



LA TABLE RONDE

LE COLLECTIF DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE

DÉPÔT D'UN MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

Jeudi 14 novembre 2024



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

TABLE DES MATIÈRES

1. À propos de La Table Ronde	p.1
2. Lettre d'introduction	p.2
3. Objectifs de notre proposition	p.3-4
4. Notre vision 2030, alignée avec les valeurs culturelles de la Ville	p.4-5
5. Notre manifeste, en 15 principes clés	p.6-14
6. Références	p.14

À PROPOS DE LA TABLE RONDE

Notre Collectif est un organisme à but non lucratif dédié à l'essor de la gastronomie québécoise, un moteur économique, touristique, culturel et social pour la province.

Initiée en 2021 par Charles-Antoine Crête et Normand Laprise, La Table Ronde rassemble les entrepreneurs de 171 restaurants indépendants emblématiques à travers les diverses régions du Québec, engagés à développer des projets stratégiques structurants pour accélérer l'essor de notre gastronomie.

La Table Ronde fédère les acteurs de l'écosystème pour promouvoir une gastronomie durable, renforcer les chaînes d'approvisionnement locales, solidifier les modèles d'affaires, valoriser les métiers de la gastronomie ainsi que promouvoir les produits du terroir.



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

Service du greffe

COMMISSION SUR LA CULTURE, LE PATRIMOINE ET LES SPORTS

Ville de Montréal

275, rue Notre-Dame Est

Montréal (Québec) H2Y 1C6

Jeudi 14 novembre 2024

OBJET

Dépôt d'un mémoire : La GASTRONOMIE comme expression de la culture montréalaise

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la consultation publique sur le projet de *Politique de développement culturel 2025-2030*, nous souhaitons déposer ce mémoire afin de réaffirmer l'importance de la gastronomie en tant qu'industrie créative et expression essentielle de notre culture montréalaise.

Nous aspirons à ce que la gastronomie soit pleinement reconnue comme une force motrice de notre identité culturelle, et qu'elle soit intégrée de manière plus affirmée dans cette politique. Nous espérons que cela ouvrira la voie à davantage de collaborations structurantes avec les multiples acteurs de l'écosystème et permettra de proposer et tester des projets qui renforceront l'impact de cette politique.

Nous sommes convaincus que la gastronomie, au-delà de son rôle économique et touristique, constitue un puissant vecteur d'identité, d'innovation et de cohésion sociale. Je vous invite à prendre connaissance de notre mémoire qui met en lumière la manière dont l'art culinaire et les pratiques gastronomiques enrichissent notre patrimoine vivant et sont une source de créativité et de développement culturel au sein de notre communauté.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Debbie Zakaib

Directrice générale

La Table Ronde



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

OBJECTIFS DE NOTRE PROPOSITION

RECONNAISSANCE PLUS AFFIRMÉE DE LA GASTRONOMIE COMME EXPRESSION DE NOTRE CULTURE MONTRÉALAISE

Dans le cadre de la consultation publique sur le projet de *Politique de développement culturel 2025-2030*, nous souhaitons déposer ce mémoire afin de rappeler l'importance de la gastronomie en tant qu'industrie créative et expression essentielle de notre culture montréalaise.

Nous souhaitons que la gastronomie soit pleinement reconnue comme une force motrice de notre identité culturelle, et qu'elle soit intégrée de manière plus affirmée dans cette politique. Nous espérons que cela ouvrira la voie à davantage de collaborations structurantes avec les multiples acteurs de l'écosystème et permettra de proposer et tester des projets qui renforceront l'impact de cette politique.

Nous sommes convaincus que la gastronomie, au-delà de son rôle économique et touristique, est un puissant vecteur d'identité et d'innovation, jouant un rôle clé dans le développement de notre tissu socio-culturel. Ce mémoire met en avant l'importance de l'art culinaire et de ses pratiques gastronomiques, qui enrichissent notre patrimoine vivant et stimulent la créativité au sein de notre communauté. En intégrant de façon plus affirmée la gastronomie dans la politique culturelle de Montréal, nous pouvons valoriser ces atouts, favoriser le dialogue interculturel et renforcer notre identité collective, tout en soutenant le développement culturel et économique de la ville.

Nous reconnaissons que la gastronomie avait été citée comme une industrie créative dans la Politique de développement culturel 2017-2022 de la Ville, et qu'elle trouvait sa place dans les priorités liées à la création d'un climat favorable à l'entrepreneuriat créatif et au rayonnement de Montréal. C'est une excellente base, mais nous souhaitons solliciter un engagement encore plus fort dans les nouvelles orientations. Cela nous permettra de maximiser les opportunités de collaboration, de renforcer la reconnaissance de notre gastronomie et de favoriser son développement innovant, durable, ainsi que son rayonnement à l'international.

