L'importance de l'agrotourisme dans notre culture culinaire



par André-Pau1 Moreau
Conseiller culinaire

Premièrement, je donnais une conférence au collège Montmorency sur l'agrotourisme et les bienfaits économiques que nous pouvons apporter au niveau régional. L'évidence pour tous ceux qui me connaissent, était naturellement de parler (le].'importance que représente économiquement la reconnaissance des produits régionaux et le développement de leur consommation afin de créer un sentiment d'appartenance.

Afin de clore l'année 2001, celle qui devait suivre le tournant du siècle dernier et nous apporter tous les malheurs possibles et inimaginables, le sujet de mon article sera l'importance de l'agrotourisme dans notre culture culinaire.

Un des plus grands problèmes que nous avons au Québec est de ne pas avoir une population suffisamment grande qui nous permette de subvenir à l'équilibre d'une consommation qui fournit assez de main-d'œuvre dans nos campagnes. En conséquence, nous devons développer une des plus grandes richesses que nous ayons, c'est-à-dire notre sens de l'hospitalité proverbial et faire découvrir nos régions à cette nouvelle industrie toujours plus importante qu'est le tourisme. Notre savoir et notre sens de la créativité dans l'agroalimentaire doivent nous donner le goût de créer une belle et durable culture culinaire québécoise, il faut donner au monde le goût du Québec et développer une véritable politique touristique.

L'industrie touristique est un secteur important et dynamique de notre économie, un secteur générateur de nouveaux emplois pour la jeune relève. Le tourisme est aussi une très belle vitrine du Québec sur le monde, un outil de rayonnement de notre culture et de notre savoir-faire.

Savez-vous que selon les estimations mondiales, le volume de touristes internationaux dépassera le milliard en 2010, ce qui placera l'industrie touristique au premier rang des industries mondiales. Pour le Québec, cette perspective est des plus réjouissantes et nous devons avoir de plus en plus le goût de hisser le Québec au premier rang des grandes destinations touristiques du monde. Pour cela, il faut continuer à développer les outils nécessaires et créer un engouement pour la découverte et le goût des saveurs du Québec.

L'agrotourisme est probablement le domaine touristique qui rapproche le plus le vacancier du peuple québécois et rapporte le plus de dividendes à long terme. C'est une activité qui est complémentaire à l'agriculture et qui établit une relation de découverte du milieu agricole et de la richesse de sa production. D'année en année, l'agrotourisme prend de l'ampleur. Cette façon de voyager, pour le plaisir d'une randonnée ou pour celui des vacances, permet à de nombreux citadins de rencontrer les producteurs, de découvrir les nouveaux produits des régions et de connaître de quoi sera composée la nouvelle culture culinaire (lu Québec. Pour promouvoir le Québec comme destination touristique, vous allez devoir connaître les atouts qui se sont ajoutés dans la dernière décennie et les nouveaux outils qui se développent chaque année.

L'agrotourisme est probablement le domaine touristique qui rapproche le plus le vacancier du peuple québécois et rapporte le plus de dividendes à long terme.

La cuisine régionale, organisme qui a vu le jour en 1988 et dont j'ai assumé la présidence pendant plus de 6 ans, a probablement été l'élément déclencheur qui a motivé bien (les cuisiniers à inclure dans leur menu les produits du terroir et à



associer dans leur brigade l'esprit du jardinier, du coureur des bois, du fromager, du pêcheur, du producteur de petits fruits, de l'acériculteur, de l'éleveur de petits et grands gibiers, du cidriculteur et du vigneron, etc. 'fous ces gens, à travers toutes ces facettes du bio-alimentaire et à l'inverse des multinationales de l'alimentation, forgent d'une façon incontournable un renouveau de l'image culinaire québécoise qui, sans aucun doute par la différence, développe l'avenir touristique du Québec et rapproche admirablement bien le citadin curieux du monde rural.

Le jardinier produit la différence nécessaire aux besoins (lu cuisinier, (lui recherche les produits spécifiques à la création de la nouvelle culture culinaire, celle qui nous distingue dans ce grand continent qu'est l'Amérique.

L'initiative heureuse d'un certain Gérald Legall, coureur des bois, qui a créé Gourmet Sauvage, petite compagnie de ramassage et de transformation de produits autochtones, alimente aujourd'hui les meilleures tables du Québec et les étalages des épiciers visionnaires.

Les fromagers amoureux font que la fabrication artisanale du fromage fermier a probablement été la plus importante révolution de la grande idéologie bio-alimentaire que nous avons connue entre la fin du dernier millénaire et le début de ce siècle. La transformation du lait de vache, de chèvre et de brebis nous donne aujourd'hui une incroyable variété de fromages québécois. Bravo et soyons fiers de cette réussite !

La pêche aussi prend sa place. I: épuisement de la ressource de certaines espèces oblige à envisager la consommation de bien des crustacés, mollusques et poissons aux noms souvent inconnus du grand public, mais qui dans les mains expertes et créatives de certains cuisiniers combleront le plus exigeant des touristes et consommateurs québécois en quête d'exotisme. Voilà une belle façon de faire parler de notre culture culinaire ! Il ne faut pas oublier que le visiteur recherche la différence.

Les petits fruits : autant de baies qui, cueillies au moment oh tout renaît après cette longue période hivernale, annoncent les jours tant attendus de l'été. Les fraises, les framboises, les mûres, les bleuets, les airelles, les cerises de terre qui nous donnent de magnifiques chutney, confitures et objets de décoration dans la nouvelle cuisine. La Chicoutai, que l'on appelle aussi la plaquebière et qui pousse dans les tourbières de la Côte Nord, le pimbina, l'amélanchier, l'églantier, la cerise à grappe, la canneberge, etc., connaissent un regain de popularité grâce à la créativité de certains cuisiniers (lui les utilisent de plus en plus, tant pour leurs qualités organoleptiques que décoratives. Soulignons au passage l'originalité (le la Maison Bergevin de Québec qui transforme les bleuets et les canneberges séchés et qui nous permet de les utiliser 365 jours par an.

Le sirop d'érable, fleuron de la gastronomie québécoise et dont le Québec est le plus grand producteur, contribue à faire notre réputation à travers le monde.

Les grands gibiers, bisons, wapitis, cerfs rouges, cerfs de Virginie. daines, caribous, sangliers, autruches et toute la gamme des petits gibiers et oiseaux de spécialité, ont contribué à apporter une plus grande variété de plats sur la grande table de la gastronomie québécoise et une indépendance par rapport à l'exportation. Au niveau des gibiers, bien que la loi ne nous permette pas de commercialiser les gibiers sauvages, les forêts, lacs et rivières réunissent tous les éléments pour faire du Québec un véritable paradis de chasse et pêche pour le touriste amateur.

Génétiquement ancrée dans le patrimoine, la transformation de la pomme dans ces dernières décennies a donné des cidres de grande qualité et s'inscrit bien dans le contexte d'une culture culinaire qui n'oublie pas ses racines et qui fait de grands pas vers l'avenir.

Le vignoble ou le grand défi : là où la patience et le courage finirent par donner des résultats très encourageants. Aujourd'hui, grâce à la ténacité de ces viticulteurs, nous pouvons servir sur la table du bon goût un choix de vins qui n'est pas sans intérêt et qui permet de compléter avec raffinement la culture culinaire québécoise.

Pour terminer, je vous souhaiterai à tous amis lecteurs, à l'occasion de la nouvelle année tous mes voeux de bonheur et de prospérité.