



IDENTITÉ CULINAIRE

MAURICIE

Diagnostic de l'identité culinaire de la Mauricie et approche de
développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand

Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

SRÉ | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

905, de Nemours, bureau 220

Québec (Québec) G1H 6Z5

Tél. : 418 694-4466

Courriel : info@economusees.com

www.artisansaloeuvre.com

Équipe de réalisation :

Carl-Éric Guertin, SRÉ

Michèle Jean, SRÉ

Amélie Masson-Labonté, Storica

Jean-Marc Lecouturier, LJM Conseil

Table des matières

1 RAPPEL DU CONTEXTE ET DU MANDAT	4
2 NOTIONS D'IDENTITÉ CULINAIRE POUR DÉFINIR CELLE DE LA MAURICIE	5
2.1 Définition de l'identité culinaire	5
2.2 Définition du tourisme gourmand	5
3 PORTRAIT DE LA MAURICIE, D'HIER À AUJOURD'HUI	6
Introduction	6
3.1 Caractéristiques du territoire	7
3.2 Population	8
3.3 Occupation du territoire	9
3.4 Deux piliers : la forêt et l'agriculture	10
3.5 Un tourisme axé sur la nature	16
3.6 Récapitulatif et pistes d'orientation	18
4 PORTRAIT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LA MAURICIE	19
Introduction	19
4.1 Ressources végétales	20
4.2 Ressources animales	35
4.3 Ressources minérales	45
Conclusion	45
5 CONSULTATIONS	46
5.1 Entrevues individuelles	46
5.2 Entrevues de groupe	54
6 APPROCHE DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE DU TOURISME GOURMAND	63
ANNEXE 1	
DOCUMENTATION CONSULTÉE	76

1

RAPPEL DU CONTEXTE ET DU MANDAT

Le présent rapport s'inscrit dans le cadre du programme de développement sectoriel (PDS), volet 2 – Appui au développement sectoriel. À cet effet, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) a reçu du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) une aide financière pour la réalisation du projet intitulé *Mise en valeur de l'identité culinaire des régions du Québec*. Un tel projet fait par ailleurs partie des actions prioritaires du Plan d'action provincial 2020-2023 sur l'avenir du tourisme gourmand.

Concrètement, différentes régions ont été ciblées pour faire l'objet de portraits régionaux en lien avec l'identité culinaire. C'est ainsi qu'une entente est intervenue pour définir l'identité culinaire de la Mauricie entre la SRÉ et le comité Agrotourisme et Tourisme gourmand de la Mauricie. Celui-ci est porté conjointement par Tourisme Mauricie et les Partenaires de Développement de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire en Mauricie (PDAAM). À cet égard, les parties ont convenu de déterminer les différents éléments de collaboration, ainsi que le rôle et les obligations de chacun.

Les partenaires mauriciens avaient comme rôle de :

- Mettre à la disposition de l'équipe l'information disponible;
- Identifier et fournir les coordonnées complètes d'acteurs clés régionaux pour la tenue des entrevues individuelles;
- Identifier et contacter des acteurs clés régionaux pour la tenue des consultations de groupes;
- Coordonner (invitation, coordination, logistique, etc.) la tenue des consultations de groupes dans la région;
- Participer à la finalisation et à la validation, avec la SRÉ, du diagnostic stratégique, de l'identité culinaire et du positionnement distinctif.

De son côté, la SRÉ avait comme objectif principal la réalisation du portrait de l'identité culinaire de la Mauricie. Pour y parvenir, différentes étapes de réalisation ont été établies :

ÉTAPE 1 – DIAGNOSTIC SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE

- Portrait historique et actuel de la région;
- Portrait des produits locaux identitaires liés à la cueillette et aux récoltes, des recettes traditionnelles et des pratiques coutumières;
- Rédaction du portrait de la région.

ÉTAPE 2 – CONSULTATIONS RÉGIONALES

Élaboration d'un questionnaire et entrevues avec les acteurs clés de la région :

- La région est responsable d'identifier les acteurs clés (plus ou moins 8) de la région et de fournir leurs coordonnées;

Animation de tables de discussions :

- La région est responsable d'identifier les acteurs clés de la région, de les contacter et de coordonner les rencontres.

ÉTAPE 3 – POSITIONNEMENT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DANS LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION RÉGIONALE

- Réflexion sur le diagnostic stratégique et le positionnement de la région;
- Rédaction des recommandations sur l'intégration de l'identité culinaire dans les stratégies des acteurs régionaux.

ÉTAPE 4 – RAPPORT FINAL

- Le rapport final, accompagné des recommandations sur le positionnement stratégique de la région.

Les lignes qui suivent décrivent le résultat de ces étapes de recherche et de consultations, en plus d'établir des recommandations.

2

NOTIONS D'IDENTITÉ CULINAIRE
POUR DÉFINIR CELLE DE LA MAURICIE2.1 DÉFINITION DE
L'IDENTITÉ CULINAIRE

C'est en tenant compte des notions pour définir l'identité culinaire que le travail de recherche a d'abord été effectué et que les entrevues individuelles et de groupes ont été menées. De même, les stratégies et les actions clés proposées sont également en adéquation avec les différentes notions de l'identité culinaire. Avant d'aller plus loin, que signifient « identité » et plus particulièrement « identité culinaire »? Ainsi :

L'identité désigne aussi bien ce qui **perdure** que ce qui **distingue** et ce qui **rassemble**¹. Elle est culturelle, ethnique, sociale, individuelle, familiale, collective, communautaire, genrée, locale, régionale, nationale, globale, interculturelle, etc. L'identité peut donc se référer à un lieu de naissance, un pays d'origine, un territoire, une ville, une localité, un quartier, une agglomération, bref, elle est synonyme d'**appartenance**.

Chaque individu vit donc simultanément dans quatre grandes dimensions identitaires :

1. **Locale** (famille et environnement immédiat);
2. **Régionale** (communauté et son milieu culturel et social);
3. **Nationale** (état, pays, continent);
4. **Globale** (macro-identité qui se réfère au monde globalisé).

Il importe donc de préciser que l'identité culinaire est une construction en continu, jamais fixée, jamais définitive. Elle se module au gré des expériences et des rencontres et varie dans le temps et l'espace. L'alimentation fait partie intégrante de l'identité culturelle qui est elle-même contextuelle. L'identité culinaire se décline en trois volets distincts, mais complémentaires :

1. **L'approvisionnement des ressources d'origine animale ou végétale et le rapport au territoire** : la ressource liée au temps et au cycle des saisons ainsi qu'aux particularités locales (terroir, savoir-faire);
2. **La transformation : la production de mets cuisinés, incluant les recettes** : la transmission liée au geste et à la parole;
3. **La pratique et la consommation dans le champ coutumier** : les événements, les rites, les fêtes, et les pratiques liés aux circonstances et au cycle calendaire, etc.

Il faut considérer l'identité culinaire comme une relation que la personne établit d'abord avec son **environnement**. Le lien primordial qui permet d'essayer de dégager des traits de l'identité culinaire est celui entretenu avec le **territoire**. Quelles sont les ressources disponibles à proximité et quelles sont les pratiques d'acquisition pour y avoir accès? Comment transformer ces produits pêchés, chassés, cueillis, récoltés, etc., en mets qui assure un régime alimentaire? Quelles sont les pratiques liées au temps et aux circonstances qui font que le régime alimentaire dépasse le seul fait de se nourrir?

2.2 DÉFINITION DU
TOURISME GOURMAND

La définition qui suit provient du Plan d'action provincial en tourisme gourmand, 2020 et se lit comme suit :

Découverte d'un territoire, par une clientèle touristique ou excursionniste, à travers des activités agrotouristiques, complémentaires à l'agriculture, ou bioalimentaires et des expériences culinaires distinctives, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs agricoles et d'artisans permettant de découvrir les produits régionaux et les plats propres au territoire québécois, par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

Une fois le cadre théorique défini, voyons maintenant comment il s'applique à la réalité de la Mauricie.

¹ Denis Chevalier et Alain Morel, *Identité culturelle et appartenance régionale. Quelques orientations de recherche*, 1985.
<https://doi.org/10.4000/terrain.2878>

3

PORTRAIT DE LA MAURICIE, D'HIER À AUJOURD'HUI

INTRODUCTION

Les pages qui suivent ont pour objet de dresser le portrait à la fois historique et actuel de la région de la Mauricie. Le but d'un tel exercice s'inscrit dans une perspective plus large qui est de déterminer l'identité culinaire de la région.

L'atteinte de cet objectif vient en soi modeler les choix des thèmes pour établir un tel portrait; ces derniers doivent avoir un lien avec l'identité culinaire. Concrètement, le territoire, les populations qui l'ont occupé, l'exploitation et la transformation des ressources naturelles liées à l'alimentation revêtent donc une place privilégiée.

En complémentarité à ces thèmes « alimentaires » s'ajoute une attention particulière portée au tourisme et à l'agrotourisme, qui se veulent une manière de promouvoir et de faire connaître la région, ses atouts et ses spécificités.

La Mauricie est une région contrastée entre la vie urbaine, manifeste dans la vallée du Saint-Laurent, et son immense arrière-pays naturel et sauvage. Ce dernier a laissé une empreinte profonde. En effet, la présence de la forêt a participé au développement de son économie et à l'organisation de son territoire. Son titre de « Capitale forestière canadienne », obtenu en 2001, est révélateur à cet égard.

L'agriculture n'est toutefois jamais bien loin. En fait, ces deux secteurs d'activité ont développé une complémentarité qui a donné lieu à un type d'économie dite « agroforestière ». Elle a modelé les déplacements de main-d'œuvre et la façon d'occuper le territoire, mais aussi les populations qui ont décidé d'y élire domicile. Quant au pôle urbain, il a marqué lui aussi à sa façon le visage mauricien, et ce, très tôt après la fondation de Trois-Rivières en 1634. Cette ancienneté, on a souvent tendance à l'oublier, mais il est bon de rappeler qu'après Québec, Trois-Rivières est le deuxième pôle majeur d'établissement le plus vieux.

Ces éléments ont joué un rôle dans l'édification de la personnalité de la Mauricie.



Harmony Le Reste, Parc national de la Mauricie



3.1 CARACTÉRISTIQUES DU TERRITOIRE

La région de la Mauricie se situe sur la rive nord du fleuve, entre les régions de Lanaudière, de la Capitale-Nationale, du Saguenay–Lac-Saint-Jean et de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle couvre un immense territoire de 39 748 km².

La Mauricie doit son nom à la rivière Saint-Maurice qui prend sa source dans le réservoir Gouin et traverse la région du nord au sud. Avec ses 587 kilomètres, elle est l'âme de la région, l'axe par lequel elle s'est structurée, tant sur les plans de l'occupation du territoire que du développement économique. Tout au long de son parcours, elle est alimentée par de nombreux affluents, dont les principaux sont les rivières Manouane, Flamand, Vermillon, aux Rats, Shawinigan, Windigo, Trenche, Croche, Bostonnais et Mékinac. Enfin, parallèlement à la Saint-Maurice, d'autres rivières sillonnent la région, les plus importantes étant la Maskinongé, la Yamachiche, la Batiscan, la rivière du Loup et la Sainte-Anne². À cet imposant bassin hydrographique s'ajoute le lac Saint-Pierre qui fait partie du réseau mondial des réserves de la biosphère de l'UNESCO³.

La Mauricie comprend six MRC : des Chenaux, Haute-Mauricie, Maskinongé, Mékinac, Shawinigan et Trois-Rivières. Ces deux dernières comptent une base industrielle reposant de plus en plus sur des PME innovantes. Les MRC de Maskinongé, des Chenaux et le sud de Mékinac sont dominées par l'agriculture, sans exclure certains pôles manufacturiers. Pour leur part, les territoires du Haut-Saint-Maurice, du nord de Maskinongé et de Mékinac se distinguent par l'exploitation des ressources forestières et la présence d'entreprises touristiques⁴.



UNE RÉGION SCINDÉE

Le vocable « Mauricie » est utilisé pour la première fois en 1933 par mgr Albert Tessier pour désigner la région de Trois-Rivières jusqu'aux portes du lac Saint-Jean. Avant cette date, elle était tout simplement nommée la Vallée du Saint-Maurice⁵. En 1997 naît la région Centre-du-Québec, concentrée pour l'essentiel sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent, face à Trois-Rivières. Si sa création était pour reconnaître sa spécificité et obtenir des services en conséquence, il n'en reste pas moins qu'un sentiment d'appartenance est perceptible, car on n'efface pas si facilement un lien remontant à si loin⁶.

Le territoire mauricien jouit de sols fertiles, d'un climat tempéré et de la proximité de l'eau, des conditions favorables à l'agriculture. Au sud, on trouve le terrain plat des basses terres du Saint-Laurent, tandis qu'au nord, les sols vallonnés cachent un véritable garde-manger forestier. Ce vaste territoire possède une faune et une flore très variées.

2 René Hardy et Norman Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

3 <https://www.tourismemauricie.com/article/portrait-histoire-mauricie/4->

4 <https://dec.canada.ca/fr/informations-regionales/mauricie/?wbdisable=true>

5 <https://www.tourismemauricie.com/article/portrait-histoire-mauricie/>

6 Table des MRC du Centre-du-Québec, *La présence de l'État au Centre-du-Québec*, 2018.

3.2 POPULATION

La région de la Mauricie représente 3,22 % de la population du Québec (2021) avec ses 277 384 habitants, ce qui la classe au 11^e rang parmi les 17 régions administratives du Québec. La ville de Trois-Rivières regroupe plus de la moitié de la population totale de la région avec 141 417 habitants. Les autres principales villes sont : Shawinigan (50 786); La Tuque (10 910); Louiseville (7 248); Notre-Dame-du-Mont-Carmel (6 312). La population rurale compte pour 25,6 % des habitants de la région, contre 18,8 % pour l'ensemble de la population du Québec⁷.

Quelles sont les caractéristiques de cette population?

L'un de ses traits historiques frappants est que celle-ci sera à majorité francophone avec des taux dépassant les 90 %.

Mais l'homogénéité n'exclut pas pour autant la diversité.

Ainsi, au lendemain de la Déclaration d'indépendance des États-Unis (1776), la région accueille près de 200 loyalistes demeurés fidèles à la couronne britannique, principalement dans la seigneurie de Yamachiche. Mais ils resteront à peine deux ans. Simultanément à leur venue s'amènent aussi plusieurs familles acadiennes. Encore une fois, Yamachiche en accueillera le plus important contingent : vers 1760 on y trouve 11 familles; en 1767, 192 personnes d'origine acadienne s'y installent⁸.

LE VISAGE DE TROIS-RIVIÈRES

Au milieu du 19^e siècle, quelque 200 résidents trifluviens ont vu le jour à l'étranger. On y trouve une centaine d'Irlandais, une soixantaine d'Écossais et d'Anglais, et une quinzaine de ressortissants américains. Dans les premières décennies du 20^e siècle, les Chinois passent de 10 individus (1901) à 40 (1921), presque tous des hommes œuvrant dans la blanchisserie et la restauration. Syriens et Libanais arrivent dans cette même période et ouvrent des commerces au centre-ville⁹. En 1951, le nombre de personnes d'origine autre que française et britannique est de 487¹⁰.

Si on ne peut parler d'implantation massive de Britanniques, ceux-ci auront un poids économique et social très important, principalement à partir du milieu du 19^e siècle, lorsque l'exploitation de la forêt prendra son envol et que s'implanteront des usines de pâtes et papiers. En effet, rappelons que les propriétaires, les gérants et les contremaîtres des camps de bûcherons et des moulins à scie étaient, en très grande majorité, des Britanniques. Des villes comme Trois-Rivières, Shawinigan et Grand-Mère auront leur secteur ou leur rue des « Anglais » et ils formeront des groupes cohésifs et très actifs¹¹.



Gare de Grand-Mère dans les années 1950, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, La Mauricie. Une histoire d'audace, 2017.

La construction des différentes voies ferrées attirera son lot de citoyens européens (italiens, russes, norvégiens et polonais). La ville de La Tuque et autres villages ferroviaires ont vu plusieurs d'entre eux demeurer après la fin des travaux¹². D'ailleurs, La Tuque a organisé une exposition pour souligner la contribution de familles immigrantes, dont certaines sont des descendantes de ces pionniers¹³.

Dans la seconde moitié du 20^e siècle, bien qu'ils ne fournissent pas de détails, les auteurs de l'histoire de la Mauricie parlent de la venue de quelques bonnes dizaines de familles européennes de France, de Suisse, de Hollande, de Belgique et d'Allemagne qui ont mis en place des exploitations agricoles solides et performantes sur le territoire¹⁴.

Depuis les années 1980, la région a accueilli des immigrants provenant de divers pays, notamment du Vietnam, Chili, Argentine, Uruguay, Salvador, Afghanistan, Irak, Ex-Yougoslavie, Rwanda, Cambodge, Bhoutan, Népal, Colombie, Guatemala, Burundi, Congo, Mauritanie, Togo et, plus récemment, Syrie.

Encore aujourd'hui, le visage francophone prédomine. En 2019, la Mauricie comptait 2879 immigrants qui se répartissaient comme suit : Afrique (44,3 %), Amérique (24,9 %), Europe (19,2 %) et Asie (11,5 %). La plupart habitaient Trois-Rivières (80,5 %) et Shawinigan (12,9 %)¹⁵. Quant aux communautés autochtones, elle représente 2,2 % de la population et elle est principalement concentrée dans le nord de la région.

7 <https://www.economie.gouv.qc.ca/pages-regionales/mauricie/portrait-regional>

8 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

9 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

10 *Des clés pour mieux comprendre la diversité ethnoculturelle, religieuse et linguistique en milieu scolaire*.

11 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

12 <https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>

13 <https://www.ville.latuque.qc.ca/fr/actualites/4839/portraits-de-citoyens-issus-de-l-immigration-la-ville-de-la-tuque-presente-l-exposition-empreintes-indelebiles>

14 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

15 <https://strategiecarriere.com/accueillons-diversite-culturelle/>

3.3 OCCUPATION DU TERRITOIRE

L'occupation de la Mauricie remonte à au moins 6000 ans. Il s'agit de petits groupes de chasseurs-cueilleurs-pêcheurs nomades, qui passent l'été à proximité des plans d'eau et l'hiver dans les bois, adaptant leurs activités de prédation en fonction des saisons et de la disponibilité des ressources. Les Algonquins, les Iroquois, les Abénakis, les Hurons et les Atikamekw sillonnent tour à tour les cours d'eau de la région.

Au cours du Sylvicole inférieur (1000 à 400 av. J.-C.), on compte environ un millier d'individus, dont quelques centaines occupent le territoire de la Basse-Mauricie. Quelques traces de leur présence ont été trouvées à Trois-Rivières, à Sainte-Angèle-de-Laval, à Red Mill et à l'est de Pointe-du-Lac.

Par ailleurs, deux sites importants datant du Sylvicole supérieur (1000 apr. J.-C. au contact) ont été mis au jour en Basse-Mauricie, tout juste au nord de Trois-Rivières. Il s'agit de camp saisonnier où des familles s'installaient pour pêcher et chasser, comme le confirme la présence d'ossements de poulamons et de lottes ainsi que de gros mammifères (orignal, caribou). Fait intéressant, comme ces espèces de poisson fraient en décembre et janvier, on peut croire que les occupants ont probablement pratiqué la pêche blanche¹⁶.

Au début du 17^e siècle, deux nations occupent le bassin hydrographique du Saint-Maurice : les Algonquins en aval et les Atikamekw en amont. Du printemps à l'automne, ils se rassemblent sur les rives des principaux cours d'eau et s'adonnent à la pêche, à la cueillette et à la chasse. L'arrivée de l'automne marque leur départ en bandes dispersées vers les territoires de chasse plus éloignés où l'on capture le gros gibier (orignal ou caribou). Ils seront décimés par la guerre et la maladie. Leurs descendants habitent aujourd'hui les communautés de Wemontaci (réserve créée en 1895), d'Obedjiwan (réserve créée en 1950) et de Manouane (réserve créée en 1906, mais aujourd'hui dans Lanaudière) en Haute-Mauricie¹⁷. Quant aux Algonquins, qui habitent à l'ouest du Saint-Maurice, leur trace devient difficile à suivre à partir des années 1850¹⁸.



Campement d'une famille autochtone au début du 20^e siècle en Haute-Mauricie, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Le développement en Mauricie : l'engrenage de notre histoire*, 2015.

UNE COHABITATION « ALIMENTAIRE »

La colonisation, l'exploitation forestière, l'aménagement hydrographique et le tourisme sportif ont eu des impacts sur le mode de vie des Atikamekw, forçant ceux-ci à s'adapter à cette nouvelle réalité. Impliqués dans le commerce des fourrures, ils faisaient affaire avec des postes de traite de la Compagnie de la Baie d'Hudson. Le chercheur Claude Gélinas a étudié certaines de leurs habitudes de consommation, dont celles liées à l'alimentation, pour les années 1760-1940¹⁹. Ces derniers fournissaient des produits alimentaires qui pouvaient soit compléter le menu habituel ou dépanner en cas de disette, car dans les années 1820, leur alimentation reposait essentiellement sur la chasse et la pêche.

Du côté des achats de produits alimentaires, Gélinas note la farine, le sel, le sucre, le lard, les fèves et les pois, le sirop, le sucre d'érable, le poivre et la mélasse. Ils cultivaient aussi de petits potagers à proximité des postes de traite, dont la culture de la pomme de terre. Certains possédaient même de véritables petites fermes. L'auteur donne l'exemple d'un menu lors de fêtes constitué de « viande d'orignal et d'ours, de tarte aux pommes, de riz, de beignes, du café et de thé [...] auquel s'ajoutent des gâteries comme de la mélasse et de la confiture²⁰ ».

Sous le Régime français, l'occupation du sol reste longtemps confinée à une bande étroite sur les deux rives du fleuve. Des seigneuries sont concédées dès 1633, et Trois-Rivières voit le jour en 1634. À la fin du 18^e siècle, le littoral sur les deux rives du fleuve est entièrement occupé²¹.

Au 19^e siècle, l'exploitation forestière, la sidérurgie, l'abattage des arbres, le charbonnage, le sciage du bois et le mouvement de colonisation favorisent la mise en valeur de l'arrière-pays. Cette période sera celle de l'élaboration d'un réseau de villages à partir du bord du fleuve vers l'intérieur. Le 20^e siècle verra, lui, la formation d'un réseau urbain, principalement le long du Saint-Maurice, avec l'émergence de six nouvelles villes : Grand-Mère, Shawinigan, La Tuque, Louiseville, Saint-Tite et Cap-de-la-Madeleine²².

16 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

17 <https://parcs.canada.ca/pn-np/qc/mauricie/culture/paysage-culturel-cultural-landscape/autochtone-indigenous>

18 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie en bref*, INRS, 2008.

19 Claude Gélinas, *La gestion de l'étranger. Les Atikamekw et la présence eurocanadienne en Haute-Mauricie 1760-1870*, Septentrion, 2000; Claude Gélinas, *Entre l'assommoir et le godendart. Les Atikamekw et la conquête du Moyen-Nord québécois 1870-1940*, Septentrion, 2003.

20 Claude Gélinas, *Entre l'assommoir et le godendart. Les Atikamekw et la conquête du Moyen-Nord québécois 1870-1940*, Septentrion, 2003.

21, 22 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

3.4 DEUX PILIERS : LA FORÊT ET L'AGRICULTURE

Dans le cadre de ce portrait et en raison des objectifs qui sont d'établir l'identité culinaire mauricienne, deux secteurs ont retenu notre attention : la forêt et, bien sûr, l'agriculture. Ces deux pôles économiques ont pour ainsi dire joué un rôle de premier plan dans l'organisation du territoire et parfois même orienté la vocation agricole d'un lieu donné. Par exemple, Saint-Tite a mis l'accent sur la production d'animaux de boucherie, car ce type de production était prisé des chantiers du Haut-Saint-Maurice²³.

INCONTOURNABLE FORÊT

L'exploitation commerciale de la forêt mauricienne s'amorce durant les années 1820. La plupart des entreprises du papier qui s'établiront en Mauricie le feront après avoir pris possession d'installations de sciage et de réserves forestières qui leur sont attachées²⁴. Celles-ci couvrent un territoire délimité au sud par le fleuve, au nord, il englobe l'actuel barrage Gouin, à l'est par la rivière Batiscan, et à l'ouest par la rivière Maskinongé.

L'ÉCONOMIE AGROFORESTIÈRE

Au 19^e siècle, l'exploitation forestière repose en très large partie sur la mobilisation du travail agricole. Jusqu'au milieu des années 1950, des générations d'agriculteurs vont participer aux migrations saisonnières : l'été, ils cultivent leur terre, l'hiver, ils prennent la route de la forêt pour y gagner un revenu complémentaire. C'est ce qui définit l'économie agroforestière. Certains ont aussi approvisionné les chantiers forestiers en denrées alimentaires, en animaux de boucherie et de trait²⁵.



Draveurs en Haute-Mauricie, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Le bois et l'eau, plus d'un siècle d'histoire*, 1997.

EXPLOITANTS ET AGRICULTEURS

Pour assurer à meilleur coût les provisions destinées à leurs nombreux employés, certains exploitants forestiers ont noué des liens avec le monde agricole. Quelques-uns deviendront parfois eux-mêmes producteurs en exploitant des fermes dotées de hangars, d'étables, d'écuries et de pâturages. Citons les cas d'Alexander McDougall, et des marchands G.-Eugène Bilodeau et Odilon Désilets²⁶.



Leroyer, Gaëlle, Parc de la Rivière Batiscan

^{23,24,25,26} René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

AGRICULTURE MAURICIENNE

Aujourd'hui, l'agriculture mauricienne repose sur le lait (28 %), les céréales et oléagineux (maïs, soya, blé, orge, avoine, canola (20 %), les volailles et œufs (16 %), le porc (15 %) et les légumes (5 %)²⁷. Son industrie bioalimentaire comprend 967 exploitations agricoles, principalement regroupées dans les MRC des Chenaux et Maskinongé, et 77 entreprises de transformation alimentaire²⁸.

La région compte de nombreux producteurs de pommes de terre. Elle est aussi l'une des plus importantes productrices de poireaux de la province, en plus d'accueillir une production importante de maïs sucré, de fraises et d'asperges. En outre, la région se distingue par ses cultures d'orge brassicole, de safran, d'argousier, de camerise, de lavande et de sureau. Plus au nord se côtoient la production acéricole, la cueillette de champignons sauvages et d'autres produits forestiers comestibles, comme des noix nordiques. Dans le secteur animal, on trouve des élevages de wapitis et de sangliers²⁹.

UNE FAMILLE PIONNIÈRE

Déjà en 1930, la famille Boisvert, de Saint-Thomas-de-Caxton, cultive la fraise de jardin, une initiative novatrice pour l'époque. Les précieux fruits étaient au début ramassés dans les chaudières de métal utilisées habituellement pour la récolte de l'eau d'érablé. Ces contenants seront par la suite remplacés par des casseaux en bois³⁰.

AGRICULTURE D'ANTAN

Pendant longtemps, l'agriculture est demeurée une manière de vivre pour la majorité de la population mauricienne. Sa fonction principale était d'assurer la subsistance et la pérennité de la famille. Une fois la terre défrichée, les premiers colons semaient du blé, du sarrasin, des pois et des pommes de terre. Quelques vaches, chevaux ou bœufs pour les travaux de labours, cochons, poules et moutons composaient le cheptel³¹.



Ferme de la famille Trudel de Saint-Narcisse en 1915, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *L'agriculture en Mauricie : un terreau fertile pour l'histoire*, 2008.

Sous le Régime français, le blé occupe les trois quarts de la superficie cultivée et est à la base de l'alimentation et du commerce. L'avoine est utilisée pour la nourriture des chevaux et d'autres animaux. Quant au maïs, à l'orge et au seigle, ils peuvent être considérés comme des cultures marginales³².

Au 19^e siècle, l'avoine, l'une de ses grandes productions, le sarrasin ainsi que les élevages ovin et porcin y tiennent une place importante. L'accent donné à la culture de l'avoine et à l'élevage porcin a probablement un lien avec les chantiers forestiers de l'arrière-pays, lesquels misent sur un approvisionnement qui fait du porc la principale consommation carnée des bûcherons³³.

PLACE AU MARCHÉ

Au 19^e siècle, Trois-Rivières compte deux places de marché. Celui de la haute ville, situé sur la rue Notre-Dame, fait la vente d'animaux vivants, de foin, de paille et de bois de chauffage. Il est déplacé, en 1823, sur un emplacement jouxtant l'arrière de la place du marché principal, appelé marché de la basse ville. Situé à l'intersection des rues Notre-Dame, des Forges et du Platon, il est relogé en 1803 sur des Forges à l'angle de Badeaux. La construction de la première halle, en 1824, en fixe l'établissement sur ce site jusqu'au 20^e siècle³⁴.



Lessard, Carl

27 <https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/portraits-regionaux-agriculture>

28 MAPAQ, Direction régionale de la Mauricie, *Bilan des réalisations 2020-2021*.

29 <https://www.mauricie.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-de-la-mauricie>

30 Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Le tourisme en Mauricie. Une histoire qui voyage*, 2010.

31 <https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>
32,33,34 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

L'agriculture est en général plus avancée à l'ouest qu'à l'est du Saint-Maurice. Le comté de Maskinongé se démarque par la plus grande importance accordée à la production du blé, de l'orge, du foin et du sarrasin. La culture du foin et celle du sarrasin sont aussi des traits marquants de l'agriculture du comté de Saint-Maurice, mais c'est l'avoine surtout qui caractérise la vocation agricole de cette région. Quant au comté de Champlain, il se signale par la culture de la pomme de terre³⁵.

DISTINCTIF SARRASIN

Une production végétale distingue l'agriculture mauricienne dans le paysage agraire québécois : le sarrasin. Une telle préférence s'explique par la place que cette denrée occupe dans la diète populaire des Mauriciens. Durant les années 1930, la population régionale renoue avec les vertus de cette céréale « du pauvre ». En 1951, les fermes mauriciennes continuent d'y consacrer plus d'importance qu'ailleurs au Québec³⁶.

ÉLEVAGE

L'élevage des porcs est une manifestation importante de l'agriculture mauricienne. Les Mauriciens en ont fait l'élément principal de leur alimentation en viande et en gras depuis le Régime français. C'est l'animal de boucherie préféré des gens ordinaires, parce qu'il coûte peu et se contente de peu pour s'alimenter. À Trois-Rivières, un peu plus de 40 % des familles, surtout ouvrières, élèvent un ou deux porcs, dans leur cour arrière, peut-être dans le logement ou au sous-sol de la résidence³⁷!



Trois hommes font boucherie vers 1935, dans le secteur de Sainte-Flore, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *L'agriculture en Mauricie : un terreau fertile pour l'histoire*, 2008.

Comme ailleurs au Québec, l'essor de l'élevage des vaches laitières est un des faits saillants de la transformation de l'agriculture mauricienne de la seconde moitié du 19^e siècle. À cette époque, la Mauricie est d'abord fromagère, surtout orientée vers l'exportation. Elle le demeurera jusqu'à la fin du siècle. Par la suite, la région délaissera la production fromagère pour se concentrer sur celle du beurre³⁸. Des entreprises vont se distinguer, dont la laiterie A. Trudel de Saint-Prospère (1885 à 1904), qui achète 21 crémeries et fabriques de beurre et de fromage dans une douzaine de localités de la région, du comté voisin de Portneuf et des environs de Montréal³⁹.

BIEN PLUS QU'UNE FROMAGERIE!

