

DORION, JACQUES. *Les Terroirs du Québec. Guide agrotouristique*. Montréal, Éditions du Trécarré, 2003, 447 p. ISBN 2-89249-969-0

Élaine Bouchard

Volume 2, 2004

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/201662ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/201662ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Bouchard, É. (2004). Review of [DORION, JACQUES. *Les Terroirs du Québec. Guide agrotouristique*. Montréal, Éditions du Trécarré, 2003, 447 p. ISBN 2-89249-969-0]. *Rabaska*, 2, 206–207. <https://doi.org/10.7202/201662ar>

DORION, JACQUES. *Les Terroirs du Québec. Guide agrotouristique*. Montréal, Éditions du Trécarré, 2003, 447 p. ISBN 2-89249-969-0.

Un livre de goût! Depuis une vingtaine d'années, nous assistons à une véritable revalorisation des produits régionaux, particulièrement en matière de gastronomie. Cet engouement se traduit par une redécouverte des productions paysannes traditionnelles et par le développement de nouveaux créneaux inspirés de celles-ci. Les produits du terroir gagnent en popularité et nous sommes de moins en moins convaincus que ce qui vient d'ailleurs est meilleur. Cela trahirait-il nos préoccupations pour les questions environnementales : notre réticence aux productions de masse telles que les mégaporteries, sans parler de nos champs qui contiennent des OGM (organismes génétiquement modifiés) ? Serait-ce en réponse au phénomène de mondialisation incessant ?

Les ouvrages de monsieur Jacques Dorion n'ont pas la prétention de débattre de ces questions et du fondement de cet aspect de renouveau observé pour les produits du terroir dans la société québécoise. À travers les quatre livres qu'il a consacrés à l'agrotourisme, l'ethnologue Dorion propose un panorama favorisant la découverte des produits du terroir québécois, leurs artisans et les territoires propices à leur développement.

Saveurs des campagnes du Québec, ouvrage paru en 1997 aux Éditions de l'Homme, a connu un tel succès qu'il est épuisé depuis quelques années déjà! En plus de parcourir la province de Québec pour inviter le lecteur à découvrir des délices méconnus, l'auteur a le mérite d'inclure un bref historique des productions dont il traite. Deux ans plus tard, Dorion signe *Un dimanche à la campagne*, aux Éditions du Trécarré, un livre écrit à l'occasion du 75^e anniversaire de l'Union des producteurs agricoles. Consacré par la critique comme le plus bel ouvrage publié à ce jour sur le monde rural, *Un dimanche à la campagne* célèbre la terre de chez nous et ses artisans. En 2001, l'auteur récidive avec *Le Québec en 101 saveurs* paru aussi aux Éditions du Trécarré. Abondamment illustré par de nombreuses photographies, ce livre propose un éventail d'aliments à découvrir à travers chacune des régions du

Québec. Un historique succinct abordant l'évolution de l'agriculture accompagne chaque présentation régionale. Plus de 70 recettes agrémentent le livre pour le pur plaisir des papilles.

Les Terroirs du Québec. Guide agrotouristique paraît en 2003, chez le même éditeur. Véritable itinéraire gourmand, ce livre offre beaucoup plus qu'un guide touristique conventionnel. En fait, il renouvelle le genre. En effet, l'ouvrage est structuré de telle sorte qu'il propose un contenu descriptif, sélectif, informatif et éducatif. Le contenu descriptif comprend les quatorze régions touristiques du Québec que l'auteur nommera « Paysages gourmands du Québec ». Dans chacun de ces *paysages gourmands*, des circuits sont proposés. Les visites chez les producteurs et passionnés du terroir apparaissent sous forme de reportage et sont nommés « clins d'œil ». À la fin de chaque chapitre et donc pour chacune des régions, l'auteur y va de ses préférences qu'il présente sous forme de « coups de cœur ». Ces recensements représentent le contenu sélectif de l'ouvrage. L'auteur indique qu'il a déterminé ses « coups de cœur » en regard de critères tels que l'originalité du produit, l'accueil, le savoir-faire, et autres.

« Des mots dans mon assiette » constitue la partie du contenu dite informative et éducative. Il s'agit d'une rubrique insérée entre chacun des « paysages gourmands » qui traite de questions relatives au terroir. Par exemple, l'auteur aborde la question de la définition d'un produit du terroir, terroir et patrimoine vivant, l'agriculture biologique, les paysages, les labels et la certification, notre littérature et le terroir, etc. Cette section du livre, par son caractère original, contribue à renouveler de belle façon la formule du guide touristique conventionnel. Serait-ce parce que l'ouvrage est écrit par un ethnologue ? Nous pouvons affirmer que la finesse de la démarche ethnographique est omniprésente au fil des pages du livre de Jacques Dorion. Par exemple, dès la première consultation des *Terroirs du Québec. Guide agrotouristique*, nous avons été charmée par le jeu des photographies contemporaines et des photographies d'archives juxtaposées en filigrane. Comme si, ethnologue et habile photographe, il venait nous dire de façon subtile que les produits du terroir sont bien vivants aujourd'hui et qu'ils sont enracinés dans la tradition.

Enfin, le livre comporte une bibliographie sélective et un carnet d'adresses essentiel à la découverte des produits du terroir du Québec. Un bel hommage aux générations passées et actuelles qui façonnent le patrimoine rural du Québec.

ÉLAINE BOUCHARD

Société québécoise d'ethnologie, Québec