Montréal, métropole culturelle
CONJUGUER LA CRÉATIVITÉ ET L'EXPÉRIENCE CULTURELLE CITOYENNE À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE ET DE LA DIVERSITÉ
Politique de développement culturel 2017-2022
Cette Politique s'inspire d'une vision inclusive et intégratrice de la culture
qui couvre les secteurs suivants :





MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

À l'heure où Montréal se positionne de plus en plus comme une destination gastronomique de premier plan sur la scène mondiale, notamment avec l'arrivée du Guide Michelin en 2025 et la possibilité d'accueillir des événements prestigieux tels que le World's 50 Best Restaurants, cette dynamique constitue une occasion unique de renforcer notre rayonnement international. Pour maximiser l'impact de cette visibilité croissante, il est essentiel que la Ville joue un rôle central en soutenant la valorisation du patrimoine vivant montréalais. Cela implique de renforcer les liens entre la gastronomie, les arts et les autres disciplines créatives, tout en mettant en avant la singularité des produits du terroir québécois.

Pour concrétiser notre ambition, nous proposons d'abord une vision 2030 dans laquelle la gastronomie s'intègre pleinement à la culture montréalaise, non seulement en tant que secteur économique, mais également comme un pilier de notre identité collective et un moteur d'innovation. Cette vision s'aligne harmonieusement avec les valeurs culturelles de la Ville, telles que la diversité, la créativité et l'inclusivité. Pour la réaliser, nous vous présentons également notre manifeste, articulé autour de 15 principes clés, qui orienteront nos actions et recommandations auprès de la Ville.

NOTRE VISION 2030

En 2030, la gastronomie de Montréal est reconnue comme un moteur économique, touristique et culturel, mais également comme un vecteur de changement et de développement pour la ville. En tant que pilier de notre patrimoine vivant et de notre créativité, elle joue un rôle central dans la vitalité des quartiers et du centre-ville, tout en renforçant l'attractivité touristique. Portée par une vision commune rassemblant les partenaires culturels et économiques, la gastronomie s'intègre dans une dynamique de collaboration et d'innovation pour relever les défis sociaux, climatiques et économiques. Chefs, restaurateurs et producteurs locaux s'engagent dans des initiatives durables, valorisant une alimentation responsable et le terroir québécois.

Au-delà des retombées lucratives, des initiatives d'expérimentation, d'innovation et de recherche en gastronomie sont également encouragées et davantage soutenues par des structures qui privilégient le bien commun plutôt que le profit. Affirmée comme une expression de la politique culturelle, la gastronomie s'allie activement aux autres disciplines artistiques pour nourrir l'ensemble de l'industrie culturelle et renforcer le rayonnement de Montréal sur la scène internationale.

...ALIGNÉE AVEC LES VALEURS CULTURELLES DE LA VILLE

La gastronomie constitue un levier essentiel pour le changement et le développement de Montréal, en harmonie avec les principes directeurs de la ville et en affirmant l'identité culturelle et culinaire unique de ses citoyens.

1. Identité montréalaise

En 2023, Montréal est reconnue mondialement pour sa diversité et multiculturalisme culinaire, reflet d'une population cosmopolite où la gastronomie fusionne les tendances culturelles locales et internationales. L'identité gastronomique montréalaise s'appuie plus que jamais sur la nordicité et le



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

patrimoine francophone, tout en intégrant des saveurs issues des multiples communautés qui composent son tissu social. En 2030, Montréal se positionne comme une capitale de la gastronomie où chaque quartier célèbre la richesse de son histoire culinaire et où les traditions culinaires québécoises sont réinventées à travers les produits du terroir québécois et des pratiques culturelles diversifiées. L'hiver rigoureux influence une cuisine unique, axée sur la saisonnalité, qui valorise le savoir-faire local, les produits autochtones et la force des circuits courts.

2. Accessibilité, inclusion et équité

En 2030, la Ville de Montréal soutient un réseau de restaurants et d'initiatives culinaires inclusives, où l'équité territoriale assure que chaque quartier, même les plus vulnérables, bénéficie d'une offre gastronomique diversifiée et abordable. Les marchés locaux, les jardins communautaires et les cuisines collectives sont autant de points de rencontre entre les multiples cultures gastronomiques de la ville, offrant à chacun la possibilité de découvrir et de partager une expérience culinaire enrichissante, tout en respectant les principes d'accessibilité universelle.