La fromagerie Les Produits Caillette est fondée en 1951 à Saint-Joseph-de-Maskinongé par l'homme d'affaires Rosaire St-Cyr. Un comptoir de produits laitiers jouxte l'usine. Il devient un restaurant en 1961; locaux et touristes viennent y déguster sa réputée crème glacée et son fromage frais. En 1971, Lino Saputo acquiert Les Produits Caillette. En 1994, il déménage la fromagerie, mais cède le restaurant, véritable institution dans la région. Celui-ci, aussi connu pour son pavillon des souvenirs et son décor unique de têtes de vaches berçantes, a fermé ses portes en novembre 2022 pour une période indéterminée⁴⁰.



Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *L'alimentation en Mauricie : une histoire savoureuse*, 2016.

À partir des années 1940, la région va détenir une part importante des produits dérivés du lait, principalement le lait évaporé et le lait condensé. À ce chapitre, mentionnons la Compagnie des produits laitiers Laurentides, fondée en 1938, à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Après la guerre, elle cherchera à diversifier ses produits en se lançant entre autres dans la production du lait en poudre à partir de 1949. À ses meilleurs moments, 125 personnes y travaillent et jusqu'à 1 582 producteurs y apportent leur lait. Achetée en 1955 par Agropur, elle fermera ses portes en 1990⁴¹.

À la toute fin du 20^e siècle, la Mauricie fait bonne figure dans les grandes productions végétales. Et fait intéressant, elle continue à accorder une nette préférence à la culture du sarrasin. La pomme de terre est maintenant présente en force. Côté élevage, la Mauricie continue de se distinguer par l'élevage du porc et les productions laitières. Enfin, la Mauricie se signale aussi par l'élevage de très nombreux volatiles (poules, poulets, dindes et dindons)⁴².

DES CHIPS TRIFLUVIENNES!

Les Patates Chips Lavolette ouvrent leurs portes en 1930 à Trois-Rivières. L'entreprise cessera ses activités en 1968.



Travailleuses de Patates Chips Lavolette, en 1945. Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *L'alimentation en Mauricie : une histoire savoureuse*, 2016.

38,39 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

40 Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Le tourisme en Mauricie. Une histoire qui voyage*, 2010, et Ici Mauricie – Centre-du-Québec, *Le restaurant La Caillette ferme ses portes*, 23 novembre 2022.

41,42 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

HABITUDES ALIMENTAIRES

À la lumière de l'occupation du territoire, des caractéristiques de la population et des activités économiques en lien avec les ressources naturelles, il importe de voir si ces éléments ont influencé certaines pratiques alimentaires, histoire de « mettre la table » à la prochaine section de ce rapport qui s'y attardera plus en profondeur.

Les premiers Autochtones qui ont habité à l'intérieur des terres faisaient grande consommation de poisson, dont le corégone et le meunier. Il complétait cette diète de gibier. L'original et le caribou des bois étaient fort prisés, de même que le castor, l'ours noir, le porc-épic, les différentes perdrix de la forêt boréale, les canards et les oies ou le lièvre. Ces prises étaient consommées surtout bouillies ou rôties⁴³.

Au contact avec les Blancs, la cuisine autochtone va adopter certains mets de la cuisine des premiers colons de la Mauricie forestière, dont le thé, le lard salé et les fèves au lard. En effet, l'installation de dépôts de nourriture, en plein bois, offre un garde-manger dans lequel viennent puiser les bûcherons et les Autochtones tout au cours de l'hiver.

Pour sa part, le régime alimentaire des agriculteurs repose principalement sur la soupe, la viande froide, le lait avec comme dessert de la mélasse. La galette de sarrasin est consommée le matin et remplace le pain. Le petit poisson des chenaux est à l'honneur pendant le carême. En général, on mange peu d'œufs⁴⁴.

L'exploitation intense de la forêt a donné lieu à un mode de vie gravitant autour des chantiers et camps de bûcherons. Les draveurs ainsi que les ouvriers affectés à la construction des voies ferrées participent également à cette structure sociale. Une forme de cuisine s'y est développée.

Au début, les denrées sont déposées dans des caches creusées dans la terre. Vient ensuite la construction de camps de bois rond appelé dépôts, qui doivent alimenter plusieurs camps de bûcherons. Soupes aux pois, fèves au lard et « galettes de matelot » composaient l'essentiel des repas. À propos de ces dernières, des employeurs en faisaient venir par pleins wagons. Quant à leur qualité, ce témoignage dit tout : « Elles étaient si dures qu'on les faisait tremper dans l'eau durant une journée avant de pouvoir y mordre⁴⁵. »

LÉGENDE URBAINE OU... MAURICIENNE?

Il semblerait que l'expression « oreilles de crisse » aurait sa source en Mauricie! En effet, la légende veut qu'elle soit née dans un camp de bûcherons de la rivière Saint-Maurice. Un homme reconnu pour son caractère bagarreur et son oreille en chou-fleur, qui rappelait drôlement la forme du lard frit, fit dire au cuisinier : « Qui veut des oreilles du grand Christ? »

De la mélasse pouvait être servie à l'occasion, ainsi que des *bouillottes* ou des ragoûts de gibier ou de poisson (de la truite le plus souvent), ce dernier préparé lors des jours maigres. Les hommes apportaient parfois un peu de gibier et des mets maison pour varier leur menu⁴⁶.

DU RAGOÛT EN POCHE!

Ce ragoût mijoté à la maison était apporté au camp congelé dans une poche de coton. Le dimanche, la personne affectée au rôle de cuisinier se rendait à la cache où le ragoût avait été entreposé et fendait à la hache la quantité nécessaire pour le repas⁴⁷.

Poches de farine pour faire du pain, pommes de terre et légumes étaient des exceptions, du moins jusqu'au début du 20^e siècle. À partir de là, l'introduction de nouveaux types de poêles, le développement du chemin de fer qui va faciliter le transport des denrées, la concurrence entre les chantiers pour attirer les travailleurs et les exigences de ces derniers à l'égard des cuisiniers pour varier le menu vont contribuer à diversifier le régime alimentaire des chantiers. Un exemple? Un menu de camp de 1935 contient « du gruau, des céréales, du lait en conserve, des marmelades (*jams*), sans compter les traditionnelles beans; à midi, en plus des soupes, du bœuf, des patates, des desserts variés : tartes, pudding, fruits en conserve; le soir, repas aussi substantiel⁴⁸ ».



Camp de bûcherons, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, Les coutumes en Mauricie... toute une tradition, 2003.

43,44 <https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>

45 René Hardy et Normand Séguin, *Forêt et société en Mauricie. La formation d'une région*, Septentrion, 2011.

46 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

47,48 <https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>

Bien sûr, il importe de préciser qu'il y avait une différence entre le gros et le petit chantier, ce dernier n'ayant souvent pas d'homme attiré à la cuisine. Dans le même ordre d'idées, le chercheur Michel Lambert, qui s'est intéressé à l'histoire de l'alimentation du Québec, souligne la réputation légendaire de cuisiniers de chantiers de la Mauricie : Jacob Lefebvre du rang Saint-Malo de Cap-de-la-Madeleine, Laurent Lafrenière et Maurice Rivard de Saint-Étienne-des-Grès⁴⁹.

La cuisine de la drave était semblable à celle des camps de bûcherons avec ses fèves au lard, sa soupe aux pois, son pain et son lard salé. Elle s'est un peu diversifiée avec le temps et a eu aussi ses « chefs »! Gilles Philibert de Saint-Élie-de-Caxton, qui boucanait la viande ou le poisson pour les conserver, avec du tondreux (souche de pin à moitié décomposée), est l'un d'eux.



Barge remplie de provisions, Parc national de la Mauricie, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Le bois et l'eau, plus d'un siècle d'histoire*, 1997.

Enfin, les cuisiniers qui suivaient les constructeurs de voies ferrées devaient être créatifs, car contrairement aux deux autres types de cuisine, celle-ci se déroulait principalement en été, dans les grandes chaleurs, ce qui augmentait les défis pour la conservation des aliments. De plus, comme la main-d'œuvre était aussi d'origines diverses, les mets devaient plaire aux Italiens, aux Polonais, aux Norvégiens, aux Britanniques et aux Canadiens. Macaronis au gibier, bœuf salé de pommes de terre, dessert aux pommes, cornichons, cheddar, pruneaux illustrent la variété des menus offerts⁵⁰.



Frenette, Jean-François

49 <https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>

50 <https://www.tourismemauricie.com/article/portrait-histoire-mauricie/>

3.5 UN TOURISME AXÉ SUR LA NATURE

La Mauricie accueille en moyenne cinq millions de visiteurs par année. Ses multiples ressources naturelles offrent un potentiel indéniable dans le secteur du récréotourisme. Avec 90 % du territoire occupé par la forêt et le réseau hydrographique, les activités sont nombreuses : chasse, pêche, navigation de plaisance, villégiature haut de gamme en forêt, motoneige, canot-camping, camping rustique et excursions d'aventure sont quelques exemples de l'offre touristique⁵¹.

Tourisme Mauricie vante les attraits de la région par son slogan *La belle d'à côté*. Un retour dans le temps sur l'histoire du tourisme mauricien montre qu'il aurait pu s'appliquer aussi loin qu'au 18^e siècle! Dans son calendrier consacré au tourisme, l'organisme Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale dresse un portrait intéressant de ce secteur d'activité. On y apprend que dès 1760, *The British Magazine* publie une estampe représentant une vue pittoresque de Trois-Rivières. En 1825, les premiers guides touristiques présentent un attrait majeur de la Mauricie, soit les chutes de Shawinigan. Le site attire des visiteurs, des artistes et des photographes illustres⁵².

Un autre type de tourisme possède également une lointaine origine en Mauricie : le tourisme sportif. Reconnue pour sa forêt, la Mauricie accueillera de nombreux chasseurs et pêcheurs dès avant 1850, et plus fréquemment à partir des années 1880. On assistera à l'éclosion de clubs, dont le club Winchester érigé en 1880 sur les bords du lac à la Perchaude à Saint-Élie-de-Caxton ou le célèbre Triton Fish and Game Club fondé en 1893 au nord de la rivière Batiscan, pour accueillir ces riches *sportmen*, pour la plupart d'origine américaine⁵³.



Pêcheurs sur le lac des Cinq, Parc national de la Mauricie.

Après la Seconde Guerre mondiale, la généralisation de l'automobile va stimuler la villégiature et le tourisme de loisir (chasse, pêche, camping). La Mauricie rurale et forestière va accueillir des citadins désireux d'investir cet espace et différentes installations, allant du chalet privé aux pourvoiries en passant par des complexes hôteliers, vont voir le jour, sans oublier la création du Parc national de la Mauricie dans les années 1970. De telles infrastructures vont permettre de mettre mieux en valeur le monde rural et forestier de la Mauricie. Rappelons qu'en 1996, Trois-Rivières a accueilli la IX^e Rencontre internationale des flotteurs (drapeurs) et des radeliers [cageux], une première en Amérique du Nord. Un beau clin d'œil à ces hommes qui ont contribué à bâtir la Mauricie.



Fleming, Paul, Parc national de la Mauricie

51 <https://www.tourismemauricie.com/article/portrait-histoire-mauricie/>

52 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

53 Claude Gélinas, *Entre l'assommoir et le godendart. Les Atikamekw et la conquête du Moyen-Nord québécois 1870-1940*, Septentrion, 2003, et Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *La Mauricie. Une histoire d'audace*, 2017.

ET LE TOURISME GOURMAND?

La Mauricie compte quelques festivals emblématiques, le plus ancien étant celui des petits poissons des chenaux dont l'origine remonte à 1938. Celui qui célèbre la culture du sarrasin, soit le Festival de la Galette de Sarrasin, remonte quant à lui à 1979. Cette forme de tourisme étant prometteuse à plusieurs égards, la firme Raymond Chabot Grant Thornton s'est vu confier le mandat d'en dresser un portrait pour la région⁵⁴.



Pêche aux petits poissons des chenaux, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale, *Les coutumes en Mauricie... toute une tradition*, 2003.

L'offre en tourisme gourmand de la Mauricie se compose de 99 entreprises et 23 vitrines. Les MRC de Maskinongé et des Chenaux sont les territoires les plus riches à ce chapitre. La majorité de l'offre se compose de restaurants (21 %), de fermes fruitières/maraîchères (18 %) et de cabanes à sucre (14 %). La Mauricie compte de nombreuses entreprises agrotouristiques, près de 200 fermes vendant leurs produits sur place, de même que 5 marchés fermiers⁵⁵. Elle a aussi développé un identifiant régional MIAM, le Meilleur de l'industrie agroalimentaire de la Mauricie.

La Mauricie se distingue par sa concentration de microbrasseries (12). Ce trait est mis en valeur par la Route des Brasseurs, créée en 2018. Le parcours gourmand D-Gust créé en 2019 met l'accent sur le côté brassicole et gourmand de la ville de Shawinigan⁵⁶.

UN PASSÉ BRASSICOLE

La brasserie et la malterie des frères Moses, Ezekiel et Benjamin Hart est fondée en 1796. Située à Trois-Rivières en face du monastère des Ursulines, elle possédait aussi un emplacement pour la culture du houblon. La fabrication de la bière devient assez importante, Hart expédiant son produit jusqu'aux portes de Montréal⁵⁷.

Parmi les éléments distinctifs soulevés dans le rapport, les produits forestiers comestibles offrent un ancrage direct avec l'omniprésente et riche forêt. Il ne faut pas oublier que celle-ci a joué un rôle de garde-manger naturel aux habitants de la région pour une grande partie de son histoire. C'est aussi ce que soulignent les participants de l'étude : « Les forêts sont au cœur de l'histoire, du paysage et des habitudes culturelles de la Mauricie⁵⁸. » C'est aussi un élément clé du présent portrait.

Le mycotourisme, dont elle est une pionnière, par l'entremise de la Filière mycologique de la Mauricie, offre un tremplin de développement très intéressant. Déjà, une gamme complète d'activités mycotouristiques est offerte, allant de la cueillette à l'interprétation, en passant par la publication de guides, de recettes, sans oublier la vocation de recherche par une collaboration avec le Groupe de recherche en biologie végétale à l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)⁵⁹.

54 Raymond Chabot Grant Thornton, *Chantiers et axes d'intervention en agrotourisme et en tourisme gourmand*, 2020.

55 <https://www.mauricie.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-de-la-mauricie>⁵⁶

56 Raymond Chabot Grant Thornton, *Portrait de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie*, 2019.

57 René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie*, INRS, 2004.

58 Raymond Chabot Grant Thornton, *Portrait de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie*, 2019.

59 <https://www.quebecscience.qc.ca/sciences/le-boom-du-mycotourisme/> et le site de La Filière mycologique <https://mycomauricie.com/>

3.6 RÉCAPITULATIF ET PISTES D'ORIENTATION

À la lumière de ce portrait historique et actuel, quelle conclusion peut-on tirer et surtout quelles orientations pourraient être intéressantes à explorer?

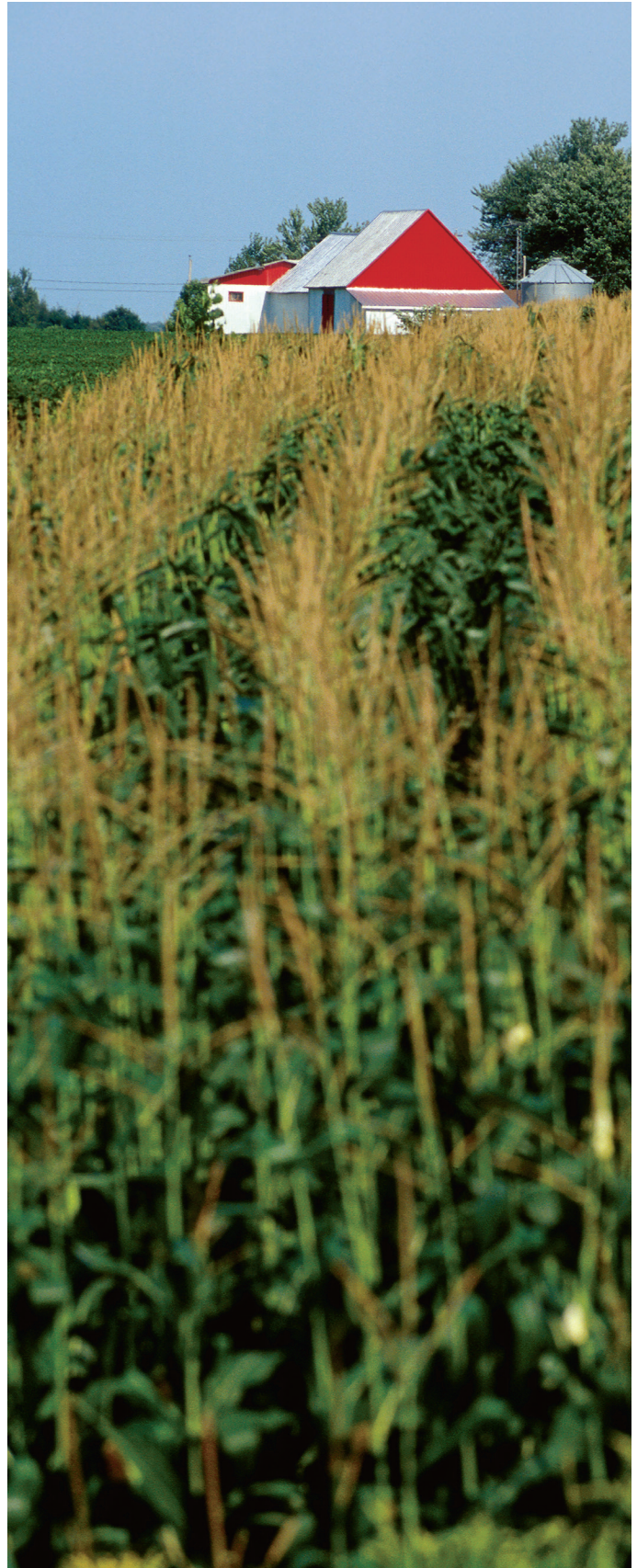
L'agriculture et l'exploitation forestière constituent deux piliers tant pour l'économie que pour l'organisation du territoire. Les deux ont contribué à un certain étalement de la population par la formation de tout un réseau de villages. S'y côtoyaient la main-d'œuvre des chantiers et les agriculteurs, la même personne étant parfois impliquée dans ces deux secteurs. Une complémentarité intéressante à mettre en valeur.

La région, à certains moments de son histoire, s'est distinguée sur le plan de l'agriculture. Mentionnons le porc, le sarrasin, l'orge et la pomme de terre, des productions qui ont permis de traverser des périodes économiques difficiles, tout en lui donnant une couleur bien à elle.

Ce caractère distinctif continue de ressortir même s'il ne s'appuie pas nécessairement sur les mêmes productions du passé. Par exemple, la Maurice est aujourd'hui la première productrice d'asperges et de poireaux au Québec. Elle aurait accueilli la première safranière bio au Canada (Ferme aux poules). Elle se distingue également au chapitre de la fabrication de bières artisanales⁶⁰. À ce palmarès s'ajoute son rôle de précurseur dans le mycotourisme, évoqué précédemment.

La Mauricie est l'une des plus anciennes entités régionales du pays. Une caractéristique que l'on a tendance à oublier et, par conséquent, à mettre en valeur. Explorer cette ancienneté en lien avec des thèmes comme le tourisme, l'agriculture et l'exploitation des forêts permet d'ancrer encore davantage le produit d'appel « nature authentique & histoires étonnantes » promu par Tourisme Mauricie ou encore l'image de feu de camp évoquée dans l'étude de Raymond Chabot Grant Thornton. Encore une fois, derrière ces éléments se profilent la connexion et la proximité avec la nature et l'environnement et le désir de raconter des histoires, des faits et des anecdotes.

Enfin, bien que nous n'ayons abordé que brièvement les habitudes alimentaires, il ressort des quelques généralités évoquées une image de repas liés à la vie en forêt, aux travailleurs de chantiers qui illustre une simplicité, voire un caractère ordinaire à la cuisine mauricienne. Que quelques « chefs » de chantier y aient développé une certaine réputation ajoute une touche singulière et originale à ne pas négliger. La culture du sarrasin ou celle du porc s'inscrivent aussi dans cette lignée. Loin d'être négative, elle reflète plutôt une authenticité qui mériterait d'être mise en valeur afin de développer un sentiment d'attachement et de fierté.



Turgeon, Linda

60 Raymond Chabot Grant Thornton, *Portrait de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie*, 2019.

4

PORTRAIT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LA MAURICIE

INTRODUCTION

Vers la fin du régime français, près de 300 familles acadiennes viennent se réfugier dans la région, principalement à Sainte-Anne-de-la-Pérade, Batiscan, Champlain, Trois-Rivières, Yamachiche et Louiseville⁶¹. Elles seront suivies d'une deuxième vague d'Acadiens qui s'installeront dans la région vers 1766, principalement à Yamachiche⁶². Leur présence influencera le développement de la région et son identité culinaire, notamment avec la spécialité des poutines, ou plottes, des raviolis de pâtes farcies à la viande et cuites dans le bouillon ou ajoutées au ragoût.

Pour sa part, le côté forestier occupe une place prédominante dans les entrevues réalisées pour ce travail de recherche, même si le volet agricole et l'élevage sont aussi présents. Si le cycle des saisons et la forêt ont un impact sur le mode de vie des autochtones qui sillonnent le territoire avant la venue des premiers colons européens, l'industrie du bois quant à elle joue jusqu'à aujourd'hui un rôle important dans l'économie locale. Le territoire, aussi très fréquenté à des fins récréotouristiques, compte de nombreuses pourvoies, zones d'exploitation contrôlées, deux réserves fauniques et un parc national. Les ressources forestières sont nombreuses et selon les participants et participantes aux ateliers, il semble y avoir une tendance et une volonté à se réapproprié la forêt.

« Du territoire, forgé par ses habitants au travers de son histoire, sa culture et ses traditions, émergent des produits et des saveurs inattendues qui incarnent à la fois le terroir généreux et l'identité culinaire de la Mauricie⁶³ » peut-on lire en conclusion du *Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie* publié en 2020. Ainsi, de la forêt émerge l'utilisation récente des PFNL, champignons et autres ressources forestières

mis en valeur lors du festival Myco, celle des gibiers, en particulier de l'original, et des bleuets de la Haute-Mauricie. La cuisine consistante des camps de bûcherons, faite de soupe aux pois, de lard salé, de fèves au lard, de mélasse et de thé, laisse une empreinte prégnante dans la culture locale jusqu'à aujourd'hui. Encore très consommés, le porc, la galette de sarrasin et les « bines » se taillent une place dans les menus du dimanche, les festivals régionaux et les spécialités courues des boulangeries.

Le territoire agricole près du lac Saint-Pierre se caractérise par la culture du sarrasin à cause des terres inondables favorisant cette culture tardive. Terres inondables qui donnent lieu à des pratiques de pêche épiques, à la fourche ou à l'arc lorsque les eaux se retirent au printemps. Récemment, l'orge brassicole se démarque en matière de culture spécialisée venant fournir le très riche écosystème des microbrasseries de la Mauricie. Alors que la culture de l'asperge se démarque en volume, il lui manque ce qui caractérisait autrefois la cerise de Maskinongé : une renommée, une histoire et une réputation.

Ultime activité mauricienne, la pêche aux petits poissons des chenaux ne souffre pas d'un manque de reconnaissance, mais le poulamon, contrairement à la truite de Saint-Alexis, connaît un autre problème... on le consomme peu, ou pas!

Loin de décourager, ces constats devraient fournir un portrait réaliste, capable de servir de point de départ à une stratégie de mise en valeur adaptée aux forces et aux faiblesses des grandes spécialités régionales qui marquent l'histoire et le territoire de la Mauricie, région qui a su démontrer son dynamisme à travers la Filière mycologique de la Mauricie et la Route des Brasseurs notamment.

61,62 André-Carl Vachon, *Les Acadiens de la Mauricie et du Centre-du-Québec, Vie sociale, loisirs et patrimoine immatériel au cœur du Québec*, 2019. En ligne.

63 Raymond Chabot Grant Thornton, *Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie*, 2020. En ligne.

4.1 RESSOURCES VÉGÉTALES

PRODUITS FORESTIERS

Les vastes étendues forestières de la Mauricie couvrent 85 % du territoire et se divisent en deux zones distinctes. Au nord, la forêt boréale caractérisée par le peuplement de résineux comprend le domaine bioclimatique de la pessière à mousses et celui de la sapinière à bouleaux blancs. Plus au sud, « la zone tempérée nordique, dominée par des peuplements de feuillus et mélangés⁶⁴ » est assez diversifiée, présentant d'abord le domaine bioclimatique de la sapinière à bouleaux jaunes puis ceux de l'érablière à bouleaux jaunes, de l'érablière à tilleuls puis de l'érablière à caryers cordiformes⁶⁵. Soulignons également que 11 % du territoire est aussi recouvert de plans d'eau.

Au fil du temps et des vagues de peuplement, le recours à la forêt comme source d'approvisionnement de végétaux destinés à l'alimentation varie énormément. Toutes époques confondues, et à l'exception des champignons (traités plus loin), on recense un peu moins d'une trentaine d'espèces végétales comestibles issues du couvert forestier intégrées au régime alimentaire des populations résidant sur le territoire mauricien.

Principaux produits forestiers consommés

Achillée mille-feuilles	Médole de Virginie
Ail des bois	Mélèze
Amélanche	Myrique baumier
Aulne	Mûres
Bleuets sauvages	Noyer
Bouleau blanc (sève)	Pissenlit
Cèdre	Rosier
Cerise à grappes (cerises de Maskinongé)	Salsepareille
Chaga	Sapin
Épinette	Savoyante
Érable	Sumac
Fraises des champs	Tête de violon
Framboises	Thé du Labrador
Marguerites	Violette

Autant par nécessité que grâce à leur fine connaissance de l'environnement naturel, les peuples de chasseurs-cueilleurs qui sillonnent le territoire de la Mauricie depuis des milliers d'années savent tirer de la forêt le meilleur de ce qu'elle a à leur offrir, à la fois pour se nourrir et se soigner.

Pour la communauté atikamekw qui réside encore sur le territoire, le découpage des saisons correspond à des activités d'exploitation des ressources conçues de façon à permettre leur régénération cyclique. « On utilise quand même le calendrier grégorien comme tout le monde, mais dans notre culture on a six saisons, qui vont en fonction de nos pratiques et activités traditionnelles, donc il y a le préprintemps et le préhiver qui s'ajoutent aux quatre saisons connues⁶⁶ », explique Dany Chilton, adjoint exécutif du grand chef Constant Awashish au Conseil de la Nation Atikamekw.

Les six saisons atikamekw

- **Préprintemps** : Sikon
- **Printemps** : Miroskamin
- **Été** : Nipin
- **Automne** : Takwakin
- **Préhiver** : Pitci-pipon
- **Hiver** : Pipon

Et que fait-on au préprintemps? « C'est avant que la neige soit toute partie, quand la sève commence à couler. C'est [...] le prélèvement de la sève pour faire le sirop d'érable⁶⁷. » Dany Chilton raconte que traditionnellement il se faisait aussi une mélasse de sirop de bouleau, moins populaire à cause du plus grand ratio de sève nécessaire pour obtenir un sirop foncé. L'écorce de bouleau quant à elle était utilisée pour fabriquer les récipients nécessaires à la cueillette d'eau d'érable. Confectionnés « à partir d'une seule pièce d'écorce liée avec de la babiche d'original », les paniers sont alors étanchés avec de la gomme d'épinette bouillie⁶⁸.

Le préhiver quant à lui « c'est une fois que toutes les feuilles sont parties et qu'il commence à neiger. À partir du moment où la terre est gelée, on peut dire que c'est le préhiver. C'est le dernier *boutte* où on peut faire le séchage de la viande⁶⁹ », ajoute-t-il. Ainsi, le préhiver est une autre période où on a recours aux essences de bois, cette fois pour assaisonner la viande grâce au fumage : « C'est un aîné qui parlait de ça. C'est à l'automne qu'ils pratiquaient ce type d'activités-là parce qu'au printemps c'est pas possible, et à l'été non plus, donc c'est donc à l'automne qu'ils pratiquaient cette activité-là de faire sécher les viandes. Et ultimement, c'est des bois durs comme le bouleau jaune ou bien l'érable qui étaient utilisés pour le goût⁷⁰. »

64,65 Ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs – Direction régionale de la Mauricie et du Centre-du-Québec, *Portrait forestier de la région de la Mauricie (04)*, 2004. En ligne.

66,67 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023.

68 Tourisme Manawan, *Saisons*. En ligne.

69,70 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023.

Utilisés en infusions par les Atikamekw pour soigner différents rhumes et infections, les conifères font aussi leur chemin dans les plats cuisinés comme assaisonnement pour les viandes.

« Aujourd’hui, avec l’arrivée du sel, les gens en mettent, explique Dany Chilton, mais avant c’était assaisonné avec des bourgeons de sapin⁷¹. »

La cuisine des camps de bûcherons et des travailleurs d’usines de pâtes et papiers qui marque l’histoire industrielle et forestière de la Mauricie aurait pu faire une large place au sirop d’érable, mais il n’en est rien. L’ouvrage de Raymonde Beaudoin *Recettes de chantier et miettes d’histoire* brosse un portrait sans équivoque des repas servis dans les camps de bûcherons de Lanaudière et de la Mauricie des années 1940. À l’époque où sa mère est cuisinière, ils sont près de 30 000 à s’y rendre chaque année pour abattre les incroyables quantités d’épinettes et de sapins utilisés dans les papeteries⁷². On a beau scruter chaque page, force est de conclure qu’à l’époque tout est à base de mélasse. Même le pouding chômeur et les grands-pères dans le sirop sont servis avec du sirop maison!

SIROP MAISON

500 ml (2 tasses de cassonade)

250 ml (1 tasse d’eau chaude)

1 c. à thé de beurre ou graisse végétale

Vanille

L’ouvrage mentionne tout de même deux produits forestiers présents dans les camps de bûcherons. D’abord, la gomme d’épinette utilisée comme gomme à mâcher. « Sèche, elle est dure et ne colle pas. Certains la faisaient chauffer au bain-marie pour la faire fondre, puis la filtraient, raconte Raymonde Beaudoin. Elle était ensuite étirée et découpée en morceaux conservés dans du papier ciré. Les bûcherons en ramassaient pour en offrir dans leur famille dans le temps des fêtes. Elle se conservait plusieurs mois, séchée, brute et en morceaux dans un pot. Enfant, je me souviens que notre père nous en rapportait pour notre plus grand bonheur⁷³. »

L’autre produit dont elle se souvient bien est le bleuets récolté en forêt par les bûcherons eux-mêmes : « Le dimanche au début de la *run*, les bûcherons cueillaient des bleuets qu’ils se faisaient un plaisir de rapporter à la cuisine⁷⁴. » Elle se remémore en particulier une talle de bleuets géants près du lac Catin, à 100 km à l’ouest de la Tuque.

L’année précédente, un feu s’était déclaré dans les souches sur près de 4 milles carrés (6,4 km²). Forêts incendiées et terrain sablonneux : les amateurs de bleuets savent que les conditions idéales étaient réunies pour la pousse de ces petits fruits. À la fin du mois d’août et tôt en septembre, les bûcherons qui rentraient au camp après leur journée de travail cueillaient des bleuets et les rapportaient au cook. Mon père se souvient très bien d’avoir rempli, à la main, une chaudière de 20 litres en moins d’une heure. Les bleuets étaient gros et se présentaient en grappes. Nous avons continué à cueillir des bleuets pendant de nombreuses années ensemble, mais il n’a jamais revu de talles de bleuets comme celles du lac Catin⁷⁵.

L’ouvrage comprend deux recettes aux bleuets sauvages cuisinées par sa mère dans les camps de bûcherons : une tarte et un pouding aux bleuets.

