Document generated on 04/25/2024 1:23 a.m.

Téoros
Revue de recherche en tourisme

Tourisme et restauration : des liens qui se resserrent

Louis Jolin

Volume 3, Number 3, November 1984

Cuisine québécoise, restauration et tourisme : vers une synergie féconde

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1080772ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1080772ar

See table of contents

Publisher(s)

Université du Québec à Montréal

ISSN

0712-8657 (print)
1923-2705 (digital)

Explore this journal

Cite this document

Jolin, L. (1984). Tourisme et restauration : des liens qui se resserrent. *Téoros*, *3*(3), 1–1. https://doi.org/10.7202/1080772ar

Tous droits réservés © Université du Québec à Montréal, 1984

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Présentation

Tourisme et restauration: des liens qui se resserrent

Grâce à la collaboration étroite du Centre de recherches technologiques de l'I.T.H.Q. et de son directeur, monsieur Jean Gaudreau, la revue **Téoros** *offre son menu d'automne, un numéro consacré spécialement à la restauration. Certes, il s'agit là d'un sujet ambitieux et épineux surtout que les problèmes de la restauration au Québec sont fort nombreux. Depuis plusieurs années l'Association des restaurateurs du Québec s'inquiète de la prolifération des restaurants au Québec, déplore la diminution des profits et le nombre de faillites annuellement, réclame des mesures gouvernementales qui auraient pour effet de relancer l'industrie de la restauration: suppression de la taxe supplémentaire sur le vin pour les restaurateurs, remplacement de la taxe actuelle sur les repas de plus de 3.25$ par une taxe de 5 pour cent sur tous les repas quelque soit le prix, etc...*

Ces problèmes sont connus et maintes fois énoncés. Certains d'entre eux sont évoqués de nouveau dans l'un ou l'autre des articles, quelques solutions possibles sont suggérées mais tout cela ne constitue pas l'essentiel du numéro. Compte tenu de l'orientation de **Téoros**, *une autre approche a été privilégiée. En effet la restauration y est abordée plutôt sous l'angle de ses liens avec l'expérience touristique dans son ensemble, l'industrie de la restauration y est vue comme une composante importante de l'industrie touristique.*

Plusieurs auteurs, recrutés pour plusieurs parmi le corps professoral de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, ont mis leur talent à cerner les liens entre le tourisme et la restauration tout en n'oubliant pas que le phénomène de la restauration, au Québec comme ailleurs dans le monde, est en perpétuelle évolution. Le tourisme et la gastronomie sont mis en relation dialectique comme le sont les voyages d'Ulysse et d'Urien, la restauration québécoise est scrutée dans ses structures, dans ses mouvements d'intégration horizontale et verticale et dans ses rapports obligés avec une clientèle aux aspirations et aux besoins divers. La restauration, pour constituer une des composantes de l'offre touristique, doit s'appuyer sur une cuisine affirmée dans ses caractéristiques qu'elle soit traditionnelle ou nouvelle; des articles rappelent donc l'histoire de la cuisine québécoise, de Jacques Cartier à nos jours, et soulignent l'essor relativement récent de la nouvelle cuisine.

Certaines expériences concrètes - tables champêtres, développement d'une gastronomie typique en Estrie - tracent des voies nouvelles dans le sens d'une affirmation de la cuisine régionale comme attrait touristique. Les habitudes et les comportements de la clientèle locale ou touristique sont en mutation, les découvertes technologiques ouvrent de nouvelles perspectives, la restauration des années 80 ne sera peut-être pas celle de l'an 2000. Il faut s'y préparer. La formation des ressources humaines entre dans cette préparation, mais intègre-t-elle suffisamment la dimension touristique?

Autant d'affirmations, autant d'interrogations au menu de ce numéro spécial qui, je l'espère, aura su vous mettre en appétit. À vous maintenant d'en déguster les plats et n'hésitez pas à nous faire part de vos réflexions, de vos commentaires, de vos critiques. **Téoros** *est un lien entre les milieux de la recherche et de l'enseignement et les professionnels du tourisme... il ne doit pas fonctionner à sens unique.*

Enfin le comité de rédaction de **Téoros** *remercie sincèrement le Centre de recherches technologiques et les professeurs de l'I.T.H.Q. pour leur participation à la confection de ce numéro, participation qui s'inscrit dans cette synergie tant de fois souhaitée des divers intervenants en tourisme.*

Louis Jolin
Directeur de **Téoros**