3. Transversalité et concertation

En 2023, la gastronomie montréalaise est un moteur de concertation et de collaboration entre divers secteurs tels que l'agriculture urbaine, le tourisme, la santé et la culture. La transversalité des actions permet à la gastronomie d'agir comme catalyseur pour le développement durable de la ville. Des partenariats entre chefs, producteurs, artistes et institutions culturelles enrichissent l'expérience culinaire à Montréal, avec des événements qui intègrent l'art, la musique et la performance pour créer des moments de cocréation et de partage. Les festivals et les rendez-vous gastronomiques rassemblent les Montréalais autour d'une vision commune de la cuisine comme forme d'expression artistique et levier économique.

4. Transition socio-écologique

En 2023, la gastronomie est un élément clé de la transition socio-écologique de Montréal. La ville soutient des pratiques culinaires durables qui favorisent l'usage de produits locaux, biologiques et de saison. Les restaurants sont des leaders en matière d'économie circulaire, réduisant le gaspillage alimentaire et valorisant des pratiques écoresponsables. Les circuits courts sont renforcés, garantissant une traçabilité alimentaire et une empreinte écologique réduite. Par le biais de la gastronomie, Montréal éduque ses citoyens à des choix alimentaires plus durables, tout en sensibilisant à l'importance de préserver les ressources naturelles et de protéger la biodiversité locale.

5. Liberté d'expression artistique et intellectuelle

En 2030, la gastronomie montréalaise est reconnue comme une forme d'art à part entière, où les chefs et créateurs culinaires jouissent d'une totale liberté d'expression. Les restaurants et événements culinaires sont des espaces d'innovation où la créativité gastronomique s'exprime sans censure, influencée par les valeurs et la vision des artistes culinaires. Les débats intellectuels autour de l'alimentation durable, de la diversité des saveurs et de l'éthique alimentaire sont encouragés,



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

reflétant la richesse des points de vue qui traversent la scène gastronomique montréalaise. Montréal devient ainsi un lieu où la gastronomie non seulement nourrit le corps, mais aussi l'esprit, stimulant des réflexions profondes sur la société et l'avenir de l'alimentation.

1. NOTRE MANIFESTE

La GASTRONOMIE...

- Une forme d'expression artistique, une industrie créative
 - Un vecteur de l'identité culturelle de Montréal
 - Un patrimoine vivant et un héritage culturel
- Une célébration de la diversité et des territoires
 - Un vecteur de cohésion sociale
 - Un hommage envers les peuples autochtones
 - Un écosystème de talents et d'artisans
- Des figures emblématiques de renommés et convoités
 - Une explosion de performances d'art vivant
 - Un réseau d'incubateurs d'échanges créatifs
 - Un levier pour répondre aux enjeux sociaux
- Un modèle d'innovation et de rentabilité économique
- Une force d'attractivité touristique et de rayonnement international
 - Un engagement envers la langue française
 - Un moteur créatif d'innovations à long terme

La GASTRONOMIE, une forme d'expression artistique, une industrie créative

Les attributs de l'art et de la culture englobent la créativité, l'expression de l'identité, l'innovation, et la transmission de valeurs et d'histoires. L'art, dans ses diverses formes, sert à éveiller les sens, à provoquer des réflexions et à célébrer les traditions tout en ouvrant la porte à de nouvelles idées. La culture, quant à elle, est le véhicule de la cohésion sociale, permettant à une communauté de se définir et d'évoluer à travers des pratiques partagées. Ces attributs favorisent l'émergence d'un patrimoine collectif riche, qui intègre aussi bien les formes d'art visuel, musical ou littéraire que les industries créatives, comme la gastronomie.

Pour illustrer l'importance d'intégrer l'art de la gastronomie au secteur culturel, il suffit de souligner que la cuisine est une forme d'expression créative qui reflète les traditions, l'histoire et l'identité d'une société, tout comme les autres arts. Les chefs, tels des artistes, créent des œuvres éphémères qui éveillent les sens et transmettent une vision, une émotion, et une culture spécifique. En valorisant la gastronomie comme un art à part entière, nous encourageons la reconnaissance des chefs et des artisans comme des créateurs qui enrichissent le patrimoine culturel. Cette reconnaissance permet de renforcer les liens tangibles entre les pratiques gastronomiques et d'autres disciplines culturelles



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

lors d'événements, festivals ou expositions, multipliant ainsi les expériences enrichissantes pour le public.

La GASTRONOMIE, un vecteur de l'identité culturelle de Montréal

Le secteur gastronomique est intimement lié à l'identité culturelle montréalaise. Les chefs, à l'instar des artistes visuels ou des musiciens, s'expriment à travers des créations éphémères qui racontent des histoires, célèbrent des traditions, explorent de nouvelles perspectives et transmettent quelque chose d'incalculable et d'immatériel, capable de choquer, de séduire, de laisser une empreinte durable et de redéfinir son époque. En ce sens, l'art culinaire s'aligne avec les arts vivants. La gastronomie est une performance créative où la culture se matérialise dans l'assiette, renforçant les liens entre les diversités culturelles de la ville.

