

# Rediscovering Canadian Terroir Voyage au cœur des saveurs

FIVE YOUNG LEADERS ARE WORKING TO REDEFINE OUR NATIONAL IDENTITY BY TASTING AND UNDERSTANDING CANADA'S INDIGENOUS FOODS. CINQ JEUNES LEADERS REDÉFINISSENT L'IDENTITÉ NATIONALE PAR LA REDÉCOUVERTE DES ALIMENTS TYPIQUES DU CANADA. By | Par Carole Schinck

THIS IS THE STORY OF five young, brilliant recipients of bursaries from Action Canada—a Vancouver-based organization created in 2003 as a joint venture between the federal government and the private sector, whose mission is to help perfect leadership skills and undertake policy-related projects nationwide.

They are Craig Cameron, a Masters of Physical Education student from St. John's, Newfoundland and Labrador; Nadine Caron, an endocrinological surgeon of Aboriginal origin from Kamloops, B.C.; Jean-Frédéric Morin, a Montrealer specializing in the legalities of sustainable development; Lyndsay Poaps, the City of Vancouver's youngest elected official; and George Roter, from Toronto, the cofounder and co-CEO of Engineers Without Borders. They didn't know each other at all before being brought together in September 2004 to define the project that would arise from their bursaries: an enquiry into the nature of the Canadian identity.

Remarkably, this meeting of eminent minds gave rise to a project on food. "Starting with our first meeting, we asked ourselves what was being served as typically

IL ÉTAIT UNE FOIS cinq jeunes et brillants boursiers d'Action Canada, une organisation née à Vancouver en 2003 d'un partenariat entre le gouvernement fédéral et le secteur privé pour promouvoir le perfectionnement en *leadership* et la réalisation de projets liés aux politiques publiques à l'échelle du pays.

Craig Cameron, étudiant de maîtrise en éducation physique à St. John's, Terre-Neuve, Nadine Caron, chirurgienne en endocrinologie, d'origine autochtone et native de Kamloops, Jean-Frédéric Morin, Montréalais spécialisé en droit du développement durable, Lyndsay Poaps, la plus jeune représentante élue de la ville de Vancouver, et George Roter, originaire de Toronto, cofondateur et coprésident-directeur général d'Ingénieurs sans frontières, ne se connaissaient ni d'Ève ni d'Adam avant d'être réunis, en septembre 2004, pour définir en commun le projet relié à leur bourse: une sorte d'enquête à la recherche de l'identité canadienne.

Étonnamment, cette fusion d'éminents cerveaux a enfanté un projet sur... la nourriture! « Dès notre première rencontre, nous nous sommes demandé ce qu'on servait au





FROM LEFT TO RIGHT: | DE GAUCHE À DROITE:  
LYNDSAY POAPS, GEORGE ROTER, NADINE CARON,  
CRAIG CAMERON, JEAN-FRÉDÉRIC MORIN

Photo: Mark Maryanovich

Canadian food,” explains Jean-Frédéric Morin. “Since Canada is defined, among other things, by its diversity and multiculturalism, we wanted to use the idea of terroir to establish a link between those ideas.”

It was a viable path to answers. “Terroir is what makes a food product unique,” Mr. Morin continues. “It’s the result of a combination of unique geography, soil, and climate, and it’s also cultural elements: historical factors, traditional knowledge developed by the communities that produce these foods.” Under the banner of the Dinner Party Project, the group set out to learn about the interaction of human, geographical, social, and economic factors that come together to make a terroir. The goal was to understand the role of regions in sustaining Canada’s vitality and the contribution of local richness to our collective identity. The metaphor of terroir was useful for highlighting the country’s cultural and natural diversity, redefining Canadian identity, revitalizing pride, and boosting citizen action “from soil to soil: from the land, to the heart and soul.” An ambitious agenda.

After undertaking extensive research, the inquisitive

pays comme mets typiquement canadiens, explique Jean-Frédéric Morin. Puisque le Canada se définit, entre autres, par sa diversité et son multiculturalisme, nous avons voulu établir un lien entre ces concepts par la notion de « terroir ».

Un pas qui fut vite franchi. « Le terroir, c’est ce qui fait qu’un produit alimentaire est unique, poursuit Jean-Frédéric Morin. C’est le résultat d’une spécificité géographique, d’un sol, d’un climat, mais aussi d’un élément culturel: des facteurs historiques, des connaissances développées par les communautés qui produisent ces aliments. » Baptisé Les Terroiristes, le groupe a donc voulu comprendre l’interaction des facteurs humains, géographiques, sociaux et économiques qui façonnent un terroir. Saisir le rôle des régions dans le maintien de la vitalité canadienne, l’apport varié des richesses locales à une identité collective. Et donc utiliser la métaphore du terroir pour faire valoir la diversité culturelle et biologique du Canada, redéfinir l’identité canadienne, revitaliser la fierté des habitants et renforcer l’action des citoyens, « from soil to soul: du terroir au cœur, à l’âme ». Vaste programme.

