

Plus [Blog suivant»](#)
[Créer un blog](#) [Connexion](#)

Les imaginaires de la table

Blogue de recherche et d'exploration consacré aux pratiques et aux productions culturelles relatives à l'alimentation

[À propos](#)
[Recherche universitaire](#)
[Ma médiathèque](#)
[Mon carnet d'adresses](#)
[Fêtes et circuits gourmands](#)
[Divers](#)

25 février 2012

5 à 7 Terroirs Québec et Gaspésie Sauvage

Qui se cache derrière [Terroirs Québec](#), cette épicerie fine en ligne consacrée à la mise en valeur des produits québécois ? Originaire de la Bretagne, [Cédric Fontaine](#) arrive au Québec en 2002 avec son épouse, après avoir complété un baccalauréat en économie et social, fait trois années d'études dans l'hôtellerie et la restauration, puis travaillé en cuisine, en salle ou à l'installation de systèmes de gestion hôtelière dans divers établissements réputés d'Europe. On lui dit, à son arrivée au Québec, qu'il ne pourra trouver ici la même richesse gastronomique qu'en France. Dès lors, il se fixe un objectif : démentir cette affirmation. En 2005, M. Fontaine crée donc le site Terroirs Québec, géré par sa petite entreprise indépendante Spidmail, de façon à aider les producteurs artisanaux, considérés comme des partenaires, à améliorer leur visibilité sur Internet (notamment par le biais de podcasts filmés) et à promouvoir leurs produits. En décembre 2011, Terroirs Québec comptait une [cinquantaine de producteurs affiliés](#), 984 fans sur [Facebook](#), 851 abonnés sur [Twitter](#) et 1790 comptes clients : une belle réussite. Si M. Fontaine croyait intéresser d'emblée un bassin de consommateurs français, ce sont les gourmets montréalais qui composent à l'heure actuelle la majorité de sa clientèle, les frais de transport rendant les produits moins abordables à l'étranger. Sur le site web Terroirs Québec, les produits disponibles sont déclinés sous l'onglet «[épicerie fine](#) » (charcuterie, la mer, épicerie, plat cuisiné, sucré, boisson), et sont également répertoriés par [région](#), par [catégorie](#) et par [prix](#). L'engagement de Terroirs Québec : les produits sont expédiés en 24h maximum et la livraison est gratuite au Canada pour des achats de 39\$ au plus.

Ce vendredi 24 février, j'ai eu le privilège d'assister à titre de blogueuse au premier 5 à 7 organisé par Terroirs Québec dans le charmant café-boutique [Lefebvre et Filles](#), spécialisé dans la vente de produits du Québec. Les participants ont pu entendre le sympathique Gérard Mathar raconter sa passion pour la Gaspésie et les activités de cueillette en forêt qui l'ont conduit à fonder sa petite entreprise, [Gaspésie Sauvage](#). Arrivé de Belgique il y a huit ans, M. Mathar s'est installé à Douglstown, près de Gaspé, avec sa conjointe et leurs trois enfants, porté par le rêve d'une vie simple, fondée sur l'autosuffisance. Son livre de chevet : [La décroissance heureuse](#) de Maurizio Pallante. Cueilleur de champignons sauvages comme son père, M. Mathar a construit lui-même sa maison en bordure d'une forêt et fabrique maintenant son propre fromage (à partir du lait de sa vache ou de ses chèvres), élève quelques animaux pour la viande (il a notamment vanté son jambon maison), cuit son propre pain, autant d'activités qui font aussi partie du quotidien de ses fils. M. Mathar entretient de bonnes relations avec ses voisins, chez qui il emmène paître ses vaches ou cueille des champignons, en échange de produits et services divers, privilégiant toujours le troc. Pour Gérard Mathar, qui vit de et dans la nature, le développement durable constitue une priorité : il pratique une récolte raisonnée des plantes et des champignons en milieu naturel, ne cueille pas d'espèces menacées, privilégie le séchage à chaud à la fumigation, emballe ses produits séchés dans des sachets composés à 40% de papier recyclé et verse 1% de ses bénéfices pour la protection de l'environnement.