Cette reconnaissance a d'ailleurs été soulignée par Normand Laprise dans son mémoire soumis à la Ville en 2017, où il mentionne que « *la gastronomie québécoise n'est pas un simple produit de consommation mais bien une forme d'art qui valorise notre patrimoine culinaire et nos savoir-faire locaux* ». « *À l'instar de la culture, l'identité de Montréal se forge dans tous ses quartiers sur sa gastronomie si riche, si unique, si métissée. Il est l'heure de propulser notre gastronomie, de lui donner les outils nécessaires pour parcourir le monde. Aller inspirer ailleurs comme nous sommes nous-mêmes inspirés* », affirme le Chef du restaurant Toqué ! et porte-parole du groupe, Normand Laprise. (1)

Cette vision sera d'ailleurs mise en lumière à l'automne 2025 lors d'une exposition au Musée McCord sur le patrimoine gastronomique de Montréal. Cet événement marquera une étape importante dans la reconnaissance de la gastronomie comme patrimoine culturel, célébrant l'évolution de notre cuisine, les artisans qui la façonnent et son impact sur l'identité de la ville. L'exposition offrira une plateforme pour explorer comment la gastronomie incarne et nourrit l'âme de Montréal, et pour inspirer le public à apprécier la richesse de notre patrimoine culinaire.

La GASTRONOMIE, un patrimoine vivant et un héritage culturel

La reconnaissance du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO en 2010 souligne son importance au-delà des aspects économiques. Cette reconnaissance souligne la valeur culturelle et sociale des pratiques culinaires, qui transcendent les simples aspects économiques. La gastronomie incarne des savoirs et des traditions qui méritent d'être préservés et célébrés. (2)

La gastronomie québécoise, riche en histoire et en innovation, incarne les traditions et le savoir-faire et les accents locaux de chaque quartier et arrondissement, démontrant la diversité socio-culturelle de Montréal. Nos établissements gastronomiques créent des expériences culturelles qui vont bien au-delà de l'assiette : elles participent à la transmission de récits, d'héritages et d'identités régionales. Tout comme la musique, les arts visuels ou la littérature, la cuisine a le pouvoir d'éveiller des émotions et de favoriser des échanges entre cultures et générations.

La gastronomie incarne des savoirs et des traditions qui méritent d'être préservés et célébrés. Cette reconnaissance place Montréal dans la lignée d'autres grandes villes mondiales, comme Lyon,



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

Copenhague, Lima et San Sebastián, qui ont su valoriser la gastronomie, non seulement comme un moteur économique, mais aussi comme une manifestation artistique.

La GASTRONOMIE, une célébration de la diversité et des territoires

La scène gastronomique québécoise est façonnée par ses terroirs, ses traditions autochtones, et son métissage culturel. L'identité culinaire unique de Montréal reflète une fusion de techniques ancestrales, d'influences internationales et de pratiques locales qui rendent cette région distincte des autres.

La connaissance des ingrédients indigènes et des techniques de préservation et de cuisine permet de tisser des liens entre le passé et l'avenir gastronomique du Québec, et de créer des expériences gastronomiques qui célèbrent les racines profondes du territoire.

Montréal est classée parmi les villes ayant le plus grand nombre de restaurants par habitant au monde. Cette concentration de restaurants joue un rôle central dans la culture de la ville, favorisant un environnement gastronomique diversifié et créatif. Elle permet à une vaste gamme de cuisines internationales de coexister, tout en mettant en avant les produits locaux et les traditions culinaires québécoises. Cela stimule également un esprit d'innovation parmi les chefs, encourageant des collaborations et des mouvements culinaires novateurs qui enrichissent l'identité culturelle montréalaise.

La GASTRONOMIE, un vecteur de cohésion sociale

Le terme *cohésion sociale* fait référence à l'idée d'unité et de solidarité au sein d'une communauté. Lorsqu'on parle de gastronomie comme vecteur de *cohésion sociale*, cela signifie que la cuisine a le pouvoir de rassembler les gens au-delà de leurs différences culturelles, économiques ou sociales.

Voici quelques raisons pour lesquelles ce terme est pertinent dans ce contexte :

- **Partage de traditions et de cultures**

La gastronomie permet de découvrir et de partager des traditions culinaires diverses, ce qui renforce la compréhension mutuelle et l'appréciation de la diversité culturelle au sein de la société montréalaise, riche en multiculturalisme.

