

De la production à la table

Le Grand Rendez-vous des intervenants
de la Capitale-Nationale – Réseau Agriconseils
Capitale-Nationale et Côte-Nord

8 mai 2026, Centre de foires de Québec



ROSE-HÉLÈNE COULOMBE

Mémorialiste, co-auteure
de la Collection
«Culture & Patrimoine»

Experte-conseil
en agroalimentaire, tourisme
gourmand et patrimoine





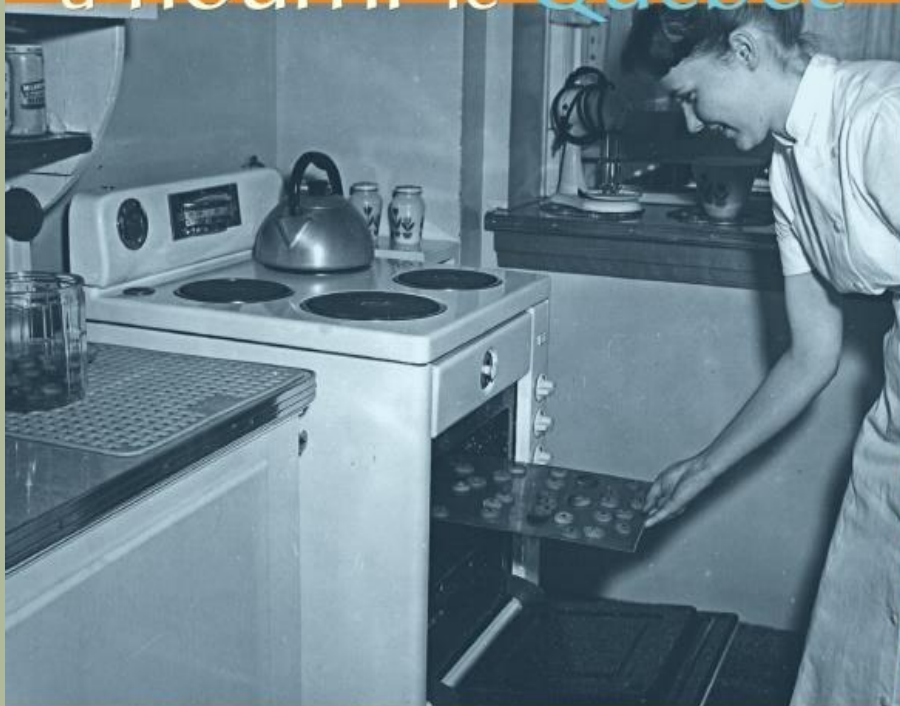
Michel Jutras

Mémorialiste, co-auteur
de la collection
«Culture & Patrimoine»

Expert conseil en patrimoine,
en gestion culturelle et touristique
et guide touristique

Rose-Hélène Coulombe
Michel Jutras

Femmes engagées à nourrir le Québec



Les Éditions GID

Rose-Hélène Coulombe
Michel Jutras

Histoires de gourmands

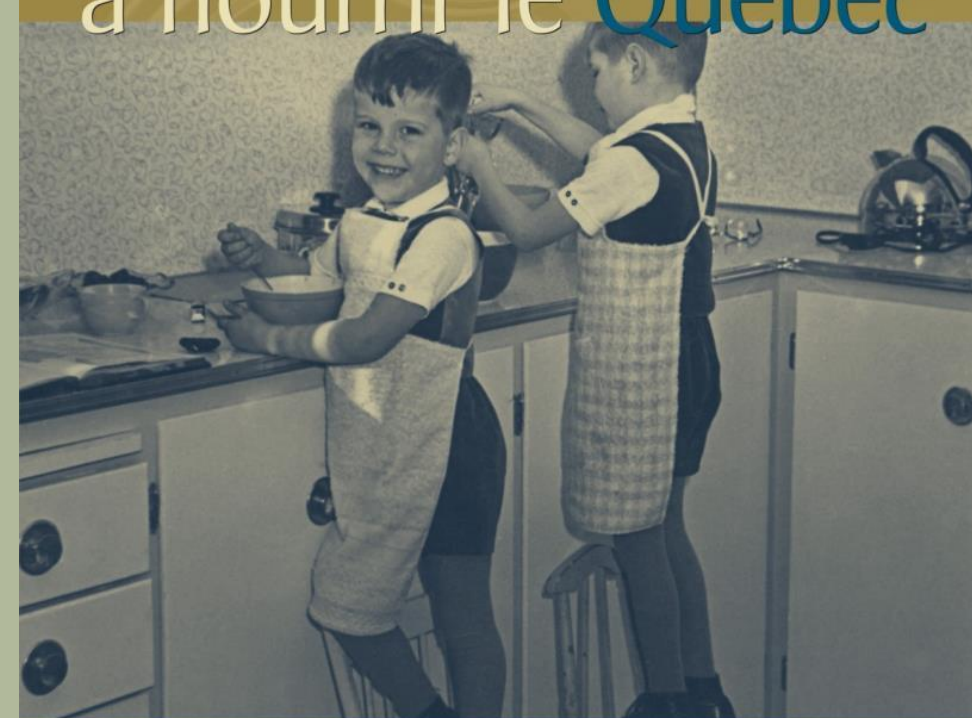
Culture culinaire



Les Éditions GID

Rose-Hélène Coulombe
Michel Jutras

Hommes engagés à nourrir le Québec



Les Éditions GID

Donner à notre culture culinaire ses lettres de noblesse
en offrant une vitrine au savoir-faire de nos artisans
de la production à la table

On mange tous
trois fois
par jour!



Acteurs, concepts et faits marquants qui ont contribué à construire notre culture agroalimentaire et culinaire



