secteurs-d-activite/commerce-de-detail/le-boom-des-microbrasseries-au-quebec/584156>>. Consulté en novembre 2016.

Laforte, Marie-Ève. « Découvrir le Québec à travers ses microbrasseries ». 28 juin 2016. <<http://www.voyagevoyage.ca/destinations/canada/quebec/meilleures-microbrasseries-quebec-1.1797946>>. Consulté en novembre 2016.

Laliberté, Michèle. « Le tourisme durable, équitable, solidaire, responsable, social... un brin de compréhension ». 25 mai 2005. <<http://veilletourisme.ca/2005/05/25/le-tourisme-durable-equitable-solidaire-responsable-social-un-brin-de-comprehension/>>. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

Larousse. « Animation ». 2016. <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/animation/3590>>. Consulté en novembre 2016.

Larousse. « Urbain ». 2016. <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/urbain/80662?q=urbaine#79716>>. Consulté en novembre 2016.

Lavoie, Audrey. « Un conservatoire pour préserver le patrimoine culinaire d'ici ». 17 octobre 2016. <<http://journalmetro.com/plus/bouffe/1034849/un-conservatoire-pour-preserver-le-patrimoine-culinaire-dici/>>. Consulté en novembre 2016.

Le Coz, André. « Histoire de la cuisine à la télévision ». 8 janvier 2016. <http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=394364>. Consulté en novembre 2016.

Lemaystratégies. « Retombées économiques et importance touristique de l'agrotourisme et du tourisme gourmand ». Septembre 2016. <<http://tourismexpress.com/photos/files/Retomb%C3%A9es%20%C3%A9conomiques%20et%20importance%20touristique%20de%20l'agrotourisme%20et%20du%20ourisme%20gourmand.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Lortie, Marie-Claude. « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? ». 2 avril 2012. <<http://www.lapresse.ca/debats/chroniques/marie-claude-lortie/201203/31/01-4511313-existe-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php>>. Consulté en novembre 2016.

Linternaute. « Culture ». 2016. <<http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/culture/>>. Consulté en novembre 2016.

Luxury Travel Magazine. « 9 Must-Visit International Food Streets ». 25 janvier 2013. <<http://www.luxurytravelmagazine.com/news-articles/9-must-visit-international-food-streets-18751.php>>. Consulté en novembre 2016.

Metro. « Un nouveau jardin en préparation sur le toit du Palais des congrès de Montréal ». 28 juillet 2016. <<http://www.casatv.ca/a-table/les-etoiles-michelin>>. Consulté en novembre 2016.

Major, Jean-François. « Les étoiles Michelin ». 18 novembre 2013. <<http://www.casatv.ca/a-table/les-etoiles-michelin>>. Consulté en novembre 2016.

MAPAQ. « Montréal ». 2016. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Divers/ProfilRegionalbioalimentaire_Montreal.pdf>. Consulté en novembre 2016.

MAPAQ. « Bottin statistique de l'alimentation ». 2015. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_Statistique2015.pdf>. Consulté en novembre 2016.

Martin, Mylène. « Tourisme gourmand et développement des communautés ». 2014. <https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/FWG/GSC/Publication/170/377/1765/1/61610/5/F1246733670_Vol_11_No.12__Tourisme_gourmand_r_v.pdf>. Consulté en novembre 2016.

Microbrasseries du Québec. « Définition de microbrasserie du Québec ». 2015. <<http://www.ambq.ca/qui-sont-nos-membres>>. Consulté en décembre 2016.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. « Monographie de l'industrie québécoise du homard d'Amérique ». 2012. <<http://collections.banq.qc.ca/ark:/52327/bs2101298>>. Consulté en décembre 2016.

SOURCES

Mr Mondialisation. « À Montréal, on fait pousser des légumes...sur les toits ». 8 novembre 2015. <<http://collections.banq.qc.ca/ark:/52327/bs2101298>>. Consulté en décembre 2016.

Musée de la civilisation. « Manger ensemble ». 2013. <<http://mangerensemble.mcq.org/node/479-fra>>. Consulté en décembre 2016.

OMT. « Le deuxième Forum mondial sur le tourisme de gastronomie souligne l'importance de la culture et des communautés locales ». 22 mai 2016. <<http://media.unwto.org/fr/press-release/2016-06-03/le-deuxieme-forum-mondial-sur-le-tourisme-de-gastronomie-souligne-l-importa>>. Consulté en novembre 2016.

OMT. « Global report on Food Tourism ». 2012. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf>. Consulté en novembre 2016.