Les petits fruits sauvages tels que les fraises des champs, framboises, mûres et bleuets sont à l’instar de nombreuses régions les ressources forestières comestibles les plus consommées. Les Atikamekw avaient d’ailleurs développé une technique de conservation de la pâte de bleuets pour la période hivernale assez sophistiquée. « Une fois que tu en fais une pâte assez compacte, commence Dany Chilton, c’était recouvert de graisse d’ours, bien serré pis c’était très souvent enterré ou caché dans des caches dans les petites îles sur la rivière⁷⁶. » Les membres avaient aussi l’habitude de manger des fraises, des framboises et « aussi des petites baies qui poussent dans la mousse. C’est souvent sur le bord des petits ruisseaux en pleine forêt ». Ça goûte quoi? « Les tic-tac! s’exclame-t-il en riant. Pis des fois, quand ils sont un peu plus sucrés, un peu plus mûrs, ça goûte un peu le cream soda⁷⁷. »



Pouding aux bleuets, dans *Recettes de chantiers et miettes d’histoire* de Raymonde Beaudoin, p. 65

71 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023.

72,73,74,75 Raymonde Beaudoin, *Recettes de chantier et miettes d’histoire*, Éditions du Septentrion, Québec, 2019.

76,77 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023

Lors des ateliers de groupes organisés par le PDAAM (Partenaires du développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Mauricie) et la SRÉ (la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) en janvier 2023, les participants mentionnent à quelques reprises la cueillette de bleuets sauvages en Haute-Mauricie. « Vers la mi-juillet, des gens viennent dans la région, uniquement pour cette cueillette », précisent les participants à l'atelier de groupe de Louiseville⁷⁸. Normand Houle, ex-directeur régional du MAPAQ pour la Mauricie, aujourd'hui retraité, souligne lui aussi l'importance du bleuet sauvage. Il y a « le bleuet de la Haute-Mauricie qui est majeur, on parle toujours du bleuet du Lac-Saint-Jean, mais il y a un écosystème là aussi⁷⁹! » fait-il remarquer. Les participants aux ateliers mentionnent aussi l'églantier, en particulier près du lac Édouard, qui se retrouve à l'état sauvage un peu partout avec lequel les gens fabriquent des confitures et des gelées, très riches en vitamines C⁸⁰.

Après une longue période de dormance entre les années 1950 à 2000 alors que l'industrie alimentaire se tourne vers l'industrialisation, les produits forestiers poussés par la cuisine boréale et l'approvisionnement local refont surface dernièrement. De plus en plus, des éléments forestiers sont intégrés aux mets. Un participant à l'atelier du 18 janvier en avant-midi s'exclame : « Moi, je mange la forêt : bourgeons, aiguilles, feuilles, racines, rhizomes, tubercules, pollen, miel forestier, champignons, fruits... des pousses de sapins, des bières à l'épinette, des cocottes de pin, c'est super bon. » Cette pratique semble de plus en plus répandue parmi les chefs de la région, qui n'hésitent pas à intégrer à leur carte des produits forestiers comestibles notamment dans le cadre de l'événement MYCO, rendez-vous de la gastronomie forestière qui n'est pas étranger à ce renouveau! Par exemple, lors de l'édition 2022, la microbrasserie Le Presbytère n'hésite pas à préparer un canard au poivre d'aulne fumé⁸¹, le Chenapan Bistro Pub offre une entrée de gravlax de truite au sapin baumier, et le Resto Bar le Brasier une pizza béchamel aux noix de noyer noir.

Pratique calendaire

- **Fabrication du sirop d'érable** : en mars et avril
- **Cueillette des fraises sauvages** : en juin dans les communautés atikamekw.
- **Récolte et préservation des bleuets** : chez les Atikamekws, les bleuets sont conservés sous forme de pâte alors que dans les familles québécoises francophones et anglophones, on opte pour les confitures préparées à la fin de l'été.

Recettes et mets

- Bière l'Achillée – Le Presbytère microbrasserie (2023) Saint-Stanislas de Champlain
- Canard au poivre d'aulne fumé – Presbytère microbrasserie (2022) Saint-Stanislas de Champlain
- Canard au sirop de bouleau et têtes de violon – Presbytère microbrasserie (2023) Saint-Stanislas de Champlain
- Cocktail Rhum forestier – La Cookerie Village du bûcheron (2023) Grandes-Piles
- Gomme d'épinette – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Gravelax de truite au sapin baumier – Chenapan Bistro Pub (2022) Shawinigan
- Pale Ale aux bourgeons de mélèze – Presbytère microbrasserie (2023) Saint-Stanislas de Champlain
- Pâte de bleuets – Communauté atikamekw
- Pizza aux noix de noyer noir – Resto Bar le Brasier (2022) Trois-Rivières
- Pouding aux bleuets – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Tarte aux bleuets – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie

78 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

79 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Normand Houle*, 10 janvier 2023.

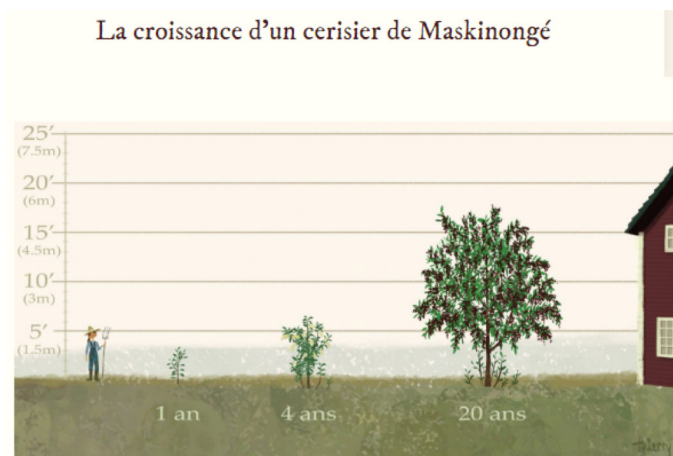
80 SRÉ, *Atelier de groupe 1 – Louiseville*, 17 janvier 2023 en après-midi.

81 Le Presbytère microbrasserie, Notre menu. En ligne.



LA CERISE DE MASKINONGÉ

La cerise de Maskinongé, ou cerisier à grappes de Maskinongé est un cultivar de la cerise de Virginie spécifique à la région. Selon une pépinière de Rawdon qui en commercialise les arbustes (entre 25 et 35 \$ du cerisier), le cerisier de Maskinongé produirait des cerises acides noires de taille moyenne, « nettement supérieures en qualité aux autres cerises à grappes qu'on retrouve un peu partout au pays. Elles sont de couleur violet foncé et ont, en moyenne, un diamètre d'environ 12 mm et un poids d'environ 1 gramme. Elles sont beaucoup moins astringentes et sont plus sucrées que les cerises à grappes ordinaires⁸². »



La croissance d'un cerisier de Maskinongé © Pépinière aux arbres fruitiers

Bien connues des autochtones qui en consomment en saison, les cerises à grappes sont par la suite intégrées naturellement au régime alimentaire des premiers colons et consommées en conserves, confitures, sirop, gelées et cuir de fruits. Progressivement, la renommée de la cerise de Maskinongé dépasse les frontières régionales pour se répandre dans l'ensemble du Québec.

En 1922 on peut lire dans *Le Nouvelliste* de Trois-Rivières : « Les cerises étaient en grande quantité sur le marché. Celles venant de Maskinongé semblaient avoir la préférence des acheteurs . » Puis, en 1948, soit 26 ans plus tard, l'hebdomadaire montréalais *Le Samedi* vante les mérites des grands entrepôts frigorifiques qui servent à conserver les denrées alimentaires : « fraises de l'île d'Orléans, bleuets du Saguenay, pommes de quatre provinces canadiennes, cerises de Maskinongé, prunes, pêches et poires de la région du Niagara . » Puis en 1959 *La Presse* publie un article au titre sans équivoque⁸⁴:

« Le Lac-Saint-Jean a ses bleuets et la Mauricie... ses cerises!

« Il y a les bleuets du Lac-Saint-Jean, les fraises de l'île d'Orléans, les pommes de Rougemont... L'excellence des fruits tirés de ces régions a caractérisé chacune d'elles et favorise une identification particulière attachée au fruit même.

Les cerises de Maskinongé ont une renommée égale, même si leur commerce ne se fait pas sur une aussi grande échelle. Un grand nombre de familles de Maskinongé, cependant, voient leurs revenus s'accroître sensiblement quand arrive le temps de la cueillette des cerises. Les automobilistes qui parcourent la route Québec-Montréal sont maintenant familiers de ces postes de vente établis en bordure de la route à la hauteur de Maskinongé⁸⁵. »

Lors de l'atelier de groupe tenu à Louiseville, le 17 janvier 2023, les participants sont nombreux à mentionner les kiosques installés au mois d'août sur la bordure des routes près de Maskinongé dans les années 1950⁸⁶.

En 1986, signe indéniable de consécration, la cerise de Maskinongé fait même une apparition dans le monde littéraire sous la plume du nouvelliste Alain Piette (né en 1939). Dans *Les agapailles de Job*, le héros de l'histoire attablé au restaurant Mont Saint-Michel de la rue Saint-Denis commente son repas : « Après une petite salade, je suis presque assez rassasié pour me contenter d'un bon vieux dessert végétarien. Un plateau de fruits. Biologiques? Pêches sorelloises, cerises de Maskinongé, poires vraisemblablement de Saint-Léonard. J'en suis quitte pour une addition de 25 \$ incluant le demi-litre de vin médiocre qui m'était nécessaire pour cette célébration historique⁸⁷. »

La popularité de la cerise de Maskinongé semble par la suite décroître et disparaître au point où Tourisme Maskinongé parle d'« une production qui a pratiquement disparu dans la région, et un engouement commercial difficile à imaginer aujourd'hui⁸⁸. »

On ne peut toutefois pas passer sous silence l'aventure du temps des Cerises, cette cerisaie à la fois centre d'interprétation de la cerise et cabane à cerises qui voit le jour en 2010 à Charrette au centre la MRC de Maskinongé. « Et oui! lit-on dans *l'Écho de Maskinongé* le 27 janvier 2010, après la cueillette de fraises, bleuets, framboises et pommes, la cueillette de cerises est maintenant possible en Mauricie. Le temps des Cerises, avec ses 8000 cerisiers, entame cet été sa première année d'exploitation sur ce site unique au Québec⁸⁹. » Le complexe touristique Le temps des Cerises, c'est l'entreprise de Gilles Beaulieu et Nancy Laprés qui se lancent avec passion dans la mise en valeur de la cerise avec les gammes de produits Croque Cerise qu'ils distribuent à travers le Québec. Parmi leurs produits transformés, on trouve des cerises séchées, de la vinaigrette aux cerises, des griottes au chocolat noir, du jus et de la gelée de cerise.

82 Pépinière aux arbres fruitiers, cerisier à grappes de Maskinongé – Zone 2. En ligne.

83 *Le Nouvelliste*, Abondance de produits au marché local, 19 août 1922. En ligne

84 *Le Samedi*, La science à notre service. Froid sur commande, 19 juin 1948.

85 D.M., Le Lac-St-Jean a ses bleuets et la Mauricie... ses cerises!, *La Presse*, 1^{er} septembre 1959. En ligne.

86 SRÉ, *Atelier de groupe 1 – Louiseville*, 17 janvier 2023 en après-midi.

87 Alain Piette, *Les agapailles de Job*, XYX. *La revue de la nouvelle*, n° 7, automne 1986.

88 Tourisme Maskinongé, *Les fameuses cerises de Maskinongé*. En ligne.

89 *L'Écho de Maskinongé*, C'est le temps de vous bourrer la cerise!, 27 janvier 2010. En ligne.

De plus, ils mettent sur pied un concept complètement novateur avec la Cerisaie « préparant de véritables délices, la cuisine de la Cerisaie propose une découverte approfondie des saveurs de ce fruit moins connu. Au printemps, prenez place à la table de cette cabane à cerises qui réinvente l'expérience traditionnelle de la cabane à sucre. On trouve alors au menu le ketchup aux cerises, les cretons aux cerises et de la tire faite avec du sirop... de cerises, bien sûr⁹⁰! » Le concept fait des heureux, si on en croit le commentaire élogieux d'une utilisatrice du site d'évaluation Trip Advisor en 2014 : « Un repas de cabane à cerise meilleur que bien des cabanes à sucre. Tous les membres de ma famille ont terminé leur assiette et mon garçon a dit c'est le meilleur de tous les restaurants. La vérité sort de la bouche des enfants. Il est certain que je reviendrai cet été afin de goûter à votre autre menu et afin de m'acheter d'autres délicieuses confitures de cerises⁹¹. »

À cause d'un champignon ravageur, le nodule noir qui endommage lourdement la cerisaie, Le temps des Cerises ferme définitivement ses portes en 2016⁹². La marque Croque Cerise est quant à elle vendue à une famille de Saint-Paul d'Abbotsford en Montérégie qui l'exploite encore aujourd'hui. Que reste-t-il de l'aventure de la cerise en Mauricie? Plusieurs participants aux consultations de groupe mentionnent le kiosque de vente de cerises près du restaurant La Caillette qui semble encore en activité en 2021. « Aujourd'hui, 100 ans plus tard, il est encore possible de se procurer ces fameuses cerises en un seul endroit. La sympathique Diane Cartier et son frère Claude poursuivent la tradition et cultivent encore des cerises de Maskinongé le long de la route 138, près du restaurant La Caillette. Ils ont une clientèle fidèle qui revient année après année et, signe des temps, il faut maintenant appeler pour réserver ses cerises⁹³! »

Depuis septembre 2022, une école primaire de la municipalité de Maskinongé porte le nom Écoles des Cerisiers en référence à ce petit fruit; il a été choisi par une grande majorité de citoyens et citoyennes⁹⁴.

Pratique calendaire

- **Kiosques de cerises** : la cueillette manuelle des cerises de Maskinongé se fait au début du mois d'août. La cueillette se faisait en famille et les kiosques de vente étaient installés le long de la route⁹⁵.
- **Cabane à cerise** : cette brève aventure particulièrement originale offrait au grand public des repas de cabane à sucre à saveur de cerise entre mars et avril chaque année.

Recettes et mets

- Boisson rafraîchissante au sirop de cerises à grappes – Michel Lambert (2017) Mauricie
- Cretons aux cerises – Le temps des Cerises (2016) Charrette
- Cuissot de sanglier braisé sauce vierge aux cerises – À boire et à manger, Saison 1, Épisode 12 (2022) Mauricie/Champlain
- Gelée de cerise à grappes – Michel Lambert (2017) Mauricie
- Gelée de cerise de Maskinongé – La Presse (1959) Ménagères de Maskinongé
- Ketchup aux cerises – Le temps des Cerises (2016) Charrette
- Tire au sirop de cerises – Le temps des Cerises (2016) Charrette



Tire au sirop de cerise de la Cabane à cerise, 17 mars 2012 © Le Soleil

90 Recettes du Québec, *Dossier Le Temps des Cerises*. 28 juin 2016. En ligne.

91 P. Nathalie, 5/5 Un souper plus que parfait, *Trip Advisor*, 13 avril 2014. En ligne.

92 Anne-Andrée Daneau, Une microbrasserie fait renaitre Le temps des cerises, *Radio-Canada*, 5 février 2017. En ligne.

93 Tourisme Maskinongé, *Les fameuses cerises de Maskinongé*. En ligne.

94 Stéphanie Paradis, L'école Saint-Joseph adopte son nouveau nom, *L'Écho de Maskinongé*, 14 avril 2021. En ligne.

95 D.M., Le Lac-St-Jean a ses bleuets et la Mauricie... ses cerises!, *La Presse*, 1^{er} septembre 1959. En ligne.

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS⁹⁶

La cerise de Maskinongé (5/7)

Ressource première	Cerise de Maskinongé	✓
Pratique saisonnière	Cueillette de la cerise (août)	✓
	Kiosques de cerises en bordure des routes	
	Préparation de gelée, tartes et poudings	
Mets de spécialité régionale	Gelée de cerises, tartes aux cerises, confiture de cerise de Maskinongé, vin de cerises	✓
Espace territoire	Ce cultivar de cerise se retrouve dans la région de Maskinongé, à l'état sauvage.	✓
Temps – transmission	La première mention de la cerise de Maskinongé dans les médias remonte à 1922, dans un article publié dans <i>Le Nouvelliste</i> ⁹⁷ . Les participants à l'atelier du 17 janvier à Louiseville en font mention et parlent des kiosques de vente sur le bord de la route dans leur enfance.	✓
Activité ou lieu de mise en valeur	Centre d'interprétation de la cerise Le temps des Cerises (2010-2016)	
	« Cabane à cerise » Le temps des Cerises (2010-2016)	
	Il n'y a plus de lieu ou de mise en valeur de la cerise de Maskinongé.	
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 1

Trouver une manière de revaloriser la cerise de Maskinongé. L'idée de « la cabane à cerise » qui semblait bien fonctionner est très originale, il serait presque dommage de ne pas réfléchir à la remettre de l'avant.

96 Une grille constituée de clés, développée pour le compte de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®, offre un regard qui permet d'évaluer les possibilités de mettre en valeur l'identité culinaire. Au nombre de sept, ces marqueurs et ces indicateurs constituent un trousseau, toujours en mouvance par l'apport de l'emprunt ou de l'adaptation, qui sont autant d'éléments qui forgent l'identité culinaire et s'ancrent dans la mémoire collective.

97 *Le Nouvelliste*, Abondance de produits au marché local, 19 août 2022. En ligne.



LES CHAMPIGNONS FORESTIERS

Comme ce fut le cas pour la région du Bas-Saint-Laurent, c'est la crise forestière qui amène le Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie (SPBM) à se pencher sur « le potentiel des produits forestiers non ligneux (PFNL)⁹⁸ ». Une vaste étude réalisée en partenariat avec 14 organisations de la région en 2009-2010 démontre le fort potentiel mycologique de la région et la Filière mycologique de la Mauricie prend forme⁹⁹. C'est en Mauricie qu'a eu lieu le premier sommet de mycotourisme au Québec en 2019¹⁰⁰. La Filière mycologique de la Mauricie chapeaute de nombreux projets de recherche et de développement et a conclu dans les dernières années un partenariat avec Truffes Québec pour le développement d'une trufficulture dans la région¹⁰¹.

Comme le mentionnent l'historien René Beaudoin¹⁰² et plusieurs participants aux ateliers de groupe, la mycologie se développe depuis les cinq dernières années dans la région. Toutefois, de l'aveu même des participants aux ateliers, « les champignons, ce n'est pas dans notre ADN¹⁰³ ». À la question « Est-ce que vous alliez cueillir des champignons dans la forêt quand vous étiez jeunes? » la majorité des participants s'entendent pour dire qu'ils allaient à la cueillette de petits fruits, mais jamais de champignons¹⁰⁴.

« Il y a certains Atikamekw qui consommaient des champignons mais pas beaucoup », concède Dany Chilton, davantage préoccupé par la nécessité de mettre en place un encadrement pour le prélèvement de ressources forestières. « Le conseil de la nation atikamekw est très sensibilisé à l'encadrement nécessaire sur les produits forestiers non ligneux. Il y a très peu d'encadrement qui se fait légalement relativement à ça et c'est un très gros problème. Il y a un risque de voir certaines espèces surexploitées un peu comme ce qui est arrivé avec l'ail des bois. Donc, on veut s'assurer de pouvoir mettre en place une forme de certification pour l'exploitation des PFNL¹⁰⁵ », explique-t-il.

S'il est vrai que l'intérêt des dernières années est indéniable, que les choses changent et que la nouvelle cuisine accorde une place de plus en plus importante aux produits forestiers, en particulier les champignons¹⁰⁶, elle attire parfois davantage des gens de l'extérieur de la région, selon Stéphane Lamana de la ferme forestière La Manne à Menoum : « Après avoir reçu près de 1000 étudiants pour des cours de cueillette, la majorité de ma clientèle est de l'extérieur, Montréal, Québec, Sherbrooke, Outaouais... Je n'ai pas eu beaucoup de Mauriciens¹⁰⁷. »

La popularité de la sixième édition de *Myco : Rendez-vous de la gastronomie forestière* a tout de même été démontrée par des retombées très positives. Les restaurateurs ont connu au cours de la dernière édition une augmentation de 3 % des ventes et selon les résultats d'un sondage effectué auprès des restaurateurs participants, 47 % de la clientèle a visité leur établissement en raison de Myco. La clientèle était composée de 35 % de touristes et 19 % d'excursionnistes¹⁰⁸. Lors des ateliers de groupe, un des restaurateurs

participants affirme que Myco met bien en valeur les restaurateurs de village et permet leur développement. Les clients recherchent de plus en plus une expérience unique et un contact, ils veulent mettre un visage sur le chef, les producteurs, les cueilleurs, et c'est ce qu'offre la région¹⁰⁹. Pour la sixième édition, une bière a même été développée pour l'occasion, aromatisée aux champignons et brassée en collaboration avec Le Temps d'une Pinte et la Ferme du Tariou¹¹⁰.

Variétés de champignons forestiers récoltés en Mauricie¹¹¹

Armillaire couleur de miel	Hydne pied-de-mouton
Armillaire ventru	Matsutake
Bolet et cèpes	Morille
Chaga	Pleurote des neiges
Champignon tortue	Polypore des brebis
Champignon crabe	Rozite ridée
Chanterelle commune	Shimeji, pleurote tardif
Chanterelle à pied jaune	Truffes

Pratique calendaire¹¹²

- **Cueilletes printanières** : la saison de la cueillette débute dès la mi-mai avec les morilles et les pleurotes.
- **Cueilletes estivales** : une grande variété de champignons est disponible durant l'été : bolet et cèpe, chanterelle commune, champignon crabe, rozite ridée, chanterelle à pied jaune et hydne pied-de-mouton.
- **Cueilletes automnales** : aux variétés cueillies durant l'été s'ajoutent le matsutake, l'armillaire ventru, le champignon tortue, l'armillaire couleur de miel, le polypore de brebis et le shimeji pleurote tardif. La cueillette se poursuit jusqu'à la fin du mois d'octobre et c'est entre septembre et octobre que les volumes sont les plus importants, principalement dans les forêts d'arbres résineux.

98, 99 Filière mycologique de la Mauricie, *Historique*. En ligne.

100 Filière mycologique de la Mauricie, *Sommet mycotourisme* 2019. En ligne.

101 Filière mycologique de la Mauricie, *La Mauricie truffière*. En ligne.

102 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec René Beaudoin*, 10 janvier 2023.

103, 104 SRÉ, *Atelier de groupe 2 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en avant-midi.

105 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023.

106, 107 SRÉ, *Atelier de groupe 2 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en avant-midi.

108 Filière mycologique de la Mauricie, *Myco un rendez-vous de la gastronomie forestière qui a fait la différence*. En ligne.

109 SRÉ, *Atelier de groupe 3 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en après-midi.

110 *Myco, Dänenpfefferbier*. En ligne.

111, 112 Filière mycologique de la Mauricie, *Périodes de cueillettes*. En ligne.

Recettes et mets

De nombreuses recettes mettent à l'honneur les champignons sauvages de la région, plusieurs sont présentées sur le web de la Filière mycologique de la Mauricie et ont été développées par des chefs de la région. En voici un petit aperçu :

- Champignons sauvages marinés à l'ail et au gingembre frais – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Champignons au bacon, ail et persil sur du pain beurré – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Farfalles aux bolets, estragon, chèvre doux et amande – Le Grill (2015) Trois-Rivières
- Omelette aux pleurotes – Les champignons du Lac-Édouard (2015) Lac Édouard
- Pain de veau aux champignons sauvages – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Pain de viande d'orignal et de castor haché aux champignons – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Papillote de vessie-de-loup grillée et légume – Fredélys (2015) Trois-Rivières
- Perdrix farcies au riz sauvage et champignons sauvages – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Portfeuille de sarrasin aux champignons forestiers – Chef Justine (2015) Shawinigan
- Quiche au sirop d'érable et aux champignons sauvages – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Salade d'épinard, champignons sauvages et croûtons – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Tartinade de champignons sauvages pour pain grillé – Michel Lambert (2019) Mauricie

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

Les champignons forestiers (6/7)

Ressource première	Champignons forestiers	✓
Pratique saisonnière	Récoltes printanières, estivales et automnales	✓
Mets de spécialité régionale	Pas de plat spécifique	
Espace territoire	Sur tout le territoire de la Mauricie	✓
Temps – transmission	Création de la Filière dans les années 2010, à la suite d'une étude regroupant 14 partenaires de la région.	✓
Activité ou lieu de mise en valeur	Myco Rendez-vous de la gastronomie forestière De nombreuses activités de cueillette sont offertes par les guides mycologues de la Mauricie, qui sont reconnus.	✓
Reconnaissance publique	La Filière mycologique de la Mauricie a développé en partenariat avec Aventure Écotourisme Québec, Rando Québec et le Conseil canadien de plein air la reconnaissance Guide Mycologue Qualifié. La Filière mycologique de la Mauricie regroupe de nombreux partenaires venant du milieu du tourisme, de la transformation, de la restauration et du développement régional.	✓



Photo: Spratt, Annie, Unsplash

Recommandation N° 2

Le champignon forestier est bien valorisé, mais il serait intéressant de lui donner une touche régionale à travers un plat identitaire aux racines mauriciennes qui le départagerait des autres régions productrices de champignons au Québec (ex. Bas-Saint-Laurent) et dans le monde (ex. Le risotto est italien). La piste de la bière aux champignons est intéressante, car elle met aussi en valeur l'orge brassicole, un autre produit rattaché à l'identité culinaire régionale. La crêpe forestière (au sarrasin idéalement) l'est tout autant!

CULTURES MARAÎCHÈRES

La région de la Mauricie compte plus de 1000 entreprises agricoles comprenant divers producteurs maraîchers de toutes tailles, qui se démarquent principalement dans la culture de la pomme de terre, du maïs sucré, des fraises et des asperges¹¹³. Lorsque nous parlons de culture maraîchère aux participants des ateliers, le maïs sucré revient à plusieurs reprises. Les participants mentionnent qu'il se vend dans les kiosques sur le bord des routes un peu partout à travers la région.

À l'époque où la nation atikamekw vivait près de Trois-Rivières ou Québec « avant le grand déplacement », Dany Chilton raconte que la communauté pratiquait l'agriculture du maïs et du topinambour, mais après les premiers contacts « il y a eu les pandémies, les guerres et c'est sûr qu'à partir de ce moment-là, l'agriculture a été mise de côté pour se concentrer sur la cueillette et la chasse¹¹⁴ ». Les recettes à partir de topinambour sont aujourd'hui perdues, ajoute-t-il. Les communautés atikamekw se remettent de façon très récente au jardinage. « Moi, j'ai commencé il y a six ans à peu près. J'ai commencé à faire mon propre potager avec mon père, on parlait de la sécurité alimentaire. J'ai un collègue, il plante ses légumes chaque année aussi, mais c'est quelque chose qui n'était pas du tout présent avant. C'est quand même le *fun* faire pousser tes propres légumes! Même dans les CPE, ils font des petits jardins en arrière », s'exclame-t-il enthousiaste.

LES ASPERGES

Bien que les chiffres varient d'année en année, la culture de l'asperge se démarque en Mauricie en matière de superficie exploitée. Martin Caron, président de l'UPA, confirme que la région est la plus grosse productrice d'asperges au Québec et que le plus important producteur se trouve dans la région de Saint-Étienne-des-Grès¹¹⁵. En 2018, selon les chiffres colligés par le MAPAQ¹¹⁶, 39 % de la superficie totale de production d'asperges au Québec était située en Mauricie sur 117,9 hectares de terre répartis entre 15 gros producteurs. Il confirme aussi que la culture des asperges est une tradition régionale ancrée dans le temps. Il y a lui-même contribué au tout début de sa carrière : « J'ai commencé ma jeunesse, même si j'étais producteur agricole, à aller travailler un petit peu chez un producteur d'asperges, parce qu'il avait besoin de la main-d'œuvre, je pense que c'est deux ans que j'ai fait ça¹¹⁷. » Selon les participants de l'atelier du 18 janvier 2023, la production d'asperges est intimement liée aux fermes de tabac qui ont déjà été nombreuses dans la région. Avec le déclin du tabac, plusieurs fermes ont reconverti leur production en culture d'asperges¹¹⁸.

« Ah! ça, oui, l'asperge, il y en a beaucoup qui la cultivent, s'exclame André Augé, président du festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville. Moi, en Mauricie, je peux te certifier qu'il y en a beaucoup qui font de l'asperge et en plus c'est un produit qui est délicieux à manger¹¹⁹. » Une des raisons pour lesquelles la culture de l'asperge est si répandue dans la région, selon la Ferme du Domaine, est le sol de type sablonneux et bien drainé qui confère un atout essentiel pour l'établissement d'une aspergeraie¹²⁰. « Moi, j'en ai tout le temps mangé chez nous, précise une participante aux ateliers de groupe de Shawinigan. Mes grands-parents en avaient dans leur plate-bande¹²¹! » Une autre ajoute que « c'est une tradition, quand je reviens de Saint-Alexis-des-Monts, dans les villages tu les vois les pancartes asperges à vendre, les gens l'attendent l'asperge ». « Finalement, assène Nicolas Bernard, propriétaire de la Seigneurie du Triton, dans un restaurant comme le nôtre, si tu n'as pas d'asperges, tu n'as pas rapport¹²² ». Il aimerait même que la récolte des asperges soit encore plus un événement que ça l'est actuellement. Son chef exécutif souhaiterait pouvoir en avoir en plus grande quantité au printemps¹²³.

113 MIAM Mauricie, *Données sur l'industrie*. En ligne.

114 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Dany Chilton*, 28 février 2023.

115 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Martin Caron*, 11 janvier 2023.

116 Méliissa Gagnon, *Quelques statistiques sur la culture de l'asperge au Québec*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, présentation préparée dans le cadre de la Journée Asperge, Joliette 11 février 2019. En ligne.

117 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Martin Caron*, 11 janvier 2023.

118 SRÉ, *Atelier de groupe 3 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en après-midi.

119 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec André Auger*, 10 janvier 2023.

120 Ferme du Domaine, *Produits frais*. En ligne.

121 SRÉ, *Atelier de groupe 3 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en après-midi.

122 SRÉ, *Atelier de groupe 2 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en avant-midi.

123 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Nicolas Bernard*, 27 janvier 2023.

Pratique calendaire¹¹²

- **Récolte** : la récolte des asperges débute normalement en mai. C'est l'un des premiers produits frais locaux disponibles et on voit des pancartes « Asperges à vendre » apparaître en bordure de chemin.

Recettes et mets

Les participants aux ateliers de groupe mentionnent que les asperges sont consommées en accompagnement. André Auger raconte qu'il fait cuire ses asperges lentement sur le barbecue, dans un papier d'aluminium, avec un peu d'huile, mais il ne semble pas y avoir de plats typiquement mauriciens pour les asperges.

- Asperges fraîches au beurre d'estragon et sirop d'érable – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Crêpe aux asperges – Ferme Laviolette (2022) Saint-Étienne-des-Grès
- Pâté de brochet bouilli avec morceaux d'asperges en sauce – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Tarte à la truite ou au saumon aux asperges en sauce – Michel Lambert (2019) Mauricie

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

La Mauricie : première productrice d'asperges (4/7)

Ressource première	Asperges vertes	✓
Pratique saisonnière	Récolte de la mi-mai à la fin juin.	✓
	Les asperges sont très attendues à la fin du printemps. Il y a de nombreux kiosques sur le bord des routes durant la période des asperges.	
Mets de spécialité régionale	Il ne semble pas y avoir de mets comme spécialité régionale.	
Espace territoire	La Mauricie a des sols propices, bien drainés et sablonneux. C'est la plus importante région productrice d'asperges au Québec avec une quinzaine de gros producteurs (Trois-Rivières, Shawinigan, Saint-Étienne-des-Grès, Batiscan, Sainte-Geneviève-de-Batiscan) mais la culture n'est pas exclusive à la région.	✓
Temps – transmission	Des années 1950-1960 à aujourd'hui.	✓
Activité ou lieu de mise en valeur	Non	
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 3

L'asperge est une production importante et un produit délicieux, mais manque de profondeur en lien avec l'histoire régionale. Il y aurait un travail de construction identitaire à réaliser pour lui donner un potentiel comme produit culturel ancré dans l'histoire.

CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

La Mauricie est une importante productrice de céréales et d'oléagineux, qui représente 20 % des productions de la région, tout juste derrière la production laitière. Ce secteur est le plus important en ce qui a trait à la production végétale¹²⁴. Lors des ateliers de groupe, deux grains sont mentionnés à répétition : l'orge (principalement l'orge brassicole) et le sarrasin.



Galettes de sarrasin ©Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville.

LE PAYS DU SARRASIN!

La culture du sarrasin est importée par les Français originaires de Bretagne dès le début du Régime français¹²⁵. Facile à cultiver en plus d'être très nutritif, le sarrasin se répand surtout à cause des terres humides du lac Saint-Pierre, explique Normand Houle du MAPAQ. « L'eau étant montée longtemps et quand elle se retirait en juin tout ce qui pouvait être semé c'était du sarrasin sur ces terres-là¹²⁶. » Il poursuit en précisant qu'il y a encore deux gros producteurs de sarrasin dans la région, les fermes Ricard et Gélinas, qui sont toutes deux des fermes ancestrales. D'ailleurs, c'est dans la MRC de Maskinongé qu'est produit 60 % du sarrasin du Québec¹²⁷.

Au 19^e siècle et au début du 20^e, le sarrasin est un aliment de subsistance fort apprécié des familles ouvrières. Après avoir défriché leurs terres, de nombreux colons semaient une quantité de sarrasin, en plus du blé et de quelques légumes dans le potager. Il devient aussi un plat privilégié auprès des bûcherons¹²⁸. « Si tu recules dans les années 1930, explique André Auger, président du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, c'était plus vu comme une viande. Pas une viande, mais un produit que les producteurs semaient eux autres même, un produit économique, les familles avaient ça¹²⁹. » Toutefois à partir des années 1940, le sarrasin commence à perdre de sa popularité. La farine de sarrasin est alors associée à la pauvreté. Selon l'historien René Beaudoin, le fait que Donald cuisine des galettes à Séraphin dans *Les Belles Histoires des Pays d'en Haut* n'a pas redoré l'image de la galette de sarrasin dorénavant associée à l'image d'un homme radin¹³⁰.

La culture du sarrasin serait actuellement en perte de vitesse « parce que les terres qui servaient à produire le sarrasin sur le bord du fleuve Saint-Laurent, il y a eu des différends avec différentes associations et elles ne pouvaient plus servir à la culture, il fallait qu'elles soient disponibles pour la végétation. Il doit y avoir 2000 ou 3000 acres de moins en culture de sarrasin présentement en Mauricie¹³¹, continue André Auger, qui travaille fort à redorer l'image du "blé noir" comme on l'appelle parfois.

124 MAPAQ, *Région de la Mauricie*. En ligne.

125 Réjean Beaudoin et Alain Ricard, *La culture du sarrasin*, Inventaire des ressources ethnologiques et du patrimoine. Université Laval. En ligne. <http://www.irepi.ulaval.ca/fiche-culture-sarrasin-647.html>

126 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Normand Houle*, 10 janvier 2023.

127 UPA, *Portrait agroalimentaire de la Mauricie*. En ligne.

128 Réjean Beaudoin et Alain Ricard, *La culture du sarrasin*. Inventaire des ressources ethnologiques et du patrimoine. Université Laval. En ligne.

129, 130, 131 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec André Auger*, 10 janvier 2023.

Fondé en 1978, le Festival de la Galette de Sarrasin visait à développer un attrait touristique, tout en favorisant le rayonnement de cette céréale. Au départ, selon le site Web du festival, « des soupers où l'on servait de la galette de sarrasin accompagnée notamment de rôti de lard, de cretons et d'une fricassée de pommes de terre ont été organisés à l'intention des agriculteurs et de la population de Louiseville. Ces soupers populaires s'appelaient "Soupers des Gueux", ce qui signifie "soupers des pauvres"¹³² », ce qui n'a certainement pas dû aider à redorer l'image du sarrasin. À Louiseville, particulièrement identifiée à ce produit clé de l'agriculture régionale, on oscille aussi du côté de la fierté : « Louiseville, quand on rentre dans la ville, il y a une grosse pancarte : c'est écrit *Le Pays du Sarrasin*¹³³, résume André Auger, qui énumère aussi toutes les initiatives mises de l'avant pour revaloriser le produit : la Confrérie des sarrasins qui fait la promotion du produit depuis 1997 pour conserver le patrimoine en lien avec cette culture, afin de faire rayonner la région¹³⁴. Un tout nouveau personnage emblématique qui fait partie du festival s'appelle le Meunier « puis lui, le Meunier, son travail c'est ça aussi, c'est de faire connaître aux gens le sarrasin, la valeur nutritive, c'est bon pour la santé. Il l'a très bien fait, cette année, c'est sa première année et 2023 aussi, on va travailler fort sur ça¹³⁵. »

Est-ce qu'on en trouve au restaurant de la galette de sarrasin? Certains l'insèrent dans leur menu comme Cora et Eggspress. Certains intervenants y vont de leur analyse. À « Trois-Rivières, je ne peux pas te dire, réfléchit André Auger à voix haute. Je demeure à Trois-Rivières, mais honnêtement, je n'ai jamais vu ça sur un menu de la galette de sarrasin. À Louiseville, il y en a par exemple, surtout pendant le Festival de la Galette, mais il y en a aussi qui le mettent sur le menu assez longtemps. Mais à l'extérieur, si on sort de la Mauricie, mettons, moi je n'ai jamais vu ça nulle part¹³⁶. »

Le produit est tout de même valorisé grâce à une bière locale, confirme Normand Houle, retraité du MAPAQ. « Oui, il y en avait une, c'est les bières de la Nouvelle-France qui la font à Sainte-Angèle-de-Prémont (jardins et bâtisses), mais la microbrasserie est à Saint-Alexis-des-Monts, mais à l'origine c'est né à l'auberge le Baluchon à Saint-Paulin¹³⁷. Lors de l'atelier tenu à Louiseville, un participant mentionne en parlant du sarrasin « c'était bon, mais je ne savais pas que c'était aussi bon pour la santé, maintenant on le sait, mais ce n'est pas mis en valeur le sarrasin¹³⁸ », se désole-t-il. Il poursuit en précisant qu'une part importante de la production de la MRC de Maskinongé est exportée vers le Japon pour en faire des nouilles soba.



Farine de sarrasin ©Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville

Pratique calendaire

- **Semences** : le sarrasin est semé dans les champs vers la mi-mai ou au début du mois de juin, après la fin du risque de gel. La culture se fait sans nécessité de soins particuliers ou d'apports d'engrais ou pesticides.
- **Récolte** : se fait à la fin du mois de septembre et jusqu'au début du mois d'octobre. Les grains obtenus sont ensuite moulus pour en faire de la farine. « À l'automne, il y a la galette, quand l'automne arrive avec la pluie, c'est agréable de manger de la galette. C'était tout le temps cela, en septembre c'est le temps de la galette, avec de la mélasse. Chez nous, on fait de la galette et des crêpes, mais juste l'automne¹³⁹ », raconte un des participants aux ateliers.

132 Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, *D'où vient le festival?* En ligne.

133 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec André Auger*, 10 janvier 2023.

134 CONFRÉRIE DES SARRASINS. *Le Sarrasin, notre fierté*. En ligne.

135, 136 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec André Auger*, 10 janvier 2023.

137 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Normand Houle*, 10 janvier 2023.

138 SRÉ, *Atelier de groupe 1 – Louiseville*, 17 janvier 2023 en après-midi.

139 SRÉ, *Atelier de groupe 3 – Shawinigan*, 18 janvier 2023 en après-midi.

Recettes et mets

Parmi les plats typiques de la Mauricie, la ploye est mentionnée lors de l'atelier de groupe tenu à Louiseville le 17 janvier 2023. La ploye est une crêpe cuisinée à partir de farine de sarrasin et de farine de blé originaire d'Acadie¹⁴⁰. Rappelons que lors des deux vagues de déportation acadienne, des familles viennent s'installer à Louiseville, Yamachiche et Maskinongé¹⁴¹.

Dans la région de la Mauricie, la mélasse semble faire l'unanimité comme accompagnement de la galette. De nombreux participants aux ateliers de groupe répondent qu'ils mangent la galette uniquement avec de la mélasse. Certains avec des cretons, du jambon, du beurre... la galette peut-être autant salée que sucrée. « Il y a toutes sortes de choses, du beurre, du sirop d'érable, de la m'lasse. Moi, quand j'étais jeune, ma mère en faisait et on mangeait ça avec du rôti de porc, c'était très, très bon. [...] avec les cretons c'est très bon aussi. [...] Pendant le festival, nous autres, il y a peut-être trois produits : la m'lasse, le beurre, pis le porc¹⁴² », résume André Auger. Normand Houle la mange quant à lui avec « de la m'lasse, de la m'lasse surtout, pis des cretons, de la tête fromagée, pis il y avait aussi le sirop d'érable, mais c'est sûr que la m'lasse ça en faisait partie¹⁴³ ». Dans les cuisines des camps de bûcherons des années 1940 que nous transmet Raymonde Beaudoin, la coutume était aussi de faire « cuire la galette directement sur le rond du poêle à bois graissé avec un morceau de lard et on la mangeait avec de la mélasse¹⁴⁴ ».

- Bière Ambrée de Sarrasin – Bières de la Nouvelle-France (2023) Saint-Alexis-des-Monts
- Galette de sarrasin – Festival de la Galette de Sarrasin (2019) Louiseville
- Galette de sarrasin – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Galette de sarrasin et laitue – Le Nouvelliste (2022) Trois-Rivières
- Miel de sarrasin de la Mauricie – La miellerie King (2023)



Pâtes de sarrasin Noola, produites au Québec.



Fig 7. Pâtes artisanales bretonnes au blé noir

140 Explore NB, 9 mets acadiens du Nouveau-Brunswick : *La cuisine acadienne : copieuse, chaleureuse et délicieuse*. Tourisme Nouveau-Brunswick. En ligne.

141 André-Carl Vachon, *Les Acadiens de la Mauricie et du Centre-du-Québec, Histoire Québec*, vol. 25, N° 1, 2019. En ligne.

142 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec André Auger*, 10 janvier 2023.

143 Amélie Masson-Labonté, *Entrevue avec Normand Houle*, 10 janvier 2023.

144 Raymonde Beaudoin, *Recettes de chantier et miettes d'histoire*, Éditions du Septentrion, Québec, 2019.

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

Le pays du sarrasin (6/7)

Ressource première	Sarrasin	✓
Pratique saisonnière	Semence à la mi-mai, récolte fin septembre, début octobre.	✓
	Les grains sont moulus par la suite, encore deux moulins dans la région, le moulin Ricard et le moulin Gélinas.	
Mets de spécialité régionale	Ploye : crêpe à partir de farine de sarrasin et de blé	✓
	Galette de sarrasin, accompagnée de mélasse, creton, jambon, tête fromagée, etc.	
Espace territoire	La culture du sarrasin est présente sur tout le territoire québécois, toutefois dans la région de Louiseville, il y a encore deux gros producteurs en activité. Rappelons que 60 % de la production de sarrasin du Québec provient de la MRC de Maskinongé.	✓
Temps – transmission	Au cours du 19 ^e siècle, la galette de sarrasin était très populaire dans les camps de bûcherons, les familles nombreuses, etc., et est associée à la pauvreté. Sa popularité, en déclin depuis les années 1940, reprend du galon depuis quelques années, parce qu'il est sans gluten. Une bière de sarrasin est produite par la microbrasserie Nouvelle-France depuis 1998.	✓
Activité ou lieu de mise en valeur	Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville depuis 1978. Le festival a lieu durant la période de récolte du sarrasin.	✓
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 4

Encourager les entreprises locales, les nouveaux entrepreneurs à fabriquer des produits transformés à base de sarrasin. Les pâtes de sarrasin sont populaires au Japon (soba), en Italie (pizzochieri, fusilli, rigatoni) et en France. Les pâtes de sarrasin consommées au Québec sont très souvent des produits d'importation bien qu'il existe de petites entreprises fabriquant des pâtes de sarrasin (ex. Noola, possiblement en Montérégie).

Recommandation N° 5

Travailler avec les restaurateurs locaux pour mettre de l'avant des plats mettant en vedette le sarrasin dans leurs menus afin de donner une saveur régionale à l'expérience touristique. Un touriste devrait pouvoir savoir qu'il est en Mauricie simplement en ouvrant un menu.

Recommandation N° 6

Un participant aux ateliers du 17 janvier fait remarquer que le nom du *Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville* est limitant si on souhaite faire découvrir d'autres manières que la galette pour consommer le sarrasin, comme les pâtes, le pain, ou la céréale cuite en accompagnement comme le *kasha* (sarrasin grillé) d'Europe de l'Est.

L'ORGE À L'HONNEUR DANS LES BIÈRES MAURICIENNES

La Mauricie est caractérisée par une importante production de grandes cultures (céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains), soit 59 146 hectares sur 126 257¹⁴⁵ de superficies exploitées en productions végétales dans l'ensemble de la région (46 % de la production). Les deux premiers atouts et spécificités régionaux identifiés par le MAPAQ en Mauricie sont la culture de l'orge brassicole et la Route des brasseurs, caractéristiques confirmées en entrevue par Normand Houle, directeur retraité du MAPAQ pour la région. Bio Malt Mauricie, un organisme à but non lucratif fondé en 2009, composé de semenciers, de malteurs et de microbrasseries vient d'ailleurs renforcer le positionnement de la région comme locomotive innovante dans le domaine de la production régionale d'orge et de malt afin d'alimenter les microbrasseries locales.

Même son de cloche du côté de Martin Caron, président général de l'UPA, qui précise « qu'il y a eu un maillage qui s'est fait avec les producteurs agricoles, donc on a beaucoup de microbrasseries qui utilisent l'orge brassicole et qui commencent aussi à utiliser le houblon¹⁴⁶ ». Quelques-unes des 12 microbrasseries présentes sur le territoire ont même déjà relevé le défi de produire une bière composée uniquement de produits locaux. « Moi, ça fait longtemps que je fais la promotion d'une bière 100 % Mauricie¹⁴⁷ », explique Frédéric Laurin, professeur en économie à l'Université du Québec à Trois-Rivières, qui ajoute que c'est en train de se faire.

Il faut dire que déjà en 2017, le Festival Brassicole de la Mauricie, fondé par Bio Malt Mauricie, mettait de l'avant les bières de 10 microbrasseries québécoises fabriquées à partir d'orge cultivée en Mauricie par 40 producteurs agricoles de la région¹⁴⁸.

Puisque 35 % des Québécois perçoivent une région proposant des bières de microbrasserie comme étant une destination gourmande, la Mauricie est déjà bien positionnée avec son offre¹⁴⁹. Selon Frédéric Laurin, la région se distingue non pas par le nombre de microbrasseries présentes sur le territoire, mais par la qualité des bières qui y sont produites. Il souligne que plusieurs bières ont remporté des prix internationaux et que la Route des Brasseurs est un bon moyen de mettre de l'avant le savoir-faire des artisans de la région¹⁵⁰. Comment explique-t-il cette tendance? Il propose sa vision d'économiste « À partir du moment où il y a deux ou trois micros qui font vraiment de la très bonne bière et qui sont facilement accessibles, les autres n'ont pas le choix parce qu'il n'y aurait pas de clientèle. C'est une sorte de compétition amicale. [...] Je pense qu'on est une talle de microbrasseries¹⁵¹. »

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

De la bière 100 % locale (5/7)

Ressource première	Orge brassicole	✓
Pratique saisonnière	Semence au printemps	✓
	Récolte à l'automne	
	La bière est développée tout au long de l'année	✓
Mets de spécialité régionale	Plusieurs bières produites par les 12 microbrasseries.	✓
Espace territoire	Les microbrasseries sont réparties sur l'ensemble du territoire, mais ce n'est pas unique à la région de la Mauricie. Maintenant, des bières sont produites dans toutes les régions du Québec ou presque.	✓
Temps – transmission	La production de la bière est assez récente dans la région, mais la microbrasserie Le Trou du Diable a été un précurseur au Québec. Toutefois son rachat par Molson ne fait pas l'unanimité.	
Activité ou lieu de mise en valeur	Festival Bière et Poutine	✓
	La Route des Brasseurs	
	Festival Brassicole de la Mauricie	
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 7

Continuer d'encourager la production de bières renforçant le narratif de l'identité régionale en combinant un ou idéalement plusieurs indicateurs de l'identité culinaire. Ex. : la bière aux champignons forestiers la Mycomenoum (orge brassicole + champignons forestiers), produite par la microbrasserie le Presbytère en collaboration avec le cueilleur de champignons Stéphane Lamana.

Recommandation N° 8

Récupérer les résidus de l'industrie brassicole dans un projet d'élevage afin de développer un produit régional unique et distinctif. « Moi, j'aurais voulu, commence Frédéric Laurin, je n'ai jamais réussi... mais trouver le moyen que les bœufs puissent manger les résidus de la bière. Ou voir si on ne peut pas avoir un bœuf Kobe Mauricie basé sur la bière. [...] Ça fait partie de l'économie circulaire de récupérer les résidus de la bière¹⁵². »

145 MAPAQ, Données portant sur le secteur bioalimentaire de la Mauricie, 2021. En ligne.

146 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Martin Caron, 11 janvier 2023.

147 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Frédéric Laurin, 10 janvier 2023.

148 Néomédia Trois-Rivières, 5e édition du Festival brassicole de la Mauricie.

149 Raymond Chabot Grant Thornton, Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie, 2020. En ligne.

150, 151, 152 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Frédéric Laurin, 10 janvier 2023.

4.2 RESSOURCES ANIMALES

La production et la consommation de viande occupent une place importante dans l'identité culinaire de la Mauricie. Le territoire est aussi très fréquenté à des fins récréotouristiques, comptant de nombreuses pourvoies (73), zones d'exploitation contrôlée (11), deux réserves fauniques et un parc national. Que ce soit par la chasse, la pêche ou l'élevage, de nombreux plats et mets traditionnels mettent de l'avant les protéines animales sauvages et d'élevage, avec une prépondérance historique entourant la viande de porc et le poulamon.

POISSONS

L'eau occupe une place importante sur le territoire mauricien. Les lacs et rivières représentent environ 11 % du territoire de la Mauricie¹⁵³.

Traditionnellement, « le poisson est très important dans l'alimentation des Atikamekw » dont le territoire ancestral se déployait autour de la rivière Tapishkwan sibi (Saint-Maurice). Les poissons les plus pêchés et consommés encore aujourd'hui par les Atikamekw sont, selon Dany Chilton, le doré, la perchaude, la loche et le corégone.

Espèces de poisson présentes en Mauricie¹⁵⁴

Achigan à petite bouche	Méné à museau arrondi
Anguille d'Amérique	Méné à museau noir
Barbotte brune	Méné à nageoires rouges
Barbue des rivières	Méné à tache noire
Carpe	Méné bleu
Chabot tacheté	Méné émeraude
Chabot visqueux	Méné jaune
Chevalier blanc	Meunier noir
Chevalier rouge	Meunier rouge
Crapet de roche	Mulet à corne
Crapet-soleil	Mulet perlé
Dard des sables	Naseaux des rapides
Doré jaune	Naseaux noirs de l'Est
Doré noir	Ombre de fontaine
Esturgeon jaune	Omisco
Fondule barré	Ouitouche
Fouille-roche zébré	Poulamon atlantique
Grand brochet	Perchaude
Grand corégone	Raseux-de-terre gris
Lamproie de l'Est	Raseux-de-terre noir
Lamproie marine	Saumon atlantique
Laquaiche argenté	Truite arc-en-ciel
Lotte	Truite brune
Maskinongé	

Dans les trois consultations de groupe réalisées en janvier 2023 avec les acteurs du secteur bioalimentaire de la région, la question de la pêche semble systématiquement replonger les participants dans les mémoires nostalgiques de leur jeunesse : « Dans mon enfance, on allait à la pêche dans le parc de Mastigouche¹⁵⁵ », se rappelle l'un des participants. « Quand l'eau de l'inondation se retirait des champs, indique un autre, les jeunes, on partait avec nos fourches pour pêcher (la carpe allemande), on faisait des petites galettes de chair avec les poissons¹⁵⁶. » Une participante se souvient que lorsqu'elle était enfant, la pêche était, même à Trois-Rivières, une activité très prisée. « Quand j'étais jeune, ça partait en bicyclette à pédales avec leur canne à pêche pour aller pêcher dans le coin de l'île Saint-Quentin et du pont Duplessis. Les gens pêchaient du doré et de l'achigan principalement¹⁵⁷. » Il y a aussi dans la région des familles de pêcheurs commerciaux, qui eux pêchent dans le fleuve Saint-Laurent et dans le lac Saint-Pierre¹⁵⁸.

153 Association forestière de la vallée du Saint-Maurice, La forêt mauricienne et ses diverses utilisations. En ligne.

154 Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les Changements climatiques, de la Faune et des Parcs, La diversité des poissons. Bassin versant de la rivière Saint-Maurice. En ligne.

155, 156, 157, 158 SRÉ, Atelier de groupe 3 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en après-midi.

La pêche en Mauricie n'est pas une pratique nouvelle, comme évoqué brièvement dans la partie précédente. En effet, dès le 19^e siècle, elle attire de nombreux touristes qui s'y adonnent sur les différents lacs et rivières du territoire et fréquentent les nombreuses pourvoiries de la région. Les lacs et les rivières regorgent d'une grande diversité d'espèces, mais la truite du lac Édouard semble être particulièrement prisée par les amateurs de pêche. Nicolas Bernard, propriétaire de la Seigneurie du Triton, en est plus que conscient :

Tout ce qui est au niveau de la truite c'est notre gagne-pain. On va la capturer sur le territoire dans les lacs sauvages avec des permis du Ministère, puis on va la mettre en bassin pour obtenir les œufs, les alevins pour la reproduire, puis on la ramène par la suite dans les lacs. Donc, on garde la même génétique que la truite sauvage naturelle. Les gens la capturent, puis en plus de ça, on en fait une partie qui nous sert pour le fumage et la restauration¹⁵⁹.

Au 19^e siècle, comme le précise un participant aux ateliers, « des guides mauriciens accompagnaient les Américains lors de leur séjour¹⁶⁰ ». Ils partaient à la pêche et s'arrêtaient sur l'heure du dîner pour le shore lunch. Un participant explique que le shore lunch « est servi dans les pourvoiries. Des photos de 1890 que j'ai retrouvées montrent les guides qui servent du poisson cuit sur le feu aux pêcheurs, avec des pommes et du lard¹⁶¹ ». Ce type de repas est toujours offert dans les pourvoiries de la région, notamment à la Seigneurie du Triton.



Préparation du shore lunch à la Seigneurie du Triton © Seigneurie du Triton

Le lac St-Pierre a aussi joué un rôle important dans l'alimentation de la région avec l'esturgeon et les anguilles, ajoute Normand Houle, alors que Saint-Alexis-des-Monts se démarque par sa truite mouchetée.

Pratique calendaire

- **Pêche à la carpe allemande** : certains participants de la région de Louiseville parlent de pêche à la carpe allemande à la fourche sur les terres inondables au printemps. D'autres parlent de pêche à l'arc, toujours dans les champs inondés au printemps.
- **Pêche estivale** : la pêche se poursuit durant tout l'été, jusqu'au mois de septembre.
- **Pêche blanche** : offerte en hiver dans certaines pourvoiries.

Recettes et mets

Il existe de nombreuses recettes mettant en vedette les poissons de la région, en particulier la truite de Saint-Alexis. En voici un petit échantillon :

- Chaudrée de truite fumée maison – Pourvoirie du lac Blanc (2023) Saint-Alexis-des-Monts
- Doré poché beurre de persil et rondelles d'œufs durs – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Doré au court-bouillon – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Flétan en croûte d'algues – Microbrasserie le Presbytère (2022) Saint-Stanislas-de-Champlain
- Filet de maskinongé fariné et poêlé au beurre – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Filet de doré aux champignons et jus de citron – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Filet de truite arc-en-ciel, purée de panais – Seigneurie du Triton (2023) Lac Édouard
- Filet de truite forestière – Pourvoirie du lac Blanc (2023) Saint-Alexis-des-Monts
- Gravlax de truite – Seigneurie du Triton (2023) Lac Édouard
- Salade à la truite fumée – La Cookerie Village du bûcheron (2023) Grandes-Piles
- Tartare de saumon – Le Chenapan (2022) Shawinigan
- Tartare de truite mouchetée – Seigneurie du Triton (2023) Lac Édouard
- Tartare de truite Les fumés des Monts – Microbrasserie le Presbytère (2023) Saint-Stanislas-de-Champlain
- Truite de Saint-Alexis-des-Monts – Mauricie Gourmande Mélanie Genest (2011) Saint-Alexis-des-Monts
- Truite mouchetée en gratin sur un lit de crosses de fougères – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Truite mouchetée lignée Triton, câpres et échalotes frites – Seigneurie du Triton (2023) Lac Édouard

LA PÊCHE AUX PETITS POISSONS DES CHENAU : UNE PÊCHE UNIQUE AU QUÉBEC

La pêche aux poulamons, ou « petits poissons des chenaux », est souvent mentionnée (avec raison!) par les participants aux entrevues lorsque la question des pratiques hivernales est abordée. Comme le mentionne l'historien René Beaudoin avec conviction : « C'est unique! Cherchez pas ça ailleurs! » Chaque hiver, des centaines de pêcheurs convergent vers Saint-Anne-de-la-Pérade pour s'adonner à cette pêche sur glace. Selon Émilie Roy-Element, directrice générale de l'Association des pourvoyeurs de la rivière Sainte-Anne :

La perception aujourd'hui c'est ce que c'est un moment pour faire le party ou une sortie en famille, mais c'est plus que ça. Ça fait 85 ans cette année que la pêche du poisson est exploitée sur la rivière Sainte-Anne. La consommation du poisson s'est perdue, sauf qu'il y a encore des restes de ça. Je pense peut-être que nous l'avons banalisé vu sa grande abondance, je pense que dans le temps où c'était pêché dans la Saint-Maurice, c'était des gens moins nantis. Mais il y a encore des traces, il y a encore des gens qui viennent acheter leurs poissons directement. Il restait le Toit rouge qui le faisait, mais là, faudrait qu'il y ait un pêcheur commercial pour fournir les restaurateurs en poissons. L'omelette d'œufs de petits poissons des chenaux c'est très bon¹⁶².

Au départ, la pêche se fait sur la rivière Saint-Maurice, mais chassés par les industries, les poissons se déplacent sur les rivières Saint-Anne et Batiscan, comme en témoigne un article paru dans *Le Bien Public* en 1918 :

[...] les gourmets n'ont pu se procurer le petit poisson des chenaux. Ce mets si apprécié de nos pères est à peu près complètement disparu. C'était autrefois une pêche très fructueuse des habitants de la paroisse du Cap-de-la-Madeleine : aujourd'hui, elle se fait en haut de la ville à la Banlieue. On prétend, sans être bien sûr, que les industries situées sur le Saint-Maurice sont cause de ce changement¹⁶³.

Nous apprenons même dans les pages du *Journal de Trois-Rivières*, daté du 11 février 1875, qu'en plus d'être pêché, le petit poisson est exporté vers les Cantons-de-l'Est et les États-Unis. « On nous informe qu'il est parti samedi dernier pour les townships de l'Est et pour les États-Unis, particulièrement pour Boston, quatorze cents minots de petits poissons (petites morues) complétant [sic] la charge de deux chars¹⁶⁴. » L'origine lointaine de la pêche au poulamon est aussi abordée par l'historien René Beaudoin. Selon lui, la date du début de la pêche est fixée au 26 décembre, car lors de la messe du 25 décembre 1856, voyant son église presque vide de ses hommes, le curé réalise qu'ils sont tous à la pêche, il décide alors de fixer la date du début de la pêche au 26 décembre¹⁶⁵.

162 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

163 Le Bien Public, sans titre, entrefilet sur les petits poissons des chenaux, 3 janvier 1918. En ligne.

164 Le Journal de Trois-Rivières, 11 février 1875. En ligne.

165 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec René Beaudoin, 10 janvier 2023.



Pêche aux poissons de chenaux, 2023 ©Le Nouvelliste

L'année 2023 marque la 85^e saison de pêche à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Aujourd'hui, la pêche aux petits poissons des chenaux est encore un événement couru attirant des centaines de touristes, un moment de rassemblement et de festivités. On y trouve d'ailleurs de nombreuses activités ludiques en parallèle, allant des dégustations au patinage, en passant par les jeux gonflables... « C'est probablement l'activité numéro 1 de la Mauricie. C'est très apprécié¹⁶⁶ », explique René Beaudoin avant de préciser que de nos jours, c'est surtout une excuse pour prendre un petit verre et faire le party.

Toutefois, selon Martin Caron de l'UPA, le réchauffement climatique rend les choses « un peu difficiles. Il y a 20 ans, c'était une tradition d'aller aux petits poissons des chenaux¹⁶⁷ », mais la saison est de plus en plus souvent compromise par les aléas climatiques, les changements de température affectant la migration du poulamon. L'autre ombre au tableau, qui est nommée du bout des lèvres ou parfois plus franchement, c'est la popularité en déclin du petit poisson comme produit de consommation. Petit et fastidieux à cuisiner, il en décourage plus d'un. Peut-être aussi que le niveau de vie s'étant amélioré, il ne trouve plus sa place comme aliment de subsistance. René Beaudoin ajoute en conclusion que « l'identité culinaire de la Mauricie c'est le petit poisson des chenaux et la galette de sarrasin », mais il souligne que ces deux icônes régionales souffrent d'un même problème : « on les a associées à la pauvreté ».

Pratique calendaire

- **La pêche aux petits poissons des chenaux** : se déroule sur une très courte période, de fin décembre au début du mois de février.

Recettes et mets

Les petits poissons des chenaux on les mange « cuits dans la poêle, rôtis tout seul, ou avec des pommes de terre, légumes et salade », selon René Beaudoin.

- Bouillotte de poissons des chenaux – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Casserole de poissons des chenaux aux patates et oignons – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Chaudronnée de poissons des chenaux – Centre de pêche Marchand & Fils (2014) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Chaudrée de poissons des chenaux – Bulletin des agriculteurs (1985)
- Croquettes de poulamon – Dany Willard (2023) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Filet de poulamon à la coriandre et à l'ail – Fred Chappuis (2023) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Fish and chips à la maudite – Dany Willard (2023) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Gratin de poulamon en sauce blanche aux échalotes vertes – Michel Lambert (2019) Mauricie
- Gratin de poulamon – Centre de pêche Marchand & Fils (2014) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Œufs de poulamon – Centre de pêche Marchand & Fils (2014) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Omelettes d'œufs de poulamon – Émilie Roy-Element (2023)
- Poissons des chenaux à l'aigre-douce – Centre de pêche Marchand & Fils (2014) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Poissons des chenaux au gratin – Centre de pêche Marceau (2017) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Poissons des chenaux frits – Centre de pêche Marchand & Fils (2014) Sainte-Anne-de-la-Pérade
- Poissons des chenaux frits – Centre de pêche Marceau (2017) Sainte-Anne-de-la-Pérade

166 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec René Beaudoin, 10 janvier 2023.

