

*Les origines du modèle alimentaire québécois

Retour

À distance

Français

1h30 Heures

NUTRIUM

Université de Montréal

FORMATION CONTINUE
Faculté de médecine
Département de nutrition

CONFÉRENCE

Durée : 19h00 à 20h30

Nombre d'heures reconnues : 1,5 heure



DESCRIPTION SOMMAIRE

LES ORIGINES DU MODÈLE ALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS, UNE PERSPECTIVE HISTORIQUE

Les Autochtones, comme les vagues d'immigrants, ont su faire preuve d'ingéniosité, d'une formidable capacité de composer avec la nature et même de gourmandiser !

Dans un échange entre **Michel Lambert**, coauteur de [L'érable et la perdrix, l'Histoire culinaire du Québec à travers ses aliments](#) et la journaliste **Hélène Raymond**, nous vous proposons de découvrir ce que cette perspective historique révèle aux nutritionnistes.



CONFÉRENCIERS



Michel Lambert
Historien de la cuisine familiale du Québec
Auteur

Note bio

Mes parents sont nés à Albanel, au Lac-Saint-Jean, d'une famille de cultivateurs, pour mon père, et de charpentiers, pour ma mère. Les deux familles accordaient une grande importance à la cuisine familiale (élevage, jardinage, cueillettes sauvages, chasse et pêche, conserves, etc.). J'ai vécu principalement au Saguenay où j'ai fait mon cours classique à Jonquières et où j'ai enseigné la littérature, la linguistique et l'histoire de la langue et de la littérature au Cégep de Chicoutimi, de 1977 à 2000.

J'ai fait des études en littérature, en linguistique, en psychologie et en philosophie à la Sorbonne, à l'Université de Montréal et au Esalen Institute en Californie. J'ai aussi enseigné au niveau collégial à Montréal de 1969 à 1976. J'ai vécu sur une terre agricole dans la région de Saint-Hyacinthe où j'ai pu expérimenter l'autosuffisance alimentaire pour ma famille, dans les années 1970. Je vis actuellement à La Prairie, sur la Rive-Sud de Montréal où je fais toujours un jardin et je cuisine quotidiennement pour mon blogue www.quebecuisine.ca.

En 1988, j'ai ouvert une auberge avec ma conjointe, à La Baie, au Saguenay, après avoir étudié en *Gestion de cuisine* à l'ITHQ. J'y ai pratiqué le métier de chef cuisinier pendant une quinzaine d'années, en même temps que j'enseignais à Chicoutimi. Nous y avons gagné plusieurs prix pour la gastronomie et la restauration de même que plusieurs mentions dans des magazines internationaux. Suite à un grave accident de voiture en 1995, j'ai pris la décision de laisser l'enseignement et l'auberge pour me consacrer à l'écriture de l'histoire de la cuisine familiale du Québec. Ce que j'ai pu faire à temps plein à partir de l'an 2000.

Après 6 ans de recherches, les Éditions GID de Québec commençaient à publier mon *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Vol.1, Ses origines autochtones et européennes, de la préhistoire au XIXe siècle*, (Mars 2006, 501 p.); **Vol. 2, La mer, ses régions et ses produits**, (Octobre 2006, 909 p.); **Vol. 3, La forêt, ses régions et ses produits**, en 2 parties, (Mars 2009, 1378 p.); **Vol. 4, La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle**, (Mai 2011, 1103 p.); **Vol. 5, Le monde à notre table : ses cuisines et ses produits**, (Mai 2013, 987 p.). J'ai gagné, en 2014, *Le Temple de la Renommée*, à *Taste Canada, Les Saveurs du Canada*, à Toronto, pour l'ensemble de mes ouvrages. En février 2021, les Éditions Cardinal publiaient mon dernier livre écrit en collaboration avec mon amie restauratrice et poète, Élisabeth Cardin, *L'érable et la perdrix, L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments*, (400 p.). Nous voulions, tous les deux, raconter l'hier, le présent et le futur suggéré de notre cuisine incarné par les créations de Simon Mathys, jeune chef réputé de Montréal.



Hélène Raymond
Animatrice, journaliste et auteure

Note bio

Je m'intéresse de très près, et depuis longtemps, à ce qui touche notre alimentation et ce, sous plusieurs aspects. Pour résumer rapidement, après avoir animé *D'un soleil à l'autre*, collaboré à *La semaine verte* et à *Bien dans son assiette* à Radio-Canada, je poursuis mon engagement professionnel comme journaliste indépendante et animatrice.

Complice de la première heure de la belle aventure de [Caribou](#) (site Web et magazine sur la culture culinaire québécoise), rédactrice d'articles de fond et membre du comité éditorial de [Manger notre Saint-Laurent](#), je travaille également avec la [Société du réseau Économusées](#) sur l'identité culinaire québécoise. J'anime colloques et tables de réflexion, je suis avec attention l'évolution de la situation et les courants de fond.

Je suis auteure de deux essais sur la question. *Goût du monde ou saveurs locales?* Et *Une agriculture qui goûte autrement. Histoires de productions locales de l'Amérique du Nord à l'Europe*. Un ouvrage écrit avec l'économiste français Jacques Mathé.

Membre du CA [d'UPA DI](#) (le volet de coopération internationale de l'Union des producteurs agricoles), je tisse des fils entre les réalités des paysans, pêcheurs et petits transformateurs d'ici et d'ailleurs.

Parmi les prix et reconnaissances obtenus : celui du titre de Commandeure spéciale de l'Ordre national du mérite agricole et le Mérite spécial Adélar-Godbout, de l'Ordre des agronomes du Québec, pour mon travail d'information auprès du public.