Les communautés religieuses



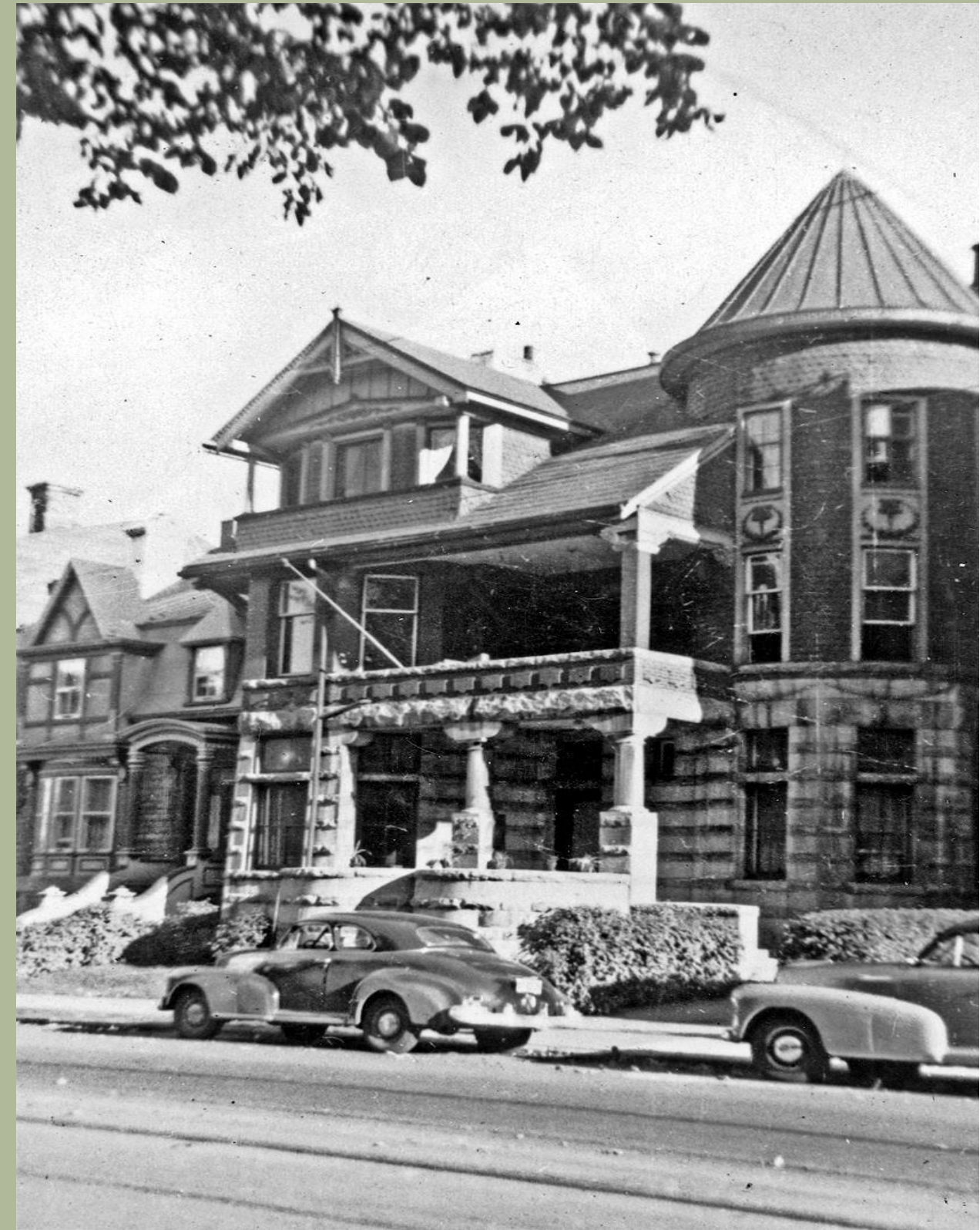
L'Institut Classico-ménager

de

Saint-Pascal-de-Kamouraska

à

Québec



413
8

Numéro de la Ferme de l'Hôpital St-Michel Archange

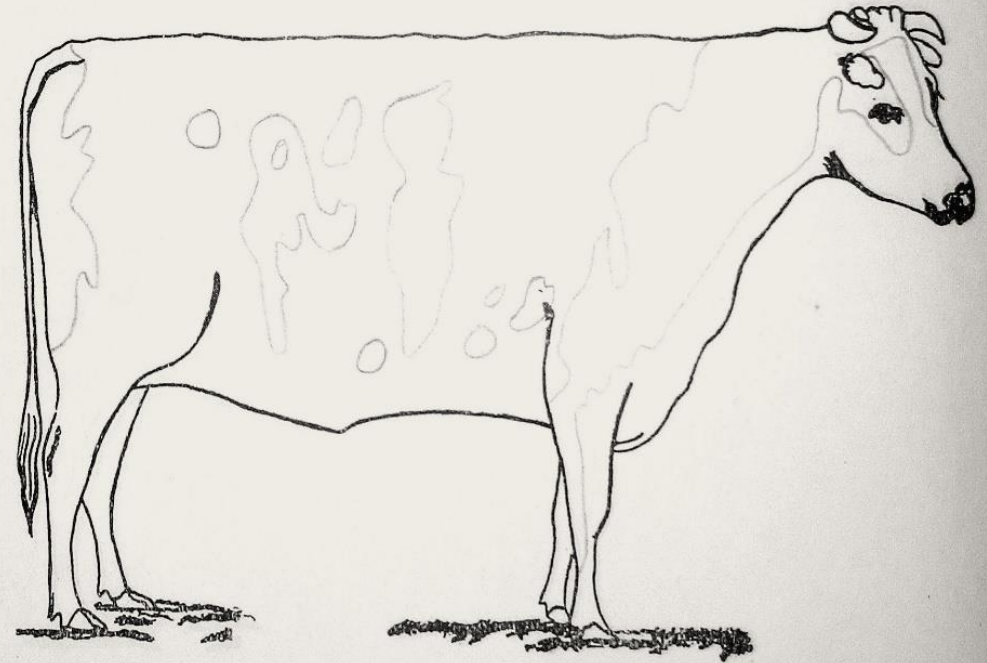
Nom *Mastai Capricieuse*

Provenance et Destination

Race *Holstein-Friesian*
No. d'enregistrement *956142*
Date de naissance *25 juin, 1951*
Élevée par *L'Hôpital St-Michel Archange*
Acheté à
Vendue à
Morte le *16 novembre, 1959* (6)