167 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Martin Caron, 11 janvier 2023.

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

Le poulamon ou petit poisson des chenaux (6/7)

Ressource première	Poulamon (petit poisson des chenaux)	✓
Pratique saisonnière	La pêche se fait à partir du 26 décembre jusqu'au début du mois de février, lorsque les poulamons viennent dans les rivières de Sainte-Anne-de-la-Pérade et Batiscan.	✓
Mets de spécialité régionale	Traditionnellement, le poisson est consommé frit ou bouilli. Les gens cuisinent aussi une omelette d'œufs de poulamon.	✓
Espace territoire	La pêche au poulamon est unique à la région de Sainte-Anne-de-la-Pérade.	✓
Temps – transmission	La pêche a des origines lointaines. Les Autochtones pêchaient ce type de poisson et ont transmis cette pratique aux premiers colons de la région. Dans les journaux du 19e siècle, il est question de cette pêche et d'exportation. La pêche attire encore aujourd'hui des centaines de touristes par année. L'année 2023 marque la 85e saison de pêche à Sainte-Anne-de-la-Pérade.	✓
Activité ou lieu de mise en valeur	La pêche est un événement, des centaines de cabanes sont installées sur la rivière sur une courte période.	✓
	Festival de la pêche aux petits poissons des chenaux (4 au 19 février 2023)	
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 9

Il y a un travail de revalorisation et de marketing à faire autour du poulamon (en parallèle au sarrasin) non pas pour en effacer les origines modestes, mais pour les mettre fièrement de l'avant. De nombreuses cuisines reconnues et appréciées à travers le monde ont des origines paysannes ou ouvrières, par exemple la cuisine toscane (cucina povera). Nicolas Bernard de la Seigneurie du Triton soulève l'idée en entrevue d'essayer de fumer le petit poisson des chenaux pour voir si ça donnerait un produit intéressant.

LA CHASSE – DE LA PETITE GRENOUILLE À L'ORIGINAL!

Avec un territoire majoritairement occupé par les lacs, rivières et forêts, il n'est pas étonnant que la chasse soit aussi populaire en Mauricie. C'est d'ailleurs dans cette région que se développent les premiers clubs de chasse du Québec, au début des années 1880¹⁶⁸. Encore aujourd'hui, de nombreux chasseurs convergent vers la Haute-Mauricie à l'automne et se rendent dans les nombreuses pourvoiries qui parsèment le territoire.



Fructueuse chasse à l'original dans le Parc national de la Mauricie © Parcs Canada

Traditionnellement pratiquées par les Atikamekw, la chasse et la trappe jouent un grand rôle dans la région de la rivière Saint-Maurice qui se développe en bonne partie grâce au commerce de la fourrure¹⁶⁹.

En principe, les Atikamekw ont le droit de chasser l'original à l'année, explique Dany Chilton, mais ils ne le font pas. Ils ont un code de pratique interne qui fait attention à la pérennité de l'espèce : ils ne chassent pas durant la mise bas ni durant l'été quand il fait très chaud¹⁷⁰. Sinon, ils chassent encore le petit gibier et font de la trappe. « Oui, il y en a encore beaucoup. [...] Quand l'automne arrive et que les feuilles sont toutes tombées, on commence à récolter les peaux de castor, de martre, la martre c'est pas pour la manger, c'est pour la peau, mais le castor, lui, oui on le mange, même le rat musqué, j'en ai déjà mangé¹⁷¹. »

Un indice qui ne trompe pas sur l'importance de la chasse en Mauricie est la présence de congés scolaires durant cette période. « On a deux semaines de congé traditionnelles à l'automne, explique Dany Chilton, et une ou deux semaines au printemps de congé culturel où les gens vont occuper leur territoire, rencontrer leur famille. C'est très important parce qu'on emmène nos enfants dans le bois pour retenir la culture. C'est vraiment pas beaucoup deux semaines. À l'automne, ça tombe vraiment dans la même période que la chasse¹⁷². »

Selon les participants aux ateliers de groupe, ce n'est toutefois pas une spécificité unique à la culture atikamekw. En Haute-Mauricie en particulier, le temps s'arrête systématiquement durant la période de la chasse. « À La Tuque, il ne faut pas se surprendre si le serrurier est fermé parce qu'il est parti à la chasse. Et il y a plein d'enfants qui sont pas à l'école, ils sont partis à la chasse avec leur famille¹⁷³! » Un organisateur de *Myco : Rendez-vous de la gastronomie forestière* avoue même : « On n'a pas été capable d'avoir des restaurateurs à La Tuque pour Myco parce que tout le monde était à la chasse¹⁷⁴! »

On y chasse principalement l'original, mais aussi le cerf de Virginie et l'ours. Nicolas Bernard « connaît des familles de La Tuque qui mangeaient de l'ours parce que c'était très facile à avoir. Au lac Édouard, les gens vont à l'original pour en mettre dans le congélateur¹⁷⁵ », ajoute-t-il. Après la chasse, les gens font boucherie. « Ma famille faisait un party de saucisses. On fait de la saucisse en roulette, c'est mon oncle qui fait ça¹⁷⁶. » La congélation reste toutefois une manière simple et efficace de conserver la viande sauvage pour de nombreux participants.

En Basse-Mauricie, les participants aux ateliers mentionnent la chasse aux canards autrefois très populaire¹⁷⁷. Cette pratique est relatée dans *Le Journal de Trois-Rivières* datant de septembre 1869 : « Je disais tout à l'heure que le gibier abonde beaucoup plus qu'autrement : c'est aussi le cas : la chasse aux canards est très populaire, car chaque habitant près des rives du fleuve a un fusil et cette année les canards sont aussi nombreux que les brins de foin¹⁷⁸. »

La grenouille et le ouaouaron trouvent aussi une résonance dans les souvenirs d'enfance de certaines personnes de la région. « Il y avait aussi beaucoup de grenouilles et beaucoup de recettes de grenouilles¹⁷⁹ », se rappelle un participant de Louiseville. Un autre précise que son père « vient de Louiseville et je me souviens y allait à chasse aux grenouilles et on mangeait des cuisses de grenouilles c'était très bon et j'en mange encore aujourd'hui. J'ai pas suivi sa recette par contre¹⁸⁰ ». Lors des ateliers de Shawinigan, une participante de Trois-Rivières se rappelle aussi que son père chassait la grenouille : « Pis aujourd'hui, tu trouves un ouaouaron pis c'est la fête. Mon père c'était à la poche qu'il les ramenait, il passait sa nuit à pêcher, c'était un festin¹⁸¹! »

168 Histoires de chez nous, La rivière, la chasse et le commerce de la fourrure, dans l'exposition virtuelle Le Saint-Maurice : aux sources de la créativité mauricienne, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale. En ligne.

169 Histoires de chez nous, La rivière, la chasse et le commerce de la fourrure, dans l'exposition virtuelle Le Saint-Maurice : aux sources de la créativité mauricienne, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale. En ligne.

170, 171, 172 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Dany Chilton, 28 février 2023.

173 SRÉ, Atelier de groupe 3 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en après-midi.

174 SRÉ, Atelier de groupe 2 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en avant-midi.

175 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Nicolas Bernard, 27 janvier 2023.

176 SRÉ, Atelier de groupe 3 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en après-midi.

177 SRÉ, Atelier de groupe 2 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en avant-midi.

178 *Le Journal de Trois-Rivières*, sans titre, entrefilet sur la chasse, 21 septembre 1869. En ligne.

179, 180 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

181 SRÉ, Atelier de groupe 2 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en avant-midi.

Certaines de ces pratiques tendent toutefois à disparaître.

« J’ai remarqué une déclinaison des familles de chasseurs et la trappe aussi. Moi, j’ai mangé du castor, du rat musqué et c’est quelque chose que j’aimerais voir revenir¹⁸² », énonce un participant nostalgique alors qu’une participante ajoute : « Peut-être que la chasse a perdu un peu de sa noblesse, mais ça tend à revenir avec une mentalité différente. [...] Je pense que la chasse et la pêche restent des activités importantes pour les gens de la région¹⁸³. » Les réglementations, en particulier au chapitre de la commercialisation de la viande sauvage, reviennent fréquemment dans les discussions. Pour Nicolas Bernard, « si on pouvait aller chercher au ministère de la Faune et Environnement la permission d’une certaine utilisation en restauration, on éviterait du gaspillage et on pourrait faire la mise en valeur de produits extraordinaires¹⁸⁴ ».

Pratique calendaire

- **Chasse au gros gibier** : la chasse au gros gibier a lieu principalement à l’automne et sur le territoire de la Haute-Mauricie, où de nombreux commerces sont fermés pour l’occasion. Traditionnellement, les familles faisaient de l’original en canne qui se conservait tout l’hiver.
- **Chasse à l’original** : a lieu en hiver chez les Atikamekw, notamment à cause d’une technique d’attendrissement de la viande permise par le couvert de neige. Ils éviscèrent l’original, enlèvent les organes qui se mangent tout de suite (comme le cœur et les reins), puis enterrent la carcasse sous la neige. « Sous facilement deux pieds de neige. Tu mets du sapin avant, après ça de la neige. Après que la neige est dessus, tu peux rajouter un peu de sapin pour éviter que les loups le sentent. On le laisse là pendant 3-4 jours et après ça, on y retourne et la viande n’est pas congelée parce que la neige sert d’isolant. La viande est beaucoup plus tendre quand on la cuisine après. C’est comme faire vieillir la viande¹⁸⁵. »
- **La viande médicinale** : dans la communauté atikamekw, les viandes étaient reconnues pour avoir des propriétés médicinales lorsque l’animal se nourrissait de certaines espèces végétales. « Par exemple, l’ours qui mangeait la baie de sorbier à une certaine période de l’année¹⁸⁶ », explique Dany Chilton, qui raconte que le goût de la viande change et que durant cette période on la reconnaît même à l’odeur.

Recettes et mets

Lors des entrevues individuelles et de groupe, mis à part la saucisse en roulette, il n’y a pas de recettes ou de façons d’apprêter les viandes sauvages de manière spécifique qui sont mentionnées. Le travail de Michel Lambert permet cependant de faire une corrélation intéressante avec les témoignages recueillis, entre autres avec la viande d’original et de grenouille en Mauricie.

- Canard sauvage aux légumes au four – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Canard sauvage farci au pain et oignon, bouilli 2 h, puis fariné et saupoudré d’épices et rôti au beurre – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Amourette d’original en fines tranches bouillies puis poêlées – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Braisé d’original au lard salé servi avec des fèves au lard comme aux chantiers – Michel Lambert (2019) – La Mauricie
- Jarrets d’original au lard salé – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Cuisses de grenouilles sauce poulette – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Cuisses de grenouilles au beurre à l’ail – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Ouaouaron rôti au beurre – Michel Lambert (2019) La Mauricie

182, 183 SRÉ, Atelier de groupe 2 – Shawinigan, 18 janvier 2023 en avant-midi.

184 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Nicolas Bernard, 27 janvier 2023

185, 186 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Dany Chilton, 28 février 2023.

LA VIANDE D'ÉLEVAGE

Au total, la Mauricie compte 574 entreprises de production animales assez diversifiées, avec des productions laitières, de volailles, de porcs et de bovin (chiffres de 2021)¹⁸⁷. Sur ce nombre, les 65 entreprises spécialisées en production porcine se démarquent en matière de revenus. En effet, elles génèrent à elles seules 60 % des revenus totaux de production animale en Mauricie (282 539 760 \$ sur 467 888 772 \$). C'est non seulement la plus importante production au chapitre des parts de marché, mais elle semble aussi prendre une place prépondérante dans l'histoire de l'alimentation et des plats identitaires de la région. Encore une fois, l'abordabilité contribue à sa popularité. « Le porc, c'est quand même une nourriture qui est très, très, abordable pour tout le monde, explique d'entrée de jeu André Auger, ancien producteur porcin, c'est une nourriture que les gens ont les moyens de s'acheter¹⁸⁸. »

LA FORTE EMPREINTE DES CAMPS DE BÛCHERONS

La région s'est développée en grande partie grâce à l'exploitation forestière, et les camps de bûcherons semblent avoir laissé une marque importante dans l'identité culinaire de la Mauricie. Dans son ouvrage sur la cuisine des camps de bûcherons, Raymonde Beaudoin explique qu'au départ les camps liés aux papetières étaient difficiles d'accès et qu'avant l'électrification, « c'est-à-dire jusqu'au milieu des années 1950, il était impossible de conserver de la viande avant l'arrivée des grands froids. Ils se nourrissaient de lard salé et de fèves au lard. Vers 1950, l'état des routes s'améliora grandement dans certains secteurs. On vit alors un dénommé Pellerin, originaire de Grand-Mère, livrer de la viande à Saint-Michel-des-Saints et en Mauricie chaque semaine, et parfois plus souvent dans certains camps. À partir de ce moment, les hommes eurent droit, plusieurs fois par semaine, à du rôti de porc servi froid le matin, et ce, dès le début de la *run*¹⁸⁹ ». »

Raymonde Beaudoin raconte aussi en détail le quotidien des *cooks*, les cuisiniers de chantiers : « Les bûcherons rentraient à la fin de la journée, affamés. Ma mère et ma grand-mère, qui avaient déjà disposé sur les tables, le lard salé, la mélasse, le pain et des théières, y déposaient alors les chaudrons de soupe. Dans la chaleur de la *cookerie*, la soupe aux pois souvent servie, très souvent même, était délicieuse. Elle valait toutes les soupes du monde. Les hommes en avalaient un, deux, trois bols. Puis, les cuisinières apportaient des plats de pommes de terre chaudes et les fèves au lard. Elles ajoutaient ensuite un macaroni à la viande, un pâté chinois, un mijoté de bœuf aux légumes ou, de temps en temps, un macaroni au fromage¹⁹⁰. »



Camp au Rapide-Blanc, vers 1940 © Archives du Séminaire de Trois-Rivières, Fonds Albert Tessier

187 MAPAQ, Profil régional bioalimentaire du Québec – Mauricie. Estimations pour l'année 2021. En ligne.

188 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec André Auger, 10 janvier 2023.

189, 190 Raymonde Beaudoin, Recettes de chantier et miettes d'histoire, Éditions du Septentrion, Québec, 2019.

Les grillades et les fèves au lard qui faisaient presque toujours partie du menu des bûcherons sont un plat encore incroyablement populaire dans la région. « Ce matin, j'ai mangé des fèves au lard avec du sirop d'érable dedans », s'exclame André Auger en entrevue. Est-ce que les fèves au lard c'est plutôt un plat réconfortant pour l'hiver ou bien en mange-t-il à l'année? « Moi, c'est à l'année, explique-t-il aussitôt. Ma mère en faisait, puis mon épouse a pris sa recette puis au fil du temps... c'est à l'année. Dans la famille, il y en a beaucoup et il y a les petits-enfants qui adorent ça aussi. Quand on va à la cabane, nous autres le repas qu'on est obligés d'emporter, c'est les fèves au lard¹⁹¹! » Il faut dire que sa famille, à la fois productrice de porc et exploitant une cabane à sucre, a accès aux deux ressources facilement. « Les *bines*, ça se mange toute l'année. Les dimanches matin pour le déjeuner¹⁹² », confirment les participants aux ateliers. Ils sont d'ailleurs nombreux à mentionner les différents commerces où se procurer les meilleures fèves au lard de la région : les *bines* de la Boulangerie Baril à Sainte-Ursule¹⁹³, la Boulangerie Guay à Trois-Rivières et Joe Bines à Saint-Élie-de-Caxton, notamment.

Un participant aux ateliers ajoute : « Quand les gens abattaient leur cochon, ils faisaient plein de choses avec la viande¹⁹⁴. » René Beaudoin confirme que sa mère lui a toujours dit « que le porc se mange des oreilles à la queue! Je lui ai demandé si elle avait déjà mangé ça des oreilles de porc. Elle m'a dit qu'elle en a déjà mangé. Elle l'a apprêté comme sa mère l'apprêtait, c'est cuit dans un chaudron avec un peu de liquide¹⁹⁵ ». Au cours des discussions, il est aussi question d'un bouillon de jambon dans lequel les gens font cuire des fèves et des pommes de terre¹⁹⁶. Plusieurs participants mentionnent aussi la tête fromagée, le ragoût de pattes, les langues de porc, les côtelettes de porc frisées, le bacon et le lard salé qui se mangeait avec la galette de sarrasin... évidemment!

La poutine à la viande, ou « plotte », revient aussi à plusieurs reprises dans les discussions comme un plat typique du temps des Fêtes. « La plotte, c'est un genre de gros ravioli réinventé avec une pâte farcie de viande et cuit dans un bouillon, on mange ça dans le temps des Fêtes¹⁹⁷. » On y met en général du porc haché avec parfois l'ajout de bœuf haché. Un autre participant ajoute que « chez nous, c'était vraiment familial, notre grand-mère comptait combien de monde dans chaque famille et s'assurait d'en avoir pour tout le monde¹⁹⁸ ». Un autre précise que « tu mets la plotte et tu la fais cuire les 30 dernières minutes dans le ragoût¹⁹⁹ ». Ce plat est influencé par la poutine râpée acadienne, héritage laissé par les Acadiens qui se sont installés dans la région²⁰⁰.

Pratique calendaire

- **Abattage du cochon** : au 19^e et début du 20^e siècle, en automne, le cochon est abattu et les familles font boucherie.
- **Cuisines de chantier** : dans les camps de bûcherons liés à l'industrie papetière de la Mauricie, les cookeries ou cuisines de chantier sont le premier bâtiment à être construit lors de l'installation du camp. Le cook y cuisine pour environ 40 bûcherons, trois fois par jour.
- **Temps des Fêtes** : préparation des poutines à la viande.

Recettes et mets

- Cretons maison – Cabane à sucre du Boisé (2023) Trois-Rivières
- Bouillotte de truite des chantiers avec lard salé – Michel Lambert (2019) La Mauricie
- Fèves au lard – Boulangerie Baril (depuis 1940) Sainte-Ursule
- Fèves au lard – Boulangerie Guay (depuis 1908) Trois-Rivières
- Fèves au lard de Trois-Rivières – Québec cuisine (2022)
- Grillade de lard – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Langues de porc – La Cookerie Village de bûcheron (2023) Grandes-Piles
- Pain de viande – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Plottes de la Mauricie de Marie-Paul – Mauricie La Belle d'à côté (2022) Mauricie
- Ragoût de pelotes de la Mauricie – Recettes du Québec (2012)
- Rôti de porc – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie
- Soupe au lard salé et au riz de pâte de La Tuque – Michel Lambert (2019) La Tuque
- Tourtière – Recettes de chantier (1940) Lanaudière et Mauricie

191 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec André Auger, 10 janvier 2023.

192 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

193 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Normand Houle, 10 janvier 2023.

194 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

195 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec René Beaudoin, 10 janvier 2023.

196, 197, 198, 199 SRÉ, Atelier de groupe 1 – Louiseville, 17 janvier 2023 en après-midi.

200 Allison Van Rassel, Les fameuses plottes (ou poutine) de la Mauricie, un incontournable des Fêtes, Mordu. En ligne.

LES SEPT CLÉS DE SUCCÈS

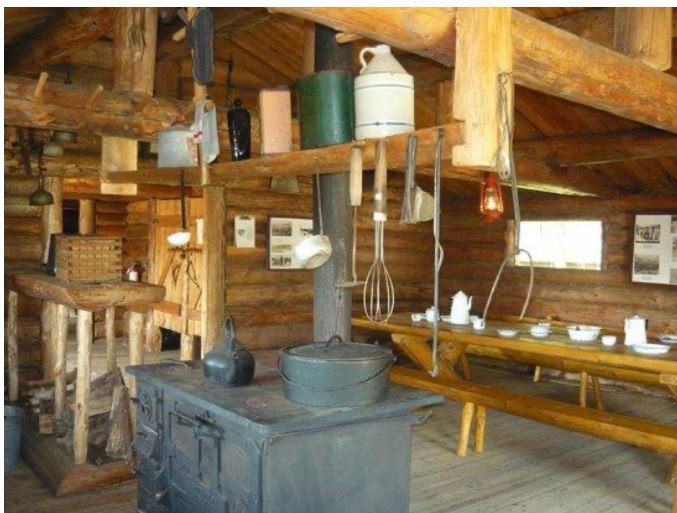
Le lunch de chantier ou lunch d'ouvrier (6/7)

« Existait-il une cuisine de chantier? Sans hésitation : oui! Et loin d'être ennuyeuse. C'était une cuisine réconfortante, une cuisine pour les froids de l'hiver, une cuisine qui réchauffait le camp²⁰¹. »

Ressource première	Porc – sarrasin	✓
Pratique saisonnière	Durant la saison froide, les hommes partaient travailler dans les camps de bûcherons pour l'industrie papetière.	✓
Mets de spécialité régionale	« Quelque 20 minutes plus tard, après un copieux déjeuner, les gars rapportaient leur assiette et préparaient leur lunch pour le repas du midi. Le menu était toujours le même. Ils prenaient avec eux des tranches de lard, du pain, de la mélasse, des bines, des galettes et du thé ²⁰² . »	✓
Espace territoire	Haute-Mauricie	✓
Temps – transmission	Industrie papetière du 20 ^e siècle, ouvriers, bûcherons, draveurs et cooks de chantier	✓
	Menu du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville (galette, porc, mélasse)	
	Boulangeries et commerces reconnus pour leurs fèves au lard : Les bines de la Boulangerie Baril à Sainte-Ursule, la Boulangerie Guay à Trois-Rivières et Joe Bines à Saint-Élie-de-Caxton	
Activité ou lieu de mise en valeur	Le village du bûcheron à Grandes-Piles	✓
	Le Musée Boréal sur l'industrie papetière et ouvrière	
Reconnaissance publique	Aucune	

Recommandation N° 10

Travailler le concept du « lunch de chantier » pour en faire une expérience touristique complète en partenariat avec des restaurateurs et/ou des contenus culturels audio avec Boréal par exemple.



Cuisine de chantier © Village du bûcheron



4.3 RESSOURCES MINÉRALES

Dès le 19^e siècle, la région de la Mauricie est reconnue pour son eau de qualité exceptionnelle, qui attire des touristes durant l'été. C'est le cas notamment du St. Leon Springs Hotel, situé près de Louiseville, qui est évoqué par quelques participants. Ce prestigieux hôtel comptait 154 chambres et les touristes qui s'y rendaient pouvaient profiter de la station thermale et de l'eau embouteillée à même la source²⁰³. Encore aujourd'hui, des bouteilles d'eau de la région se retrouvent sur nos tablettes; nous n'avons qu'à penser à l'eau Saint-Justin. Selon Normand Houle, « Saint-Justin est reconnu comme la seule eau de source minérale sans ajout de gaz. C'est très important et caractéristique d'ici²⁰⁴. ».



Diligence au St. Leon Springs Hotel, 1885 ©Musée McCord

CONCLUSION

Comme l'a longtemps répété Normand Houle aux remises de diplômes des jeunes talents qu'il rencontrait en visitant les institutions d'hôtellerie à l'époque où il était directeur régional du MAPAQ, pour créer des expériences touristiques hors du commun il faut savoir capitaliser sur l'histoire : « Au-delà de la connaissance et de l'expertise que vous avez apprise en même temps que vous étiez aux études, maintenant vous allez être les serveurs, vous allez être les maîtres d'hôtel, et vous allez faire plus que juste expliquer votre expertise, il faut que vous contiez des histoires. Connectez-vous à votre territoire, connaissez les gens, de quelle génération ils viennent, pourquoi cette entreprise-là produit telle chose, pourquoi telle chose est faite chez nous, les gens vont se rappeler beaucoup plus de l'expérience dans votre auberge que n'importe quoi d'autre²⁰⁵. »

En Mauricie, l'histoire industrielle et ouvrière est au cœur du développement régional depuis l'implantation des forges sur l'embouchure de la rivière Saint-Maurice en 1730, sans l'ombre d'un doute, premier complexe industriel au Canada. D'un point de vue alimentaire, certains marqueurs identitaires s'associent au passé ouvrier, en particulier le porc, le sarrasin et le poulamon. D'autres à un renouveau de l'industrie et à une effervescence dans le secteur bioalimentaire comme l'orge brassicole et le champignon. Célébrité délaissée, la cerise de Maskinongé semble attendre un regain d'attention alors que l'asperge, culture d'importance, se démarque par sa présence sans toutefois bénéficier de véritable lien affectif ou culturel avec la région.

Fait remarquable, la plupart de ces produits se complètent bien. Cependant, la majorité d'entre eux ne sont pas rattachés à un plat ou à un mets régional particulier, si ce n'est la galette de sarrasin et les déclinaisons à partir de la viande de porc. Il serait intéressant de mettre les chefs locaux à contribution comme le festival Myco le fait déjà, pour les produits forestiers et les champignons, afin de concevoir des spécialités locales qui résonnent affectivement dans le cœur des gens. L'entrepreneuriat local est une autre avenue prometteuse pour trouver de nouveaux usages aux ressources régionales. Quels autres produits peut-on concevoir à partir de cerises, de champignons, d'asperges et de sarrasin?

203 Alex Cruz et Cyril Gonzales, La ruée vers l'eau, Caribou, 21 novembre 2019. En ligne.
204, 205 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Normand Houle, 10 janvier 2023.

5

CONSULTATIONS

5.1 ENTREVUES INDIVIDUELLES

André Auger

Président du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville

Ancien producteur porcin originaire de Yamachiche, André Auger reste particulièrement sensible aux enjeux entourant l'élevage de porc puisque ses fils sont encore dans le secteur agricole et qu'un de ses garçons a repris l'entreprise familiale. La question des abattoirs de proximité, un enjeu dans la région, l'interpelle énormément d'autant plus qu'il a passé 30 ans l'UPA à faire avancer ce dossier. Il a été président du comité marketing de la Fédération des producteurs de porc du Québec pendant de nombreuses années, contribuant à faire connaître de nouvelles manières de consommer le porc aux Québécois, notamment avec du bacon dans les desserts! Semi-retraité, il continue de donner un coup de main aux activités d'élevage, et d'exploiter une petite érablière avec ses deux fils, en plus évidemment de présider le Festival de la Galette de Sarrasin. Parmi les initiatives qu'il met en place au festival, des visites organisées à l'ancien moulin Ricard « un des bons producteurs de sarrasin qui reste en Mauricie²⁰⁶ » et l'instauration en 2022 d'un nouveau personnage au festival, le Meunier, dont le rôle est de faire la promotion du sarrasin auprès du grand public et de faire connaître ses valeurs nutritives notamment.

Frédéric Laurin

Professeur en économie, Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)

Originaire de Montréal, Frédéric Laurin réside et travaille à Trois-Rivières depuis 15 ans. Il s'intéresse en particulier aux structures industrielles qui sous-tendent l'économie de la Mauricie, notamment la transformation alimentaire qu'il identifie comme secteur porteur. Il nomme entre autres le plus gros producteur nord-américain de « petites menthes de restaurant » (Menthes Ritho Ltée) ou encore de Bonbons Richard, Viandes Rheintal, le secteur des fromageries, de la truite, la Fernandière qui appartient à Olymel, etc. Le secteur qu'il a le plus exploré toutefois est celui des microbrasseries qui se démarquent en Mauricie par rapport à l'ensemble du Québec selon son analyse : « J'avais fait un calcul il y a 5-6 ans, pour voir en proportion de la population quelle est la région qui a gagné le plus de prix. De loin la Mauricie²⁰⁷! » En entrevue, il offre une perspective éclairante sur la transformation économique qui touche la région traditionnellement industrielle de la Mauricie depuis quelques années. Les multinationales qui dominaient autrefois l'économie ont progressivement été remplacées par des PME à propriété locale, un changement qui dynamise la région.

René Beaudoin

Historien

Spécialiste des moulins ainsi que de l'histoire de la MRC des Chenaux, René Beaudoin en a long à dire sur l'importance du sarrasin et du poulamon, deux éléments clés du terroir culinaire de la Mauricie. Il fait d'ailleurs bien ressortir le manque de valorisation de ces deux produits qui souffrent aujourd'hui d'une perception populaire un peu négative liée au monde ouvrier, et à cette étiquette de produits « économiques », pour ne pas le dire « de la nourriture de pauvre²⁰⁸ ». Les jeunes aussi, fait-il remarquer, sont moins habitués au goût. Riche en anecdotes de toutes sortes, il évoque un univers haut en couleur qui doit être remis en valeur afin de redonner leurs lettres de noblesse aux grands produits symboliques de la région.

206 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec André Auger, 10 janvier 2023.

207 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Frédéric Laurin, 10 janvier 2023.

208 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec René Beaudoin, 10 janvier 2023.

Normand Houle

Ex-directeur régional du MAPAQ pour la Mauricie (retraité)

En discutant avec Normand Houle, on s'aperçoit d'emblée que non seulement il a une vaste connaissance du territoire, mais aussi des acteurs du milieu, c'est-à-dire des hommes et des femmes derrière les entreprises, les commerces et les institutions clés du secteur bioalimentaire en Mauricie. Pour lui, la mise en valeur du territoire est indissociable de l'histoire et de ses racines profondément ancrées dans le temps. Il faut parler au Conseil de bande Attikamek, aux cercles de fermières, aux historiens locaux, avant de s'étendre lui-même sur l'histoire des pourvoiries, des eaux thermales et des villégiateurs américains qui affluent dans la région à partir de la construction des chemins de fer.

Martin Caron

Président général de l'Union des producteurs agricoles (UPA)

La famille de Martin Caron, président de l'UPA, exploite une ferme laitière, bovine et céréalière dans les environs de Louiseville. Il évoque lui aussi bien entendu les différentes cultures qui caractérisent le territoire telles que les pommes de terre, le maïs, les fraises et les framboises et les asperges. En matière d'élevage, qu'il connaît bien, il mentionne le bœuf et le porc, sans oublier les grandes cultures, et en particulier l'orge et le sarrasin! Lui aussi connaît bien l'histoire des eaux thermales qui attiraient des milliers de visiteurs à une certaine époque, il fait référence au *St.Léon Springs Hotel* puis à la source de la Saline.

Nicolas Bernard

Propriétaire de la Seigneurie du Triton

Originaire de Charente-Maritime en France, Nicolas a étudié en hôtellerie et restauration à La Rochelle et réalise des stages un peu partout dans le monde, notamment en Norvège, en Suède, en Allemagne et en Espagne. « Une des places où j'ai le plus trippé c'est en Norvège, à Tonheim dans le nord, un restaurant basé sur ce qu'on fait un peu au Triton : des menus assez conservateurs, mais où le chef part tous les jours cueillir en forêt pour rapporter des petits trucs à mettre dans l'assiette²⁰⁹. »

Dany Chilton

Adjoint exécutif du grand chef Constant Awashish au Conseil de la Nation Atikamekw

En plus de ses fonctions auprès du chef Awashish, Dany Chilton est aussi négociateur en chef pour la nation atikamekw et président de Blue Énergie Nature. D'entrée de jeu, il rappelle que sa nation sillonne un territoire dépassant largement les frontières administratives de la Mauricie depuis des temps immémoriaux (sept régions administratives au total, avec la Mauricie au cœur du territoire bien sûr). Il s'attarde sur l'importance des viandes dans l'alimentation des Atikamekw et en particulier du profond respect que sa culture entretient à l'égard des animaux.

209 Amélie Masson-Labonté, Entrevue avec Nicolas Bernard, 27 janvier 2023.

Quelles sont les ressources végétales les plus caractéristiques de la région selon vous?