- **Rassemblement communautaire**

Les événements gastronomiques, tels que les festivals culinaires, les marchés locaux ou les initiatives de circuits courts, rassemblent des personnes de différentes classes sociales autour d'une expérience commune. Cela renforce les liens sociaux et la solidarité.

- **Accès à une alimentation de qualité**

En valorisant une gastronomie inclusive, des initiatives communautaires peuvent encourager une alimentation saine et accessible à tous, contribuant à réduire les inégalités sociales.

- **Cuisine comme espace d'inclusion**

Les pratiques culinaires offrent un espace d'expression pour les différentes communautés ethniques et marginalisées, renforçant leur inclusion dans le tissu social montréalais. C'est aussi un moyen de créer du dialogue entre les communautés.



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

En somme, la *cohésion sociale* dans le cadre de la gastronomie signifie que la cuisine et les pratiques culinaires peuvent jouer un rôle central pour rapprocher les individus, encourager l'inclusion, promouvoir le respect des différences, et créer un sentiment d'appartenance à une communauté. À travers la gastronomie, Montréal peut non seulement valoriser sa diversité, mais aussi utiliser cet atout pour renforcer les liens sociaux et lutter contre l'isolement ou les divisions culturelles.

La GASTRONOMIE, un hommage envers les peuples autochtones

L'inclusion des expertises autochtones dans le développement de projets culturels et culinaires favorise une approche collaborative qui respecte et valorise les contributions des communautés autochtones. En soutenant des initiatives qui allient gastronomie et savoirs traditionnels, Montréal peut contribuer à pérenniser le savoir-faire des peuples autochtones tout en enrichissant le patrimoine culinaire de la ville. Cela peut se faire par le biais de collaborations avec des chefs autochtones, la mise en avant d'ingrédients locaux et la création d'événements qui célèbrent la diversité gastronomique.

La GASTRONOMIE, un écosystème de talents et d'artisans

La gastronomie est un pilier essentiel de l'identité montréalaise, où l'artisanat et la culture s'entrelacent. Les chefs et tous les acteurs du secteur (producteurs, artisans, restaurateurs, personnel de salle, journalistes et éducateurs) méritent une reconnaissance pour leur créativité et leurs talents. À l'instar des artistes visuels, ceux qui œuvrent dans le domaine de la gastronomie se consacrent pleinement à repousser les limites de la créativité. Il est donc crucial de valoriser, de célébrer et d'encourager leurs efforts.

La GASTRONOMIE, des figures emblématiques de renommés et convoités

La gastronomie québécoise a propulsé plusieurs chefs au rang de célébrités, faisant d'eux des ambassadeurs de la culture locale. Les chefs québécois, tels que Normand Laprise, Martin Picard, Colombe St-Pierre, et Antonin Mousseau, transcendent le rôle traditionnel de cuisiniers pour devenir de véritables icônes de la culture culinaire. Présents dans des émissions de télévision, des livres et des événements internationaux, ils façonnent l'identité gastronomique de Montréal et attirent un public avide de découvrir des saveurs uniques et des innovations. Leur médiatisation et leur reconnaissance contribuent à faire briller la scène gastronomique québécoise à l'échelle locale et mondiale, et à inspirer la relève.

La GASTRONOMIE, une explosion de performances d'art vivant

Montréal a vu naître des mouvements culinaires innovants qui réinterprètent les traditions culinaires à travers une approche contemporaine et artistique. Cela est notamment reflété par l'explosion des festivals et événements gastronomiques, qui s'apparentent à des expositions culinaires et des performances d'art vivant.

Des festivals et événements comme « Montréal en Lumière » et « Les Premiers Vendredis » mettent en avant leur savoir-faire culinaire et leur créativité, attirant non seulement les amateurs de gastronomie, mais aussi ceux qui souhaitent explorer la culture à travers la nourriture. En participant



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

à ces événements, les chefs bénéficient d'une visibilité accrue qui renforce leur statut d'artistes, illustrant comment leur passion et leur créativité enrichissent la culture gastronomique du Québec. Ainsi, ces chefs contribuent à l'essor d'une culture culinaire dynamique, mêlant tradition et influences modernes, et continuent d'influencer le monde de la restauration à Montréal, au Québec et au-delà.

La GASTRONOMIE, un réseau d'incubateurs d'échanges créatifs

La gastronomie montréalaise va bien au-delà de l'alimentation ; elle nourrit l'esprit, rapproche les gens et transcende les plaisirs du palais pour éveiller des voix et contribue à façonner l'état de notre civilisation. Elle joue un rôle fondamental dans la vie culturelle de la ville, créant un espace dynamique où les idées, les émotions et les identités se rencontrent et s'enrichissent mutuellement.