Poids

à la naissance
à 6 mois
à un an
à deux ans
à 3 ans
à 4 ans
à 5 ans



Soeurs de la Charité
de Québec

Ferme
Saint-Michel-Archange

Précurseur du PATLQ

Métayers

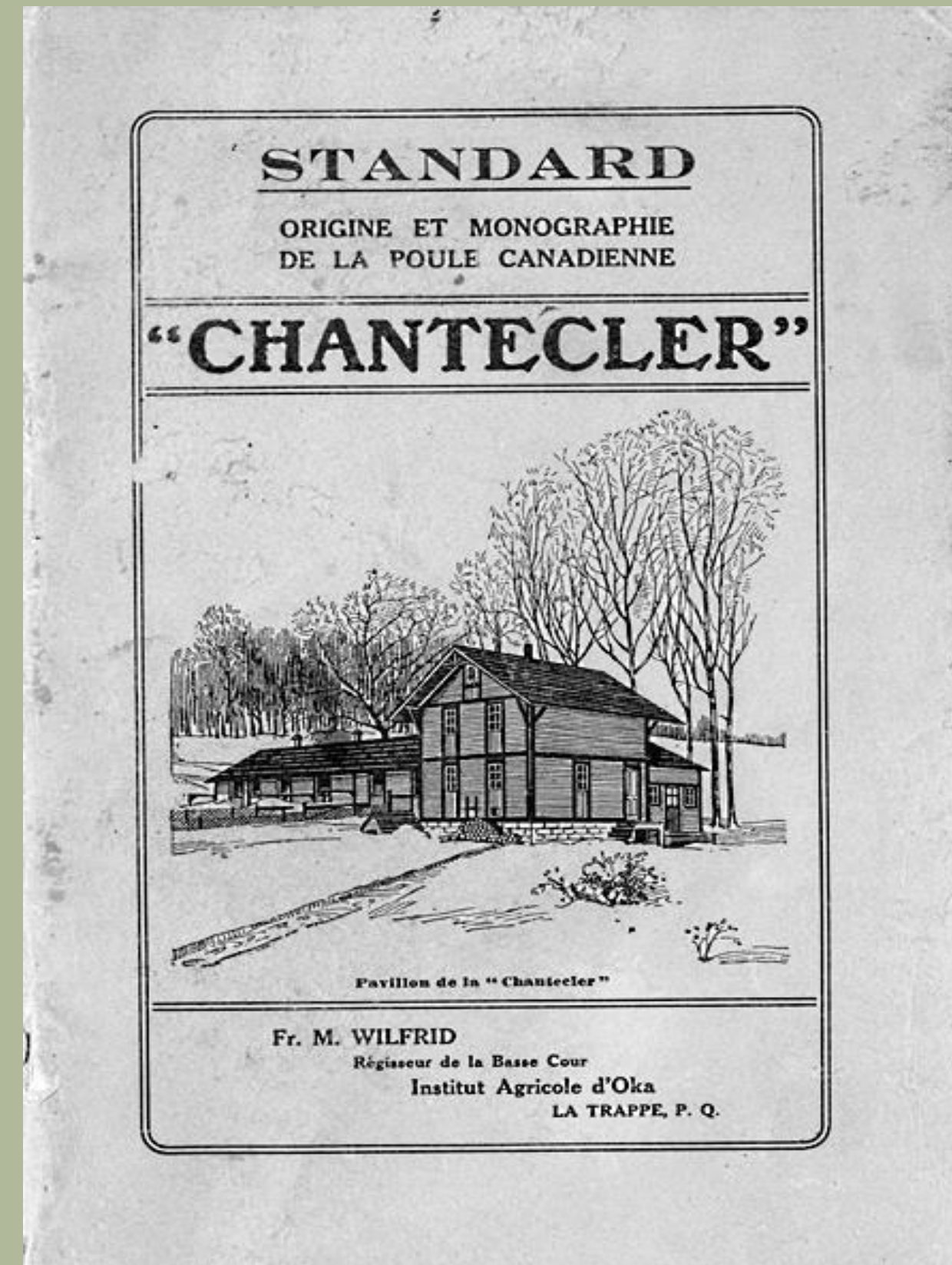




**La Pocatière
reconnue comme
le berceau
de la formation
en agriculture**

Institut Agricole d'Oka

Poule
Chantecler

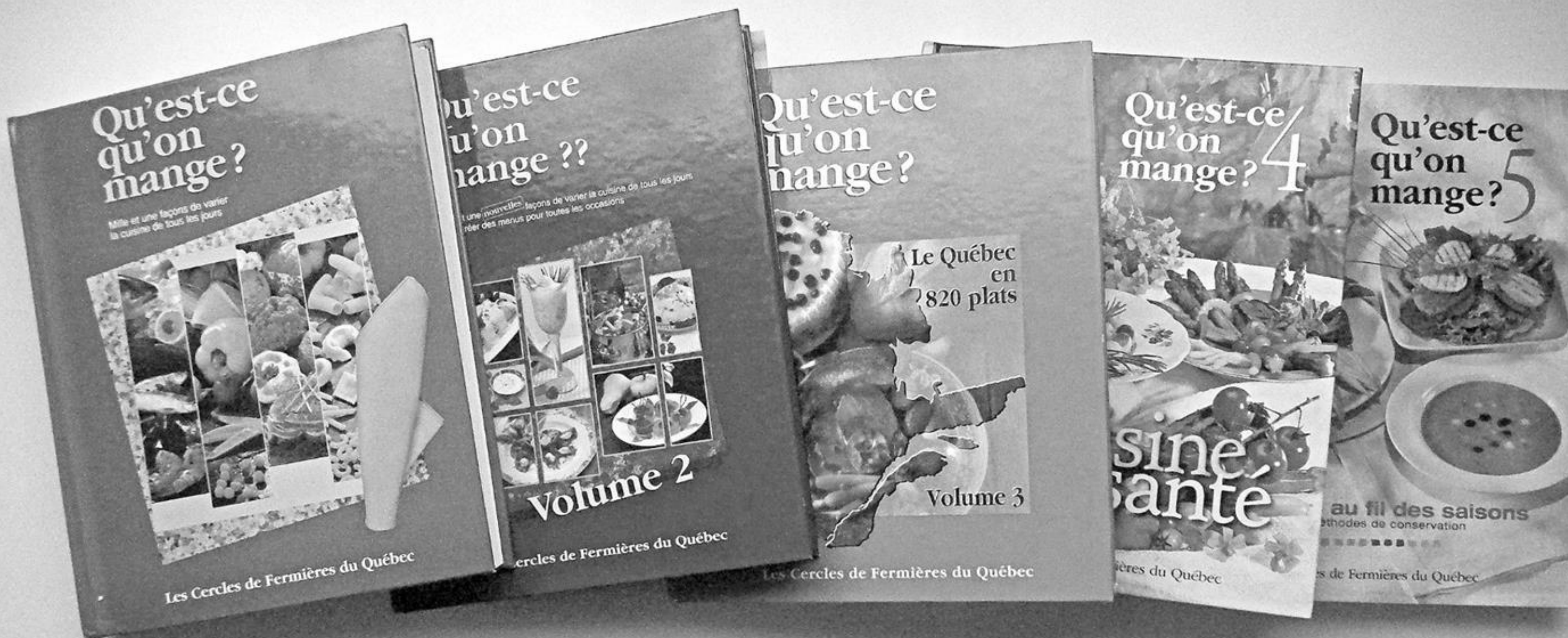




Hélène Alarie
Agronome
1963



Apport des organisations féminines



On les surnommait
les Filles
du Gouvernement



Économistes familiales



Grand Salon d'art culinaire 1957

Miss Canada
Dalyce Smith
en visite officielle

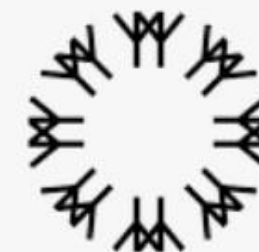
Elle touche à l'oeuvre
de Armand Dubois
de la pâtisserie Dubois

