

6 février 2019 Mis à jour à 10h08

Récolte des chefs: de bonnes récoltes



Marie-Michelle Mantha est la directrice des communications, du marketing et des partenariats de la corporation des événements de Trois-Rivières. – Sylvain Mayer

MARTIN LAFRENIÈRE

Le Nouvelliste

TROIS-RIVIÈRES — Des producteurs agroalimentaires désireux de faire connaître leurs produits à des restaurateurs et des restaurateurs curieux de découvrir des produits locaux, voilà la recette de la Récolte des chefs qui contient tous les ingrédients pour faciliter la rencontre entre deux industries ayant avantage à mieux se connaître dans le but de faire de bonnes affaires.

Quinze producteurs de la région et 21 restaurateurs étaient réunis mardi après-midi au cabaret de l'Amphithéâtre Cogeco de Trois-Rivières afin de participer à cette rencontre annuelle. Sous la formule de rencontres express (speed dating), les producteurs avaient huit minutes pour parler de leur produit à chaque restaurateur, le faire goûter et discuter des façons de l'apprêter.

«C'est pour favoriser le contact entre les producteurs et les restaurateurs pour que les produits de la Mauricie se retrouvent dans les assiettes des restaurants. Le client est de plus en plus conscient de ce qu'il y a et de ce qu'il veut dans son assiette», mentionne Marie-Michelle Mantha, directrice des communications, du marketing et des partenariats de la Corporation des événements de Trois-Rivières.

Cette corporation chapeaute entre autres les Délices d'automne, une activité qui vise à faire découvrir les produits locaux aux citoyens. Ce n'est pas un hasard si les Délices d'automne organisent cette cinquième Récolte des chefs avec le Miam (Le meilleur de l'industrie agroalimentaire de la Mauricie) et TR Centre.

«Le contact est facilité avec les producteurs», admet volontiers Mme Mantha, en rappelant que des exposants à la Récolte des chefs de 2019 sont des habitués de l'événement.

C'est entre autres le cas de Myriane Lefebvre et de Martin Désaulniers, copropriétaire de Quetzal Kombucha. Les producteurs de Shawinigan en étaient à leur troisième participation à cet événement. Ils considèrent celui-ci comme étant une occasion de faire du réseautage.

«On a des clients au Québec et à Trois-Rivières, mais cet événement aide à nous faire connaître. Des restaurateurs connaissent déjà nos produits, d'autres les découvrent. C'est sûr que c'est rentable pour nous: pour le contact direct avec les gens et aussi pour les nouveaux clients qu'on va aller chercher», dit M. Désaulniers.

Pierre Germain, de l'entreprise Multi-Ferme de Yamachiche, en était à sa deuxième participation. Ce producteur de viandes de canard et de pintade écoule une très large part de sa production dans des marchés publics. Il vise à améliorer sa présence dans des restaurants en prenant part à cette activité.

«La restauration représente environ 5 % de nos activités. On vise à atteindre 10 % en 2019. L'activité est une bonne façon de se faire connaître et il y a des contacts qui vont se faire avec des restaurateurs.»

Alain Pénot, chef et copropriétaire de l'Auberge du lac Saint-Pierre, était au nombre des restaurateurs présents à la Récolte des chefs. M. Pénot est constamment à la recherche de nouveaux produits qui viennent donner une couleur unique à son établissement trifluvien.

«En tant que transformateur, on fait connaître les produits. C'est important de faire découvrir le producteur. En les encourageant, c'est bon pour eux. Mais il faut voir la quantité que le producteur est capable de faire et le coût», prévient M. Pénot, dont la table sert notamment de la truite de Saint-Alexis-des-Monts et de l'esturgeon du lac Saint-Pierre.

Établi en Mauricie depuis 1988, le chef cuisinier est bien placé pour parler d'une évolution marquée concernant l'accès à des produits locaux.

«C'est un domaine sur du long terme. Il doit évoluer selon la demande de la clientèle.»