La question entraîne naturellement André Auger, président du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, à parler de la céréale célébrée lors de son festival. C'est selon lui la ressource végétale la plus marquante de la région et en particulier à Louiseville. « Louiseville, quand on rentre dans la ville, il y a une grosse pancarte : c'est écrit *Le Pays du Sarrasin* », s'exclame-t-il pour illustrer son point. Il mentionne aussi les asperges « Oui, l'asperge y en a beaucoup qui en cultivent. Je te confirme ça. »

Martin Caron de l'UPA mentionne d'emblée les pommes de terre, le maïs, les fraises, les framboises et les petits fruits en général. Il y a eu les cerises aussi, ajoute-t-il. Avec l'entreprise le temps des Cerises, ça avait un cachet particulier, « mais c'est fermé », laisse-t-il tomber. L'asperge aussi est une production importante : « J'ai commencé ma jeunesse, même si j'étais producteur agricole, à aller travailler un petit peu chez un producteur d'asperges, parce qu'il avait besoin de la main-d'œuvre, je pense que c'est deux ans que j'ai fait ça. » Dans les grandes cultures (céréales) il y a notre sarrasin, précise-t-il affectueusement, surtout à Louiseville, et puis de l'orge aussi.

Pour expliquer la présence du sarrasin, il précise : « On a des terres qui sont inondées, le lac Saint-Pierre entre autres. L'eau s'y retirait plus tard, et dans les boues de champs qui restaient, on y cultivait du sarrasin. Le sarrasin a deux fins : pour nourrir nos familles, mais aussi les résidus de sarrasin permettaient de nourrir les canards. » Pour ce qui est de l'orge, il mentionne : « Il y a eu un maillage qui s'est fait avec aussi les producteurs agricoles, donc on a beaucoup de brasseries qui utilisent l'orge brassicole et qui commencent à utiliser le houblon de la région, c'est vraiment extraordinaire! » Pour les touristes en Mauricie, toutes les microbrasseries exercent un attrait particulier selon lui. Et puis il y a Marc Lessard de la microbrasserie de la Nouvelle-France, qui a fait la première bière sans gluten au Québec, dont une au sarrasin.

En entrevue, Frédéric Laurin de l'Université du Québec à Trois-Rivières aborde brièvement le festival Myco qui met en valeur le champignon « depuis environ cinq ans » avant de faire le pont avec le réseau des microbrasseries lui aussi : « Plusieurs restaurants, dont plusieurs microbrasseries, participent à ça. Entre autres le Temps d'une Pinte, une microbrasserie de Trois-Rivières. C'est plus que de la bière, c'est aussi des repas, des plats gastronomiques à base de champignons. Un paquet de restaurants, plus des microbrasseurs offrent un repas spécial autour de l'événement. Tous différents. Avec une bière parfois en collaboration avec une ou deux microbrasseries. »

À la Seigneurie du Triton au lac Édouard, Nicolas Bernard produit des bières en expérimentant avec les produits de la forêt. « On essaie des choses sans dénaturer la bière non plus. On en a fait une avec du myrique baumier, qui remplaçait le houblon, c'est un conservateur naturel, c'était bien, mais les gens cherchent plus une IPA, il faut qu'elle soit équilibrée pour qu'elle plaise à tout le monde. » Concernant la saisonnalité, il précise : « On puise quand même beaucoup de notre côté dans notre territoire de 50 kilomètres carrés. On a énormément de choses qui poussent en forêt. On se sert énormément du grenier sauvage et naturel. J'ai un gars spécialiste des champignons, cueillette, plantes sauvages, etc. On agrémente en décoration ou encore à côté des produits forestiers sauvages du secteur. Ce n'est pas une industrie, c'est uniquement pour compléter notre assiette. » Un réflexe naturel? Il avoue que oui. « J'ai toujours fait ça, je suis originaire de Charente-Maritime en France, mes parents, mes grands-parents étaient cueilleurs-chasseurs et on a tout le temps baigné là-dedans. » Quant aux produits cultivés, il souligne la venue des fraises et des asperges en début de saison : « On aimerait que les asperges, ça soit plus un événement que ça l'est. Jacob, notre chef exécutif, en voudrait davantage, on en a un peu, mais en très petite quantité. On aimerait que ce produit puisse se développer plus. »

Normand Houle, retraité du MAPAQ, mentionne les bleuets de la Haute-Mauricie, un atout majeur selon lui, puis les champignons sauvages, les fraises de Saint-Thomas de Caxton, le sarrasin, le lin à Yamachiche, puis l'orge brassicole « qui nous caractérise aussi ». Dans l'ensemble, les divers témoignages se recoupent passablement. L'historien René Beaudoin revient lui aussi sur le sarrasin : « Ma mère en a toujours mangé. Dans les années 1960-1970, le sarrasin a été dévalué comme farine noire. Le Festival de la Galette de Sarrasin a voulu revaloriser cette ressource-là. Juste à côté de Louiseville, y avait un beau moulin du 18^e siècle, le moulin Saint-Louis, et le meunier s'est mis à produire de la farine de sarrasin en grande quantité, mais il est aujourd'hui peut-être démonté. Puis il y a un autre moulin à Louiseville, qui s'appelle Ricard, qui en fait aussi et en vend beaucoup. C'est une farine qui est économique, associée à la farine des pauvres, c'est une plante qui se cultive très facilement. Par contre, le sarrasin est encore enveloppé de beaucoup de mythes, surtout chez les jeunes qui n'aiment pas le goût, fait-il remarquer. Pour tenter de le valoriser à Louiseville, ils ont mis en place la Confrérie des sarrasins, comme ils font en France, ajoute-t-il, avant de terminer sur la production de champignons, mise en valeur depuis 4-5 ans.

Quelles ressources animales se démarquent sur le territoire de la Mauricie?

C'est un très vaste territoire la Mauricie, s'exclame André Auger. « Vers La Tuque, c'est phénoménal le nombre de pourvoies pour pêcheurs et chasseurs. » Martin Caron parle de chasse au canard, à la bernache et à la grande oie des neiges et pour la pêche, il mentionne la perchaude, le petit poisson des chenaux à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Pour René Beaudoin, le petit poisson des chenaux est un incontournable. « Les petits poissons des chenaux c'est unique! Cherchez pas ça ailleurs! C'est très, très, important! Et c'est en voie de disparition. Les petits poissons viennent se reproduire dans les rivières Sainte-Anne et Batiscan, mais pourquoi là et pas ailleurs? Je ne sais pas. Mais c'est tellement d'ouvrage à apprêter et y a beaucoup d'arêtes dedans. On avait un chef extraordinaire qui avait le gîte A L'Arret Du Temps à Sainte-Anne-de-la-Pérade (décédé maintenant) qui lui l'apprêtait! » Traditionnellement, le petit poisson des chenaux, explique l'historien, c'est cuit dans la poêle et rôti. On coupe la tête, on coupe la queue, on le vide, mais on le fait cuire avec les arêtes et tout. C'est mangé tout seul ou avec des pommes de terre, des légumes, des fois de la salade. D'autres vont utiliser les petits poissons des chenaux pour engraisser leur terrain comme une sorte d'engrais.

Pour Nicolas Bernard, la truite c'est majeur : « Tout ce qui concerne la truite c'est notre gagne-pain. On va la capturer sur le territoire dans les lacs sauvages avec des permis du Ministère, puis on va la mettre en bassin pour obtenir les œufs, les alevins pour la reproduire, puis on la ramène par la suite dans les lacs. Donc, on garde la même génétique que la truite sauvage naturelle. Les gens la capturent, puis en plus de ça on en fait une partie qui nous sert pour le fumage et la restauration. On en vend sur place également à la clientèle qui veut partir avec. La truite des clients en tant que telle, on va la fumer, on va leur donner. On ne la vend pas. Par contre, on a une partie pour la restauration que l'on peut vendre légalement. »

En entrevue, Normand Houle mentionne justement la pourvoirie du lac Édouard : « Toutes les pourvoies de la Mauricie ont leurs propres histoires, surtout celle du Triton qui date de 1890. Ils font une nourriture très axée sur les viandes sauvages, les poissons. » Du côté de l'élevage, il mentionne Viandes Lafrance, Robert Bellerive à Saint-Barnabé, les Diamond à Saint-Barnabé Nord pour le bovin.

Y a-t-il des pratiques culturelles liées à l'alimentation qui vous viennent en tête lorsqu'il est question de la Mauricie?

Dany Chilton de la nation atikamekw précise que l'identité culturelle de sa nation provient directement du territoire et pour lui, son mode de vie et l'utilisation des ressources sont directement liés au principe d'éviter le gaspillage. « On ne tue pas pour rien les animaux, et quand on en tue un, et bien on le mange au complet. » Une pratique très importante pour les Atikamekw est celle des festins communs qui s'organisent naturellement autour du partage de la viande, explique Dany Chilton. Par exemple, « quand un orignal est abattu [...] n'importe qui peut y aller, peu importe la famille. Ils y vont et l'orignal peut se faire partager à ce moment-là, et le soir il y a un repas qui se fait sur place. [...] On essaie le plus possible de tout récupérer, à une certaine époque, on récupérait même le poil, le poil long parce que ça a quand même de très très longs poils, pour pouvoir rembourrer les matelas. Les matelas étaient faits avec le poil d'orignal à l'époque il y a très très longtemps²¹⁰. »

Les festins n'ont pas seulement lieu pour la chasse, ils peuvent aussi être organisés pour d'autres occasions comme les mariages. Ça peut aussi s'organiser de manière spontanée. « Ça arrivait parfois tout d'un coup. Les gens participent sans même qu'on leur dise. Ils arrivaient avec leurs assiettes. Nous autres, on partait avec tsé, une poche de farine pis dans ça on avait nos assiettes en métal, avec nos ustensiles. Là, on partait avec ça et un repas qu'on avait cuisiné avec ma grand-mère et ma grand-tante, on arrivait au gymnase ou à la salle communautaire et tout le monde arrivait avec toutes sortes d'affaires. Disons que la notion de partage est extrêmement importante et dans cette sorte d'activité là, c'est essentiellement le cœur de l'activité : partager et manger ensemble ».

Mis à part le festin atikamekw, les participants aux entrevues mentionnent le Festival de la Galette de Sarrasin comme une tradition annuelle ou encore le fait de manger de la galette de sarrasin au début de l'automne. Une tradition aujourd'hui disparue est aussi évoquée par Martin Caron. Il parle de l'époque où les gens se rendaient en Mauricie pour des raisons de santé et fréquentaient les eaux thermales. Il parle du St. Leon Springs Hotel construit à proximité des sources d'eau chaude, des eaux minérales, c'était, explique-t-il, un peu comme un sanatorium où les gens venaient autour de 1875 soigner leur tuberculose, leurs rhumes ou leurs rhumatismes.

Pour René Beaudoin, LA grande tradition c'est la pêche aux petits poissons des chenaux. « Normalement, le petit poisson des chenaux, ça commence le 26 décembre. Pourquoi pas le 25? Le curé de Cap-de-la-Madeleine en 1856, voyant qu'il n'y avait pas d'hommes dans l'église, a demandé aux femmes où étaient leurs maris et elles ont répondu : à la pêche. Donc, il a changé ça pour le 26. Les chenaux, ce sont ceux de la rivière Saint-Maurice. À cause de la pollution des grandes industries dans cette rivière, le petit poisson s'en est allé vers la rivière Batiscan et ensuite vers la rivière Sainte-Anne et ils y restent. Depuis quelques années, à cause du réchauffement, c'est plus difficile. La glace doit être arrosée pour l'épaissir. » René Beaudoin raconte qu'entre fin décembre et fin janvier, début février, c'est la période de la pêche. Les locaux gèrent les cabanes, mais les gens viennent de toute la province, c'est selon lui l'événement no 1 du tourisme culinaire en Mauricie. Le rituel, explique-t-il, c'est d'apporter de l'alcool pendant la pêche, de la bière surtout.

La Mauricie est reconnue pour être une région très industrielle, est-ce qu'il y a certaines industries qui vous semblent incontournables dans le portrait identitaire de la région?

Frédéric Laurin qui a justement beaucoup travaillé sur la structure industrielle de la Mauricie parle d'un secteur en grande transformation. Il n'y a presque plus de grandes entreprises multinationales, explique-t-il. Elles ont été remplacées par des entreprises québécoises, des PME locales avec des entrepreneurs locaux. Les grandes multinationales sont parties vers la Chine. Par contre, il identifie la transformation alimentaire comme un secteur porteur dans la région. Il mentionne les menthes de restaurants, « le plus grand producteur nord-américain est ici en Mauricie », explique-t-il, faisant référence à Menthes Rito, puis Bonbons Richard (ceux qu'on trouve dans les commerces). Il parle aussi de producteurs de viande, comme Viande Reinthal, de fromageries, de piscicultures de truites (vendues en supermarché) le fabricant de saucisse la Fernandière qui appartient maintenant à Olymel et à tout le réseau de microbrasseries qui remporte de nombreux prix.

Quel plat de la Mauricie fait-on découvrir à de la visite venant d'une autre région du Québec?

Alors qu'aucun plat précis ne vient en tête à André Auger, Dany Chilton se fait quant à lui très volubile sur les plats à base de viande d'original : « L'original, c'est l'espèce vedette au chapitre de la viande. C'est notre mets national. Pis il y a plusieurs choses qu'on peut faire avec l'original. Il y a des choses qui vont surprendre les gens qui n'ont jamais mangé ça, par exemple le museau d'original ça a une texture particulière. Les joues d'originaux. [...] Souvent après avoir abattu un original, c'est une des premières choses qu'on mange, le cœur. On fait une soupe avec. » Il explique que c'est une sorte de ragoût épais à base de farine. Il y a aussi une sorte de *brisket* fait avec la poitrine qui est très bon cuit sur le feu, précise-t-il. « C'est comme un méchoui. Tu mets ça sur le feu attaché sur une corde, ça tourne autour du feu. [...] Dans les intestins aussi, ce qui recouvre l'estomac, il y a comme un filet de gras. Ce qu'on peut pas transformer en steak ou en cubes, on fait de la viande hachée avec ça et on l'enveloppe dans ce petit filet de gras là pour pouvoir le faire cuire comme des hamburgers. » Est-ce que c'est assaisonné? Aujourd'hui, avec l'arrivée du sel, les gens en mettent, mais avant c'était assaisonné avec des bourgeons de sapin. « On mettait même des os d'originaux, réduits en poudre, ça a un goût salé aussi. » Sinon, des fines tranches de steak d'original cuites dans le beurre, ça, les enfants adorent ça. Avec de la bannique nature. Peut-être cuite de différentes façons, dans le feu, la poëlonne, frite dans l'huile ou bien au four.

À part l'original, Dany Chilton mentionne aussi le lièvre. « Le lièvre, moi j'en ai mangé beaucoup du lièvre. On fait une bannique qu'on fait pas cuire, on la met directement par-dessus le lièvre qu'on fait cuire dans l'eau avec des oignons, des patates. Là, tu mets ça par-dessus et tu fermes le couvercle sur la marmite pendant 25 minutes. Cuit vapeur. Ça prend le goût de ton ragoût de lièvre. Ça donne un peu *fluffy*, t'as pas besoin de manger du pain avec ça, il y en a déjà dedans. » Le thé est aussi fréquemment servi avec les repas de viande. Autrefois, c'était du thé Salada acheté en vrac. Les pochettes de thé individuelles qu'on trouve aujourd'hui ne font pas l'unanimité dans sa communauté. « C'est comme si le côté individuel a pris plus de place même dans la question du thé! »

Pour Nicolas Bernard, les plats typiques de la Mauricie seraient à base de poissons. De doré ou de truite. Les petits poissons des chenaux, ça serait une des choses à mettre en valeur. Il se demande si fumé ça ne serait pas meilleur? « Du doré fumé, on a essayé, mais le brochet fumé est 25 fois meilleur que le doré fumé! » Sinon, dans les plats traditionnels qu'il a dans sa famille à Noël « il y a des *bines*, obligatoire! Du ragoût de pattes de cochon, obligatoire aussi, ragoût de boulettes, tourtière avec de l'original avec queue de castor. Le castor est un animal qu'on a le droit de chasser en saison pour la trappe. C'est une viande extraordinaire. Un ragoût de castor aux pommes, ça vaut de l'or. Il y a aussi les poutines, ça se mange aux Îles de la Madeleine puis en Gaspésie, mais ça vient de l'Acadie. Au départ, c'est originaire de Charente-Maritime qui est le berceau de l'Acadie. Y a-t-il vraiment un plat qui lui ressemble en Charente-Maritime? « Ça ne s'appelle pas de la poutine, mais c'est le même genre de pratique. C'est une chaudière. Je ne me souviens plus du nom exact », ajoute-t-il.

Y a-t-il un chef qui vous vient en tête comme ambassadeur culinaire de la région?

Martin Caron évoque une piste : « Il y avait un chef dans le temps, au restaurant Le Castel. Eux utilisaient beaucoup de produits locaux. » Il ajoute qu'à l'époque c'était un peu comme un porte-parole non officiel, mais l'idée d'avoir un chef cuisinier ambassadeur de la région lui plaît beaucoup. « Ça peut être quelque chose d'intéressant aussi parce que nos chefs s'en vont dans d'autres régions des fois, comme au Château Frontenac. Mais ils continuent tout de même à utiliser des produits de la Mauricie. »

Selon vous, quelles initiatives inspirantes pourrait-on soutenir pour favoriser la valorisation de l'identité culinaire de la Mauricie?

« Avec la modernité, le travail, les études, il faut s'assurer que les Atikamekw ne perdent pas de vue que la nature c'était notre garde-manger, notre pharmacie, notre paix d'esprit, commence Dany Chilton. Aujourd'hui, même si tu ne travailles pas, tu vas quand même recevoir de l'argent, l'assistance sociale, et tu vas t'acheter de la poutine, des hamburgers, de la pizza. Les gens regardent ça aujourd'hui et ils vont perdre de vue un peu la gestion des ressources qu'il y a sur le territoire. »

Ce lien avec la nature et le savoir culturel lié à la gestion de ressources est pour lui particulièrement important. Pour cette raison, il souligne le congé culturel annuel qui permet aux jeunes générations de reprendre contact avec les savoir-faire ancestraux. « On a deux semaines de congé traditionnelles à l'automne, et une ou deux semaines au printemps de congé culturel où est-ce que les gens vont occuper leur territoire, rencontrer leur famille. C'est très important parce qu'on emmène nos enfants dans le bois pour retenir la culture. C'est vraiment pas beaucoup deux semaines. À l'automne, ça tombe vraiment dans la même période que la chasse ».

André Augé souligne une initiative qu'il salue. La MRC de Maskinongé a réalisé un circuit pour une quarantaine de producteurs, avec une carte de produits affichant tous les sites à visiter. C'est selon lui une direction d'avenir que de renforcer les liens entre le grand public et les producteurs locaux. Frédéric Laurin rêve quant à lui de « trouver le moyen que les bœufs puissent manger les résidus de la bière. Ou voir si on ne peut pas avoir un bœuf *Kobe Mauricie* basé sur la bière. [...] Ça fait partie de l'économie circulaire de récupérer les résidus de la bière. On est un terroir de microbrasseries et microdistilleries », ajoute-t-il. Il aime bien l'idée d'organiser un transport à partir d'autres régions pour faire découvrir les bières locales. Par exemple, s'il y avait « un autobus qui partait de Montréal, je suis sûr, qui ferait le tour, puis l'aller-retour, qu'il y aurait une très forte demande. Mais la difficulté pour les microbrasseries, c'est d'organiser ce genre de choses là. »

5.2 ENTREVUES DE GROUPE

GROUPE 1

Mardi 17 janvier 2023 à Louiseville (PM)

Le territoire de la Mauricie c'est quoi pour vous?

C'est très hétérogène, très varié la Mauricie, répondent les participants d'emblée. Il y a aussi une différence entre le sud et le nord, mais dans l'ensemble c'est très industriel. Le lac Saint-Pierre, c'est un écosystème en soi. Plus on monte dans les terres, plus on rencontre le Bouclier canadien, mais le tout est connecté par la rivière Saint-Maurice. C'est une région riche en entrepreneurs avec beaucoup de ressources naturelles, notamment les champignons et le sarrasin.

La nature est importante. Il y a la rivière, le côté montagneux, les plaines et les lacs. L'héritage des pâtes et papiers et des draveurs est bien présent. Ça a déjà été la capitale mondiale du papier journal, ajoute un participant. Ancrées dans une agriculture structurante pour les localités, de nouvelles entreprises émergent que les participants identifient comme le cœur du Québec. Les industries, l'histoire ouvrière, la nature sauvage effervescente sont tous des aspects qui teintent l'identité culinaire. La région c'est des usines à la base. Quand toutes les usines ont fermé, il a fallu se réinventer. Quelqu'un fait le parallèle avec une grande ville américaine : « C'est comme Détroit Shawi. » Maintenant, la ville se spécialise en technologies nichées.

Y a-t-il une grande identification au fleuve Saint-Laurent en Mauricie?

Pas trop. Même ici (à Louiseville), on dirait que le lac Saint-Pierre appartient à la rive sud. C'est un territoire très humide, difficile à exploiter, on a moins d'influence du fleuve ici, s'entendent pour dire les participants, parce que le bois et l'industrie forestière, ça a toujours eu un rapport à la rivière Saint-Maurice, pas au fleuve. C'est moins culinaire et moins touristique autour du fleuve aussi parce que c'est très industriel. On est plus porté à développer la Saint-Maurice.

Quel pan d'histoire a façonné la Mauricie?

Le bois, les pâtes et papiers, les alumineries, l'industrie pétrochimique. La région est au cœur du développement scientifique des années 1950. Il y a aussi à Trois-Rivières les quartiers des patrons anglophones et quand même une bonne migration interrégionale. À Saint-Sévère, il y a encore un rang des Acadiens. La rivière du Loup très importante, elle nous emmène au lac Saint-Pierre, on s'y baignait dans le temps. Au début, c'était le textile qui était important, puis il y a eu des grèves. Aujourd'hui, c'est l'industrie du meuble. Il y a un bon potentiel touristique dans l'axe nord, avec des chalets, dans le coin de Saint-Alexis, puis des endroits comme l'Auberge le Baluchon. Saint-Élie-de-Caxton prend sa place aussi avec les personnages typiques qui nous mettent en valeur.

La Mauricie, est-ce plus dynamique qu'ailleurs?

La Mauricie, c'est trop proche de Montréal et Québec, les gens ne pensent pas s'y rendre pour du tourisme. Ce n'est pas assez dépaysant. La Mauricie c'est encore un secret bien gardé. La belle d'à côté : 14e sur 17 régions du Québec en tourisme gourmand.

Quels sont les grands traits du cycle calendaire dans la région?

- Pêche au doré dans le lac Saint-Pierre, la perchaude de rivière, sur le fleuve
- À Champlain, la barbotte
- Le Festival des sucres à Saint-Prosper
- Les asperges, il y a un gros producteur d'asperges
- Au printemps, les têtes de violon c'est important en Mauricie + un peu de tussilage
- Depuis 5-10 ans, le produit boréal est en vogue
- Beaucoup de fraises. Même à La Tuque il y en a. Louiseville a des fraises en avance sur Sainte-Anne-de-la-Pérade.
- Au printemps, c'est aussi la pêche au doré
- Autrefois, on ramassait les grenouilles au lac Saint-Pierre. Un participant a entendu parler de rats d'eau. Les cuisses de grenouille à Louiseville, on mangeait ça.
- Pêche à l'anguille de rivière à Saint-Sévère. Un des derniers pêcheurs au lac Saint-Pierre.
- Maïs
- Camerise de plus en plus bio. Argousier.
- Truffières
- Griotte/cerise de Maskinongé : c'est une cerise à grappes pâteuse. Les gens venaient la chercher, avant l'autoroute dans le coin de La Caillette. Il y avait des kiosques de cerises. Il y a une pépinière qui vend des cultivars.
- Bleuets sauvages en Haute-Mauricie
- Innovation dans les petits fruits. Amélanchiers de la ferme Éthier.
- Chasse au canard, original, chevreuil
- Toutes les courges. Producteurs de chou. Pommes. Pommes de terre.
- Festival de la chasse à La Tuque. De la trappe, il y en a encore.
- Festival de Saint-Tite, mais pas grand-chose d'alimentaire
- Festival de la Galette de Sarrasin
- Festival de la truite mouchetée à Saint-Alexis
- Petits poissons des chenaux
- Myco - Rendez-vous de la gastronomie forestière
- Trois-Rivières à table
- Orge brassicole. Orge maltée. Beaucoup de houblon.
- Beaucoup de grandes cultures
- Porc. MRC des Chenaux, 97 % agricole.

- Eau de Saint-Justin, sanatorium. Gens de St.-Leon Springs, méga hôtel. Détente thermique. Hôtel des chutes à Shawinigan.
- Pourvoiries. Encore des Américains dans les clubs de pêche, lacs ensemençés, chasse au petit gibier. Encore des forestières qui ont des clubs privés.

Ce qui ressort le plus de la Mauricie

Les chenaux gourmands, c'est important. Il y a de gros enjeux de mobilisation intrarégionale et aussi de voir quelles entreprises adhèrent. Il y a des endroits qui génèrent bien du monde comme les Délices d'automne de Trois-Rivières. Le Festival western de Saint-Tite, c'est vraiment le point d'appel. Il y a pourtant une expo agricole à Trois-Rivières, elle va avoir 115 ans en juillet. À part les fraises, il n'y a pas grand-chose, mais il y a des jugements d'animaux, de vaches, de chevaux, de poules, de lapins et de moutons.

Il y a le sarrasin qui ressort évidemment. La galette c'était bon, les gens venaient d'un milieu défavorisé. Aujourd'hui, on sait que c'est aussi bon pour la santé, on commence à en faire la bière, on pourrait en faire en gruau, en nouilles soba. Il y a maintenant une Confrérie des sarrasins. Et au Festival de la Galette du Sarrasin, il y a l'avenue du terroir, on y trouve de la galette de sarrasin, de la bière au sarrasin. Les boulangeries vendent parfois des produits au sarrasin, mais pas à l'année. Les restaurateurs et transformateurs pourraient l'incorporer davantage. En faire des desserts, des mini galettes santé. Il pourrait y avoir un concours de plats typiques à la galette de sarrasin dans les restaurants, des pâtes à pizza à base de sarrasin? En tout cas, la faire vivre tout au long de l'année. Pourquoi on importe les nouilles soba?

Les petits poissons des chenaux, c'est maintenant synonyme de faire le party, on sort en famille. Ça fait 85 ans que ça existe et que c'est exploité sur la Rivière Saint-Anne, ils ont été chassés de la

Saint-Maurice par les usines. La consommation s'est perdue, le produit est banalisé vu sa grande abondance. Dans le temps c'était pêché dans la Saint-Maurice par des gens moins nantis, ce n'est pas un gros défi à pêcher, ce n'est pas une pêche sportive. Quelques restaurants le servent, il restait le Toit rouge qui le faisait. Il faudrait un pêcheur commercial. Les gens en font des fois des omelettes d'œufs de petits poissons des chenaux. On pourrait appeler ça du caviar de poulamon. Pour les restaurants c'est l'approvisionnement qui est compliqué, pour le poulamon ça prend un pêcheur avec un permis commercial. Il pourrait être affilié à la Fourchette bleue. Les produits du lac Saint-Pierre très compliqué d'en avoir. Peut-être qu'on pourrait garder le poulamon dans les familles, mais dans les restos c'est tough. Et puis le sarrasin et le poulamon, c'est associé à la misère.

Quelles sont les institutions significatives en Mauricie?

- Influence des Ursulines
- Institutions qui ont une histoire : La Caillette, le Grec Baie-Jolie à Trois-Rivières, la Boulangerie Guay de Pointe-du-Lac avec ses fèves aux lards, ses bines.
- Regain de boulangeries. Le Panetier à Trois-Rivières.
- La Pourvoirie du Lac Blanc à Saint-Alexis
- La route des bières : le Trou du Diable racheté par Molson, À la Fût à Saint-Tite, Les Frères Houblon, Microbrasserie Nouvelle-France.
- La truite à Saint Alexis, mangée fumée, amandine, en filet.
- L'Auberge le Baluchon et ses produits locaux
- L'Auberge du lac à l'eau claire avec sa table variée, sa truite, son brunch du dimanche.
- Certains petits restaurants comme le Lutin Marmiton à Saint-Élie-de-Caxton, La Bezotte à Yamachiche. Des chefs motivés. Beaucoup de chefs sensibilisés à la saisonnalité. Le Poivre noir à Trois-Rivières.

Quels sont les plats typiques de la Mauricie?

- Il y a la ploye = galette de sarrasin
- La plotte = un gros ravioli dans le bouillon. Vient de l'ouest de la Mauricie d'une influence acadienne. Se mange avec une sauce à la crème, une sauce aux petits fruits. Ça se met aussi dans le ragoût à la fin. Les Acadiens mettaient une boule de pâte dans un ragoût.
- La marie fendue = une pâte à pain lancée dans la grande friture.
- La crêpe frisée : un plat de cabane à sucre cuit dans la graisse et servi avec du sirop d'érable idéalement.
- Bines au sirop d'érable – tous les dimanches matin – à l'année.
- Perdrix
- Vin de pissenlit et vin de patates
- Bouilli de fèves avec des lardons, bouillon de jambon. Morceaux de porc salé. Tête fromagée, langues de porc, ragoût de pattes, côtelette de porc frisée.
- Poulamon
- Galette de sarrasin avec cretons et mélasse
- Steak haché avec petits pains fourrés et de la soupe au poulet en canne
- Pain russe pour Noël, un étage avec du chez whiz ou du fromage à la crème

Vous servez quoi de la Mauricie à un visiteur de l'extérieur?

En Mauricie, l'ambiance familiale est importante. On pense aux familles de bûcherons, aux draveurs, à la cuisinière/gros poêle Bélanger qui trône dans la cuisine, l'esprit de rassemblement né des camps de bûcherons et de draveurs. On partage les mêmes plats.

- Chevreuil, orignal, plottes, sanglier
- Dessert à l'érable
- Oignon perlé, betterave, cornichons
- Pâté chinois avec ketchup aux fruits, et betteraves marinées
- Plateau de charcuteries, truite fumée de Saint-Alexis, pain du village, relish de betterave, pouding chômeur aux pommes
- Du sirop d'érable, du vin de glace de Saint-Sévère double médaillé d'or
- Des produits de la Distillerie Marianna ou Wabasso
- L'Annedale – Une ale forestière de l'Alchimiste.
- Une bière aux champignons créée pour l'événement Myco
- Les bines de la Boulangerie Guay ou de Joe Bines à Saint-Élie
- Saucisson, terrine et vins
- Le chou de Saint-Étienne fournit les Saint-Hubert du Québec.
- Il a failli avoir un festival de l'asperge à Shawinigan – sur la 55.
- Poulamon mais les permis sont un enjeu pour le servir au restaurant.
- Une galette du Festival de la Galette de Sarrasin

GROUPE 2

Mercredi 18 janvier 2023 à Shawinigan (AM)

Selon vous, qu'est-ce qui caractérise le territoire de la Mauricie?

Il y a trois strates. Le lit du fleuve, la plaine et la forêt. Des zones agricoles, forestières, et des zones à usage mixte. C'est aussi 17 500 lacs! C'est une région très centrale, entre Montréal et Québec. La zone agricole a une limite, après Shawinigan, c'est la forêt. Le peuplement est francophone et se fait à partir du fleuve. Ensuite, le peuplement remonte la rivière Saint-Maurice et Batiscan. La manière de manger des colons français change quand ils montent couper les pins plus au nord. Avec les bûcherons et le transport de bois sur l'eau, l'industrie forestière s'est installée. La Mauricie c'est beaucoup de chasse et de pêche.

Quelle est la relation au fleuve en Mauricie?