Un aigle, en sucre tiré,
qui prend son envol sur le sommet d'une montagne



Restaurant — cuisine canado-américaine Restaurant, Canadian-American cuisine	C-457	* **	250		•			•	<i>Ragoût de boulettes, poulet et autres plats appréciés. Bières canadiennes et étrangères. Vue magnifique.</i>	<i>Ragoût de boulettes, chicken and other favorite items. Imported and Canadian beers. Fine view.</i>
Restaurant oriental Oriental restaurant	C-457	** ***	135	•		•	•	•	<i>Cuisine chinoise. Chow mein à la cantonnaise. Bière, vins, spiritueux.</i>	<i>Chinese cuisine. Chow Mein Cantonese style. Full liquor licence.</i>
Pavillon du Venezuela, salon Venezuelan Pavilion lounge	C-460		77	•		•			<i>Hors-d'œuvre succulents. Friandises. Grande variété de boissons.</i>	<i>Tasty hors-d'œuvres, snacks and tidbits of Venezuelan inspiration. Variety of refreshments.</i>
Place d'Afrique, repas légers Africa Place, food bars	C-462	*				•			<i>Plats africains régionaux. Atmosphère africaine. Café africain servi au bar Espresso. Boissons aux fruits.</i>	<i>Regional African dishes in an African decor. Espresso bar serves African coffee. Fruit drinks.</i>
Pavillon de l'Inde, salle à manger somptueuse et salon Pavilion of India, luxury dining room and lounge	C-464	***	137	•		•			<i>Fours traditionnels pour la cuisson des mets Tandoori. Plats au cari et autres spécialités indiennes renommées. Bière et spiritueux de l'Inde. Personnel en costume traditionnel.</i>	<i>Traditional earthen ovens used for Tandoori cooking. Curry and other famed Indian dishes. Beer and spirits from India. Traditional costumes worn here.</i>
Pavillon du Mexique, salle à manger et libre service Mexican Pavilion dining room and lounge	C-465	** *****	300	•	•	•	•	•	<i>Divers plats mexicains appétissants. Tequila et autres boissons mexicaines.</i>	<i>Appetizingly different Mexican dishes. Tequila and exotic Mexican drinks.</i>
Pavillon de la Tunisie, Café maure, restaurant Tunisian Pavilion, Cafe Maure restaurant	C-468	***	100	•				•	<i>Architecture mauresque. Spécialités tunisiennes, vins. Excellent café. Personnel en costume national.</i>	<i>Moorish architecture. Tunisian dishes, wines, fine coffees. National costumes.</i>
Pavillon de la Birmanie, restaurant Pavilion of Burma restaurant	C-471	**	60	•					<i>Mets au riz birman, préparés par des cuisiniers birmans. Les serveuses sont en costume national.</i>	<i>National dishes prepared by Burmese chefs. Rice a specialty. Waitresses in national costume.</i>
Restaurant en plein air Beer Garden	C-477	** ***	272	•				•	<i>Restaurant bavarois authentique. Saucisson, jambon fumé, choucroute, knockwurst. Bière en bock. Fanfare traditionnelle.</i>	<i>This typical Bavarian beer garden bordering a lagoon serves German sausages, smoked ham, knockwurst, sauerkraut, etc., to the music of a traditional band. Beer in steins.</i>

