

2^e COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE QUÉBÉCOISE

LES CLÉS DE SUCCÈS DE MISE EN VALEUR DE L'IDENTITÉ CULINAIRE
POUR LE TOURISME GOURMAND ET CULTUREL

MERCREDI 3 FÉVRIER 2021

 en ligne

CONTEXTE

Ce deuxième colloque sur l'identité culinaire québécoise a comme trame de fond les clés de réussite de la mise en valeur de l'identité culinaire dans une optique de développement touristique et de mise en valeur du patrimoine. Il prolonge la réflexion amorcée lors du premier événement tenu le en octobre 2018 à Québec.

Il s'adresse à l'ensemble des acteurs et penseurs engagés dans la protection des patrimoines alimentaires, la mise en valeur de l'identité culinaire et des terroirs, de même qu'aux personnes préoccupées par le développement régional. Il propose des clés de compréhension et d'intervention, suggère une approche transversale et veut faire éclater les silos pour élargir la notion d'agrotourisme et de tourisme gourmand axé sur le patrimoine et la transmission des savoirs. Le colloque se veut un événement inspirant, entremêlant recherche et expériences concrètes d'ici et d'ailleurs, qui favorise les liens entre les acteurs et les territoires.

OBJECTIFS RECHERCHÉS

1. Échanger sur des pistes d'actions de mise en valeur des marqueurs qui composent l'identité culinaire.
2. Partager des expériences de mise en valeur de l'identité culinaire.
3. Favoriser les collaborations entre les différents acteurs intéressés par l'identité culinaire.
4. Participer à la sauvegarde du patrimoine immatériel lié aux traditions alimentaires locales et nationales.

À QUI S'ADRESSE CE COLLOQUE

- Producteurs agroalimentaires
- Producteurs et attraits touristiques œuvrant en agrotourisme et tourisme gourmand
- Tables agroalimentaires régionales
- Associations touristiques et autres acteurs touristiques
- Acteurs de développement économique, touristique et culturel
- Institutions de recherche
- Acteurs du patrimoine vivant
- Intervenants gouvernementaux en culture, patrimoine, tourisme et économie
- Élus

Organisateur

SRÉ SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE*

Partenaires



Québec 

québec
cité
l'accent
d'Amérique

PROGRAMME COMPLET

9 h 00 Mot de bienvenue et objectifs de la journée

Carl-Éric Guertin, directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
Représentant du MAPAQ

Introduction de l'animatrice – Hélène Raymond, communicatrice spécialisée en agroalimentaire

9 h 15 Clés de réussite pour mettre en valeur des éléments de l'identité culinaire québécoise

Une étude de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® s'appuyant sur la consultation de plus de 200 ouvrages et des experts a permis d'établir les clés de réussite pour mettre en valeur l'identité culinaire québécoise. Ces clés visent à outiller les différents acteurs qui souhaitent mener une démarche de mise en valeur de leur identité culinaire.

Gynette Tremblay, ethnolinguiste, CEFAN, Université Laval
Carl-Éric Guertin, directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

BLOC 1 - PRODUITS IDENTITAIRES

9 h 35 La fraise de l'île d'Orléans, le fruit d'un patrimoine alimentaire populaire

S'inscrivant dans l'histoire culturelle de l'alimentation, la fraise de l'île d'Orléans s'inscrit dans un processus de patrimonialisation depuis le début du XXe siècle. Le présentateur fera l'analyse des différentes voies de patrimonialisation, soit le réinvestissement du passé, l'ancrage à un territoire évocateur et les activités de valorisation participant à l'appropriation d'un élément culturel en marge d'une reconnaissance institutionnelle. Dans une certaine mesure, sera abordé comment s'est opérée l'association du lieu au produit, puis du produit à l'identité culinaire québécoise.

Florence Gagnon-Brouillet, historienne

10 h Le Piment d'Espelette

De France : le piment d'Espelette. Comment le piment d'Espelette (seule épice AOP/AOC de France) est passé d'une culture à échelle domestique à une production de spécialité pour donner un nouveau souffle à dix communes, créer une filière dynamique et générer une activité agrotouristique dont bénéficie tout le Pays basque.

Laurence Lastiri, productrice et administratrice du Syndicat du Piment d'Espelette.

