

MÉMOIRE

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DE RUE DU QUÉBEC

Gastronomie, cuisine et restauration : moteurs culturels de Montréal

POLITIQUE CULTURELLE – VILLE DE MONTRÉAL

MONTRÉAL, 17 MARS 2017

déposé par :

GAELE CERF
VICE PRÉSIDENTE
ARRQ
gaille@cuisinederue.org
514-512-9433

Gastronomie, cuisine et restauration : moteurs culturels de Montréal

L'alimentation n'a jamais été autant au cœur des discussions. Que ce soit pour des raisons écologiques ou culturelles, elle est de tous les débats et de toutes les expressions. Les préoccupations des citoyens tournent constamment autour de questions reliées à la gastronomie et à l'agriculture. D'où proviennent les produits que l'on consomme? Comment sont-ils fabriqués? Comment puis-je contribuer à la survie de notre mode de vie? Nos concitoyens se posent toutes ces questions quotidiennement.

Au Québec, la question est débattue depuis des années. Depuis que des interrogations sur les politiques environnementales ont commencé à surgir, des interventions politiques, médiatiques, culturelles sont apparues. Entre la création d'appellations contrôlées, des remises en question sur l'impact du climat sur nos cultures ou encore des mises en lumière artistiques pour interpeler le public sur des questions environnementales, les dernières décennies ont mis de l'avant des centaines d'interventions qui ont permis de mettre en place une réflexion sur la façon dont la production alimentaire a un impact sur nos vies. On a vu naître de multiples réflexions sur la provenance des produits de l'agriculture, la façon dont on les transforme, ainsi que la créativité au niveau de l'alimentation.

Au cours des dernières années, la restauration est devenue un porte-étendard de la gastronomie. Montréal, capitale gastronomique de niveau mondial, est de plus en plus réputée, et fait parler d'elle dans différents médias internationaux. Bien qu'elle soit au-devant des politiques de tourisme, la gastronomie n'est toujours pas reconnue officiellement comme une industrie culturelle. Les chefs, porte-paroles incompris d'une culture pourtant bien établie, n'ont jamais réussi à être vus comme autre chose que des entrepreneurs, aux commandes d'organisations considérées comme purement commerciales. Les multiples expressions de leur talent ne sont reconnues que dans un cadre commercial, comme si l'on croyait que leur créativité n'était orientée que dans un but mercantile. Or, l'industrie de la restauration est l'infrastructure de la gastronomie, la vitrine de la créativité des chefs et de tous les artisans qui travaillent à son épanouissement, leur donnant un effet de levier qui permet la créativité en salle à manger d'abord, mais ensuite dans le cadre d'événements culturels.

La créativité québécoise s'exprime aussi par les métiers de bouche. Ils réussissent à mettre en valeur le meilleur du Québec, en parvenant à transformer des produits d'ici et d'ailleurs, en les présentant au monde et en donnant une réelle identité à Montréal. Notre gastronomie, c'est notre culture. L'écosystème est déjà bien en place, il s'agit maintenant pour les politiques de se responsabiliser par rapport à celle-ci.

Montréal, capitale gastronomique

Notre ville est maintenant devenue une destination culturelle aussi à cause de sa gastronomie. Chacun sait qu'une partie de son identité passe par sa cuisine, et Montréal n'est pas en reste. Entre les nombreuses immigrations qui ont façonné notre ville, les nombreux produits uniques à notre terroir et une culture de l'innovation et de la créativité, Montréal est maintenant une destination touristique incontournable pour tous les *foodies* qui veulent découvrir cet endroit unique en Amérique du Nord.

Un problème réside : la restauration demeure isolée des politiques de valorisation culturelle. Considérée comme une pratique commerciale plutôt qu'un fait culturel pour notre ville, aucune aide publique ne vient supporter cette industrie qui pourtant, redonne beaucoup à la collectivité. Montréal est catégorisée comme l'une des villes qui a le plus de restaurants *per capita* sur la planète. Comment est-ce possible que l'on puisse encore considérer ce phénomène comme autre chose qu'une définition inhérente à la culture montréalaise? La prolifération des restaurants à Montréal n'est que l'expression d'un besoin extraordinaire de partage de la part de talents hors du commun qui définissent la culture même de notre ville.

Au cours des années, on a vu naître une gastronomie intrinsèque à Montréal. Cette dernière est issue d'une volonté de partager des connaissances et de présenter au monde entier toutes les richesses de notre culture. Nos savoir-faire, nos produits et toutes les collaborations créatives permettent de consolider notre identité québécoise.

Montréal se doit de reconnaître ces actions et de se les approprier. Nos artistes se cachent dans nos cuisines. Ils travaillent au quotidien, sans savoir à quel point ils ont une incidence sur la valeur de notre ville parce que, à tout instant, ils doivent se demander si leur entreprise est rentable, s'ils vont réussir à payer leurs taxes foncières, leurs déductions à la source, leurs TPS-TVQ. Le métier de restaurateur est beaucoup plus large que celui d'être un chef. L'artiste qui se cache derrière est souvent éteint par la quantité de responsabilités inhérentes à la gestion d'un restaurant.