expo67



Salon International de l'agriculture, Montréal, 1974



Chef italien
Carlo Dell'Olio

Réception pour
Luciano Pavarotti

À son restaurant
Chez Carlo
1978



Importance des médias et médias sociaux



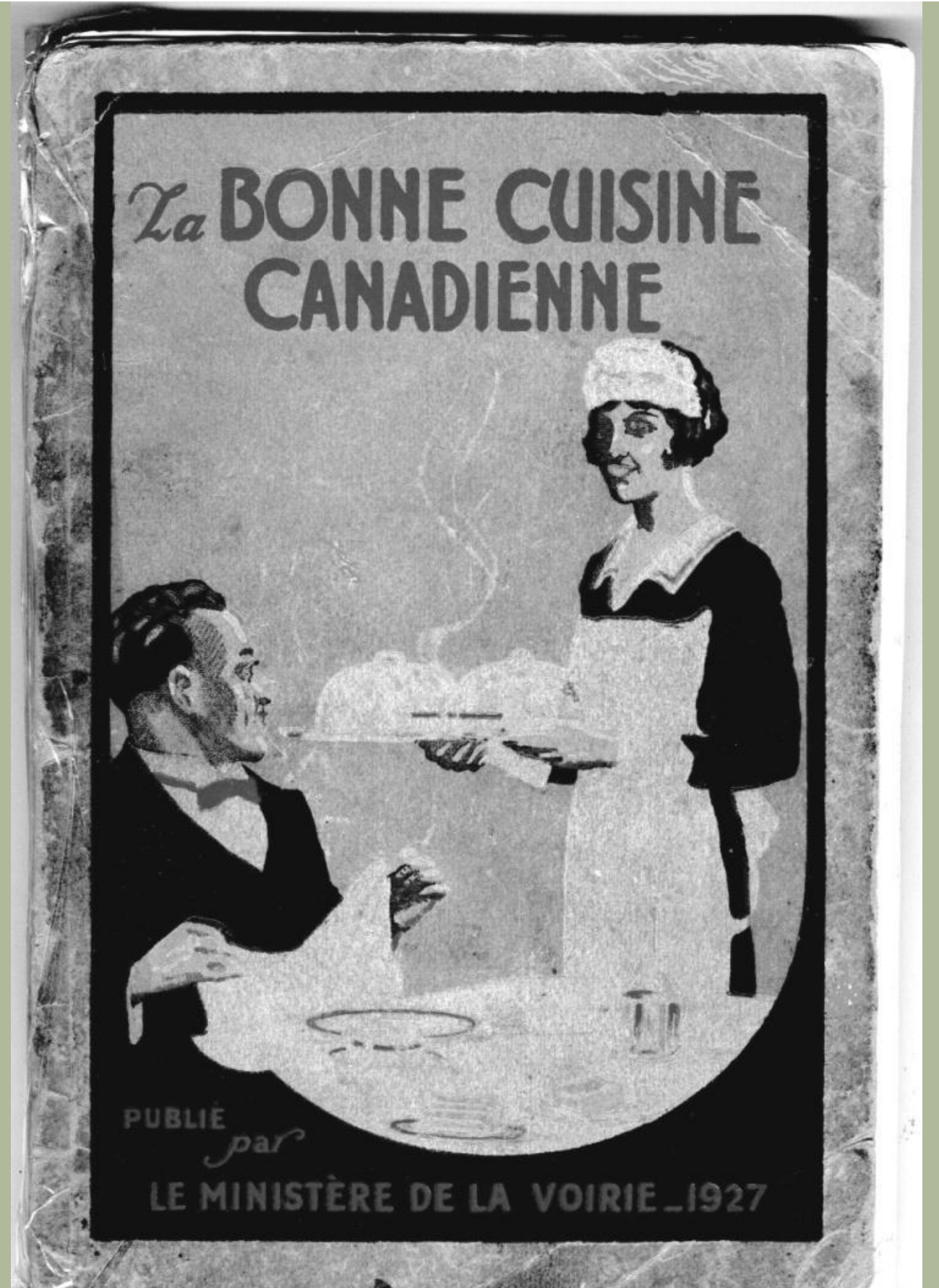
Rosaline Ledoux

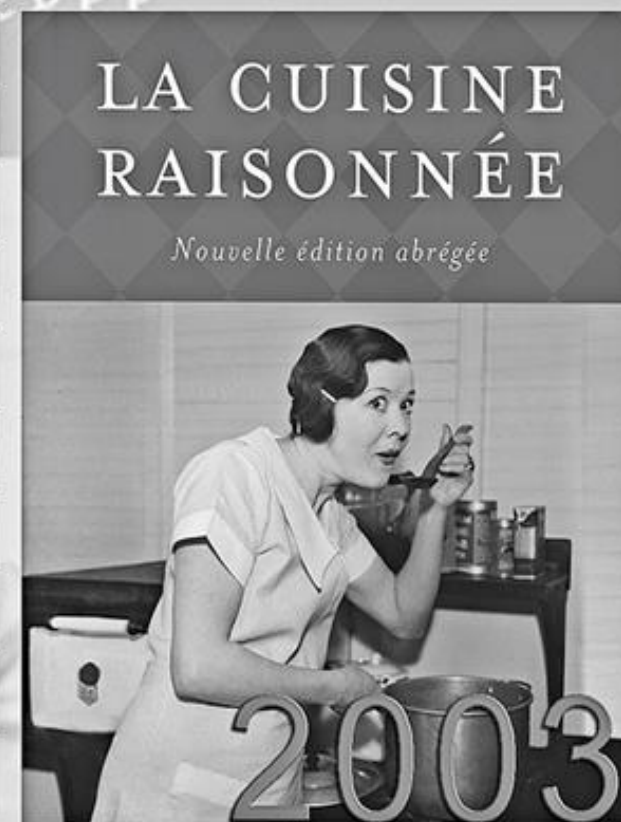
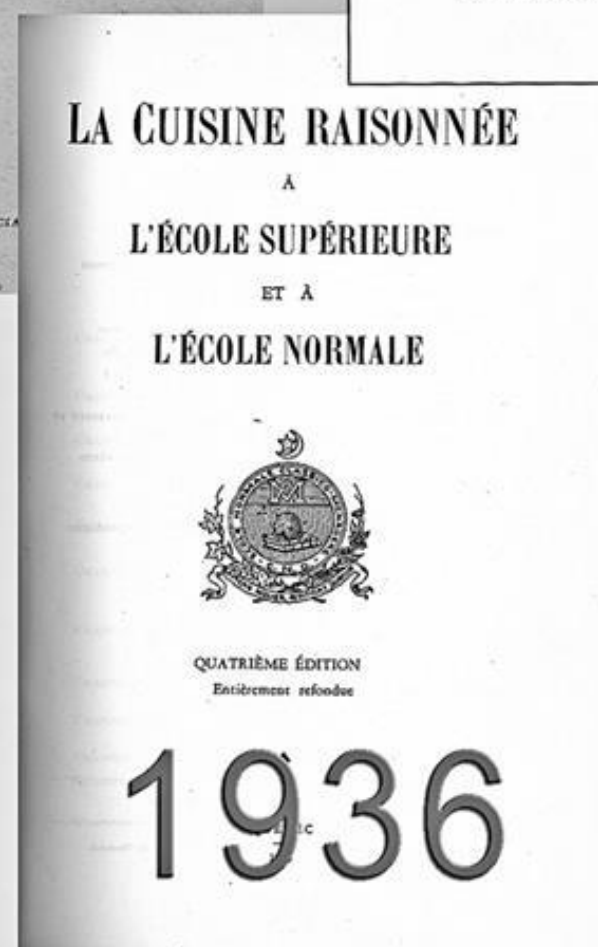
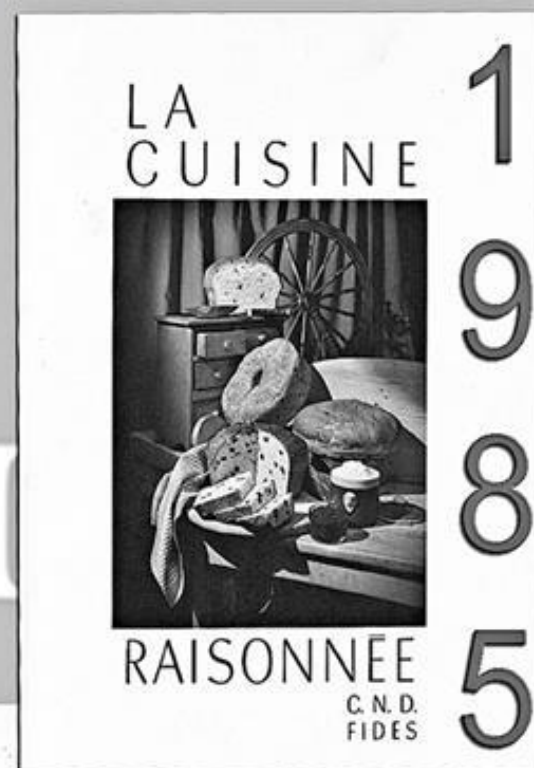
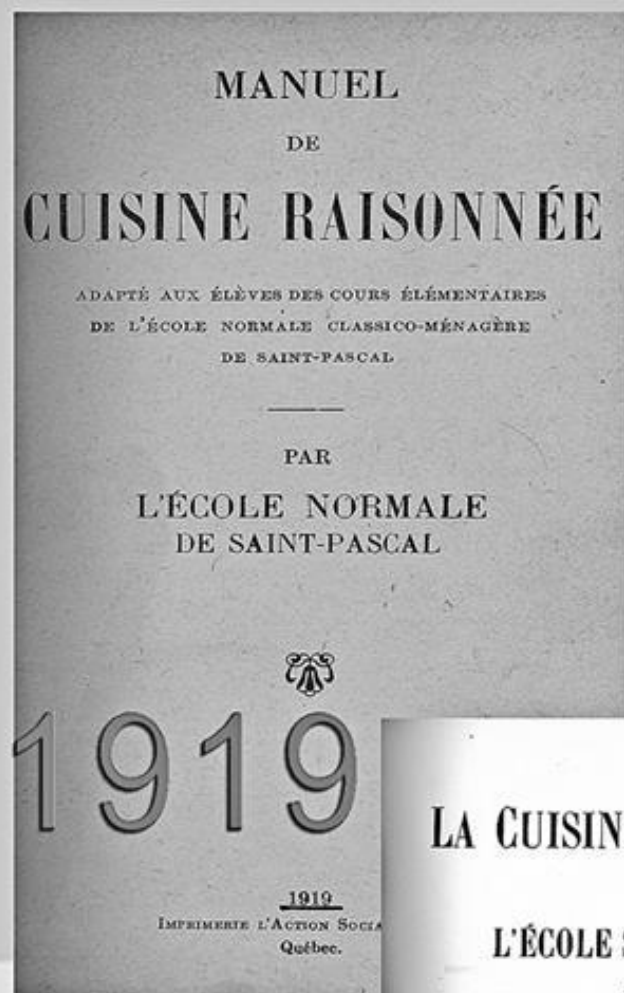
et

