

Les tables champêtres : une aventure gastronomique différente

Sylvie Fortin and Marie-France Charette

Volume 3, Number 3, November 1984

Cuisine québécoise, restauration et tourisme : vers une synergie féconde

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1080775ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1080775ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Université du Québec à Montréal

ISSN

0712-8657 (print)

1923-2705 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Fortin, S. & Charette, M.-F. (1984). Les tables champêtres : une aventure gastronomique différente. *Téoros*, 3(3), 14–19. <https://doi.org/10.7202/1080775ar>

Les tables champêtres: une aventure gastronomique différente

par Sylvie Fortin*

Pour les Québécois, un repas "fait à la maison" évoque une nourriture de qualité, un aspect important de la tradition, voire même un plaisir gastronomique. Il n'est donc pas surprenant que la nourriture ait été nommée comme la plus forte source de satisfaction par la clientèle d'Agricotours ayant fait un séjour à la ferme, et ce dans une proportion de 80%. (Recherche effectuée par trois étudiantes en gestion et intervention touristiques à l'Université du Québec à Montréal en 1982).

En effet, le milieu rural regorge de richesses culinaires traditionnelles, mieux préservées que dans le milieu urbain. De plus, quoi de plus appétissant qu'un mets préparé avec des produits provenant directement du potager et de l'exploitation agricole??!

C'est dans cette optique qu'a germé l'idée de pouvoir offrir au public des tables champêtres, sur les lieux mêmes de l'exploitation agricole de l'agriculteur et préparées par sa famille. De plus, cette activité nouvelle cadrerait parfaitement avec les objectifs de la Fédération des agricotours du Québec qui consistent à promouvoir l'agrotourisme et le tourisme en milieu rural.

Afin de conserver un certain cachet à l'entreprise, on a pris soin de ne pas donner un caractère commercial au produit.

Historique

En octobre 1981, le conseil d'administration de la Fédération des agricotours du Québec formait un comité dont le mandat consistait à élaborer une politique opérationnelle d'intervention pour les tables d'hôtes. Cinq personnes composaient ce comité, représentant les organismes suivants: l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, le CEGEP de Granby (techniques de tourisme), l'Office des producteurs de lait du Québec et la Fédération des agricotours du Québec.

Ce comité devait faire suite à un projet déjà amorcé par le CODAT (Comité d'orienta-

tion pour le développement de l'agrotourisme) et le MAPAQ (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec). Ce projet s'énonçait comme suit: *L'établissement d'un réseau de tables d'hôtes régionales à titre expérimental au Québec, en conservant le cachet rural, l'accueil typique de l'agrotourisme et l'accessibilité pour tous.*

On y définissait aussi la table d'hôte comme un repas à prix fixe, servi dans une maison de ferme, suite à une réservation. On y dégustait de la "bonne bouffe" régionale. Un élément essentiel: le service de mets provenant de la ferme de l'hôte pour quelques éléments du menu.

Particularités

Il est clair que la table champêtre (terme qu'on utilise aujourd'hui pour nommer la table d'hôte en milieu rural et membre d'Agricotours) n'est pas un restaurant. Tout d'abord, ce service n'est pas opérationnel de façon quotidienne. Il est nécessaire de réserver au moins 48 heures à l'avance. De plus, un minimum de quatre personnes est exigé et l'on ne reçoit qu'un groupe à la fois par repas. Ensuite, le service à la clientèle est personnalisé: prendre un repas à une table champêtre c'est vivre un échange avec l'hôte et sa famille. Il n'est pas question ici de la relation conventionnelle "serveur-client".

L'ambiance dans laquelle se déroule le repas est plus chaude et plus accueillante parce qu'elle revêt un caractère intime du fait même de se trouver dans le foyer de la famille-hôte et de déguster un repas cuisiné par elle. L'aspect "cuisine familiale" a ici son importance même s'il s'agit d'un repas gastronomique.

Clientèle

Présentement, selon une étude réalisée par Monique Raymond pour Agricotours en 1982, la clientèle des tables champêtres est composée majoritairement d'adultes ayant un revenu familial annuel d'environ \$30,000. et provenant de milieux professionnels. On peut expliquer cet état de fait comme suit:

- ces personnes sont déjà sensibilisées aux milieux ruraux;
- les personnes qui désirent tenter cette expérience possèdent une auto pour se déplacer et doivent payer le prix du repas (établi à \$15.00 pour les adultes et à \$8.00 pour les enfants) et du déplacement.

Cependant, il faut bien avouer que ces explications ne justifient pas l'obligation d'avoir un revenu si élevé pour participer à une table champêtre!

La clientèle provient aussi des grands centres et plus particulièrement de la région montréalaise. Des efforts de développement devront être poursuivis afin de sensibiliser les personnes vivant dans les autres régions de la province et plus particulièrement de la région de Québec.

Plan de promotion

À l'heure actuelle, la promotion la plus efficace des tables champêtres réside dans le "bouche à oreille". Cependant, une stratégie de promotion plus systématique devra être mise en oeuvre.

Il est clair que la clientèle-cible des tables champêtres ne peut pas être identifiée que par son revenu annuel élevé et ses occupations qualifiées de "professionnelles". L'expérience d'un repas à une table champêtre paraît intéressante surtout à des gens ouverts, qui aiment vivre des expériences nouvelles. La gastronomie et la recherche de l'alternatif peuvent figurer au nombre des plaisirs qu'aiment s'offrir un grand nombre de personnes dont le revenu annuel est bien inférieur à \$30,000. Et, tout au contraire, les personnes à haut revenu n'ont pas nécessairement un faible pour les aventures culinaires non conventionnelles!

