

# 3<sup>e</sup> COLLOQUE SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE QUÉBÉCOISE

L'IDENTITÉ CULINAIRE, À LA FOIS PATRIMOINE ET MODERNITÉ

**8 h 30 Accueil**

**9 h 00 Mots de bienvenue**

- Émilie Gaudreault, Délices du Lac-Saint-Jean, ÉCONOMUSÉE® de la confitière : bleuets sauvages, Présidente, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
- Julie Martel, gestionnaire, programmation gastronomique, MONTRÉAL EN LUMIÈRE
- Stéphanie Laurin, gestionnaire, Office montréalais de la gastronomie
- Caroline Proulx, Députée de Berthier, Ministre du Tourisme, Ministre responsable de la région de Lanaudière

**Objectifs du colloque**

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

**Introduction de l'animatrice**

- Hélène Raymond, communicatrice spécialisée en bioalimentaire

**9 h 20 Conférence d'ouverture**

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

- Jean-Pierre Lemasson, professeur retraité UQAM, spécialiste de la gastronomie québécoise, Fondateur du certificat en gestion et pratiques socio-culturelles de la gastronomie

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

**9 h 50** 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®

**10 h 35 Pause**

**11 h 00 Lyon - Capitale mondiale de la gastronomie - comment conjuguer la tradition et la modernité**

- Maxime Michaud, chercheur au Centre de recherche de l'institut Paul Bocuse de LYON

**11 h 40 Delice Network - Un réseau de villes internationales qui considèrent l'alimentation et la gastronomie comme un facteur de développement économique et d'attractivité des villes.**

- Elisabetta Bernardini, directrice générale, Delice Network

**12 h 00 Dîner - conférence**

**Smoked meat de Montréal : plat emblématique riche d'histoire**

- Frank Silva, directeur général Schwartz's

Organisé par

**SRÉ** SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

Partenaires

Québec



## 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**

- Emilie McKenzie, Conseillère en développement, Tourisme Autochtone Québec
- Ryland Diome, chef propriétaire, Screaming Chef Cuisine, Kahnawake

### **Wendake – Des acteurs touristiques qui se mobilisent autour du tourisme gourmand**

- Niva Sioui, restaurant Sagamité
- Steeve Wadohandik Gros-Louis, président Tourisme autochtone Québec, restaurant Sagamité

## 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

### **De l'épeautre à la roue : visionnement exclusif de capsules vidéo sur la meunerie artisanale au Québec, désignée comme élément du patrimoine immatériel du Québec**

- Christine Bricault, Coordonnatrice à la formation, Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV)

**15 h 00** **Pause**

## 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, coordonnatrice, 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!