Julie Mercier
première récipiendaire
du prix Rosaline Ledoux

2009 (TCN)

**ÉDITION
ET
PUBLICATION**





LA Cuisine RAISONNÉE

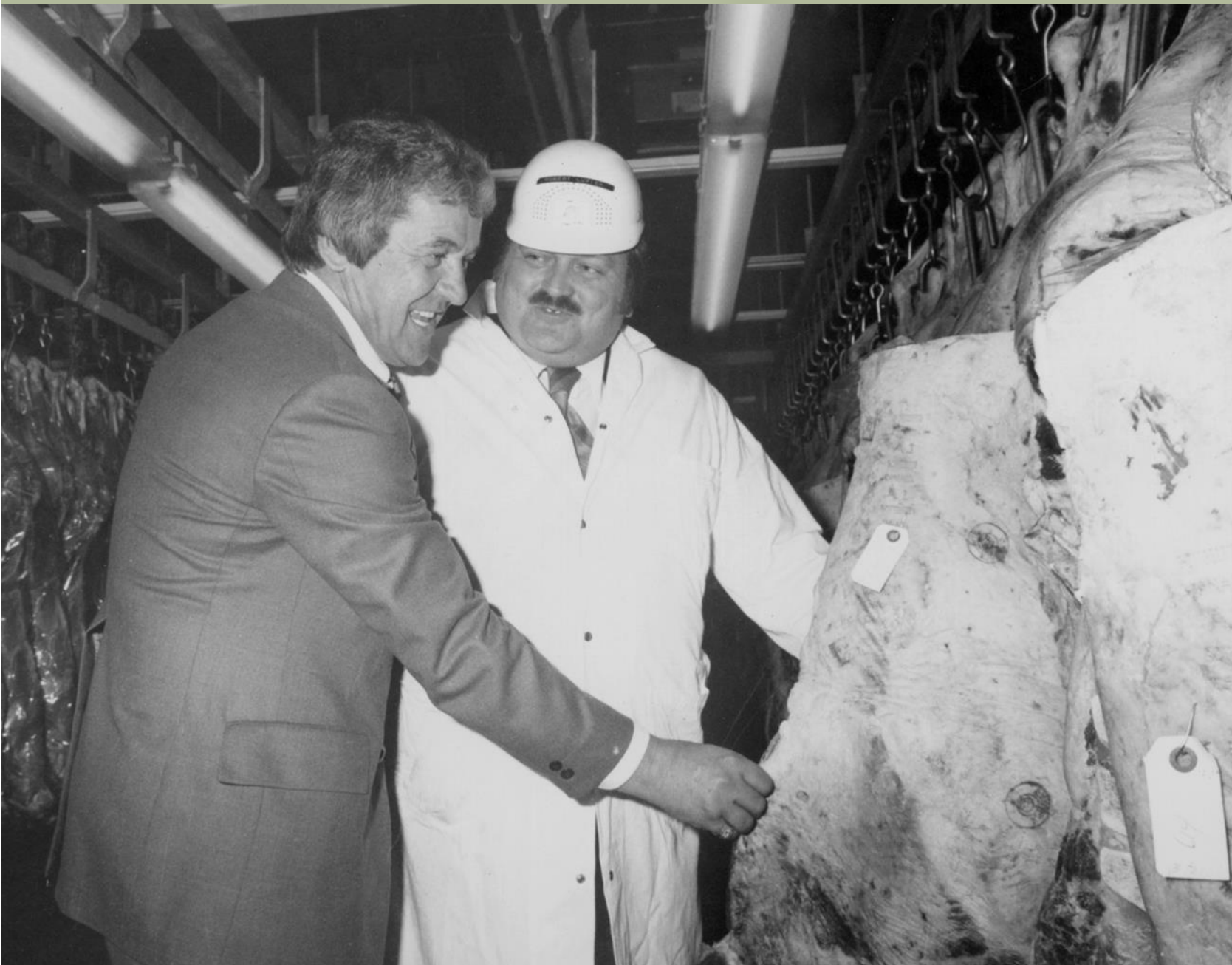


Jehanne Benoit

Encyclopédie
de la
Cuisine Canadienne
1963

Rôle de l'État





Jean Garon

Loi sur la protection
des terres agricoles
(1978)

Loi sur les pêcheries
et l'aquaculture commerciale
(1984)

Michel Pagé

Loi sur le Mérite de
la restauration et
de l'alimentation
(1985)

Implantation du concept de
La Cuisine régionale
au Québec





Yvon Picotte

Déploiement des ressources
pour
Les Fêtes gourmandes
internationales de Montréal
(1992)