Grâce à Gaspésie Sauvage et à Terroirs Québec, les gourmets du pays peuvent mettre le meilleur de la forêt dans leurs assiettes : [champignons séchés](#), [poudre de champignon](#), [plantes sauvages et petits fruits](#), [tisanes](#), [confitures](#) et [marinades](#). La qualité des produits de Gaspésie Sauvage fait consensus : les chefs d'une quinzaine de restaurants montréalais prisés (dont Normand Laprise, Martin Picard et Marc-André Jetté) sont des clients fidèles. Il est d'ailleurs possible de goûter chez eux des [champignons frais](#) de la Gaspésie cueillis seulement quelques heures plus tôt. Vous pouvez consulter [ici](#) un article de Yannick Villedieu

Rechercher sur ce blogue

Messages les plus consultés



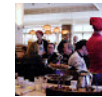
[Cabane à sucre](#)
[Au Pied de Cochon](#)
 Sa réputation

n'est plus à faire. La Cabane à sucre Au pied de Cochon s'impose depuis 2009 comme un incontournable rendez-vous gourmand pri...



[À propos](#)
[Marie-Christine Lambert-Perreault](#)
 Boursière du

Conseil de recherche en sciences humaines du Canada (CRSH) et du Fonds de recherche S...



[Le chocolat selon Juliette sur Zeste](#)
 La chaîne gastronomique

Zeste (groupe Serdy), qui célèbre son deuxième anniversaire, lançait aujourd'hui sa programmation printanière ...

[Mon carnet d'adresses](#)
 Accessoires de cuisine Bars, tavernes, brasseries et importation privée Bibliothèques culinaires Cafés Cours sur les alcools ou la ...



[5 à 7 Terroirs Québec et Gaspésie Sauvage](#)
 Qui se cache

derrière Terroirs Québec , cette épicerie fine en ligne consacrée à la mise en valeur des produits québécois ? Originaire de la...



[La Cabane à sucre urbaine de Martin Juneau](#)
 Le temps des

sucres arrive à Montréal ! La Cabane, création du regroupement créatif Komotion , s'installe pour une troisième année à l'espac...

traitant du récent événement spécial au restaurant DNA avec Gaspésie Sauvage dans le cadre de Montréal en lumière. Les produits de Gaspésie Sauvage sont en outre distribués dans environ 150 points de chute, dont des épicerie fines.

Dans le cadre du 5 à 7 Terroirs Québec et Gaspésie sauvage, j'ai eu la chance de sentir, de toucher ou de goûter plusieurs produits de qualité : **thé du Labrador** apaisant, succulente **confiture de bleuets sauvages aux fleurs forestières**, **têtes de violon marinées au vinaigre de vin blanc bio**, **champignons forestiers marinés au vinaigre d'érable bio**, **poudre de mélange de bolets** parfumée (à ajouter aux sauces, pâtes, risottos, soupes, farces, marinades, salades ou desserts), **mélange forestier** de champignons déshydratés (dont l'eau de réhydratation peut servir de base pour réaliser de succulentes soupes ou sauces). Bien choisir ses champignons séchés est important, selon M. Mathar : plusieurs champignons cultivés de façon industrielle en Chine à prix dérisoire nous arrivent couverts de nicotine à cause de la fumigation. Conseil de pro : si l'étiquette recommande de jeter l'eau de réhydratation, il vaut tout simplement mieux éviter d'acheter le produit.

La prochaine fois que Terroirs Québec annonce un 5 à 7, n'hésitez pas à vous procurer des billets : il s'agit d'une belle sortie gourmande à peu de frais qui permet d'apprendre, d'échanger et de goûter !



Quelques artistes travaillant avec la nourriture

Baggio, Gabriel Cavallaro, Cosimo Cianfarani, Atom Guerrero, Massimo Lecompte, Josée - Portraits photographiques et bijoux alimentaire...



Le Souk gastronomique du festival Juste pour rire

Les Montréalais ont faim de nourriture de rue. Et ils ont de quoi se réjouir : si la Ville mandatait en juin la Commission permanente sur l...



Le dishcrawl à Montréal : excursions au village

Shaughnessy et au centre-ville « C'est ton premier dishcrawl ? » A insi s'abondent souvent les inconnus gourmands qui se retrouvent l'espace d'une soirée pour participer ...



Speed dating gourmand sur l'avenue Mont-Royal

Mesdames et messieurs, les commerçants du Plateau veulent vous séduire ! Vers 16h débutait aujourd'hui sur l'avenue Mont-Royal un autre spe...



