

3^e COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE QUÉBÉCOISE

L'IDENTITÉ CULINAIRE, À LA FOIS PATRIMOINE ET MODERNITÉ

JEUDI, LE 23 FÉVRIER 2023



LE STUDIO TD

305 Sainte-Catherine O, Montréal, QC H2X 2A3
Réservez votre place dès maintenant!

En présentiel ou en virtuel

artisansaloeuvre.com/identite-culinaire/

CONTEXTE

S'inscrivant dans la programmation gastronomique de MONTRÉAL EN LUMIÈRE 2023, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) est heureuse de pouvoir faire rayonner ce troisième événement de réflexion sur l'identité culinaire québécoise, dans le cadre de ce réputé festival de la métropole. Une journée entière de conférences, de témoignages et de discussions sur une foule de thématiques savoureuses.

Identité culinaire, tourisme gourmand, agrotourisme, autant de concepts qui se vendent comme des petits pains chauds et qui font les délices d'une clientèle de plus en plus friande des valeurs qu'ils sous-tendent, comme la provenance des aliments, le lien avec la culture locale et les pratiques coutumières ou la qualité des produits. Bref, une bonne dose d'enracinement nappée d'une savante couche de modernité s'avère une combinaison gagnante et attrayante!

Devant cet engouement, villes et régions, acteurs et penseurs engagés dans la sauvegarde et la mise en valeur des patrimoines alimentaires, intervenants des milieux du tourisme et du développement régional se rencontrent pour discuter, partager des résultats de recherche et présenter différentes initiatives porteuses et inspirantes.

De nouvelles avenues sont explorées, dont l'apport et le rôle des villes ou encore la tenue d'événements culinaires thématiques et festivals. Ces éléments, et bien d'autres qui seront présentés lors de cette rencontre, contribuent chacun à leur façon à la préservation et à la mise en valeur de l'identité culinaire. Un tel appétit pour tout ce qui a trait au patrimoine alimentaire et à son immense potentiel comme vecteur de diffusion des saveurs locales se manifeste également hors des centres urbains comme le révéleront les belles réalisations provenant de diverses régions du Québec.

Organisé par

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

Partenaires

Québec



MONTRÉAL
EN LUMIÈRE
Banque Scotia



OBJECTIFS

Le colloque se veut à la fois un espace de réflexion et de discussion sur les enjeux de l'identité culinaire et une plateforme favorisant la mise en commun d'expériences concrètes d'ici et d'ailleurs, le tout dans un but de favoriser les liens entre les acteurs et les territoires. Et surtout inspirer!

1. Échanger sur des initiatives qui contribuent à définir 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 LE COLLOQUE

- Producteurs bioalimentaires
- Producteurs et attrait touristiques œuvrant en 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 gourmand et économie

INSCRIPTION EN PRÉSENTIEL :

[ticketmaster.ca/
event/31005D872FAF74C1?lang=fr-
ca&brand=evenko](https://ticketmaster.ca/event/31005D872FAF74C1?lang=fr-ca&brand=evenko)

Tarif :
215 \$ + taxes + frais de billetterie

Comprends :
La journée de colloque, le dîner,
les collations et le cocktail dînatoire

Les membres de la SRÉ bénéficient
d'un rabais de 20 % sur l'inscription

INSCRIPTION EN VIRTUEL :

[ticketmaster.ca/
event/31005D8731E77514?lang=fr-
ca&brand=evenko](https://ticketmaster.ca/event/31005D8731E77514?lang=fr-ca&brand=evenko)

Tarif :
90 \$ + taxes + frais de billetterie

Comprends :
La participation au colloque en virtuel

Les membres de la SRÉ bénéficient
d'un rabais de 20 % sur l'inscription.



PROGRAMME COMPLET

8 h 30 **Accueil**

9 h 00 **Mots de bienvenue**

Émilie Gaudreault, Délices du Lac-Saint-Jean, ÉCONOMUSÉE® de la confiturière :
bleuets sauvages

Présidente, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Julie Martel, gestionnaire, programmation gastronomique, MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Objectifs du colloque

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

Introduction de l'animatrice

Hélène Raymond, communicatrice spécialisée en bioalimentaire

9 h 10 **Conférence d'ouverture**

L'identité culinaire, à la fois patrimoine et modernité.