Le tourisme est surtout basé sur le commerce des champignons depuis 5-6 ans, alors que c'était surtout l'industrie du papier au siècle dernier et l'hydroélectricité. Des cours de cueillette de champignons sont offerts, mais ce ne sont pas des Mauriciens qui participent aux ateliers. À quel point les Mauriciens se prévalent-ils du territoire? Pour eux, c'est beaucoup associé à l'industrie. Il y a une transition à faire, un travail de réappropriation. Il faut ramener l'eau à un niveau de qualité baignable.

Le lac Saint-Pierre est important encore pour les pêcheurs commerciaux. Les petits poissons des chenaux des rivières Batiscan et Sainte-Anne sont un symbole. Un attrait touristique, c'est la course de canots, une compétition organisée par une dame riche du 19e siècle, à l'origine une compétition entre autochtones et bûcherons selon les participants. Le musée des bûcherons à Grandes-Piles est un autre lieu touristique significatif pour la région.

Une participante raconte que tout le monde chassait quand elle était petite, mais aujourd'hui ça a diminué. Autrefois, les gens trappaient le rat musqué et le castor. Elle mangeait de la grenouille : « Aujourd'hui, quand tu trouves un ouaouaron, c'est la fête, il se couchait le matin parce qu'il avait préparé les grenouilles toute la nuit mon père. » Un participant raconte que les Américains venaient en train pour chasser les grenouilles.

La Mauricie c'est vraiment une région de passage, qui monte vers le nord. Les cours d'eau sont des voies naturelles. Il y avait des bateaux-hôtels pour les bûcherons. Les chalands. L'industrie des pâtes et papier laisse sa marque dans le sens que la cuisine de travailleurs a une grande importance. La boîte à lunch de l'ouvrier, c'est des bines, du lard salé, du pain et des pommes de terre. De nos jours, les travailleurs agricoles perpétuent l'appétit de l'ouvrier. Dans les plats traditionnels, il y a le ragoût de plotte, avec la farine bronzée au four, on la colle autour des boulettes de viande et on les met dans le ragoût de pattes de cochon.

Il y a aussi un gros historique de camp de chasse, de guides pour les Américains, de clubs privés. Beaucoup de pêche aussi sur les lacs, certains ont étéensemencés à l'achigan et donc ça a créé la disparition de la truite mouchetée.

Que reste-t-il des camps de bûcheron?

Les fèves au lard, les bines! Ils mangeaient de la viande, mais les bûcherons n'avaient pas le droit de pêcher parce que le poisson était réservé aux pourvoiries et à leurs clients. Actuellement, il y a beaucoup de travailleurs agricoles originaires d'Afrique du Nord. Ils sont engagés comme débroussaillers sylvicoles.

Comment se démarquent les restaurateurs de la Mauricie?

Il y a beaucoup de produits d'inspiration forestière. Les restaurateurs se font les acteurs de la démocratisation du champignon. Ce n'était pas dans l'ADN de la région avant de consommer le champignon. Les restaurateurs voudraient travailler les viandes de chasse, mais n'ont pas le droit. Une solution serait peut-être de collaborer avec des petits producteurs capables de travailler une viande qu'on avait avant, par exemple le canard du lac Brome. Avant, on cuisinait ce qu'il y avait. Là, on travaille à faire des circuits courts et saisonniers. C'est correct de ne pas avoir d'asperges en décembre. C'est quand même un défi de manger le terroir 12 mois par année. Dans le cas des champignons, les gens n'ont pas les connaissances pour les cueillir, donc ils vont au resto.

Quels plats typiques de la Mauricie serviraient-on à des visiteurs? servirait-on à des visiteurs?

Il y a un concours de plottes traditionnelles. Le ragoût de plotte, c'est un plat typique qu'on pourrait actualiser. Le visiteur veut se faire raconter une histoire. Ce sont des plats gras pour l'hiver, mais il faut puiser dans ces recettes-là. Il y a un producteur de lapin qui a travaillé un plat plus traditionnel avec les bines et son lapin et une bière locale, c'est un bon exemple de produit modernisé.

On développe aussi de nouvelles techniques en restauration. Les asclépiades, les lactofermentations, les boutons d'hémérocalle marinée. J'habite en forêt, moi, je mange la forêt, déclare un participant. Il mange les pousses de sapin, le pollen, la bière d'épinette, le miel, feuilles, champignons, écorces, pousses et cocottes. Il parle d'une salade qu'il fait avec au moins 50 éléments de la forêt avec de l'huile de noyer noir. Il y a aussi plusieurs producteurs de truffes qui émergent, mais il faut attendre 8-10 ans pour que ça sorte.

À Sainte-Anne-de-la-Pérade, on essaie d'anoblir le poulamon. Quand j'étais jeune, dit un participant, il était frit dans la poêle ou mangé en gibelotte. Sinon, ça se mange aussi en omelette au lait brassé avec une tasse d'œufs de poulamon. Chaque année, je le pêche, je le mange juste avec mon père, et mes sœurs et la fameuse omelette. C'est un poisson gluant, un peu comme l'anguille avec pas beaucoup de chair. Plus il fraie, moins il a bon goût. Beaucoup de gens qui vont à la pêche aux petits poissons des chenaux ne repartent pas avec les poissons. Il y a un restaurant à Saint-Anne qui le cuisine, le Toit rouge. C'est un aliment à valoriser. Il y en a qui apportent des BBQ pour cuire les petits poissons dans les cabanes. Beaucoup d'Asiatiques de Montréal et Toronto.

Qu'est-ce que vous mangiez de typique dans votre jeunesse?

- La langue de bœuf chaque année
- La tête fromagée
- La barbotte du lac Saint-Pierre ou pêchée dans les champs au printemps
- La perchade à Maskinongé et Louiseville
- L'original canné des cuisines d'été. Les femmes faisaient du cannage à la fin de l'automne dans le temps de la chasse. Elles faisaient bouillir les parties moins tendres dans du bouillon avec des fines herbes et des épices et ouvraient ça pendant le temps des Fêtes.
- Le poulamon même s'il est stigmatisé

Qu'est-ce qui caractérise le cycle calendaire en Mauricie?

Printemps :

- Têtes de violon
- Ail des bois dans les érablières. Il y a de nouveaux cultivateurs d'ail des bois avec des permis pour le remettre en vente.
- Asperges – c'est une tradition au printemps, si t'as pas d'asperges, t'as pas rapport. On l'attend. C'est le printemps, ça annonce la fraîcheur. C'est franchement bon.
- Sirop d'érable
- Ouverture de la pêche à la truite dans les pourvoiries en mai
- Pêche au doré jusqu'à la fonte des glaces
- Carpes allemandes attrapées à l'arc ou à la fourche dans les terres inondables. C'est un poisson qui aime se faire bronzer le dos.
- Pousses de sapin et mélèzes
- Champignon morille. C'est un champignon de printemps.
- Le homard, le crabe et la crevette sont importants, même s'ils ne viennent pas de Mauricie. Il y a une pêcherie qui va chercher du crabe.
- Radis

Été :

- Le vélo en été dans le parc de la rivière Batiscan amène une clientèle de bières de microbrasseries.
- Petits fruits – les marchés publics permettent de parler avec les agriculteurs ou kiosques à la ferme. Il n'y en a plus à Trois-Rivières de marché public, c'était au musée Pop. Il y en a juste 6 en Mauricie. Celui de Shawinigan est permanent. Ce n'est pas ancré dans le style de vie les marchés publics en Mauricie.
- L'événement maïs. Maïs lessivé, soupe aux maïs. Épluchettes de blé d'Inde.
- Fleurs comestibles
- Les fraises
- Bouilli de fèves avec lard salé. Palette lard salé avec chou et vinaigre, petites carottes. Haricots. Rôti de palette dans le bouilli de légumes.
- Fin août jusqu'à la fête du Travail c'est l'arrivée du sarrasin
- Houblonnières des Ursulines à Trois-Rivières
- Champignons mi-juillet - 1^{er} août au 1^{er} novembre
- Cerises de Maskinongé. Vin de cerises de fossé.

Automne :

- Chasse – beaucoup de monde demande des vacances, les entreprises ferment. Pas capable d'avoir de restaurateurs pour le festival Myco parce que tout le monde était à la chasse. C'est culturel et familial.
- Projet pilote de viande sauvage?
- Volaille – chasse au dindon, mais la problématique est que pas assez de fermiers donnent accès à leurs terres.
- Courges, citrouilles, légumes racines
- Festival Myco
- La galette de sarrasin
- Conserves : se fait de plus en plus. Asperges cannées, pickles, pickles de chou-fleur.

Hiver/Menu de Noël :

- Plottes ou poutines à la viande
- Ragoût de pattes
- Pain russe. Concours de pain russe. Chez whiz, beurre de pinottes.
- Jarret de porc à la liqueur de bleuets
- Petits pains fourrés à la viande
- Renversé aux ananas – jambon à l'ananas
- Sucre à la crème
- Hello Dolly – un dessert au coconut

Un plat typique de la Mauricie qu'est-ce que ça serait?

- Truite de Saint-Alexis
- Poisson des chenaux
- Champignons séchés
- Sirop d'érable, sucre d'érable
- Fromagerie l'ancêtre
- Hydromel d'une ferme de chez nous
- Camerise de la Mauricie
- Lait à l'érable
- Pâté chinois du Festival du pâté chinois à Yamachiche

Quelles sont les institutions culinaires populaires en Mauricie?

- Le Grec de Baie-Jolie – des Grecs de Montréal qui font une pizza avec de l'anis dans la pâte : la spécial Bravo
- Les Portes de la Mauricie
- La Roulotte à patates Shawi
- La Caillette
- Le Trou du diable

Avec un coup de baguette magique, qu'est-ce qu'on fait pour faire remonter la Mauricie dans le classement du tourisme culinaire au Québec?

Fred Pellerin est la preuve que tu peux faire quelque chose avec pas grand-chose. Son œuvre, son univers avec des « paparmans » dans les arbres, fait vivre les gens dans un conte. Il a du talent, c'est un ambassadeur original. Il faudrait travailler le marketing, la Mauricie c'est un bassin d'histoires. Si personne ne la raconte, ça ne sert à rien. Est-ce que ça serait pertinent d'embarquer Fred Pellerin dans le festival Myco?

Il faut s'éduquer, faire des groupes de discussion avec des historiens, travailler la tradition en restauration. C'est très facile de passer à côté de la tradition. Pour que les gens embarquent dans le développement touristique, il faut une concertation entre les acteurs agrotouristiques. Il faut investir dans les artistes et les aînés.

On pourrait rendre les mets régionaux plus accessibles avec des capsules Web. Raviver les mets traditionnels chez les restaurateurs. Raviver le pain russe, le bouilli de fèves au lard salé. Avoir une vision commune, mais pas un plat unique nécessairement. Les auberges se remplissent durant le festival des champignons. Il faudrait faire quelque chose avec les asperges. L'idée de la boîte à lunch est intéressante. On pourrait faire des randonnées à La Tuque avec des boîtes à lunch.

GROUPE 3

Mercredi 18 janvier 2023 à Shawinigan (PM)

La région de la Mauricie ça représente quoi pour vous?

C'est très forestier, très vaste, des rivières, des lacs, des forêts, des montagnes, le fleuve Saint-Laurent. C'est un territoire diversifié. Avec trois types de forêt, une grande diversité dans les espèces fauniques. Une présence autochtone millénaire. Historiquement, le commerce maritime est important via le port de Trois-Rivières. La région a un important passé industriel dans les pâtes et papiers, et l'hydroélectricité à Shawinigan.

Passé Shawinigan, c'est le domaine de la forêt. Dans le sud, on trouve de la perchaude dans les menus, les petits poissons des chenaux, l'esturgeon. Il n'y a pas tellement de lien avec le fleuve en Mauricie. C'est surtout agricole à l'ouest du Saint-Maurice, à l'est c'est différent, mais en tout cas, il y a plus d'attachement aux rivières qu'au fleuve. À part entendre les bateaux, il n'y a pas grand lien avec le fleuve, il n'est pas accessible et pas très propre.

Comment s'est développée la région?

Par l'eau, qui était le moyen de transport à l'époque et aussi un moteur pour l'hydroélectricité. Il y a eu des Anglais qui sont venus investir dans la région, il y a une descendance anglophone. Les grandes industries, ce sont les pâtes et papiers, l'électricité, l'aluminium. Ensuite, c'est la voie ferrée qui développe la partie nord dans le coin du lac Édouard. L'héritage anglais dans l'alimentation c'est le brunch, les œufs, les déjeuners.

Que reste-t-il des camps de bûcheron?

- Le ragoût de plotte/ragoût de poutine
- La culture de famille. Rendre hommage à la culture de famille.
- Plats en sauce
- Passé industriel
- Boîte à lunch, les hommes travaillaient 7 jours sur 7, les enfants allaient à l'usine porter des sandwiches ou des plats chauds.

Quelles sont les grandes caractéristiques du cycle calendaire en Mauricie?

Printemps :

- La pêche. À Trois-Rivières c'était du doré. Pêche dans les pourvoiries. Dans les 20 dernières années, la pêche touristique se développe en Haute-Mauricie. Pêche à la truite dans les criques.
- Cabanes à sucre dans le nord-est
- Premières légumes, asperges, asperges blanches près de Saint-Justin. Les grands-parents d'une participante en avaient dans leurs plates-bandes. Pancartes sur la 55 qui annoncent les asperges au printemps.
- Tête de violon
- Fermes de tabac à Saint-Étienne (à l'ouest, quasiment Lanaudière)
- Semis pour planter une fois que les gels ont fini
- Rat d'eau (rat musqué) pour en faire du ragoût

Été :

- Petits fruits : fraises des champs, confiture de fraise des champs, confiture d'amélanchier, de camerise, de sureau, de fleurs, pas agriculture de gros volume, agriculture de niche, argousier, safran les premiers en Mauricie.
- Viande : cerf rouge, sanglier, lapin, canard, bison, volaille, plusieurs producteurs, lapin à Saint-Tite.
- Maïs, fin juillet-août

Automne

- Septembre c'est les champignons. Et les petits kiosques verts de maraîchers sur le bord de la route.
- La Mauricie souhaite devenir un acteur de premier plan pour les truffes.
- Galette de sarrasin juste à l'automne, les premières journées froides avec de la mélasse. Ragoûts ancestraux avec farine grillée ou sarrasin. Beaucoup de producteurs de miel. Miel de sarrasin.
- Bines dans chaudron de fonte sur le feu l'automne
- La chasse n'est pas plus importante que la pêche. C'est égal. À La Tuque, durant la chasse, les usines ferment. À La Tuque, il y a tellement de chasse que pas un restaurateur ne voulait embarquer dans le Festival Myco.
- Le doré représente bien la Mauricie.
- Faire boucherie est une tradition d'automne. On y fait des saucisses en roulette dans certaines familles. La saucisse est de plus en plus à la mode chez les chasseurs.
- Après la chasse, on conditionne les légumes racines, les betteraves. Déshydratation plus présente qu'avant.

Hiver :

- Avant Noël, il y a une coutume de faire des pâtés au pimbina avec une tonne de sucre. C'est un dessert. C'est un travail de moine parce que ça pousse dans les tourbières.
- À Noël, on fait des poutines (plottes) de la tourtière du lac Édouard aux viandes sauvages (orignal, ours, perdrix, castor, gras, porc, lard salé). La tourtière ordinaire c'est du bœuf, du porc et du poulet. On sert la tourtière avec de la salade de chou maison, des betteraves, du ketchup aux fruits.
- Pain russe au Cheez whiz avec du crémage Philadelphia dans le temps des Fêtes
- Beignes aux patates dans le temps des Fêtes. Sucre à la crème, pouding chômeur

Quelles sont les grandes institutions populaires de la Mauricie?

- La Boulangerie Guay pour les bines à Pointe-du-Lac
- La Seigneurie du Triton
- Le restaurant Le Grec
- Le Restaurant Ti Coq, Au Coq, Benny
- Le trou du Diable
- La ferme Gagnon, la ferme Lampron, la ferme Éthier
- Le Poivre Noir sur le quai à Trois-Rivières
- Le roi de la Patate de La Tuque
- Shawinigan 2 roulottes à patates
- Les pourvoiries de l'ouest
- Le Baluchon
- Les restaurants de village, le Presbytère, Le lutin marmiton
- L'événement Myco

La filière mycologique, ça contribue comment à dynamiser la région?

Les idées viennent de la base et sont mises en commun. Les gens du milieu participent à monter des projets pour contribuer au développement. La Filière est financée par le PDAAM. C'est au départ, le projet d'un visionnaire, Patrick Lupien, revenu crinqué de l'Espagne. Beaucoup de création d'entreprises a été générée depuis.

Et si on donnait un coup de baguette magique dans les pourvoiries, on rêverait de quoi?

La Seigneurie du Triton fait déjà beaucoup la promotion des produits locaux. Il y a aussi la Pourvoirie du Lac Blanc, du Lac à l'eau claire, 90 % d'entre elles sont reculées. Pour les petits producteurs d'ici, ça rajoute une complexité pour se rendre jusqu'aux pourvoiries. On rêve d'une distribution mauricienne des produits mauriciens, car l'initiative du panier mauricien est morte. Il y a des champignons frais en vente à Trois-Rivières. Un marché de champignons. Ils ont quasiment tout vendu. C'est que ce soit accessible à monsieur et madame Tout-le-Monde, pas seulement aux chefs. Il faut donner l'accès aux ressources, faire de l'éducation.

De quoi rêvent les restaurateurs?

- D'un allègement réglementaire!
- Groupe Facebook de la Terre à l'assiette
- Bon appétit Maski c'est comme Montréal à Table
- Il y a une fin de semaine de producteurs un mois avant l'événement avec des visites à la ferme. Des portes ouvertes avec un système de navettes. La tournée des producteurs et des restaurants n'est pas aux mêmes dates, c'est une bonne idée.
- Travailler davantage avec les produits locaux. Avoir un transport collaboratif en utilisant les citoyens est malheureusement problématique à cause de la chaîne de froid, et la responsabilité du transporteur par rapport au producteur. Qui est responsable si les produits sont gâtés? Suggestion : utiliser le réseau de distribution des vers de terre : ils livrent des produits froids et sont déjà partout. Utiliser la logistique déjà en place.

Vous allez à l'étranger, qu'apportez-vous dans vos bagages comme produit pour faire découvrir la Mauricie?

- Sirop d'érable
- Viandes sauvages
- Produits forestiers
- Chips au ketchup
- Une bière de micro
- Du champignon crabe
- De la truite fumée de Saint-Alexis
- Du miel de Mékinac, de l'hydromel d'Hérouxville, du miel d'asclépiade
- Du ketchup aux fruits
- Des bines au lapin, du boudin, des ailes de lapin fumé et marinées de Saint-Tite

6

APPROCHE DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE DU TOURISME GOURMAND

DIAGNOSTIC STRATÉGIQUE

À la lumière des recherches et des consultations effectuées, le diagnostic stratégique reprend en synthèse les traits caractéristiques de la Mauricie, en lien avec l'identité culinaire et la situation du secteur du tourisme gourmand dans la région. Dans la plupart des cas, ces traits caractéristiques sont à considérer comme des forces qu'il faut prendre en compte et sur lesquelles il faut s'appuyer pour définir l'identité culinaire de la région et pour l'intégrer dans les efforts de développement et de promotion du tourisme gourmand.

FORCES

- Les traits caractéristiques du territoire
- La Mauricie est une région contrastée entre la vie urbaine, manifeste dans la vallée du Saint-Laurent, et son immense arrière-pays naturel et sauvage.
- La présence de la forêt et de l'agriculture a joué un rôle de premier plan dans le développement économique et l'organisation du territoire de la région.
- Le territoire mauricien jouit de sols fertiles, d'un climat tempéré et de la proximité de l'eau, des conditions favorables à l'agriculture
- La rivière Saint-Maurice est l'âme de la région, l'axe par lequel elle s'est structurée, tant sur les plans de l'occupation du territoire que de l'économie.

Les traits caractéristiques de la population

- La population rurale compte pour 25,6 % des 277 384 habitants de la région en 2021, contre 18,8 % pour l'ensemble de la population du Québec.
- L'un des traits historiques frappants de la population est sa majorité francophone avec des taux dépassant les 90 %.
- Sans parler d'implantation massive de Britanniques, à partir du milieu du 19^e siècle, les propriétaires et les gérants des camps de bûcherons et des moulins à scie étaient en majorité des Britanniques.
- Les communautés autochtones représentent 2,2 % de la population et sont principalement concentrée dans le nord de la région.

Les traits caractéristiques historiques

- Après Québec, Trois-Rivières est le deuxième pôle majeur d'établissement le plus vieux au Québec (fondation 1634).
- L'occupation de la Mauricie remonte à au moins 6000 ans, avec de petits groupes de chasseurs-cueilleurs-pêcheurs nomades.
- L'exploitation commerciale de la forêt mauricienne s'amorce durant les années 1820, reposant en très large partie sur la mobilisation du travail agricole.
- Pendant longtemps, l'agriculture est demeurée une manière de vivre pour la majorité de la population mauricienne, représentant « l'agriculture d'antan ».
- La mise en valeur du territoire est indissociable de l'histoire et de ses racines profondément ancrées dans le temps.

Les traits caractéristiques socio-économiques

- En Mauricie l'histoire industrielle et ouvrière est au cœur du développement régional et d'un point de vue alimentaire certains marqueurs identitaires s'associent au passé ouvrier.
- Les draveurs ainsi que les ouvriers affectés à la construction des voies ferrées participent également à cette structure sociale.
- Une forme de cuisine s'y est développée, avec une étiquette de produits « économiques » ou de « nourriture de pauvre », qui souffre aujourd'hui d'une perception populaire un peu négative.
- Mais certains produits encore très consommés comme le porc, la galette de sarrasin et les « bines » se taillent une place dans les menus du dimanche, les festivals régionaux et les spécialités courues des boulangeries, ce qui peut représenter une caractéristique intéressante.

Les traits caractéristiques liés à l'agroforesterie

- Du 19^e siècle au milieu des années 1950, des générations d'agriculteurs participent aux migrations saisonnières : l'été, ils cultivent leur terre, l'hiver, ils prennent la route de la forêt. C'est ce qui définit l'économie agroforestière.
- L'exploitation intense de la forêt a donné lieu à un mode de vie gravitant autour des chantiers et camps de bûcherons.
- Avec l'omniprésente et riche forêt, les produits forestiers comestibles offrent un ancrage direct pour l'identité culinaire et figurent parmi les éléments distinctifs de la région.
- La Mauricie est pionnière dans le secteur niché et récent du mycotourisme, qui offre un tremplin de développement intéressant, avec une gamme d'activités comme l'interprétation, la publication de guides et de recettes, la présence dans les menus de restaurants.
- Les petits fruits sauvages tels que les fraises des champs, framboises, mûres et bleuets sont à l'instar de nombreuses régions les ressources forestières comestibles les plus consommées.

Les traits caractéristiques liés aux produits du terroir

- Aujourd'hui, l'agriculture mauricienne repose sur le lait (28 %), les céréales et oléagineux (20 %) et les légumes (5 %).
- Une production végétale distingue l'agriculture mauricienne dans le paysage agricole québécois : le sarrasin, cette céréale « du pauvre ».
- La culture de l'orge brassicole est identifiée comme un atout et une spécificité régionale par le MAPAQ.
- La culture de l'asperge se démarque en Mauricie en termes de superficie exploitée et constitue une tradition régionale ancrée dans le temps.
- L'offre riche de pourvoiries, notamment en Haute-Mauricie, attire de nombreux pêcheurs et chasseurs, qui donne une importance particulière au poisson, particulièrement la truite, et au gibier.
- Côté élevage, la Mauricie continue de se distinguer par l'élevage du porc et les productions laitières, ainsi que par l'élevage de nombreux volatiles (poules, poulets, dindes et dindons).
- Célébrité délaissée, la cerise de Maskinongé pourrait bénéficier d'un regain d'attention.
- Le poulamon, s'il reste emblématique de la région avec la tradition de la pêche aux petits poissons des chenaux, voit sa popularité en déclin comme produit de consommation.

Les traits caractéristiques du tourisme gourmand

Les éléments distinctifs du tourisme gourmand en Mauricie, identifiés dans le Plan de développement réalisé par le PDAAM en 2020, sont les suivants :

- Produits forestiers comestibles
- Diversité de l'offre
- Offre à échelle humaine / Territoire non surchargé
- *Life style* (convivial, rassembleur, festif, culture entrepreneuriale)
- Microbrasseries

Les enjeux du secteur sont principalement :

- La nécessité de doter la Mauricie d'une identité gourmande distinctive
- La nécessité d'augmenter la notoriété de la Mauricie dans ce secteur touristique porteur
- La nécessité d'augmenter l'intérêt et la fierté des Mauriciens à l'égard de leurs produits locaux
- La nécessité de mettre en place un écosystème pérenne et mobilisateur pour déployer une vision rassembleur et un plan de match cohérent
- La nécessité de structurer et soutenir l'offre et de développer des expériences innovantes

Avec 81 entreprises, la Mauricie compte environ 3 % des entreprises du secteur de la province et se classe à la 13^e place sur les 18 régions touristiques en quantité d'offre en tourisme gourmand, selon le Portrait du tourisme gourmand en Mauricie établi par la SRÉ en 2022. Il est donc possible d'améliorer la reconnaissance du tourisme gourmand dans la région, sans viser toutefois être dans le peloton de tête des régions reconnues pour ce secteur touristique.

Dans la stratégie marketing de Tourisme Mauricie, le tourisme gourmand est considéré comme un produit de soutien et non comme un produit d'appel.

Une offre d'une dizaine de festivals et événements célébrant le tourisme gourmand et les produits locaux, répartis sur tout le territoire, est une caractéristique de la région et un atout pour mettre en valeur son identité culinaire.

La Mauricie se distingue avec sa concentration d'une douzaine de microbrasseries, qui, à l'initiative d'entrepreneurs désireux de structurer l'offre, ont rée en 2018 la Route des Brasseurs.

Si le concept de circuit gourmand ne ressort pas dans les éléments distinctifs de la région, les acteurs clés de la région s'entendent pour dire qu'il y a un potentiel pour créer un circuit gourmand à partir d'une offre intéressante mais peu structurée.

FAIBLESSES

La principale faiblesse mise en évidence par les recherches concerne les produits du terroir distinctifs de la Mauricie, en effet :

- Il n'y a pas de produits du terroir mauricien qui jouissent traditionnellement d'une forte notoriété au niveau québécois et soient réellement distinctifs.
- Les produits distinctifs identifiés dans la recherche ont souvent un volume de production limité et une saisonnalité très courte (asperge, poulamon, cerise de Maskinongé,...), donc individuellement un potentiel limité.
- Les PFNL et le mycotourisme, qui peuvent faire l'objet d'un développement intéressant, restent des produits nichés et émergents.
- Les nombreuses bières de microbrasseries et les produits de la pêche et de la chasse, liés à la forte présence de pourvoiries, sont des produits intéressants mais peu distinctifs, dont la mise en valeur est un levier de développement plus fort que les produits en eux-mêmes.

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE

Le positionnement stratégique a pour objectif de définir clairement la personnalité de la Mauricie au chapitre de son identité culinaire/ expérience gourmande, son image de marque, en fonction de ses caractéristiques et de la vision de son avenir, partagée par les acteurs clés de la destination. Ce même positionnement stratégique doit définir une identité distinctive, une personnalité pour se démarquer sur l'échiquier touristique provincial.

Mais, au-delà de l'identité promotionnelle, le positionnement stratégique doit se décliner en orientations tout aussi stratégiques reposant sur plusieurs aspects liés à l'activité agrotouristique et gourmande de la destination :



Le secteur du tourisme gourmand a la particularité de regrouper de nombreux produits et activités fort différents, qui peuvent se combiner lors d'une expérience gourmande. Dans cet esprit, la réflexion sur le positionnement et les stratégies s'inspirera du concept de « l'expérience client en agrotourisme et tourisme gourmand », développée par LJM Conseil et présentée dans le schéma en page suivante.

L'EXPÉRIENCE

en tourisme gourmand



JE VISITE un producteur ou un artisan

Vignoble | Cidreie | Microbrasserie | Distillerie | Ferme ...

activités

Dégustation | Achat de produits
Interprétation | Vendanges

JE FAIS une activité

Fruitière, Maraîchère | Élevage | Apiculture | Horticulture | Jardins | Pêche ...

activités

Autocueillette | Achat de produits
Interprétation | Activité récréative ou
éducative

JE VIS une expérience immersive

Événement gourmand | Festival | Marché public | Circuit ...

activités

Achat de produits | Dégustation
Divertissement | Interaction visiteur/visité

J'ACHÈTE des produits locaux

Fromagerie | Miellerie | Boutique | Boulangerie | Chocolaterie | Attrait ...

activités

Achat de produits | Dégustation
Conseils

JE MANGE des produits du terroir

Restaurant gastronomique | Cuisine régionale | Cabane à sucre | Hébergement...

activités

Repas gourmand | Repas à la ferme
Service authentique | Ambiance

Source : Plan de développement et de commercialisation 2020 en Tourisme gourmand pour la région des Cantons de l'Est. LJM Conseil 2017

Le secteur du tourisme gourmand a la particularité de regrouper de nombreux produits et activités fort différents, qui peuvent se combiner lors d'une expérience gourmande. Dans cet esprit, la réflexion sur le positionnement et les stratégies s'inspirera du concept de « l'expérience client en agrotourisme et tourisme gourmand », développée par LJM Conseil et présentée dans le schéma en page suivante.

Le positionnement stratégique en tourisme gourmand s'inscrit dans le positionnement stratégique plus global de la destination touristique qu'est la région de la Mauricie, à savoir « Nature authentique & histoires étonnantes »

Ce positionnement a été défini dans la Planification stratégique de Tourisme Mauricie 2017-2022, élaborée avec l'accompagnement de LJM Conseil. Il a été repris dans le Plan marketing 2022 de Tourisme Mauricie, qui réaffirme les axes de communication « nature authentique » et « histoires étonnantes » comme caractérisant la « Belle d'à côté ». La cohérence entre les éléments distinctifs du tourisme gourmand en Mauricie et le positionnement stratégique de la destination fait également partie de constats clés du Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Maurice réalisé en 2020 par Raymond Chabot Grant Thornton pour le PDAAM.

Ainsi, la recherche sur l'identité culinaire de la Mauricie a fait ressortir des produits du terroir distinctifs de la région, le développement économique et social qui les expliquent, des caractéristiques géographiques du territoire, de nombreux producteurs et personnalités du secteur du tourisme gourmand, des lieux et événements emblématiques, qui offrent de multiples opportunités de décliner le positionnement de « Nature authentique & histoires étonnantes », dans le secteur du tourisme gourmand, tant en matière de structuration de l'offre que de promotion auprès des différentes clientèles ciblées.

De plus, ce positionnement stratégique est intégré dans le « Manifeste pour une Mauricie gourmande » établi dans le Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Maurice réalisé en 2020 par Raymond Chabot Grant Thornton pour le PDAAM, notamment au niveau des énoncés suivants :

- De ce territoire, forgé par ses habitants au travers de son histoire, sa culture et ses traditions, émergent des produits et de saveurs inattendus qui incarnent à la fois le terroir généreux et l'identité culinaire de la Mauricie.
- Fiers de la créativité de ses producteurs, artisans-transformateurs, chefs, microbrasseurs, cueilleurs forestiers... la Mauricie est un vaste territoire gourmand animé de savoir-faire distinctifs et festifs.

Dans ce contexte, les axes de positionnement stratégiques suggérés pour la région de la Mauricie quant à son expérience gourmande, à la suite des analyses et réflexions menées dans le cadre du mandat sont les suivants.

01

Un reflet concret de la « nature authentique » et des « histoires étonnantes » de la Mauricie, qui s'exprime dans des produits du terroir distinctifs de la région, le développement économique et social qui les expliquent, des caractéristiques géographiques du territoire, de nombreux producteurs et personnalités du secteur du tourisme gourmand, des lieux et événements emblématiques.

