

## Le goût du jour

Daphné Bédard

---

Number 98, Fall 2003

Place aux marchés

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/15599ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Bédard, D. (2003). Le goût du jour. *Continuité*, (98), 33–35.

# Le goût du jour

*Révolu le temps où les Québécois se contentaient de pommes de terre et de carottes comme seuls légumes. De plus en plus, les consommateurs exigent variété, fraîcheur et goût. Les marchés publics et les artisans maraîchers l'ont bien compris et ne cessent d'introduire de nouveaux produits ou de ressusciter d'anciennes saveurs. Portrait d'une récolte qui s'est mise au goût du jour.*

par Daphné Bédard

**A**près des passages à la gare du Palais et au parc Victoria, entre autres lieux, le marché public de Québec s'installe en 1987 en bordure du bassin Louise, près de l'endroit où se trouvait un marché public au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. On y achetait à l'époque des viandes de toutes sortes, des légumes, des fruits et même du foin. Aujourd'hui, environ 80 producteurs sont à l'œuvre toute l'année sous



l'immense chapiteau. En 2001, le marché a comptabilisé pas moins de 650 000 visites. Preuve que le goût et la différence séduisent. Laitues, tomates, poireaux et petits fruits de saison côtoient les stands de fromage frais, de sirop d'érable et de cidre de pommes. « La diversité des produits offerts est à l'image de notre alimentation, qui est plus variée », constate André

*La fraîcheur des produits, le coût et le contact direct avec le producteur sont autant de facteurs qui amènent les urbains à venir s'approvisionner au marché public. Une longue tradition que n'ont pas détrônée les supermarchés.*

Photo: François Rivard



Quatre-vingts producteurs sont à l'œuvre sous l'immense chapiteau permanent du Marché du Vieux-Port, en bordure du bassin Louise dans la basse-ville de Québec, un des trois marchés de la grande région de la capitale.

Photo : Claudel Huot

Filteau, de la Coopérative des horticulteurs de Québec, qui s'occupe des marchés du Vieux-Port de Québec et de Lévis. « Les courges, les aubergines, les pâtisseries et les poivrons de toutes les couleurs étaient introuvables il y a à peine sept ou huit ans. Maintenant, ces légumes ont beaucoup de succès auprès des consommateurs. » Et c'est sans parler des melons, radis chinois et choux-raves de tout acabit.

#### LE GOÛT DE LA DÉCOUVERTE

Qu'est-ce qui explique ce goût pour les nouvelles saveurs ? Pierre Bussières, gérant du Marché public de Sainte-Foy qui a pignon sur rue depuis 27 ans, avance une réponse. « La connaissance des ethnies a influencé le goût des gens. Les Québécois se sont ouverts aux autres cultures depuis 40 ans. Pensons à l'Expo 67. Puis ils ont voyagé et veulent retrouver les produits qu'ils ont goûtés dans d'autres pays. » La multiplication des restaurants chinois, mexicains, japonais et

même russes appuie sa théorie. Et quel meilleur ambassadeur d'une culture que sa cuisine ?

Le gérant du marché de Sainte-Foy estime que les marchés publics vivent un véritable essor depuis une dizaine d'années. « On pourrait presque dire que c'est tendance, dit-il. Notre clientèle est surtout composée de personnes âgées, mais les jeunes familles sont de plus en plus nombreuses. » Penser ses repas en fonction des produits frais du marché semble devenir à la mode. Sans compter que les gens sont nombreux à vouloir acheter en priorité ce qui est produit chez eux. Solidarité, nationalisme ou simple sens de l'économie, les motifs d'achat peuvent varier, voire s'additionner.

#### MISER SUR LES ATOUTS

À l'heure de l'envahissement des épicerie à grande surface, les marchés ont saisi qu'ils devaient plus que jamais miser sur leurs atouts : la diversité, la fraîcheur et surtout la convivialité. La chaleur du

contact humain donne le goût du marché. « C'est pour cette raison que les prix des produits ne sont jamais affichés, explique M. Bussières. Les clients doivent ainsi engager le dialogue avec les producteurs. » Mieux informés sur les aliments et intéressés par ce qu'ils mangent, les acheteurs se montrent exigeants et ne se gênent pas pour poser des questions. La vague des organismes génétiquement modifiés (OGM) a, semble-t-il, renforcé cette tendance. « Les gens veulent savoir de quelle façon les végétaux ont été cultivés, s'ils peuvent se conserver longtemps, et comment ils peuvent les apprêter », indique André Filteau. On imagine mal une telle relation de personne à personne dans une épicerie conventionnelle. « En plus, on fait goûter les produits aux clients, poursuit-il. En été, on peut avoir 13 sortes de fraises sur le marché. On les fait déguster et les clients choisissent ensuite leurs préférées. »

Ces dernières années, les marchés ont fait une place importante aux produits transformés, que ce soit du vinaigre de cidre, de l'hydromel ou du ketchup à la rhubarbe. On les qualifie volontiers de produits du terroir (voir « Terroir atout », p. 29). « Mais l'expression est galvaudée », prévient André Filteau. Dans le document *Mémoire des terroirs*, publié par Solidarité rurale du Québec, on précise qu'un produit du terroir se distingue par son unicité. « Il résulte toujours de la valorisation d'une matière propre à un territoire spécifique et limité », y lit-on. L'inventaire dressé dans cet ouvrage comprend aussi bien l'anguille de Rivière-Ouelle, la chicouté de la Côte-Nord, le tapis tressé de Saint-Pierre de l'île d'Orléans que la gourgane du Lac-Saint-Jean. Certains fruits et légumes anciens font partie du nombre.