Conférencier à venir

BLOC 1 CONTRIBUTION DES VILLES ET INITIATIVES URBAINES DANS LA MISE EN VALEUR DE L'IDENTITÉ CULINAIRE COMME MOTEUR DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE

9 h 30 En collaboration avec l'Office montréalais de la gastronomie

Plusieurs grandes villes mettent de l'avant leur gastronomie, patrimoine culinaire et expériences gourmandes comme facteur de différenciation et d'attractivité touristique. Pour les villes, c'est un choix de positionnement, pour les touristes, c'est un choix de destination. Ce bloc explore notamment les différents positionnements, les initiatives mises de l'avant et les facteurs de succès.

Quelle est l'identité culinaire montréalaise?

Présentation de résultats de l'étude sur l'identité culinaire de Montréal

Stéphanie Laurin, gestionnaire, Office montréalais de la gastronomie

Amélie Masson-Labonté, Storica - Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Lyon - Capitale mondiale de la gastronomie - comment conjuguer la tradition et la modernité

Conférencier à venir

Autre ville à confirmer

12 h 00 **Dîner - conférence**

Bagel et smoked meat de Montréal : deux plats emblématiques riches d'histoire

Conférencier à venir



PROGRAMME COMPLET

BLOC 2 L'IDENTITÉ CULINAIRE AUTOCHTONE RICHE DE 11 NATIONS

13 h 15

En collaboration avec Tourisme Autochtone Québec

En plein mouvement de reconnaissance et de mise en valeur de leur culture, les nations autochtones du Québec voient leurs pratiques culinaires comme un atout supplémentaire pour sensibiliser le grand public à leur riche histoire. Ce tour d'horizon sur différentes activités de mise en valeur de l'identité culinaire des nations autochtones, où se conjuguent savoir-faire traditionnel et délicieux accents de modernité, permettra d'en découvrir à la fois toute la richesse ainsi que tous les enjeux et défis.

Un appétit pour le tourisme culinaire autochtone

Dave Laveau, directeur général, Tourisme Autochtone Québec

Wendake - Des acteurs touristiques qui se mobilisent autour du tourisme gourmand

Conférenciers à venir

BLOC 3 ACTIVITÉS TOURISTIQUES DE MISE EN VALEUR DE L'IDENTITÉ CULINAIRE

14 h 00

Des producteurs et intervenants ont mis la main à la pâte pour concocter des expériences de découvertes culinaires savoureuses et originales!

Bouilli d'histoires salées : un circuit touristique de mise en valeur des savoir-faire culinaires madelinots

Alissa Brunetti, Chargée de projets - Responsable des communications,
Bon Goût Frais des Îles

Côté-Est - Un restaurant qui diversifie ses activités de la table à la forêt

Perle Morency et Kim Côté, propriétaires, Côté-Est

14 h 45

Pause



PROGRAMME COMPLET

BLOC 4 TABLE RONDE : L'APPORT DES FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS À THÉMATIQUE CULINAIRE DANS LA MISE EN VALEUR DE L'IDENTITÉ CULINAIRE.

15 h 15

En collaboration par Événements Attractions Québec - EAQ

Le Québec est caractérisé par sa riche tradition de festivals et d'événements alors qu'on en retrouve dans des centaines de villes et municipalités du Québec. Certains évoquent ou portent le nom d'une ressource ou d'un produit alimentaire. Pourquoi y en a-t-il autant? Comment contribuent-ils à mettre en valeur notre identité culinaire? Quel est leur avenir? Comment et à quelles conditions l'aspect culinaire d'un événement parvient-il à attirer des touristes. Comment renforcer le lien entre les festivals et événements et l'identité culinaire de leur région?

- François Chevrier, directeur général, Événements Attractions Québec
- Céline Lafrance, coordonatrice, Rendez-vous loup-marin, Îles-de-la-Madeleine
- Julie Martel, gestionnaire, programmation gastronomique, MONTRÉAL EN LUMIÈRE
- Lee Patterson, directeur, Relations avec les membres et partenaires, Association des expositions agricoles du Québec

16 h 30

Mot de clôture

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

Marie-Josée Gouin, présidente-directrice générale

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

18 h 30

Cocktail dinatoire - Place aux produits bioalimentaires distinctifs

En collaboration avec le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Les appellations réservées et les termes valorisants du Québec sont garants de l'authenticité de produits bioalimentaires d'ici. Sous forme de cocktail dinatoire, nous vous invitons à venir découvrir le savoir-faire unique des producteurs engagés et passionnés à l'origine de ces produits au caractère hautement distinctif.

Lieu :

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

3535 rue Saint-Denis, Montréal

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION!

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

Pour en savoir connaître davantage sur la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et ses services, n'hésitez pas à communiquer avec un membre de l'équipe à info@economusees.com

artisansaloeuvre.com/identite-culinaire/