Appui aux activités
gourmandes régionales

Rémy Trudel

Politique pour
les activités publiques et
le programme
Le Québec à votre table

Reconnaissance de la première
appellation réservée – biologique
1999



Mérite de la restauration 1986

Table de la
région
de Québec

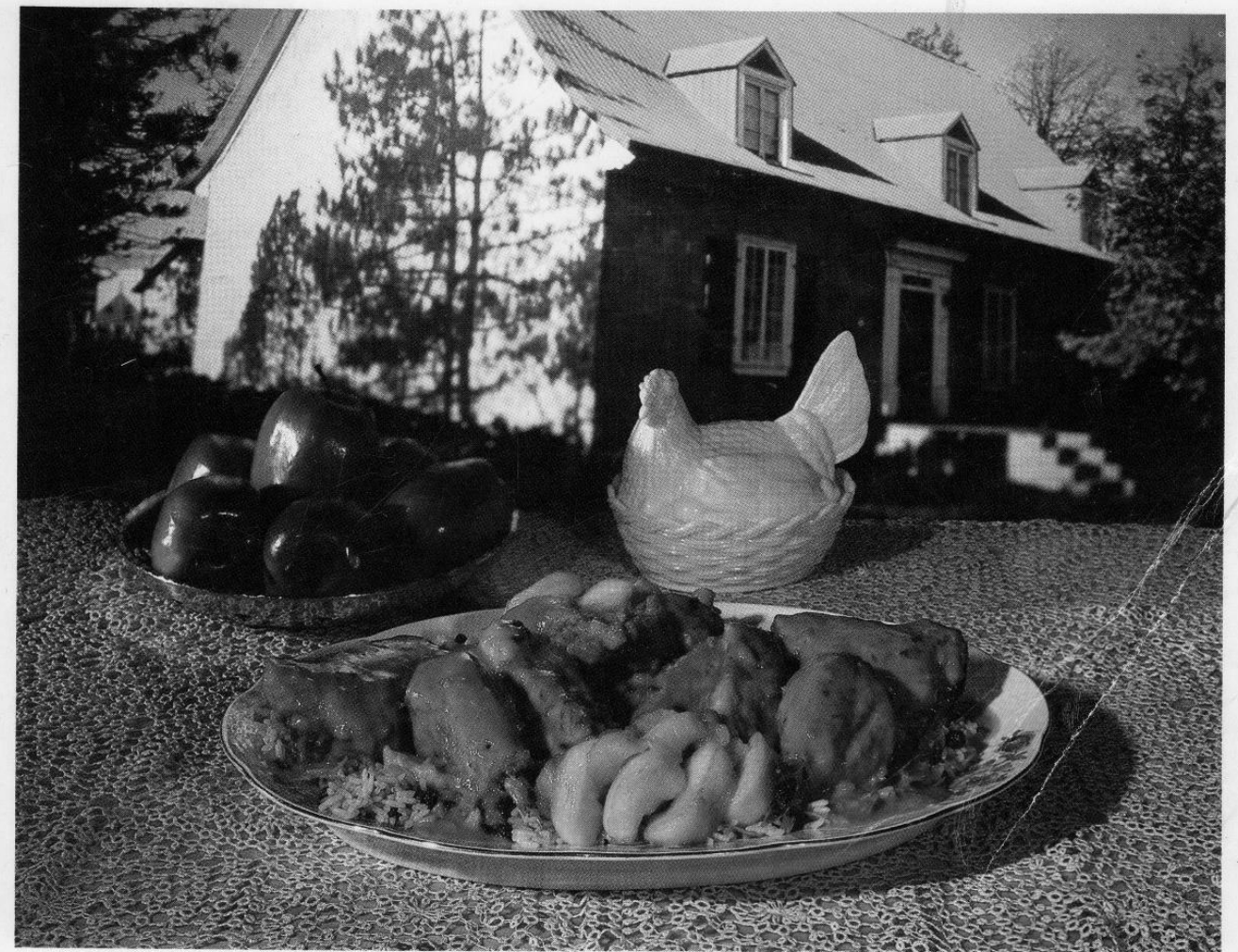


Nouvelle cuisine québécoise

Années
1970-1980

Vers une nouvelle cuisine québécoise

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



 La Documentation québécoise
Éditeur officiel du Québec



Peut être considéré «Aliments du Québec», tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. Toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.



Peut être considéré comme «Aliments préparés au Québec», tout produit entièrement transformé et emballé au Québec. Lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

IMPORTANCE DE L'AGROALIMENTAIRE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE TOURISTIQUE ET CULTURELLE



Région
Chaudière-Appalaches



Recette de Rose-Hélène

Apéritif lacté à l'érable

Préparation : 5 minutes
Portions : 4

Recette de : Mariette Jutras

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) de cognac
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- ½ tasse (125 ml) de lait bien froid

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faites mousser tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un fouet.

PRÉSENTATION :

Givrez les verres avec du sucre d'érable.



*« Cette recette vient de mon amie
Rose-Hélène Coulombe, auteure
culinaire et gourmande. »*



Facile

5 min

4



Caribou
de
Ti-Père



Fleurs de notre agroalimentaire

Liste des produits régionaux réalisé pour le premier Sial en 2001, révisée en 2013

2001 - Québec

Cidre, liqueur de petits fruits, petits fruits, poisson fumé, vin.

2013 - Québec

Cidre, liqueur de petits fruits, vin, lait biologique, maïs de Neuville, petits fruits, fromages, poisson fumé, produits de boulangerie.

2001 – Charlevoix

Agneau, veau, bleuets, fromages fins.

2013 – Charlevoix

Bière artisanale, bleuets, fromages fins, produits de l'érable, agneau, porc, vache de race canadienne, veau.

2001 – Côte Nord (Manicouagan-Duplessis)

Chicoutai, crevette nordique, macre de Stimpson

2013 – Côte Nord (Manicouagan-Duplessis)

Airelle du Nord, argousier, chicoutai, crevette nordique, macre de Stimpson, plaquebière

2001 – Chaudière-Appalaches

bison, porc, fromages fins, pain artisanal

2013 – Chaudière-Appalaches

fromages fins, grand gibier, pain artisanal, porc, produits de l'érable.



