

Bruno Marie
Président,
Marché Transatlantique



Restauration canadienne Nouvelles tendances

Jusqu'à la fin des années 90, pour la restauration canadienne, « aliments fins » rimaient surtout avec produits français.

Inspirés par la mondialisation de la production de vins de qualité qui a révolutionné la carte des vins de leurs restaurants, les chefs canadiens ont voulu mettre en valeur leurs produits régionaux. En même temps, quelques producteurs et agriculteurs canadiens se sont lancés dans des productions locales de très bonne qualité. Ainsi, le foie gras que l'on trouve au menu des restaurants canadiens provient exclusivement du Québec.

Cette tendance offre, malgré les apparences, deux axes de développement très intéressants pour les produits fins français. Les chefs canadiens, soucieux de faire connaître les produits de leur terroir, sont conscients du travail qui a été fait en France en ce qui touche les AOC et autres Labels Rouges. Ils sont donc très ouverts à utiliser des produits ayant une histoire et des racines.

Leur souci de rentabilité les pousse également à rechercher des produits qui leur permettent de faire des mises en place avec moins de personnel qualifié. Les produits alimentaires finis, pour utilisation « tel quel » à l'occasion d'événements ou de banquets, connaissent un début de développement.

Enfin, une tendance émerge depuis deux ans dans tout le Canada. On y voit l'ouverture de petits restaurants d'une trentaine de places, tenus par de jeunes chefs propriétaires — souvent formés par des chefs français émigrés au Canada — qui ont hérité de leur souci de la qualité et de leur rigueur dans le choix des produits.

Cela donne aux produits de qualité une exposition nouvelle auprès d'une clientèle avide de nouvelles expériences. ●