02

Une identité culinaire distinctive puisant dans ses racines profondément ancrées dans le temps, avec un territoire occupé par des chasseurs-cueilleurs-pêcheurs nomades depuis plus de 6 000 ans, devenu le deuxième pôle majeur d'établissement le plus vieux au Québec, ayant développé l'agroforesterie depuis le 19^{ème} siècle et dont la population a longtemps vécu de « l'agriculture d'antan ».

03

Une mise en valeur innovante des produits forestiers comestibles et en particulier des champignons, qui permet de se positionner en structurant en encadrant cette offre émergente autour d'une gamme d'activités offrant l'opportunité de prolonger la saison touristique.

04

Une expérience populaire assumée et festive du tourisme gourmand, basée sur le mode de vie des camps de bûcherons, des chantiers de construction et du passé industriel et ouvrier de la région et s'inscrivant dans la riche trame d'événements et de festivals sur tout le territoire de la région.

05

Des projets collectifs s'appuyant sur des structures existantes et des objectifs communs, qui intègrent les entrepreneurs et les passionnés des produits distinctifs du terroir mauricien et permettent de réfléchir et travailler ensemble, de favoriser la vitalité économique, culturelle et environnementale, et d'insuffler la volonté de se différencier des autres régions.

ORIENTATIONS STRATÉGIQUE ET ACTIONS CLÉS

Les orientations stratégiques et les actions proposées ci-dessous pour mettre en valeur l'identité culinaire de la Mauricie et développer le tourisme gourmand sont présentées plus en détail dans les pages suivantes :

01

Promouvoir le positionnement en tourisme gourmand qui décline et enrichit le positionnement touristique « Nature authentique & histoires étonnantes » de la Mauricie

02

Adopter une approche de projets collectifs innovants générés par l'écosystème opérationnel et mobilisateur du tourisme gourmand en Mauricie

03

Faire de la Mauricie une destination leader et innovante du mycotourisme, en poursuivant le développement et la diversification des activités de ce produit vedette, distinctif de la région

04

S'appuyer sur le réseau fort de microbrasseurs pour faire rayonner l'expertise brassicole de la région et mettre en valeur les axes et les produits de l'identité culinaire mauricienne

05

Revaloriser le sarrasin pour un faire un produit emblématique de la Mauricie pouvant être consommé de différentes façons et en diverses occasions

06

Effectuer un travail de construction identitaire des produits distinctifs méconnus ou sous-estimés de la Mauricie : le poulamon, l'asperge et la cerise de Maskinongé

07

Concevoir et développer une vitrine des produits du terroir de la Mauricie, intégrant un la mise en valeur des produits et de l'identité culinaire de la région

08

Intégrer les éléments clés et les produits de l'identité culinaire de la région dans le projet de développement et de promotion d'un circuit gourmand en Mauricie

09

Concevoir et gérer un « food truck » des produits distinctifs de la Mauricie assurant une présence itinérante dans les festivals et événements sur tout le territoire

10

Développer un concept de « lunch de l'ouvrier » et/ou « lunch du bûcheron », visant à devenir un classique de l'identité culinaire mauricienne disponible dans différents lieux de la région.

11

Mettre en place et animer un réseau d'Ambassadeurs de l'identité culinaire de la Mauricie dans tous les territoires et dans différentes activités du tourisme gourmand

12

Établir un réseau de jeunes chefs dans des restaurants de villages des différents territoires qui fassent vivre des éléments et des produits de l'identité culinaire de la Mauricie

Promouvoir le positionnement en tourisme gourmand qui décline et enrichit le positionnement touristique « Nature authentique & histoires étonnantes » de la Mauricie

Le positionnement stratégique de la Mauricie en tant que destination touristique, « Nature authentique & histoires étonnantes », est repris dans le Plan marketing 2022 de Tourisme Mauricie et dans le Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie réalisé en 2020 par Raymond Chabot Grant Thornton pour le PDAAM. Il a donc vocation à perdurer.

Il y a une forte cohérence et un intérêt réciproque pour le positionnement en tourisme gourmand et le positionnement de la destination à se nourrir mutuellement. Le positionnement de la destination est un porteur naturel pour mettre en valeur les éléments de l'identité culinaire, à savoir :

Les éléments de l'identité culinaire

- Reflet concret de la « nature authentique » et des « histoires étonnantes » de la Mauricie
- Identité culinaire distinctive puisant dans ses racines profondément ancrées dans le temps
- Expérience populaire assumée et festive du tourisme gourmand

Le positionnement de la destination, ainsi que les stratégies marketing et les actions de promotion qui en découlent, seront enrichis par tout le contenu que lui apportera le tourisme gourmand en mettant en valeur l'identité culinaire sous différentes formes :

Les produits de l'identité culinaire

- Produits « vedettes » :
Produits de la bière / microbrasseries et Produits de la forêt / mycotourisme
- Produits distinctifs :
Sarrasin, asperges, poulamon, cerise de Maskinongé,...

Les activités du tourisme gourmand, qui permettent d'exposer les visiteurs à l'identité culinaire de la région

- Producteurs et artisans transformateurs
- Restaurants
- Événements et festivals
- Boutiques de produits du terroir
- Marchés publics
- ...

Les personnalités, qui donnent une large place à la dimension humaine de l'identité culinaire

- Producteurs experts et passionnés des différents produits du terroir de la région
- Restaurateurs et chefs mettant en valeur les produits de l'identité culinaire
- Personnes clés des organisations œuvrant au développement de produits vedettes et de produits distinctifs de la région

02

Adopter une approche de projets collectifs innovants générés par l'écosystème opérationnel et mobilisateur du tourisme gourmand en Mauricie

La stratégie de développement du tourisme gourmand en Mauricie doit être fortement inspirée par le principe de collaboration, qui intègre le « réfléchir et travailler ensemble » et repose sur la mise en place d'un écosystème opérationnel et mobilisateur.

Plusieurs initiatives récentes concrétisent déjà cette stratégie, notamment :

- L'instauration d'un Comité régional en tourisme gourmand, avec le support de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec (AATGQ)
- La collaboration nécessaire et croissante entre le PDAAM et Tourisme Mauricie
- Le partenariat pour une culture de l'innovation ouverte entre Tourisme Mauricie et le MT Lab, principal incubateur dans le secteur du tourisme au Québec
- L'existence de structures par produit à l'initiative du milieu (filiale mycologique de la Mauricie, Route des Brasseurs, Confrérie du sarrasin,...

De l'idée initiale jusqu'à leur réalisation, les projets innovants permettant de faire rayonner l'identité culinaire et de renforcer le positionnement et la performance du tourisme gourmand, devront s'appuyer sur cette approche collective, basée sur une vision partagée, des méthodes de travail en commun et la prise en compte des forces et des intérêts des différentes parties prenantes.

Les initiatives collectives doivent prendre en compte les dimensions essentielles que sont les ressources financières et les ressources humaines, pour aider les structures concernées par les projets et favoriser la mutualisation des ressources.

03

Faire de la Mauricie une destination leader et innovante du mycotourisme, en poursuivant le développement et la diversification des activités de ce produit vedette, distinctif de la région

Les champignons forestiers, produits intimement liés au caractère forestier de la Mauricie et à la volonté de mise en valeur des PFNL, sont d'ores et déjà parmi les produits vedettes de la région et de son identité culinaire distinctive.

Le mycotourisme reste cependant encore un produit émergent et un secteur très niché de l'industrie touristique. Il convient donc de poursuivre les efforts collectifs pour accroître la diversification des produits et des activités qui permettront à plus de visiteurs d'entrer en contact avec la richesse mycologique de la région, ce qui consiste à :

- Favoriser les initiatives de recherche et de création en lien avec la mycologie
- Développer et encadrer cette offre émergente, avec une approche concertée de la structuration de l'offre
- Soutenir la Filière Mycologique de la Mauricie, l'événement MYCO et les initiatives déjà existantes dans ce secteur, avec de l'expertise et de l'aide financière
- Renforcer les liens avec les chefs et restaurateurs pour diffuser cette offre sur divers lieux du territoire

04

S'appuyer sur le réseau fort de microbrasseurs pour faire rayonner l'expertise brassicole de la région et mettre en valeur les axes et les produits de l'identité culinaire mauricienne

Le secteur des microbrasseries a le vent en poupe au Québec, ce qui génère une forte concurrence et une difficulté supplémentaire pour se démarquer. À ce titre, la Mauricie dispose de certains atouts développés au fil du temps grâce à des microbrasseurs et qu'il faut mettre à profit pour aller encore plus loin dans ce secteur porteur :

- Profiter de la fierté régionale et de l'attachement au produit (bière de microbrasserie)
- Renforcer la promotion et l'animation du concept de la Route des brasseurs
- Miser sur le côté entrepreneurial et la démarche collective existante dans cette industrie

L'identité culinaire de la région peut donner des opportunités d'enrichir et de renouveler l'image et le positionnement des microbrasseries en :

- Renforçant dans les microbrasseries le narratif de l'identité régionale au-delà de la bière
- Développant des recettes avec du sarrasin, des champignons et d'autres produits distinctifs du terroir mauricien
- Proposant le « lunch de l'ouvrier » et/ou « lunch du bûcheron », élaboré à partir de plats reflétant ce concept
- Favorisant l'innovation autour de l'orge et des produits brassicoles (ex. : récupération de résidus de la bière pour un créer un produit régional distinctif)

05

Revaloriser le sarrasin pour un faire un produit emblématique de la Mauricie pouvant être consommé de différentes façons et en diverses occasions

Le sarrasin figure parmi les produits distinctifs de l'identité culinaire mauricienne, mais sa popularité a décliné depuis plusieurs décennies. Il semble envisageable de revaloriser ce produit et de diversifier les opportunités de le faire mieux connaître et mieux apprécier, pour que la région soit progressivement reconnue pour la mise en valeur du sarrasin.

La mise en œuvre de cette orientation stratégique peut se faire par les actions suivantes :

- Encourager des entreprises locales et de nouveaux entrepreneurs à fabriquer des produits transformés à base de sarrasin (pâtes, pain, desserts, galettes santé,...)
- Soutenir la Confrérie du Sarrasin pour développer des recettes et générer des initiatives collectives
- Travailler avec les restaurateurs locaux pour mettre de l'avant des plats mettant en vedette le sarrasin dans leurs menus, afin de donner une saveur régionale à l'expérience touristique
- Mettre en avant le fait que le sarrasin est sans gluten et a de multiples bienfaits en lien avec les tendances dans le domaine de l'alimentation
- Redéfinir le concept et le modèle d'affaires du Festival de la galette à Louiseville, pour le rendre plus diversifié, plus attractif et représentatif de l'expérience populaire assumée et festive du tourisme gourmand en Mauricie

06

Effectuer un travail de construction identitaire des produits distinctifs méconnus ou sous-estimés de la Mauricie : le poulamon, l'asperge et la cerise de Maskinongé

Les produits distinctifs identifiés dans la recherche sur l'identité culinaire ont souvent un volume de production limité et une saisonnalité très courte (asperge, poulamon, cerise de Maskinongé,...). Ils sont peu nombreux et ont individuellement un potentiel limité en termes de production et de commercialisation.

Mais il peut être intéressant de les faire mieux connaître et de miser sur cette relative rareté pour en faire un facteur de curiosité. Avant de définir leur potentiel pour apparaître dans des activités du tourisme gourmand, il convient d'effectuer un travail de construction identitaire, toujours en lien avec l'approche de « Nature authentique & Histoires étonnantes ».

Lors de la saison de l'asperge, ce produit largement cultivé dans la région peut éventuellement faire figure de produit d'appel dans les kiosques et être plus utilisé dans les restaurants et faire partie de la promotion auprès de la clientèle du tourisme gourmand.

Le poulamon est le produit distinctif le plus typique et le plus intrigant pour les clientèles hors Québec. Des produits dérivés du poulamon pourraient apparaître dans des boutiques et dans des événements de la région, et avoir valeur de cadeau original et représentatif de la région.

Le potentiel de la cerise de Maskinongé semble très restreint et dépendrait de l'intérêt d'un ou de quelques producteurs pour faire revivre ce fruit qui a eu sa période faste à une autre époque.

Tout d'abord, la mise en œuvre de cette orientation stratégique consiste pour chacun de ces produits à définir leur histoire, leur environnement naturel, leurs caractéristiques et leurs propriétés. Il faut ensuite étudier la possibilité d'augmenter leur production et les modes potentiels de mise en marché de ces produits saisonniers. Par ailleurs, il serait opportun de créer des produits transformés ou des recettes permettant de mieux les découvrir.

Là encore, la concertation et l'implication des producteurs et des spécialistes de ces différents produits sont essentielles pour valider leur intérêt et le potentiel de mise en valeur.

07

Concevoir et développer une vitrine des produits du terroir de la Mauricie, intégrant un la mise en valeur des produits et de l'identité culinaire de la région

L'un des 6 piliers du Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec 2021-2024 concerne le fait d'avoir des « Secteurs régionaux forts et innovants. Une de ses orientations stratégiques consistait à encourager le succès de projets de vitrines de valorisation des régions, de leurs identités culinaires et de leurs produits du terroir.

Si certaines régions se sont déjà dotées d'un tel équipement, ce n'est actuellement pas le cas pour la Mauricie. Un tel projet pourrait être opportun pour positionner plus fortement le tourisme gourmand dans la région et être un projet rassembleur pour l'écosystème régional en tourisme gourmand et attractif pour les clientèles visées.

En lien avec la mise en valeur de l'identité culinaire de la Mauricie, un équipement situé dans un lieu facile d'accès et représentatif de la « nature authentique » de la région, permettrait de :

- Faire ressortir les axes du positionnement stratégique en tourisme gourmand
- Reflet concret de la « nature authentique » et des « histoires étonnantes » de la Mauricie
- Identité culinaire distinctive puisant dans ses racines profondément ancrées dans le temps
- Expérience populaire assumée et festive du tourisme gourmand
- Mettre en valeur des produits vedettes de l'identité culinaire :
 - Produits de la bière / microbrasseries
 - Produits de la forêt / mycotourisme
- Favoriser l'interprétation sur les produits distinctifs (chacun ayant difficilement individuellement le potentiel pour justifier son propre centre d'interprétation) avec une approche innovante misant sur les nouvelles technologies et l'aspect interactif
- Sarrasin, asperges, poulamon, cerise de Maskinongé,...
- Dégustation et vente de produits transformés, tenant compte de la saisonnalité
- Vendre des produits locaux
- En lien avec les producteurs et les artisans-transformateurs
- Informer sur les lieux et les activités du tourisme gourmand dans les différents territoires, ainsi que sur la programmation d'événements et de marchés locaux

08

Intégrer les éléments clés et les produits de l'identité culinaire de la région dans le projet de développement et de promotion d'un circuit gourmand en Mauricie

Le Portrait régional en tourisme gourmand, ainsi que le Plan de développement réalisé par RCGT pour le PDAAM relèvent le peu d'offre structurée en matière de routes et de circuits gourmands existants. Il n'y a pas vraiment de produit d'appel dans la région au niveau des circuits gourmands, à l'exception notable de la Route des Brasseurs, circuit créé en 2018 par le regroupement des microbrasseries de la Mauricie, qui est un circuit thématique mono-produit. Dans le cadre du projet piloté par Terroir & Saveurs de conception et de mise en place de circuits gourmands de qualité, le PDAAM et Tourisme Mauricie se sont entendus pour dire que la stratégie de développement la plus adéquate sur ce thème est de « créer un circuit gourmand à partir d'une offre potentielle intéressante mais peu structurée ».

Ce projet porteur doit avoir une approche multi-produits, tenant compte d'une quantité d'offre relativement limitée et du manque de produits identitaires et de lieux très reconnus dans le domaine.

L'intégration dans le développement de ce projet des axes du positionnement stratégique en tourisme gourmand et des produits vedettes de l'identité culinaire peuvent renforcer le côté distinctif ainsi que le narratif autour de ce circuit.

Tant dans la structuration de l'offre que dans sa promotion, ce circuit gourmand « signature » doit s'établir dans une démarche collective de l'écosystème du tourisme gourmand régional.

09

Concevoir et gérer un « food truck » des produits distinctifs de la Mauricie assurant une présence itinérante dans les festivals et les événements sur tout le territoire

L'offre touristique de la Mauricie se caractérise notamment par une programmation événementielle riche et diversifiée. Des événements célébrant le tourisme gourmand, bien sûr, mais aussi des événements culturels, des événements sportifs, des événements d'affaires. Dans certains de ces événements, l'offre alimentaire peut être limitée voir déficiente.

Il convient de bénéficier de ces multiples occasions pour mettre en avant l'identité culinaire de la Mauricie, faire goûter ses produits, informer sur l'offre en tourisme gourmand et générer des retombées économiques.

La conception d'un « food truck », basé sur un véhicule typique de l'histoire de la région et un visuel qui se démarque, permettrait d'offrir sous différentes formes des produits représentatifs de la Mauricie (bières, PFNL, galette de sarrasin,...). Cela serait l'opportunité, avec une approche itinérante sur l'ensemble du territoire, de faire rayonner l'identité culinaire et la Mauricie gourmande, en répondant à des besoins d'organismes d'événements et à des attentes de visiteurs de la région ou d'ailleurs.

Ce projet, notamment au niveau de l'approvisionnement et de la gestion, doit être réfléchi dans une approche collective de l'écosystème du tourisme gourmand et faire appel à des entrepreneurs régionaux.

Développer un concept de « lunch de l'ouvrier » et/ou « lunch du bûcheron », visant à devenir un classique de l'identité culinaire mauricienne disponible dans différents lieux de la région.

En Mauricie, l'exploitation intense de la forêt depuis le 19^e siècle et l'histoire industrielle au cœur du développement économique et social font que d'un point de vue alimentaire certains marqueurs identitaires s'associent au passé ouvrier et à une perception populaire de la cuisine.

Le travail sur l'identité culinaire peut puiser dans cette tradition pour assumer son côté populaire et le revaloriser. Cette approche doit se nourrir de l'imaginaire lié aux camps de bûcherons, aux draveurs, aux chantiers de construction, à la vie ouvrière. Elle doit aussi reposer sur des produits associés à ces époques et à ces milieux sociaux (le porc, les bines, le sarrasin,...) qui se taillent encore une certaine place dans les menus du dimanche, les festivals régionaux et les spécialités courues des boulangeries.

Mais bien évidemment le développement de ce concept passe tout d'abord par l'élaboration de recettes et de plats spécifiques. Il requiert une sélection de produits résultant d'un maillage avec des producteurs, dans les différents secteurs du territoire, pour faciliter l'approvisionnement des produits requis.

Ce concept doit aussi pouvoir se décliner dans des menus types et des boîtes toutes prêtes pour en faciliter la préparation et la diffusion et varier selon les saisons et la disponibilité des produits.

En termes de diffusion, pour espérer devenir progressivement un classique de l'identité culinaire mauricienne, il y a lieu d'identifier des sites susceptibles de proposer ce « lunch de l'ouvrier » et/ou « lunch du bûcheron » :

- Restaurants
- Microbrasseries
- Hôtels, campings
- Attractions touristiques
- Festivals et événements (gourmands, culturels, sportifs, reconnaissance,...)
- Centre de congrès et lieux de tourisme d'affaires
- Marchés publics

La communication est un facteur clé de succès indispensable de la réussite de cette possible initiative de structuration de l'offre. Sa mise en valeur dans les supports de promotion et les réseaux sociaux de la Mauricie gourmande et des acteurs clés du tourisme gourmand, misant sur la fierté populaire et la capacité à raconter des histoires étonnantes, renforcerait un aspect distinctif de l'identité culinaire de la région.

11

Mettre en place et animer un réseau d'Ambassadeurs de l'identité culinaire de la Mauricie dans tous les territoires et dans différentes activités du tourisme gourmand

Le tourisme gourmand, par sa présence dans les différents territoires de la Mauricie et par sa grande diversité d'activités, donne l'occasion d'identifier de nombreuses personnes dont la volonté de partager leur expertise et leur passion peut en faire des Ambassadeurs de l'identité culinaire de la Mauricie.

Ces professionnels du domaine, capables de raconter des « histoires étonnantes » et de mettre en avant leur personnalité au service du rayonnement de l'identité culinaire, seraient un atout pour la promotion du tourisme gourmand, aux niveaux local et régional.

Une réflexion collective définissant les rôles, les conditions, les critères de sélection et les outils d'un programme d'Ambassadeurs serait un préalable pour valider la pertinence de cette initiative et l'intérêt potentiel de personnes susceptibles d'être approchées.

12

Établir un réseau de jeunes chefs dans des restaurants de villages des différents territoires qui fassent vivre des éléments et des produits de l'identité culinaire de la Mauricie

La recherche sur l'identité culinaire a fait ressortir l'importance des villages dans l'occupation du territoire et la structure sociale de la Mauricie, ainsi que le développement d'une restauration de qualité en dehors des milieux urbains.

Souvent, de jeunes chefs talentueux et entrepreneurs veulent animer leur communauté et rehausser l'offre en misant sur les produits du terroir.

Il pourrait être intéressant de les sensibiliser à l'identité culinaire de la Mauricie et d'évaluer les possibilités pour qu'ils contribuent activement à sa mise en valeur, par des idées innovantes de produits, de recettes et d'initiatives de promotion.

Ce réseau de jeunes chefs pourrait naturellement faire partie des Ambassadeurs de l'identité culinaire de la Mauricie.

ANNEXE 1

DOCUMENTATION CONSULTÉE

OUVRAGES

BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantier et miettes d'histoire*. Éditions du Septentrion, Québec, 2019.

GÉLINAS, Claude. *Entre l'assommoir et le godendart. Les Atikamekw et la conquête du Moyen-Nord québécois 1870-1940*. Septentrion, 2003.

GÉLINAS, Claude. *La gestion de l'étranger. Les Atikamekw et la présence eurocanadienne en Haute-Mauricie 1760-1870*. Septentrion, 2000.

HARDY, René et Normand SÉGUIN. *Histoire de la Mauricie*. INRS, 2004.

HARDY, René et Normand SÉGUIN. *Histoire de la Mauricie en bref*. INRS, 2008.

HARDY, René et Normand SÉGUIN. *Forêt et société en Mauricie. La formation d'une région*, Septentrion, 2011.

PÉRIODIQUES

CRUZ, Alex et Cyril GONZALES. La ruée vers l'eau, *Caribou*, 21 novembre 2019.

En ligne : <https://cariboumag.com/2019/11/la-ruée-vers-leau/>

D.M. Le Lac-St-Jean a ses bleuets et la Mauricie... ses cerises! *La Presse*, 1^{er} septembre 1959.

En ligne : <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2829511?docpos=35>

LE BIEN PUBLIC. Sans titre. Entrefilet sur les petits poissons des chenaux. 3 janvier 1918.

En ligne : https://mauricie.cieq.ca/doc_explorer.php

L'ÉCHO DE MASKINONGÉ. C'est le temps de vous bourrer la cerise! 27 janvier 2010.

En ligne : <https://www.lechodemaskinonge.com/communaute/cest-le-temps-de-vous-bourrer-la-cerise/>

LE NOUVELLISTE. Abondance de produits au marché local, 19 août 2022.

En ligne : <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/3203922?docpos=7>

LE JOURNAL DE TROIS-RIVIÈRES. Entrefilet sur les petits poissons des chenaux. 11 février 1875.

En ligne : <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/3558558?docsearchtext=11%20février%201875>

LE JOURNAL DE TROIS-RIVIÈRES. Sans titre. Entrefilet sur la chasse. 21 septembre 1869.

En ligne : <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/3558021?docsearchtext=21%20septembre%201869>

PARADIS, Stéphanie. L'école Saint-Joseph adopte son nouveau nom, *L'Écho de Maskinongé*, 14 avril 2021.

En ligne : <https://www.lechodemaskinonge.com/actualites/lecole-saint-joseph-adopte-son-nouveau-nom/>

PIETTE, Alain. Les agapailles de Job, XYX. *La revue de la nouvelle*, 1986.

VACHON, André-Carl. Les Acadiens de la Mauricie et du Centre-du-Québec, *Vie sociale, loisirs et patrimoine immatériel au cœur du Québec*, 2019. En ligne : <https://www.erudit.org/en/journals/hq/2019-v25-n1-hq04864/91750ac.pdf>

VAN RASSEL, Allison. Les fameuses plottes (ou poutine) de la Mauricie, un incontournable des Fêtes, *Mordu*, 20 décembre 2021.

En ligne : <https://ici.radio-canada.ca/mordu/3483/les-fameuses-plottes-poutines-mauricie-incontournables-des-fetes>

RAPPORTS

ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LA VALLÉE SAINT-MAURICE. *Le bois et ses dérivés : Piliers du développement de notre région.*

En ligne : https://afvsm.qc.ca/wp-content/uploads/2019/04/Association-forestiere_PADF4_web.pdf

ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LA VALLÉE DU SAINT-MAURICE. *La forêt mauricienne et ses diverses utilisations.*

En ligne : https://afvsm.qc.ca/wp-content/uploads/2019/04/PADF_1_VersionFinale_Hebdo.pdf

Des clés pour mieux comprendre la diversité ethnoculturelle, religieuse et linguistique en milieu scolaire.

GAGNON, Mélissa. *Quelques statistiques sur la culture de l'asperge au Québec*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, présentation préparée dans le cadre de la Journée Asperge, Joliette 11 février 2019.

En ligne : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/LavalLanaudiere/StatistiqueaspergesauQuebec.pdf>.

MAPAQ, *Direction régionale de la Mauricie, Bilan des réalisations 2020-2021.*

MAPAQ. *Données portant sur le secteur bioalimentaire de la Mauricie. 2021.*

En ligne : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/mauricie/FI_statistiques_Mauricie_MAPAQ.pdf

MAPAQ. *Profil régional bioalimentaire du Québec – Mauricie. Estimations pour l'année 2021.*

En ligne : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Mauricie_MAPAQ.pdf?1666722551

MINISTÈRE DES RESSOURCES NATURELLES, DE LA FAUNE ET DES PARCS – Direction régionale de la Mauricie et du Centre-du-Québec.

Portrait forestier de la région de la Mauricie (04), 2004. En ligne : <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/50710>

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, DE LA FAUNE ET DES PARCS.

La diversité des poissons. Bassin versant de la rivière Saint-Maurice.

En ligne : https://www.environnement.gouv.qc.ca/poissons/st-maurice/riviere_st-maurice.asp

RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON. *Plan de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand de la Mauricie.* Mars 2020.

En ligne : https://www.pdaam.ca/_files/ugd/053f22_eceb855637b14cb3b06e8de3922c80c3.pdf

SITES WEB

APPARTENANCE MAURICIE SOCIÉTÉ D'HISTOIRE RÉGIONALE. *La Mauricie. Une histoire d'audace*, 2017.

BEAUDOIN, Réjean et Alain RICARD. *La culture du sarrasin. Inventaire des ressources ethnologiques et du patrimoine*. Université Laval.
En ligne : <http://www.irepi.ulaval.ca/fiche-culture-sarrasin-647.html>

CONFRÉRIE DES SARRASINS. *Le Sarrasin, notre fierté*.
En ligne : <https://www.confriedessarrasins.ca/a-propos-de-nous/notre-mission/>

DANEAU, Anne-Andrée. *Une microbrasserie fait renaître Le temps des cerises*, Radio-Canada, 5 février 2017.
En ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1015089/microbrasserie-temps-cerises>

<https://dec.canada.ca/fr/informations-regionales/mauricie/?wbdisable=true>

<https://www.economie.gouv.qc.ca/pages-regionales/mauricie/portrait-regional>

EXPLORE NB. 9 mets acadiens du Nouveau-Brunswick : *La cuisine acadienne : copieuse, chaleureuse et délicieuse*. Tourisme Nouveau-Brunswick.
En ligne : <https://tourismenouveaubrunswick.ca/article/9-mets-acadiens-du-nouveau-brunswick>

FERME DU DOMAINE. *Produits frais*.
En ligne : http://www.fermedudomaine.com/prod_frais.htm

FESTIVAL DE LA GALETTE DE SARRASIN DE LOUISEVILLE. *D'où vient le festival?*
En ligne : <https://festivalsarrasin.com/>

FILÈRE MYCOLOGIQUE DE LA MAURICIE. HISTORIQUE.
En ligne : <https://fr.mycomauricie.com/historique>

HISTOIRES DE CHEZ NOUS. *La rivière, la chasse et le commerce de la fourrure, dans l'exposition virtuelle Le Saint-Maurice : aux sources de la créativité mauricienne*, Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale.
En ligne : https://www.histoiresdecheznous.ca/v2/river-st-maurice_river/histoire/la-riviere-la-chasse-et-le-commerce-de-la-fourrure/

ICI MAURICIE – CENTRE-DU-QUÉBEC. *Le restaurant La Caillette ferme ses portes*, 23 novembre 2022.

LE PRESBYTÈRE MICROBRASSERIE. Notre menu.
En ligne : <https://lepresbytere.ca/quoi-manger-au-presbytere/notre-menu/>

<https://www.mauricie.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-de-la-mauricie>

MYCO. Dünenpfefferbier.
En ligne : <https://www.myc04.ca/dunenpfeffer-bier>

MIAM MAURICIE. *Données sur l'industrie*.
En ligne : <https://mauriciemiam.ca/donnees-sur-lindustrie/>.

<https://parcs.canada.ca/pn-np/qc/mauricie/culture/paysage-culturel-cultural-landscape/autochtone-indigenou>

P, NATHALIE. 5/5 Un souper plus que parfait. *Trip Advisor*, 13 avril 2014.

En ligne : https://fr.tripadvisor.ca/Restaurant_Review-g1931206-d4105547-Reviews-La_Cerisaie_Le_Temps_des_Cerises-Charette_Quebec.html

PÉPINIÈRE AUX ARBRES FRUITIERS. Cerisier à grappes de Maskinongé – Zone 2.

En ligne : <https://www.arbres-fruitiers.ca/produit/autres-arbres-a-fruits-indigenes-meconnus-quebec/cerisier-a-grappes-de-maskinonge/>

<https://www.quebecscience.qc.ca/sciences/le-boom-du-mycotourisme/> et le site de La Filière mycologique <https://mycomauricie.com/>

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/portraits-regionaux-agriculture>

<https://www.quebecuisine.ca/?q=la-cuisine-de-la-mauricie>

RECETTES DU QUÉBEC. *Dossier le Temps des Cerises*. 28 juin 2016. En ligne :

<https://www.recettes.qc.ca/dossiers/article/le-temps-des-cerises>

<https://strategiecarriere.com/accueillons-diversite-culturelle/>

Table des MRC du Centre-du-Québec, *La présence de l'État au Centre-du-Québec*, 2018.

TOURISME MANAWAN. *Saisons*.

En ligne : <http://www.voyageamerindiens.com/decouvrir-manawan/notre-culture/saisons>

TOURISME MASKINONGÉ. *Les fameuses cerises de Maskinongé*.

En ligne : <https://tourismemaskinonge.com/blogue/fameuses-cerises-maskinonge/>

<https://www.tourismemauricie.com/article/portrait-histoire-mauricie/>

UPA. *Portrait agroalimentaire de la Mauricie*.

En ligne : <https://www.mauricie.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-de-la-mauricie>

<https://www.ville.latuque.qc.ca/fr/actualites/4839/portraits-de-citoyens-issus-de-l-immigration-la-ville-de-la-tuque-presente-l-exposition-empreintes-indelebiles>

S R É | SOCIÉTÉ DU
RÉSEAU
ÉCONOMUSÉE®

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

905, de Nemours, bureau 220

Québec (Québec) G1H 6Z5

Tél. : 418 694-4466

Courriel : info@economusees.com

www.artisansaloeuvre.com