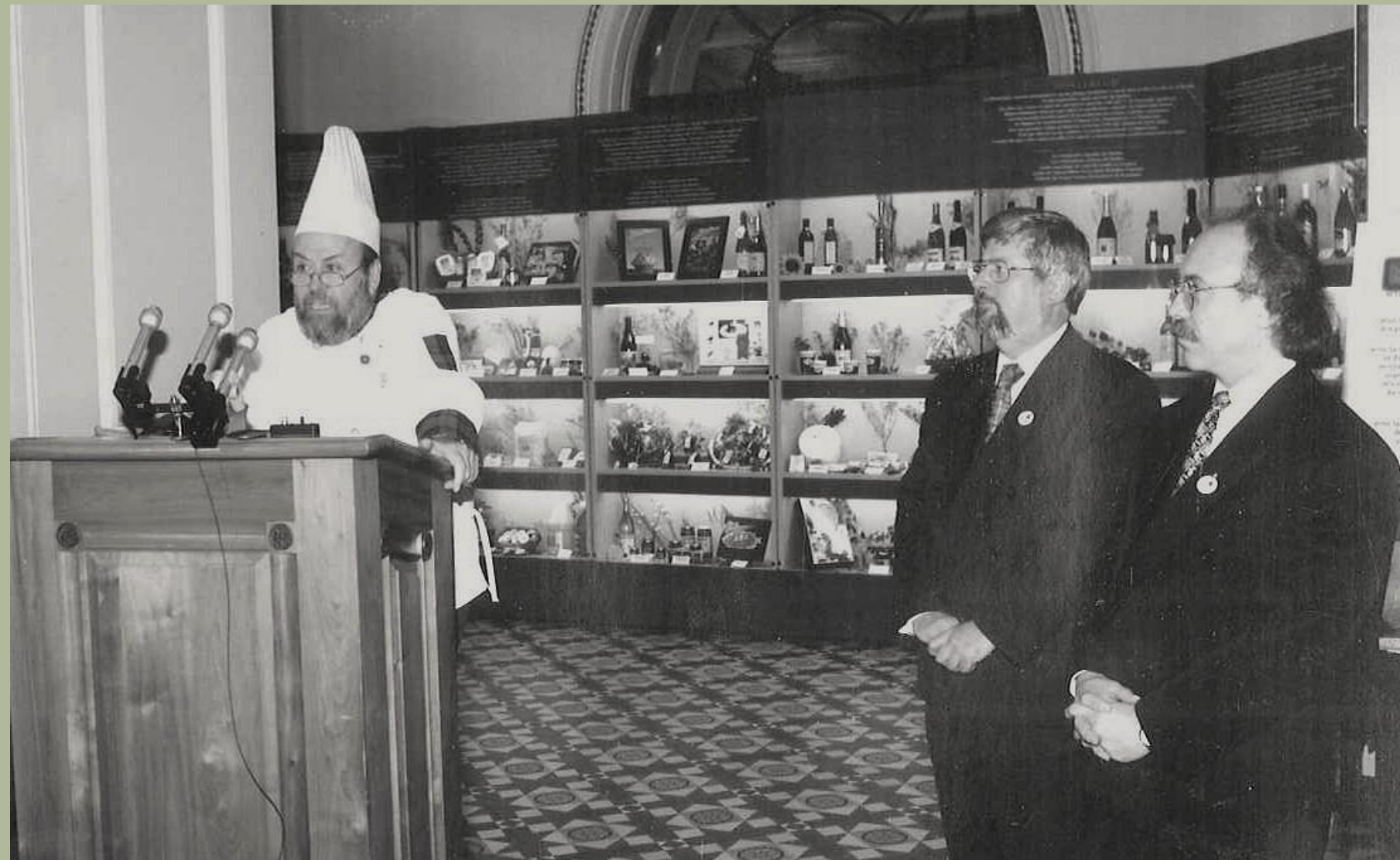
*Autant de
façons
de goûter
le Québec*

Québec 
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

En conclusion, la valorisation patrimoniale de notre identité agricole, aquicole, alimentaire et culinaire représente donc un enjeu culturel et social d'importance pour l'ensemble des régions du Québec

Répartition géographique: les régions touristiques du Québec car ce sont les plus connues des consommateurs en général

Projet collectif-rassembleur **Patrimoines ~ Identités**



pour les secteurs agricole, aquicole, alimentaire et culinaire



Mission du projet

Sauvegarde et valorisation du patrimoine documentaire et archivistique

Mission du projet

PLATEFORME WEB
de diffusion via AgriRéseau

PAGE DÉDIÉE
au patrimoine anglophone





CORPUS SPÉCIALISÉ

Inventaire socio-historique et
patrimonial des ressources
et de la documentation

CONCERTATION COORDINATION

Lien entre les diverses
organisations du milieu
détentrices de données

Les porteurs du projet

CRAAQ

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire

Fédération Histoire Québec

Le Renaud-Cyr

HdeG

Histoires de Gourmands

POLITIQUE BIOALIMENTAIRE DU MAPAQ / 2025-2035

Valoriser les savoir-faire
des entrepreneurs et des
régions

Appuyer le développement
de la littératie alimentaire
et de la confiance des
consommateurs



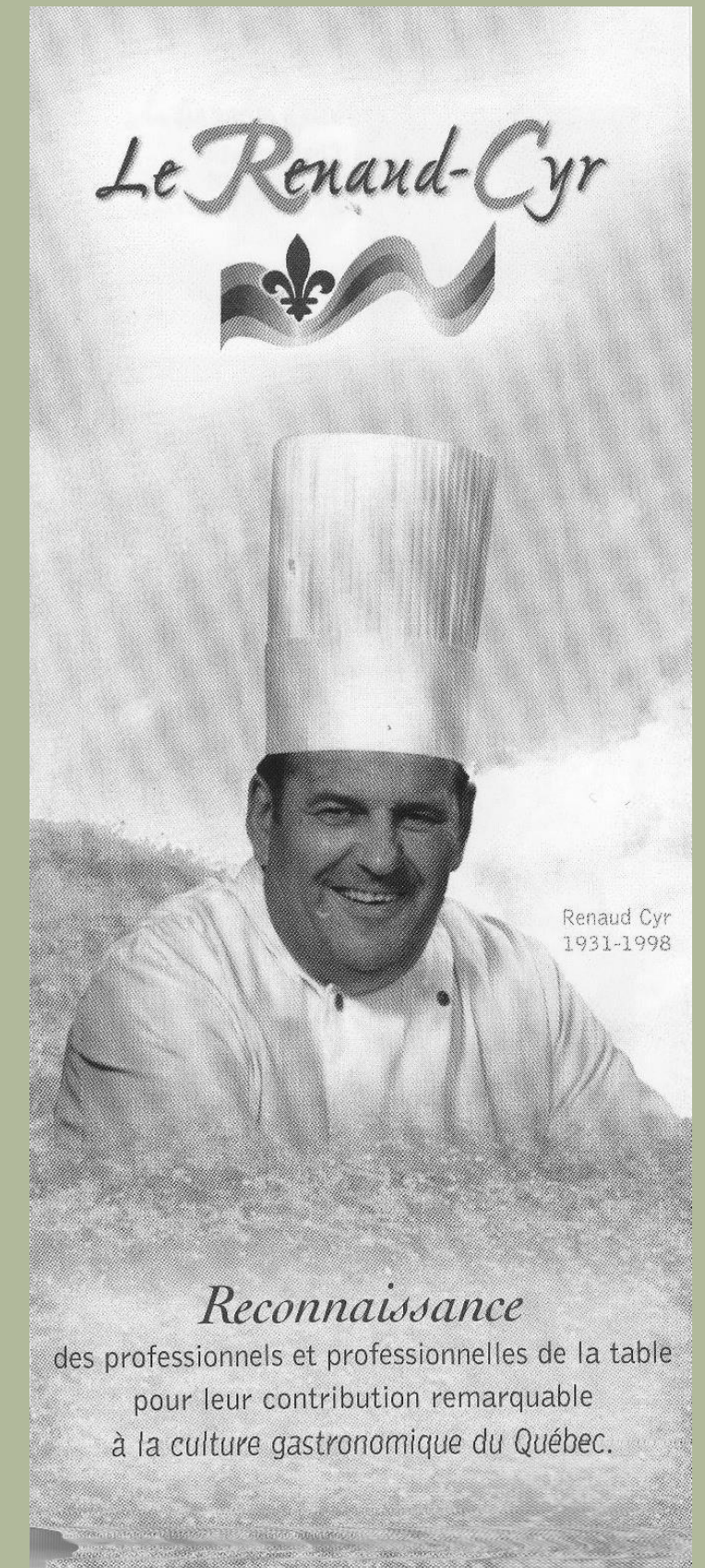
Produit identitaire

Un produit identitaire est un produit à caractère alimentaire, culturel, artistique ou sportif ou encore qui est issu d'une richesse naturelle. Il parle de la région et de ses habitants, permet la communion avec le lieu de villégiature et l'identification sans équivoque de cette région dont il fait la renommée et la réputation. D'un point de vue plus précisément alimentaire, il met en valeur des potentiels naturels et culturels locaux et résulte de la transmission d'un savoir-faire traditionnel ou en essor. Il se distingue par l'unicité de la ressource et des procédés de fabrication singuliers. Il est associé à un territoire délimité. C'est ce qu'on appelle souvent un produit de terroir.



Mets identitaire

Mets d'un territoire, traditionnel ou actualisé, reconnu par la tradition et par la collectivité. Sa reconnaissance peut même s'étendre au-delà du territoire et s'appliquer également aux mets nouveaux.





Merci
Bon appétit