Membre de



BLOGUES BOUFFE DE MONTRÉAL ET DU QUÉBEC



Terroirs Québec
 3585, rue Lévis
 Sainte Catherine, Québec, J5C 1T2
 1-877-819-4917

Gaspésie Sauvage
 info@gaspesiesauvage.com

Lefebvre et Filles
 3539, boulevard Lasalle Verdun, Quebec H4G1Z5
 (514) 766-3564

Publié par Marie-Christine Lambert-Perreault à 00:13

Libellés : [Événements](#)

Aucun commentaire:



Libellés

- Accessoires (2)
- Appels à communications (3)
- Appels à contribution (5)
- Applications (1)
- Arts (3)
- Blogues (3)
- Chercheurs (1)
- Cinéma (1)
- Colloque (4)
- Commerces gourmands (1)
- Concours (1)
- Cours de cuisine (2)
- Design culinaire (1)
- Dishcrawl (1)
- Dossiers (2)
- Formations universitaires (1)
- Fêtes et circuits gourmands (14)
- Gestes verts (2)
- Groupes de recherche (1)
- Guides gourmands et répertoires (2)
- Guides pratiques (1)
- Instituts (1)
- Journalisme culinaire (1)
- Livres de cuisine (4)
- Ma médiathèque (26)
- Magazines (1)
- Mon carnet d'adresses (38)
- Nourriture de rue (3)
- Nourriture mobile (2)
- Prix et distinctions (1)
- Producteurs et artisans (1)
- Recherche (17)
- Regroupements et gouvernance (5)
- Restaurants (12)
- Revue universitaire (1)
- Répertoires et portails (1)
- Sites web (1)
- Textes de création (3)
- Théâtre gourmand (2)

Publier un commentaire

Commenter en tant que : Sélectionner le profil...

Publier

Prévisualiser

[Message plus récent](#)

[Accueil](#)

[Messages plus anciens](#)

S'abonner à : Publier des commentaires (Atom)

- [Télévision \(2\)](#)
- [Voyages \(2\)](#)
- [À propos \(1\)](#)
- [Événements \(16\)](#)

Archives

- ▶ 2013 (2)
- ▼ 2012 (51)
 - ▶ décembre (3)
 - ▶ novembre (3)
 - ▶ octobre (1)
 - ▶ août (2)
 - ▶ juillet (4)
 - ▶ juin (1)
 - ▶ mai (3)
 - ▶ avril (6)
 - ▶ mars (9)
 - ▼ février (9)
 - Montréal en lumière - Nuit blanche 2012
 - Montréal en lumière - Les midis Cocagne
 - Brunch chez Zagrum
 - 5 à 7 Terroirs Québec et Gaspésie Sauvage
 - Colloque Mondialisme et littérature, Montréal, 9-1...
 - Communautés et réseaux
 - Soirée Choco Porto
 - Le dishcrawl à Montréal : excursions au village Sh...
 - Restaurants (région de Québec)
- ▶ janvier (10)
- ▶ 2011 (80)

FOLLOW ME ON

Twitter



M-C Lambert
MCLP82

MCLP82 RT @edesaulniers Au lieu d'acheter vos chocolats de St-Valentin, faites-les vous-mêmes : végans en plus....
fb.me/1JKiewZ0d
15 hours ago · reply · retweet · favorite

MCLP82 @boucheesX2 Bien vu. :)
yesterday · reply · retweet · favorite

HuffPostFood A good list from @firstweeast on 20 food docs to watch bit.ly/UVycer
repost · reply · retweet · favorite

alexbooulence Le bikini des conservateurs Huff.to/12qFnaC via @HuffPostQuebec Trop fou pour être vrai? Repensez-y. Bienvenue en Harperland.
yesterday · reply · retweet · favorite

Join the conversation

Retrouvez-nous sur Facebook



Les imaginaires de la table

J'aime 129



Les imaginaires de la table via **Penser avant d'ouvrir la bouche**

RT @edesaulniers Au lieu d'acheter vos chocolats de St-

© Marie-Christine Lambert-Perreault. Modèle Awesome Inc.. Images modèles par [billnoll](#). Présenté par [Blogger](#).