Les restaurants jouent un rôle bien plus large que celui de simple lieu de restauration : ils deviennent des salons culturels modernes, où artistes, intellectuels, citoyens et professionnels de tous horizons se rencontrent et échangent. Après avoir assisté à un spectacle, visité une exposition ou écouté un concert, c'est souvent dans les restaurants que les impressions, les critiques et les émotions se transforment en dialogues enrichissants.

Historiquement, ces lieux ont été au cœur des échanges entre différents acteurs de la scène artistique. Depuis longtemps, ils accueillent des créateurs issus de toutes disciplines – peintres, musiciens, écrivains, designers – qui trouvent dans ces espaces un terreau fertile pour discuter, se ressourcer et même parfois négocier leurs œuvres. Les œuvres exposées sur les murs de certains établissements témoignent de ces échanges, où des artistes ont pu possiblement troquer leurs créations contre des repas, transformant ces lieux en galeries vivantes.

Les restaurants montréalais deviennent des véritables sanctuaires de « renaissance » après des événements culturels, où l'on se regroupe pour célébrer, partager et nourrir des échanges enrichissants. Qu'il s'agisse d'un vernissage, d'un film au cinéma, d'une première théâtrale, ou d'un festival artistique, les convives se rassemblent pour partager leur expérience et prolonger les discussions amorcées dans les salles de spectacle. Ils deviennent ainsi des espaces où la culture se respire, se partage et se raconte, un rôle essentiel qui ne doit pas être sous-estimé.

Les établissements gastronomiques, tout comme les théâtres, musées ou galeries, participent à la construction d'une identité collective, unifiant différentes classes sociales, cultures et générations autour d'une table commune. Les jeunes talents émergent aux côtés de figures établies dans ces lieux, créant un brassage d'idées et d'influences qui façonnent la culture québécoise.

En fin de compte, les restaurants sont des lieux où la culture ne se consomme pas simplement; elle se crée, se troque, se multiplie et s'enrichit. Les établissements gastronomiques deviennent de véritables incubateurs d'échanges créatifs, où artistes, penseurs et membres de la communauté se croisent, redéfinissant sans cesse la place de la culture dans la société. La gastronomie est donc bien plus qu'un simple service à la culture : elle en est un acteur central, contribuant à l'évolution du tissu social et culturel de Montréal. Ce rôle, vital et omniprésent, mérite d'être pleinement reconnu par ceux qui façonnent l'avenir de la ville. Les restaurateurs, avec leurs établissements, constituent un



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

véritable réseau sanguin pour la culture montréalaise, assurant sa vitalité et son expansion à travers les générations et les disciplines.

La GASTRONOMIE, un levier pour répondre aux enjeux sociaux

En intégrant la gastronomie dans une politique culturelle plus large, Montréal peut utiliser ce levier pour répondre à des enjeux actuels tout en renforçant l'identité collective de ses citoyens.

En matière de lutte contre l'isolement par exemple, notamment auprès des personnes âgées, la gastronomie est un vecteur d'inclusion sociale. Des événements communautaires, des ateliers culinaires intergénérationnels ou encore des programmes de distribution alimentaire renforcent les liens entre voisins et offrent des opportunités de socialisation, tout en améliorant l'accessibilité à des repas sains et de qualité.

Pour les jeunes, la gastronomie est également un moyen efficace de les connecter à leur culture locale. En leur offrant l'occasion de découvrir les traditions culinaires d'ici, tout en les sensibilisant à l'importance de la durabilité et de l'alimentation consciente, la gastronomie devient un outil éducatif puissant. Elle leur permet non seulement de s'intéresser à la culture sous un angle différent, mais aussi de prendre conscience des enjeux environnementaux et économiques qui touchent leur quotidien.

La GASTRONOMIE, un modèle d'innovation et de rentabilité économique

La gastronomie, en tant qu'art vivant et éphémère, a su transformer l'expérience artistique culinaire en un modèle d'affaires viable et lucratif, particulièrement à travers le théâtre qu'est le restaurant. Chaque repas, conçu comme une performance artistique, permet de mettre en scène la créativité des chefs tout en offrant une expérience immersive aux convives. Ce modèle, qui allie expression artistique, innovation et rentabilité économique, peut servir d'inspiration pour d'autres disciplines artistiques. Il montre qu'il est possible de valoriser et de monétiser une forme d'art éphémère tout en renforçant le lien avec le public et en soutenant un écosystème créatif durable. La gastronomie prouve ainsi qu'un équilibre entre créativité artistique et viabilité économique peut être atteint, offrant une voie à suivre pour d'autres arts vivants.

