



Rendez-vous Gourmet Québec à Ottawa: les saveurs du Québec en mode séduction pour le reste du Canada

C'est dans le décor élégant du [Musée canadien de la nature](#), à Ottawa, que s'est tenue le 27 octobre dernier la 13^e édition du Rendez-vous Gourmet Québec. Organisé par le [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec](#) (MAPAQ) et le [Bureau du Québec à Toronto](#), cet événement d'affaires haut de gamme a réuni 35 entreprises agroalimentaires et artisans venus présenter plus de 300 produits à des acheteurs du reste du Canada. Une rencontre entre passion, stratégie et saveurs québécoises.



Un salon gourmand à portée d'affaires

J'ai eu le privilège d'être invitée à cette 13^e édition du Rendez-vous Gourmet Québec, un salon culinaire d'affaires qui se démarque par son atmosphère raffinée et son efficacité. L'événement, de type exposition sur table, permet aux entreprises québécoises de faire découvrir leurs produits à des acheteurs professionnels triés sur le volet — chefs de restaurants haut de gamme, distributeurs, détaillants, et même des représentants de grands joueurs du commerce de détail canadien comme Costco, Farm Boy, Giant Tiger, Walmart et Safeway.

Pourquoi Ottawa? Parce que la région est un carrefour stratégique: elle abrite les sièges sociaux de plusieurs géants du secteur alimentaire, tout en étant au cœur d'un bassin de consommation bilingue et curieux de découvertes gustatives.

Le rôle du MAPAQ et du Bureau du Québec à Toronto

Le Rendez-vous Gourmet Québec est une initiative conjointe du MAPAQ — le [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec](#) — et du [Bureau du Québec à Toronto](#). Ensemble, ils visent à soutenir les entreprises bioalimentaires québécoises dans leur développement sur le marché canadien.

« Nous avons eu environ 70 acheteurs présents. Nous mesurons le succès de nos événements avec la qualité des acheteurs présents, non pas juste par le nombre », m'a expliqué Sandrine Hervé, conseillère en développement de marchés – Canada. « Nous avons été choyés d'avoir la participation de nombreux acheteurs de Farm Boy et de Costco, ainsi que plusieurs golfs, restaurants, institutions et des détaillants locaux. Nous évaluons également les retombées pour les entreprises dans les mois qui suivent, car notre rôle est avant tout de les aider à augmenter leurs ventes hors Québec. »

J'ai apprécié mon échange avec Sandrine Hervé et son collègue David Dupuy, attaché agroalimentaire au Bureau du Québec à Toronto et [Marianna Simeone](#), Cheffe de poste au Bureau du Québec à Toronto depuis juillet 2024.



Découvertes, saveurs et échanges inspirants

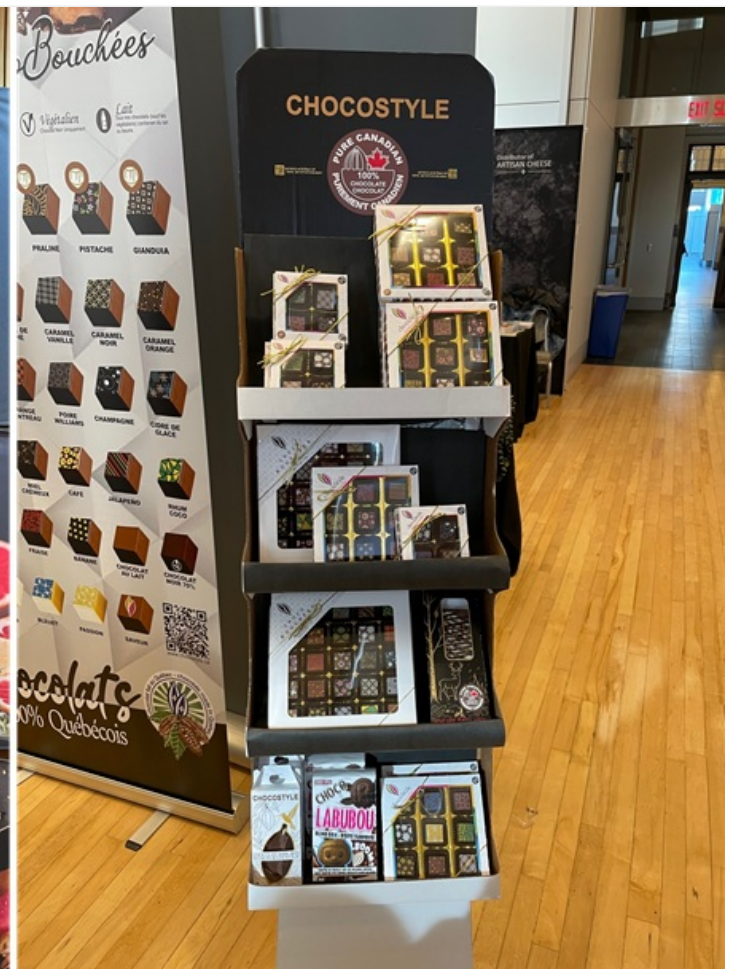
Parmi les entreprises présentes, plusieurs m'ont partagé leurs ambitions et leurs observations sur les différences entre les marchés. Par exemple pour la Boulangerie St-Donat, on m'a confié que la tarte aux pêches, par exemple, séduit particulièrement les consommateurs ontariens, alors qu'elle est moins populaire au Québec, où c'est la tarte au sucre qui est reine. Une belle démonstration de l'importance de comprendre les goûts régionaux!