Ainsi donc, si une stratégie de promotion doit être mise en place, la clientèle-cible devra être cernée selon des paramètres faisant référence au degré d'ouverture d'esprit et à l'attirance pour des activités plus ou moins alternatives.

(Suite à la page 19)

Les tables champêtres: une aventure gastronomique différente

Enfin, il sera important, dans une perspective publicitaire, de souligner l'aspect peu commun de la nourriture que l'on peut retrouver aux tables champêtres. En effet, un certain nombre d'entre elles offrent au consommateurs des produits de culture ou d'élevage peu répandus dans l'industrie de la restauration traditionnelle ou peu accessibles (asperges, produits d'élevage de la chèvre, faisan, lapin, etc.)

Un programme en pleine expansion

On compte à l'heure actuelle 10 tables champêtres réparties dans 8 régions du Québec. Toutes ont été sélectionnées avec soin par la Fédération des agriculteurs du Québec et approuvées par une personne-ressource de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Une brochure intitulée "La Carte des Cartes" contient tous les renseignements concernant ce programme: les menus détaillés de chaque table champêtre avec les coordonnées de l'hôte, les tarifs, les réservations, etc. Elle sera disponible sous peu.



Le service à la clientèle est personnalisé: prendre un repas à une table champêtre, c'est vivre un échange avec l'hôte et sa famille.

Les tables champêtres, c'est un type de restauration alternatif qu'il faut découvrir. Cette expérience peut aussi s'inscrire à l'intérieur d'un périple qu'on effectue en milieu

rural! De plus, votre hôte sera sûrement ravi de vous indiquer quelques beaux coins à visiter dans sa région. †

Pourquoi parcourir 100 km pour aller manger?

Décrire ce qu'est une table champêtre sans relater l'expérience qu'on y a vécue s'avère impossible. On ne va pas à une table champêtre comme on va au restaurant. Il faut tout d'abord «organiser» ce genre de sortie. Les réservations doivent se faire 48 heures à l'avance, soit directement chez l'hôte, ou par le biais de Vacances-Familles, l'organisme qui s'occupe des réservations pour tous les programmes d'Agriculteurs. De plus, la table champêtre exige la présence d'un groupe de quatre à douze personnes. Pas question d'y aller toute seule pour les besoins d'un article.

Après m'être pliée à ces règles, il me fallut choisir l'endroit et l'hôte. On retrouve des tables champêtres dans huit (8) régions du Québec, un choix s'impose. Personnellement, j'optai pour une région touristiquement attirante, facile d'accès et à une distance raisonnable de mon point de départ. Chose importante dans la mise en marché de cette activité, la clientèle (dont je suis la représentante) doit défrayer le coût du repas et du déplacement.

Pourquoi parcourir 100 km pour aller souper? Cela demande une motivation autre que celle de bien manger. Lorsqu'on désire simplement bien manger, on peut généra-

lement le faire tout près de chez soi. Si on décide de parcourir un si long trajet, c'est que quelque chose de spécial nous y motive. Au début, je croyais que le menu à lui seul pouvait justifier cet intérêt. Selon les règlements de la F.A.Q., le menu à prix fixe demeure toujours le même pendant toute la saison estivale. Le repas doit se composer de produits de la ferme ou tout au moins de la production locale ou régionale. La façon d'apprêter les plats s'avère importante. On utilise les herbes fraîches, les fruits et les légumes de saison et on tire profit des secrets culinaires de la maison.

Le réseau comporte des tables champêtres offrant de l'agneau, du faisan, de la chèvre, du lapin et même de la cuisine macrobiotique. De quoi satisfaire tous les goûts. Certains hôtes ont créé leurs propres recettes, chefs-d'oeuvre de la gastronomie rurale. Dans la région Richelieu Rive Sud, vous pouvez goûter quatorze (14) fromages de chèvre, tous fabriqués sur place et offerts en dégustation.

Si le menu est très attirant, ce n'est vraiment qu'à mon arrivée que j'ai compris l'autre raison qui justifie un tel déplacement: la qualité de l'accueil. Dès l'instant où je suis sortie de la voiture, j'ai fait la connais-

sance de mes hôte et hôtesse. On me fait visiter le jardin et on me présente les animaux domestiques, j'apprends à m'en éloigner ou à leur faire confiance et je-fais tout de suite partie de la famille. On réserve le même accueil aux amis qui m'accompagnent.

On passe au salon où la table est dressée... et le repas commence. Nous sommes émerveillés à chaque service. Tout est excellent et même... un peu plus encore. Le décor familial est accueillant. «C'est comme si on avait dressé la grande table dans le salon pour recevoir de la visite». On découvre la composition des mets et on en redemande. Quant aux besoins alcoolisés, la formule «Apportez votre vin», empruntée à la restauration urbaine est de rigueur. Il arrive cependant que l'on vous offre un apéritif maison. Pendant le repas, les hôtes s'affairent au service avec une aisance et une assurance professionnelles.

Bref, il manque peut-être encore des éléments pour que les tables champêtres deviennent une activité importante au sein de l'industrie touristique... mais quand l'hospitalité est au menu, on ne peut demander un meilleur départ. †

Marie-France Charette