OMT. « La Conférence de l'OMT sur l'œnotourisme réunira des experts du monde entier ». 23 août 2016. <<http://media.unwto.org/fr/press-release/2016-08-23/la-conference-de-l-omt-sur-l-oenotourisme-reunira-des-experts-du-monde-enti>>. Consulté en novembre 2016.

Ontario Culinary Tourism Alliance. « The Rise of Food Tourism ». 19 février 2015. <<http://swotc.ca/wp-content/uploads/The-Rise-of-Food-Tourism-Danielle-Brodhagen.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Oats, Greg. « Food Tourism Strategies to Drive Destination Spending ». 2016. <<https://trends.skift.com/reports/food-tourism-strategies-to-drive-destination-spending/>>. Consulté en novembre 2016.

Prudencio, Jessica. « Le deuxième Forum mondial sur le tourisme de gastronomie souligne l'importance de la culture et des communautés locales ». 22 mai 2016. <<http://www.narcity.com/montreal/les-10-plus-beaux-endroits-de-montreal-ou-tu-devrais-aller-pique-niquer-cet-ete/#>>. Consulté en novembre 2016.

Prudencio, Jessica. « Les 10 plus beaux endroits de Montréal où tu devrais aller pique-niquer cet été ». 6 mai 2015. <<http://www.narcity.com/montreal/les-10-plus-beaux-endroits-de-montreal-ou-tu-devrais-aller-pique-niquer-cet-ete/>>. Consulté en novembre 2016.

Quartier Gourmands. « Boutiques gourmandes ». 2016. <<http://www.quartiersgourmands.com/>>. Consulté en novembre 2016.

Racine, Amélie. « Le tourisme durable par la voie culinaire ». 12 décembre 2012. <<http://veilletourisme.ca/2012/12/12/le-tourisme-durable-par-la-voie-culinaire/>>. Consulté en novembre 2016.

Radio-Canada. « À marché mondial, règles mondiales ». 4 novembre. <http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2012-2013/chronique.asp?idChronique=388489>. Consulté en novembre 2016.

Radio-Canada. « L'actualité alimentaire 2014 ». 16 décembre 2014. <http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2013-2014/chronique.asp?idChronique=358329>. Consulté en novembre 2016.

Radio-Canada. « Normand Laprise, gagnent aux James Beard Awards ». 6 mai 2013. <http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2013-2014/chronique.asp?idChronique=290653>. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

Radio-Canada. «La tradition du smoked-meat montréalais». 11 février 2016. <<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/764711/gaspesie-sirop-erable-rapport-gagne>>. Consulté en novembre 2016.

Reyt, Gwenaëlle. «Alimentation - «La notion de patrimoine gastronomique doit être définie». 8 mai 2011. <<http://www.ledevoir.com/societe/science-et-technologie/322876/alimentation-la-notion-de-patrimoine-gastronomique-doit-etre-definie>>. Consulté en novembre 2016.

Ratebeer. «Top Places To Have A Beer In The World». 21 janvier 2016. <<https://www.ratebeer.com/ratebeerbest/BestPlaces-Country2016.asp>>. Consulté en novembre 2016.

Ratebeer. «The Top Beers In The World : For the year 2015». 31 janvier 2016. <<https://www.ratebeer.com/ratebeerbest/bestbeers-world2016.asp>>. Consulté en novembre 2016.

Ratebeer. «Top Beers, Brewers, New Brewers By Subregion». 31 janvier 2016. <<https://www.ratebeer.com/ratebeerbest/BestBeers-State2016.asp>>. Consulté en novembre 2016.

Restomontreal. « Restaurants : Thématique / Expérience Unique Montréal ». 2016. <<http://www.restomontreal.ca/s/?restaurants=Thematique-Experience-et-unique+Montreal&f=75&lang=fr>>. Consulté en novembre 2016.

Restomontreal. « Terrasses Montréal ». 2016. <<http://www.restomontreal.ca/s/?restaurants=Montreal+Terrasse&c=&f=25&d=MONTREAL&sort=&limit=35>>. Consulté en novembre 2016.

Richard, Nathalie. « 1^{er} guide gastronomique Gault & Millau à Montréal ». 2016. <http://quebec.huffingtonpost.ca/natalie-richard/guide-gastronomique-gault-millau_b_10244638.html>. Consulté en novembre 2016.

Richard, Nathalie. « Blogue gourmand ». 5 septembre 2015. <<http://www.natalierichard.com/blog/roland-del-monte/>>. Consulté en novembre 2016.

Richman, Alan. « Montreal is the New Food Capital of North America ». 2016. <<http://www.townandcountrymag.com/leisure/dining/a5818/montreal-restaurant-scene/>>. Consulté en novembre 2016.