La GASTRONOMIE, une force d'attractivité touristique et de rayonnement international

Le rôle de la gastronomie dans l'attractivité touristique de Montréal est inestimable. Les touristes citent souvent la gastronomie comme une des principales raisons de leur visite. À travers des événements phares comme Montréal en Lumière ou les initiatives de cuisine de rue, la ville se forge une réputation à l'international.

«Selon l'Organisation mondiale du tourisme, le tourisme gourmand est l'un des segments les plus dynamiques et créatifs de l'industrie touristique. La gastronomie est devenue une composante essentielle de l'expérience de découverte culturelle à Montréal et constitue une motivation de voyage de plus en plus importante. Pour ces raisons, Tourisme Montréal encourage la Ville à reconnaître la gastronomie comme une industrie créative », a souligné Yves Lalumière, président-directeur général de Tourisme Montréal. (3)



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

L'arrivée imminente du *Guide Michelin* au Québec au printemps 2025, avec ses distinctions mondiales, aura un impact significatif sur le rayonnement international de notre gastronomie. En reconnaissant la qualité et la créativité de nos chefs, Montréal se positionne comme une destination gastronomique majeure. Le *Guide Michelin*, avec ses Étoiles, Bib Gourmands et distinctions vertes, met en lumière des talents locaux tout en valorisant les pratiques durables et l'authenticité culturelle. De plus, la perspective d'accueillir un gala du *World's 50 Best Restaurants* dans un futur proche ne fera qu'amplifier cette exposition, plaçant la métropole au centre de la scène culinaire mondiale.

Ces événements renforceront la visibilité de la gastronomie montréalaise et québécoise tout en attirant des touristes gastronomiques, avides de découvrir non seulement la cuisine, mais aussi la culture et l'histoire derrière chaque plat. Cela est d'autant plus important que la ville de Montréal continue de se positionner comme une métropole culturelle internationale. Le secteur gastronomique, à travers ses festivals, ses événements culinaires, et ses collaborations artistiques, devient un pilier du rayonnement de la Ville sur la scène mondiale, rejoignant ainsi d'autres arts reconnus.

La GASTRONOMIE, un engagement envers la langue française

La gastronomie peut jouer un rôle central dans l'engagement envers la langue française en tant que vecteur de culture et d'identité collective. Voici quelques façons dont la gastronomie peut contribuer à ce principe :

- **Valorisation du terroir et du patrimoine culinaire francophone** : La cuisine québécoise, avec des racines d'inspiration française, sert de véhicule pour raconter l'histoire et les pratiques culturelles transmises à travers les générations. En utilisant des termes culinaires en français et en célébrant les produits du terroir québécois, les chefs et restaurateurs renforcent l'attachement à la langue et à l'héritage culinaire français et francophone.
- **Transmission culturelle à travers l'expérience gastronomique** : Les repas et événements gastronomiques peuvent devenir des occasions d'expliquer et de transmettre des savoir-faire culinaires en français, créant ainsi des moments d'échange autour de la langue et de la culture. Les ateliers de cuisine, les expositions, les dégustations et les festivals gastronomiques offrent des contextes où la langue française est à l'honneur, contribuant ainsi à son rayonnement.
- **Promotion de la langue française à l'international** : En accueillant des visiteurs étrangers, les restaurants et événements culinaires montréalais peuvent jouer un rôle de promotion de la langue française. En mettant en avant des menus en français, des descriptions de plats inspirées des traditions locales et en favorisant les échanges linguistiques, la gastronomie devient un pont entre les cultures tout en renforçant l'identité francophone.

En somme, la gastronomie peut aider à faire vivre la langue française en étant à la fois un espace de rencontre, d'échange et de transmission culturelle, tout en valorisant l'identité francophone de Montréal.

La GASTRONOMIE, un moteur créatif d'innovations à long terme

Pour faire progresser l'art gastronomique au même titre que d'autres formes d'art, il est essentiel de créer des plateformes dédiées au développement et à la créativité qui ne visent pas uniquement le

profit. Des résidences gastronomiques, des incubateurs d'innovation culinaire ou des ateliers collaboratifs peuvent permettre aux chefs et artisans de repousser les limites de leur art, tout en favorisant des pratiques plus durables et inclusives. Pour assurer la pérennité de ces initiatives, elles doivent être soutenues par des investissements publics des villes et des gouvernements, tout comme les musées ou les institutions culturelles. En finançant ces projets, les gouvernements encouragent la gastronomie à devenir un moteur créatif et culturel à long terme, tout en enrichissant l'offre touristique et économique.

