

## Le Héron, la tradition à la table

Paul Lemieux and Jean-Marie Fallu

Volume 53, Number 2 (186), July–October 2016

À table !

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82781ac>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

### ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this article

Lemieux, P. & Fallu, J.-M. (2016). Le Héron, la tradition à la table. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 28–30.

# Le Héron, la tradition à la table

Depuis 53 ans, le restaurant Le Héron à Carleton-sur-Mer fait partie du paysage gastronomique gaspésien. Sa réputation repose sur la continuité et la tradition.

◆ **Paul Lemieux** avec la collaboration de **Jean-Marie Fallu**

Carleton-sur-Mer



## La naissance d'une tradition

**E**n 1963, lorsqu'ils ouvrent un restaurant sur la rue Principale, Lorenzo Martin et Françoise Miville-Deschênes ont-ils eu conscience qu'ils jetaient les bases d'une véritable institution qui, en 2016, porte toujours le nom de restaurant Le Héron en référence à ces grands oiseaux qui fréquentent le barachois à deux pas de l'établissement. Madame Miville-Deschênes avait ouvert le restaurant Rendez-Vous au sous-sol du Théâtre de Carleton en 1957.

Aujourd'hui, à la barre du restaurant Le Héron se trouve Michel Poirier qui a acquis le commerce en 1985 avec ses associés Nicole Courcy, Raymond Savoie et Françoise Gallant. Ces derniers auront soin de poursuivre une tradition amorcée par les premiers propriétaires, une tradition qui fait partie du quotidien tant au niveau du menu qu'au sein de l'équipe et de la clientèle.

## Au menu

La tradition s'affiche dans le menu offert au restaurant. Le propriétaire souligne d'ailleurs que des classiques figurent sur le menu depuis 1963. C'est le cas de l'omelette repas pour ceux qui n'aimaient pas le poisson le vendredi ou du rosbif dont la recette de sauce est la même depuis les débuts du restaurant.

Pendant des décennies, certaines dates repères dans l'année étaient associées à certains plats. Ainsi les crêpes étaient en vedettes sur le menu à la Chandeleur, le 2 février, les beignes pour souligner la première neige de l'hiver, la tire faisait le bonheur des clients à la Sainte-Catherine, le 25 novembre, ou le « stew » irlandais ou des desserts de couleur verte dont les clients pouvaient se régaler à la fête de la Saint-Patrick, le 17 mars.

Parmi les plus récentes traditions, à souligner le repas des Fêtes servi pour les personnes seules de la communauté. Des poissons et des fruits de mer sont au menu depuis toujours, sans oublier

Carte postale du restaurant Le Héron.

Photo : Musée de la Gaspésie. Fonds Cornélius Brotherton.  
P141/1/3/6/7

les premiers vendredis du mois, les « Vendredis maigres » où les poissons occupaient tout l'espace du menu du jour. Même si cette coutume, mise de l'avant par l'Église catholique, n'est plus en force depuis longtemps, les poissons et les fruits de mer ont toujours une place de choix sur le menu.

Si le menu du jour rallie toujours les clients, les prix ont changé et le proprio se souvient avec nostalgie de l'époque où on offrait le menu du jour à moins de 3,25 \$. Un autre élément qui a changé, c'est la taille des assiettes qui a diminué au fil des ans, les gens ayant une dépense énergétique moindre.

## L'équipe

La continuité et la tradition sont observables également au niveau de l'équipe. Après avoir été aide-cuisinier dans les chantiers, Gaby Landry sera chef cuisinier au Héron de 1962 à 1972. Par là



Hommage rendu à Françoise Martin par la Chambre de commerce de Carleton : Raymond Savoie, Françoise Gallant, Françoise Martin, Nicole Courcy et Michel Poirier, 1995.  
Photo : 2004, collection Michel Poirier.

suite, le restaurant a pu compter sur un fidèle gardien de ses valeurs, soit son chef Raymond Savoie qui a officié aux cuisines pendant 40 ans. Il a su créer des habitudes, innover, ajuster les menus aux goûts du jour, tout en respectant les traditions propres à l'établissement.

Outre le chef Savoie, plusieurs personnes au sein de l'équipe ont plus de 30 ans d'expérience, tant en cuisine qu'au service. Depuis 1963, au-delà de 1 200 employés ont œuvré au Héron dont une quinzaine d'étudiants tous les ans. Le personnel de service connaît bien la clientèle qui fréquente le resto de façon quasi quotidienne. On connaît les petites habitudes de chacun et on essaie de les respecter pour le plus grand plaisir de cette fidèle clientèle qui se sent chez elle au restaurant.