Rosen, Amy. « Nowhere does after-work drinks quite like Montreal: here are the best places to cinq à sept ». 2016. <http://news.nationalpost.com/life/travel/nowhere-does-after-work-drinks-quite-like-montreal-here-are-the-best-places-to-cinq-a-sept?__lsa=8a19-62b2>. Consulté en novembre 2016.

Salvador-Perignon, Marielle. « Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable ». Octobre 2012. <<http://www.cairn.info.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/revue-management-et-avenir-2012-6-page-114.htm>>. Consulté en novembre 2016.

Samaha, Mayssam. « Des livres de cuisine par certains des meilleurs chefs de Montréal ». 11 mars 2016. <<http://www.tourisme-montreal.org/blog/fr/livres-de-cuisine-de-montreal/>>. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

Sftravel. « Our Gift to You ». 2016. < <http://www.sftravel.com/article/san-francisco-food-firsts-and-facts>>. Consulté en novembre 2016.

Shaffer, Marie-Ève. « La petite histoire de la cuisine de rue ». 28 décembre 2013. < <http://journalmetro.com/actualites/montreal/306094/la-petite-histoire-de-la-cuisine-de-rue/>>. Consulté en novembre 2016.

Smith et Xiao. « Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination », *Journal of Travel Research*, 2008. Tableau adapté par Tourisme Montréal

Skift et Ontario Culinary Tourism Alliance. «The Rise of Food Tourism». 2015. <http://www.discovermuskoka.ca/images/pdf_files/OCTA-The-Rise-of-Culinary-Tourism.pdf>. Consulté en novembre 2016.

Tastet. «Microbrasseries de Montréal : les meilleures et les plus belles ». 2016. < <http://tastet.ca/2015/11/23/belles-bonnes-microbrasseries-de-montreal/>>. Consulté en novembre 2016.

Télé-Québec. «Complices». 2016. < <http://unchefalacabane.telequebec.tv/complices>>. Consulté en novembre 2016.

The guardian. «Derek Dammann : Montréal is one of the best food cities in the world». 2016. < <https://www.theguardian.com/discover-cool-canada/2016/sep/09/derek-dammann-montreal-is-one-of-the-best-food-cities-in-the-world>>. Consulté en novembre 2016.

Tourismo de Barcelona. «Barcelona, Catalonia's capital of gastronomy ». 2016. < <http://www.barcelonaturisme.com/imgfiles/adg/dossierang.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Toronto's Entertainment District. «Winterlicious Dining Event ». 2015. < <https://torontoed.com/wp-content/uploads/2015/05/WinterliciousReleaseJan15.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Travel Channel. «Anthony Bourdain's Montreal Travel Tips ». 2016. < <http://www.travelchannel.com/shows/anthony-bourdain/articles/anthony-bourdains-montreal-travel-tips>>. Consulté en novembre 2016.

Trip Advisor. «Trouvez le restaurant parfait ». 2016. < <https://fr.tripadvisor.ca/Restaurants>>. Consulté en novembre 2016.

UNESCO. « La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán ». 2010. <<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>>. Consulté en novembre 2016.

UNESCO. « Le repas gastronomique des Français ». 2010. <<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>>. Consulté en novembre 2016.

UNESCO. « Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ». 2003. < <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/18440-FR.pdf>>. Consulté en novembre 2016.

Ville de Montréal. « Carte et autres plans des grands parcs ». 2016. <http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7377,123235660&_dad=portal&_schema=PORTAL>. Consulté en novembre 2016.

SOURCES

Ville de Montréal. « Relations interculturelles ». 2016. <http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=8258,90415663&_dad=portal&_schema=PORTAL>. Consulté en novembre 2016.

Vitrine de l'agriculture urbaine à Montréal. « Agriculture urbaine MTL ». 2016. <<http://agriculturemontreal.com/>>. Consulté en novembre 2016.

WineSpectator. « About the Award Levels ». 2016. <http://www.winespectator.com/group/show?id=about_the_awards>. Consulté en novembre 2016.

WineSpectator. « Restaurant Awards ». 2016.

<<https://restaurants.winespectator.com/search/q/searchLocation=Montr%C3%A9al,+QC,+Canada&searchLat=45.5017156&searchLng=-73.5728669&searchRadius=15&sortOrder=distance&page=1>>. Consulté en novembre 2016.

Wolf, Éric. Conférencier de la World Food Travel Association. Présentation lors 1^{er} Grand rendez-vous en agrotourisme et tourisme gourmand, le 16,17 et 18 novembre 2016.

World Population Review. « Total Population by Country 2016 ». 2016. <<http://worldpopulationreview.com/countries/>>. Consulté en novembre 2016.

World Tourism Organization. « Global Report on Food Tourism ». 2012. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf>. Consulté en décembre 2016.



MONTRéAL