Dans le monde, plusieurs projets et initiatives existent pour faire progresser l'art gastronomique sans viser uniquement le profit, en se concentrant sur l'innovation, la créativité et la durabilité. À Montréal, des initiatives locales, comme celles de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ) et de La Tablée des Chefs, montrent l'impact que la gastronomie peut avoir en tant que levier social, culturel et économique.

- **GastronomiQc Lab de l'ITHQ** : Ce laboratoire de gastronomie à Montréal favorise l'innovation culinaire en permettant aux étudiants, chefs et chercheurs de collaborer pour explorer des techniques avancées et des pratiques durables. En créant un pont entre la recherche et la pratique culinaire, le GastronomiQc Lab soutient le développement de la gastronomie comme discipline académique tout en contribuant à la formation de la prochaine génération de chefs engagés et créatifs.
- **La Tablée des Chefs** : Cette organisation montréalaise utilise la gastronomie comme outil de transformation sociale, en luttant contre l'insécurité alimentaire et en offrant des formations culinaires aux jeunes. Des programmes comme *Les Brigades Culinaires* permettent aux jeunes d'apprendre des compétences en cuisine tout en sensibilisant à la nutrition et au gaspillage alimentaire. La Tablée des Chefs incarne une vision où la gastronomie peut être une force pour le bien social et l'éducation.

En parallèle, plusieurs initiatives internationales permettent aux chefs, artisans et producteurs de développer de nouvelles pratiques et de repousser les limites de la cuisine :

- **Basque Culinary Center (Espagne)** : Le Basque Culinary Center, basé à Saint-Sébastien, est une institution qui combine l'éducation, la recherche et l'innovation gastronomique. Son but est de créer un espace où la gastronomie est étudiée et développée en tant que discipline académique, tout en encourageant des collaborations interdisciplinaires avec des scientifiques, designers, et autres créateurs. Cet organisme ne se concentre pas sur le profit, mais sur le développement de la culture culinaire.
- **MAD Symposium (Danemark)** : Fondé par René Redzepi, chef du restaurant Noma, le **MAD Symposium** est une organisation à but non lucratif qui vise à créer une communauté internationale de chefs, chercheurs et penseurs pour explorer l'avenir de la gastronomie. MAD organise des symposiums et des conférences pour discuter de la durabilité, des pratiques agricoles et de la créativité dans la cuisine, encourageant ainsi la réflexion autour de la gastronomie comme un art en évolution. Leur objectif est de créer un impact social et culturel, plutôt que de maximiser les profits.



MÉMOIRE

La GASTRONOMIE, une expression vivante de la culture montréalaise et québécoise

Soumis en novembre 2024 par La Table Ronde, le Collectif de la gastronomie québécoise

Dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Politique de développement culturel 2025-2030

- **Terra Madre (Italie)** : Organisé par le mouvement Slow Food, **Terra Madre** est un réseau mondial de communautés alimentaires qui rassemble des producteurs, cuisiniers, et artisans pour échanger des idées et des savoir-faire. Ce projet met en avant l'importance des circuits courts, de la durabilité, et de la protection des traditions alimentaires locales, tout en promouvant la gastronomie comme un outil de transformation sociale et culturelle.
- **Food on the Edge (Irlande)** : Cet événement annuel réunit des chefs du monde entier pour réfléchir à l'avenir de l'alimentation et de la cuisine. Les discussions tournent autour de la durabilité, de la responsabilité sociale et de la créativité culinaire. L'événement ne vise pas le profit, mais plutôt à stimuler le dialogue et l'innovation au sein de la communauté gastronomique mondiale.
- **Gastronomy and Creativity Incubators** : Certaines villes, telles que **San Francisco** et **New York**, ont créé des incubateurs d'innovation culinaire qui offrent aux chefs et artisans des espaces pour expérimenter et développer de nouvelles idées, souvent en lien avec des pratiques agricoles durables et des cuisines locales. Ces espaces sont financés par des gouvernements locaux ou des organisations à but non lucratif et permettent aux créateurs de progresser sans la pression immédiate du marché.

Ces initiatives démontrent que la gastronomie est un vecteur de créativité et de développement culturel, tout en étant soutenue par des structures qui visent le bien commun plutôt que le profit. Leur succès montre l'importance de l'investissement public et communautaire dans la reconnaissance de la cuisine comme une forme d'art à part entière.

Références :

1. Normand Laprise, Mémoire sur la gastronomie québécoise, 3 avril 2017.
2. UNESCO, Recommandation sur le patrimoine culturel immatériel, 2003.
3. Tourisme Montréal, Stratégie gastronomique et tourisme, 2023.
4. <https://lagrandegourmandise.org/blogue-disp.asp?i=169>