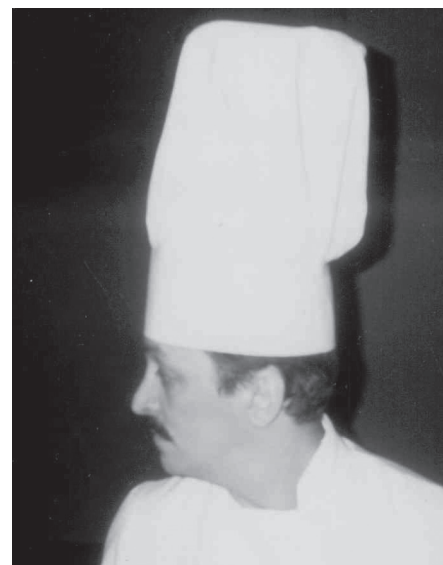
### La clientèle

Qui sont les clients du restaurant Le Héron? Des gens de tous âges, des familles, des gens d'ici et d'ailleurs, de préciser Michel Poirier. Carleton-sur-Mer étant une destination touristique très prisée, une clientèle très diversifiée s'attable au Héron à la belle saison. En hiver, la clientèle se fait beaucoup plus locale et régionale, la région englobant

les deux rives de la baie des Chaleurs. Plusieurs groupes de « jaseux » s'y donnent rendez-vous régulièrement et ce qui se dit au Héron reste au Héron!

Certains clients, certaines journées et certains événements ont marqué l'histoire du restaurant. Lors de l'une des premières éditions du festival de musique Maximum Blues, on a battu des records d'affluence. Le Héron, incluant le resto, le bar et la cantine, a accueilli quelque 5 000 clients en une seule journée.

L'histoire du restaurant regorge d'événements ou d'histoires reliées à la clientèle. Pendant des décennies, de nombreux autobus de pèlerins venus au mont Saint-Joseph ont fait une halte au Héron, dont cet autobus rempli d'évêques et d'archevêques qui, se rendant à l'intronisation de Mgr Dumais, nouvel évêque de Gaspé, y avait cassé la croûte. En termes de célébrités, Le Héron a accueilli le joueur de basket Michael Jordan et les acteurs Patrick Swazey et Tom Cruise, venus pêcher le saumon sur la Grande Cascapédia. La petite histoire du restaurant rappelle que ces deux vedettes du grand écran ont été servies de façon presque incongnito, car, contrairement aux autres employés, la serveuse ne les avaient



Raymond Savoie, chef des cuisines pendant quarante ans.  
Photo : collection Michel Poirier.

pas reconnues. Le soir du meurtre d'Évelyne LeBoutillier à Percé, le présumé meurtrier, Jacques Mesrine, s'est arrêté manger au Héron et a été servi par Lucille Allain.

Mais, au-delà de ces personnalités, la clientèle est surtout constituée de fidèles clients dont des voyageurs ou des camionneurs pour qui ce resto est facilement accessible, étant ouvert 365 jours par année depuis 33 ans. Jusqu'en 2010, il était ouvert 24 heures par jour, comptant sur quatre serveuses et une caissière durant toute la nuit pour répondre à cette clientèle de noctambules.

De nombreux restaurants ont ouvert leurs portes à Carleton-sur-Mer au cours des dernières décennies mais Le Héron reste à flot même s'il doit aujourd'hui partager la clientèle avec d'autres établissements et salles à

### On y célèbre un mariage

Un jour, ne pouvant trouver la personne responsable d'ouvrir le Palais de justice, le juge a décidé de célébrer un mariage dans la salle à manger du Héron.



Magnifique gâteau de noce conçu par le chef Raymond Savoie lors du mariage d'André Bujold et de Maryse Soucy, 1985.

Photo : 2004, collection Michel Poirier.

### Le proprio

Personnalité bien connue dans la Baie-des-Chaleurs, le propriétaire, Michel Poirier, restaurateur depuis plus de trente ans continue de maintenir et de porter fièrement la tradition du restaurant Le Héron.

En 1988, il n'a pas hésité à investir quelque 500 000 \$ pour moderniser son restaurant, l'agrandir et améliorer la salle à manger. Pour lui, la recette du succès réside dans une gestion serrée, une bonne planification et une bonne gestion des inventaires, car le profit est mince dans le domaine de la restauration.



manger. Bien situé le long du boulevard Perron, à l'intersection de la rue de la Montagne qui mène au sommet du mont Saint-Joseph, Le Héron est plus qu'un restaurant, il est une véritable institution à Carleton-sur-Mer et une

figure emblématique de l'accueil, de l'hospitalité et de la tradition culinaire gaspésienne. ♦

Merci à Michel Poirier pour sa collaboration.

## Le Héron



### Le restaurant Le Héron est au cœur de l'histoire gaspésienne depuis 1963!

*Beaucoup plus qu'un resto!*



Soyez accueilli dans un endroit chaleureux où innovation et tradition se marient à la perfection.

Entre amis ou en famille, venez déguster les saveurs de chez nous en contemplant les magnifiques paysages de la Baie-des-Chaleurs.

Le Héron, beaucoup plus qu'un resto!

561, Boulevard Perron, Carleton, Tél. : 418 364-3881