J'ai aussi échangé avec des représentants de Chocolats Favoris, Madame Labriski, À Chacun son Pain, Bleu & Bon, Seed Me, Safa Pâtisserie fine, Nos Cabanes, Aliments Green Brothers, Wiselicious, Nasdraw, Fromages Bergeron, Point G, Maison Orphée et Seta. Tous affichaient une même volonté: consolider leur présence au Québec tout en explorant de nouveaux marchés à travers le pays car ils sont confiants qu'ils ont la capacité pour le faire.

D'un kiosque à l'autre, les parfums de café, de sirop d'érable et d'épices se mêlaient à ceux du chocolat, du fromage et de la pâtisserie fine. L'expérience sensorielle était complète : on goûtait, on échangeait, on s'inspirait. Derrière chaque produit, il y avait une histoire de d'innovation et de fierté.





Une vitrine pour l'excellence québécoise

Les visiteurs pouvaient découvrir plus de 300 produits issus de 35 entreprises — des fromages fins aux savoureux desserts, des épices artisanales aux boissons fonctionnelles. Le salon était une véritable vitrine du savoir-faire québécois. Toutes partagent un même message: le Québec regorge de produits distinctifs, prêts à rayonner d'un océan à l'autre.

Liste complète des entreprises présentes:

1001 Fondues
Acrament'Bon
À Chacun son Pain inc.
Alimentation Dynamic - Furca
Aliments Morehouse Canada
Alimexi Foods Inc.
ANHYDRA
Atkins et frères Inc.
Altius Spice
Beaulieu Instantané
Béland Organic Foods
Bel-Gaufre
Bleu & Bon inc
Boulangerie St-Donat
Cafe Mystique inc / Mystique Cofee inc
Chocolats Favoris Inc.
ChocoStyle
Création Delicia
Crousset Inc.
Délices Sublimes
DELICOUKI INC.
Épurée
Fromagerie Bergeron
Fumoir Grizzly inc.
Galerie Au Chocolat
Grandma Emily Inc.
Groupe MAG inc.
Gutsy
Intermiel inc.
Kanel Spices | Épices Kanel
Kwe Cocktails
La Coop Agrobio du Québec
La Maison Orphée
Le Petit Mas
Les Aliments Green Brothers
Les Aliments Kim Lam
Les collations santé Vitali-T Inc.
Les Produits Zinda
Madame Labriski inc
Maison de thé Camellia Sinensis
Maple 3
Nasdrow

NOS CABANES

[NovaQuinoa Inc](#)

[Félix et Norton inc](#)

[Pâtisserie Safa](#)

[Plaisirs Gourmets Inc](#)

[Point G plaisirs gourmands](#)

[ROUGIÉ FOIE GRAS \(Palmex Inc.\)](#)

[Seed me](#)

[Seta Organic](#)

[Sinai Gourmet](#)

[Sources Saint-Élie Inc](#)

[Soyxpert](#)

[Yuno Matcha](#)

Une expérience à la croisée du goût, de la passion entrepreneuriale et de la stratégie d'affaire

Au-delà de la dégustation, le Rendez-vous Gourmet Québec est une opération de séduction bien orchestrée. Les entreprises y viennent pour faire valoir la qualité de leurs produits, mais aussi pour tisser des liens durables avec des partenaires du reste du Canada.

Pour moi, cette journée a été un espace concentré de créativité culinaire et de passion entrepreneuriale. Entre une bouchée de chocolat fondant et un granola d'inspiration boréale, on sentait tout le dynamisme du secteur agroalimentaire québécois. Et surtout, une volonté commune: celle de faire rayonner les saveurs du Québec au-delà de ses frontières.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédié ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)