La formation des artistes/chefs n'inclut pas assez souvent ce côté mercantile. Leur passion n'est canalisée souvent que par le pipeline de l'économie.

La gastronomie montréalaise, un passage obligé de son identité culturelle

La gastronomie se doit d'être reconnue comme un acteur intrinsèque de l'identité montréalaise. L'artisanat et la culture ne font qu'un. Les cuisiniers, mais aussi l'ensemble des gens de métiers qui contribuent à leur créativité - producteurs, artisans, restaurateurs, personnel de salle, journalistes et professeurs, pour ne nommer que ceux-ci - méritent une reconnaissance et un appui officiel. Soyons fiers de notre gastronomie!

Au même titre que les artistes visuels qui dédient leur vie à la production d'œuvres qui leur ressemblent, les gens de métiers de bouche travaillent tous avec discernement. Tous doivent obtenir la même reconnaissance que n'importe quel artiste qui consacre sa vie, sans compter ses heures, à l'obtention d'un produit parfait. Que ce soit un tableau, une œuvre musicale ou une création culinaire qui fera la renommée d'un chef ou d'un établissement, les efforts mis à sa réalisation se doivent d'être reconnus de la même manière, et être encouragés.

« La Cuisine a été toujours un des points centraux de la culture en général, et l'évolution qu'il y a eue pendant les dernières années a fait qu'elle soit considérée comme un art. Les nouvelles techniques culinaires ont aussi aidé à consolider la cuisine comme un art, car elles nous aident à avoir des saveurs plus nettes et des plats plus élaborés. Maintenant, la cuisine fait partie d'une nouvelle vague d'arts qui sont sur le point de bouleverser les mouvements artistiques modernes, et à mon avis, on pourra parler de la cuisine comme l'art contemporain du début du XXI^e siècle¹ »

Des initiatives novatrices et distinctives

La gastronomie est maintenant devenue une activité qui dépasse largement les restaurants. Événements ponctuels, collaboration de chefs à l'international, films, émissions de télévision, festivals, une multitude d'événements qui font le charme de Montréal comptent maintenant des intégrations transversales de la gastronomie de manière récurrente. L'alimentation, l'agriculture, la cuisine, le partage des savoir-faire et des idées prennent une part de plus en plus pertinente dans l'ensemble des rassemblements. Que ce soit à titre d'activité principale de la programmation (pensons par exemple à la naissance des Premiers Vendredis, Bouffons Mtl, Omnivore ou le Festival YUL EAT dans les 5 dernières années), ou encore à titre de volet particulier (nommons Osheaga, Nuits d'Afrique, le Festival des Caraïbes ou les RDCQ) l'offre alimentaire est de plus en plus élaborée dans tous les festivals majeurs de Montréal. De nos jours, le public se déplace non seulement pour la programmation « traditionnelle », mais aussi pour la programmation gastronomique dans une perspective de découverte culturelle.

¹ Didac Canudas, Cuisine : le nouvel art contemporain, Biblioteca Institut Monserrat, novembre 2015, récupéré de https://issuu.com/bibmontserrat/docs/tr_didaccanudas

Au cours des 6 dernières années, la cuisine de rue a fait son apparition dans les rues de Montréal. De longs et nombreux efforts ont permis son implantation, avec des critères de sélection, des limites qui ont semblé normales. Les questionnements qui ont entouré sa mise en place ont mis en lumière les réflexions qui sont reliées à la gastronomie en général. En fait, le point le plus important qui est ressorti lors de l'implantation de la cuisine de rue explique clairement les besoins de la ville au niveau de sa gastronomie. Les critères de sélection qui ont été mis en place se penchent sur la créativité, l'originalité, la différence. Tous ces points n'ont qu'un seul but : diversifier encore l'offre alimentaire de Montréal afin d'enrichir sa gastronomie. L'implication de la ville de Montréal reflète de façon probante à quel point la gastronomie joue un rôle important dans la définition de notre ville sur le plan culturel. Il était clair et tout à notre avantage d'utiliser ce nouvel outil comme une arme de développement culturel unique, en positionnant Montréal comme une métropole innovante et créative, qui intègre de multiples outils pour se positionner comme une cité d'avant-garde.

Manifeste

Nous, travailleurs des métiers de bouche, nous réclamons donc comme un acteur économique qui prend une part culturelle importante dans la vie montréalaise;

Nous réclamons l'encouragement et le soutien du talent des cuisiniers et des gens de métier qui façonnent la diversité culturelle de notre ville;

Nous demandons la reconnaissance d'un secteur culturel à part entière, un secteur qui souffre et qui portant redonne beaucoup à la collectivité;

Nous souhaitons que notre implication soit reconnue comme un outil d'intégration culturelle de savoirs et des savoir-faire;

Nous savons que notre implication sociale sera un outil déterminant dans les politiques environnementales à court, moyen et long terme;

Nous réclamons une flexibilité des politiques quand apparaissent des initiatives culturelles différentes afin d'agir de manière transversale et dépassant des silos d'idées reçues de la définition de la culture;

Nous demandons une reconnaissance comme étant une part culturelle importante et indéniable de la définition de notre identité comme ville unique, identitaire et fière de ses racines et de son immigration.