### DES GOÛTS RETROUVÉS

On ne peut parler de variétés anciennes sans penser à la prune de Damas que cultive amoureuxment Paul-Louis Martin à Saint-André-de-Kamouraska. Il y a 26 ans, l'historien et auteur du livre *Les fruits du Québec* (voir la chronique « Nouvelles » dans ce numéro, p. 8, et la chronique « Publications » dans le n° 96, printemps 2003, p. 62) a découvert avec joie sur la terre qu'il venait d'acquérir une centaine de pruniers de Damas. La culture de ce fruit en nos terres remonterait au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Mais la première prune daterait de bien plus longtemps. « Jésus-Christ en mangeait probablement », lance Paul-

Louis Martin. Sa terre accueille désormais 1400 pruniers.

Avec les fruits récoltés, il concocte de la confiture, de la gelée et du vinaigre qu'il vend à la Maison de la prune. La popularité du produit est indéniable puisque le magasin ne dérouge pas, tout comme la passion de M. Martin pour les fruits anciens. Son prochain défi? Instaurer un verger conservatoire à La Pocatière où seront inventoriées des variétés anciennes, comme les cerises de France, les prunes Lombard et les pommes Saint-Laurent. Leur résistance et la meilleure façon de les cultiver seront testées dans le laboratoire expérimental.

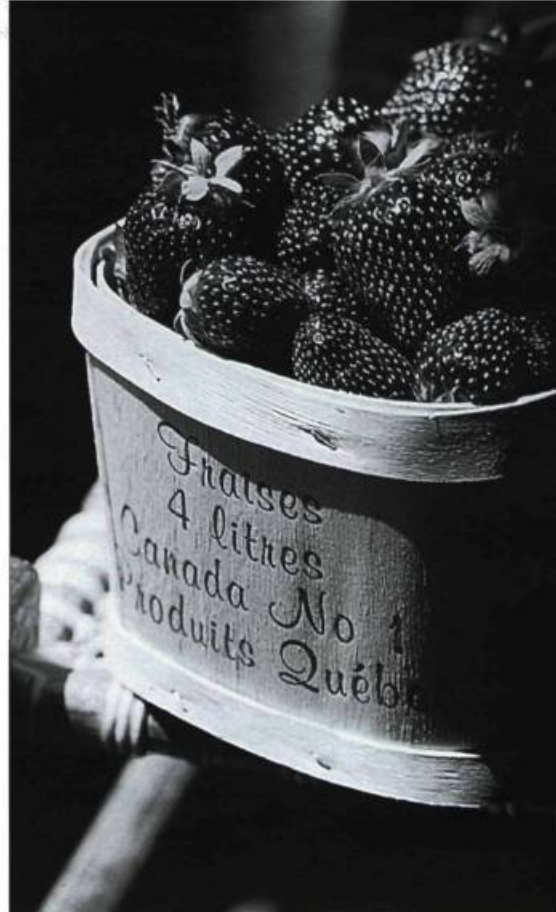
M. Martin n'est pas le seul à s'intéresser aux saveurs oubliées. À Saint-Jean-Port-Joli, Louise Saint-Pierre renoue avec la tradition horticole d'autrefois en cultivant un potager de la Nouvelle-France. Elle y drolote des variétés inconnues du grand public telles que des carottes rouges et des blanches, une vingtaine de sortes de pommes de terre, dont les bleues et les roses, et de multiples fines herbes. M<sup>me</sup> Saint-Pierre dénêche la majorité de ses semences en Europe et aux États-Unis. Elle vend ses légumes dans une petite boutique sise à l'intérieur du Moulin des Trois-Saumons.

Bien que dynamique, la production des saveurs oubliées demeure marginale. Pourrait-on bientôt voir ces légumes et ces fruits anciens sur les étales des épicerie et des marchés publics? Sur le sujet, Paul-Louis Martin demeure circonspect. « On tient à rester des artisans, affirme-t-il. On se mettrait le doigt dans l'œil si on produisait en masse. Il faudrait qu'on standardise les aliments, qu'ils résistent au transport, qu'ils aient un mûrissement égal et qu'ils soient tous de la même couleur. » D'après lui, les artisans agriculteurs ne sont pas prêts à s'adapter aux normes de l'industrie alimentaire. « Pour nous, le seul critère qui tienne, c'est la saveur », conclut-il. Qui s'en plaindrait?

■ *Daphné Bédard est journaliste indépendante.*

*La prune de Damas, tout comme le panier en hart rouge de fabrication artisanale dans lequel elle est ici présentée, constitue un produit du terroir de Kamouraska.*

Photo : coll. Solidarité rurale du Québec



*En été, pas moins de 13 variétés de fraises sont offertes au Marché du Vieux-Port, qui met ainsi à la disposition du client un choix qui surpasse grandement l'offre standardisée des supermarchés.*

Photo : Linda Turgeon