10 h 30 Pause

BLOC 2 - DÉMARCHES D'IDENTITÉ CULINAIRE SELON DES ÉCHELLES LOCALE, MERCÉENNE (MRC) OU RÉGIONALE

10 h 40 Initiatives de la communauté anglophone des Iles-de-la-Madeleine

Atelier de réflexion, prise de conscience collective, mise sur pied d'une boulangerie artisanale, livre de recettes et projet d'ESPACE CULINAIRE sont quelques-unes des actions que le Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI) a réalisées pour préserver, transmettre à une nouvelle génération et promouvoir son identité culinaire clairement distincte.

Helena Burke, directrice générale, Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI)

11 h 05 Le Festival des champignons forestiers du Kamouraska

Le développement de la filière du mycodéveloppement au Kamouraska repose sur une panoplie d'activités de mise en valeur, portées par de nombreux partenaires. Comment la communauté en est-elle venue à proposer une offre structurée (activités de découvertes en forêt, formations, identification de restaurateurs, répertoire des lieux d'achat, recherche et transfert technologique)? Quels sont les facteurs de réussite et les retombées d'un festival lié à la gastronomie, à la découverte du milieu forestier et de la région?

Pascale G. Malenfant, chargée de projet en mycodéveloppement, MRC de Kamouraska

11 h 30 Démarche pour définir l'identité culinaire de l'Outaouais

France Belisle, directrice générale, Tourisme Outaouais

11 h 55 Pause



PROGRAMME COMPLET

12 h 05 Repas

Comment promouvoir une région nordique au sein de la population québécoise et mieux faire connaître la culture locale autochtone?

Le renommé Chef Stéphane Modat et son acolyte Frédéric Laroche viendront parler de leur expérience authentique et enrichissante vécue l'été dernier en Eeyou Istchee Baie-James avec les ainés cris. Pêche, plantes comestibles, pain traditionnel autochtone et traditions familiales au gré des saisons représentent l'identité culinaire de cette belle et grande région riche en patrimoine. Voyez-en plus lors d'un partage avec un membre de la communauté Crie. Soyez également témoin des défis et bénéfiques reliés au développement des communautés autochtones grâce à leur culture et leur savoir-faire.

Stéphane Modat, chef du Fairmont Le Château Frontenac

Frédéric Laroche, photographe et vidéaste

Robin McGinley, directrice générale de l'Association crie de pourvoirie et de tourisme (COTA)

Stéphanie Bourgault, directrice marketing de Tourisme Baie-James et Tourisme Eeyou Istchee

13 h Pause

BLOC 3

13 h 15 Le projet Living Lab Restos 2020 - Comment les restaurateurs peuvent-ils contribuer à faire découvrir des mets de spécialités régionales

Carole Richer, conseillère en développement social, MRC Maria Chapdelaine, Projet Restos Living Lab

13 h 40 La reconnaissance publique : le rôle des désignations et leur vocabulaire

Quels rôles la reconnaissance publique, telles les désignations de patrimoine immatériel ou autres initiatives, peut-elle jouer ou comment mettre en valeur et protéger ce qui, de notre identité, ne peut être reproduit ailleurs

Karine Lavolette, direction générale du patrimoine, Ministère de la Culture et des Communications

13 h 50 Pause

BLOC 4 - TABLE RONDE

14 h 05 La contribution des moulins à l'identité culinaire québécoise

Les moulins à farine font partie du paysage québécois depuis le début de la colonie. Pendant plusieurs siècles, ils garantissaient l'approvisionnement en farine pour la préparation du pain, élément essentiel de l'alimentation. Aujourd'hui, ceux toujours en activité, préservent ces témoins du patrimoine bâti, matériel et immatériel, mais contribuent également au développement touristique et à la mise en valeur de l'identité culinaire. En table ronde, les conférenciers aborderont la contribution et les potentiels des moulins à l'identité culinaire sur le plan production, des produits et du développement touristique.

Guy Bessette, vice-président, Association des moulins du Québec

Caroline Perron, directrice générale, Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres - ÉCONOMUSÉE® de la meunerie

Antoine Gauthier, directeur général, Conseil québécois du patrimoine vivant

14 h 40 Présentation du Plan d'action provincial du tourisme gourmand

Odetta Chaput, directrice générale, Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand, coprésidente Comité de suivi sur le plan d'action en tourisme gourmand

Carl-Éric Guertin, directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®, coprésident, Comité de suivi sur le plan d'action en tourisme gourmand

15 h Mot de clôture

Carl-Éric Guertin, directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Hélène Raymond, communicatrice spécialisée en agroalimentaire

Merci de votre participation !