3 A CHARLEVOIX SHEEP-FARMING FAMILY IN THE EARLY 20<sup>TH</sup> CENTURY | UNE FAMILLE D'ÉLEVEURS D'AGNEAUX DE CHARLEVOIX (CIRCA 1900)

gourmands focused their work on five quintessential regional products: Charlevoix lamb; Niagara icewine; Whale Cove, Nunavut caribou; La Ronge, Saskatchewan wild rice; and British Columbia watercress. “Our selection criteria were all very simple,” explains Mr. Morin. “We looked at very well known items that came to mind easily, and others that were a little more obscure. We also wanted to examine a variety of small communities in Canada that, ideally, would be unfamiliar to us. The idea was to explore new ground rather than relying on familiar reference points.”

The method was equally straightforward: they spent several days in each of the selected regions, where they made a point of having a dinner party highlighting the local specialties and providing an opportunity to get deep into discussion with local residents. The result was a series of enlightening encounters and some surprising conclusions. “We learned that the communities we visited didn’t have much awareness of the specialness of their own terroir, even though outsiders often prized their products highly. The residents of Les Éboulements, in Charlevoix, remember a time when being called a ‘sheep’ was not exactly a compliment. In the Niagara region, whose icewines keep winning international awards, wine culture isn’t part of daily life—wine festivals tend to attract visitors from big cities. Watercress isn’t on the menus of Western Canada’s Asian restaurants, even though it’s eaten in large quantities. Over 60% of Saskatchewan’s wild rice is exported. And in Nunavut, people were surprised by our interest in their caribou.”

All the more reason to spread the news. “Now we’re opening a dialogue with Canadians, to encourage everyone to think about the idea of terroir. Could we perhaps replace the idea of multiculturalism with the idea of ‘multiterroirism’? Is rising awareness of our terroir a generational phenomenon? Those are some of the things we’d like people to think about.”

Following up on their research, the Dinner Party Project members held a tasting at the Centre for Dialogue in Vancouver, they’ve given interviews, and they’ve written a series of articles on the terroir products they looked at, which they plan to publish in dailies and magazines across the country. And they’re also taking email comments from interested individuals. There’s no book in the works just yet, but you have to admit it’s a tasty idea.



Après une recherche exhaustive, nos gourmands curieux ont articulé leur travail autour de cinq aliments ou productions régionaux très typiques : l’agneau de Charlevoix, le vin de glace de la péninsule du Niagara, le caribou de Whale Cove au Nunavut, le riz sauvage de La Ronge en Saskatchewan et le cresson de fontaine de Colombie-Britannique. « Nos critères de sélection ont été tout simples, précise notre Terroiriste. Nous cherchions des produits très connus, faciles d’association, et d’autres qui le soient moins. Il fallait aussi viser diverses petites communautés au Canada qui, de préférence, ne nous soient pas familières. Histoire d’explorer un terrain nouveau et d’éviter de s’appuyer sur nos références. »

Et la méthode employée? Des visites de quelques jours dans les régions choisies et, surtout, un repas convivial, pour goûter les spécialités et nourrir de véritables échanges avec les habitants. Ce qui a donné lieu à des rencontres enrichissantes et à de surprenantes conclusions. « Nous avons découvert que les communautés visitées étaient peu conscientes de la richesse des produits de leur propre terroir, pourtant renommés à l’étranger. Les citoyens des Éboulements, dans Charlevoix, se souviennent de l’époque où se faire qualifier de « mouton » n’était pas exactement un compliment. Dans la région de Niagara, dont le vin de glace remporte des prix sur la scène mondiale, on ne partage pas la culture du vin au quotidien, et les festivals vinicoles attirent plutôt des visiteurs des grands centres. Le cresson de fontaine ne figure pas sur les menus des restaurants asiatiques de l’Ouest canadien, bien qu’il y soit abondamment consommé. Plus de 60 % de la production de riz sauvage de la Saskatchewan est exportée. Tandis qu’au Nunavut, on s’étonnait de notre intérêt pour le caribou! »

Raison de plus pour répandre la « bonne nouvelle ». « Nous engageons maintenant le dialogue avec les Canadiens, pour réfléchir ensemble à la notion de terroir. Peut-on remplacer l’idée de multiculturalisme par celle de « multiterroirisme »? L’éveil au terroir est-il fonction des générations? Autant de questions que nous invitons les gens à se poser. » Dans la foulée, les Terroiristes ont tenu un dîner dégustation au Centre for Dialogue de Vancouver, ont donné des entrevues et ont écrit une série d’articles sur les produits du terroir étudiés, qu’ils entendent publier dans des quotidiens et des magazines du pays. Le groupe recueille aussi, à son adresse courriel, les commentaires des citoyens intéressés par la question. La publication d’un livre n’est pas prévue pour le moment, mais avouons que ce serait une délicieuse idée!



Photo: Mark Maryanovich

## 5 products, 5 regions 5 aliments, 5 régions



### CHARLEVOIX LAMB L'AGNEAU DE CHARLEVOIX

Charlevoix lamb will soon obtain North America's first Protected Geographical Indication, a label that establishes a geographical link between a product and its region of origin. Sheep are particularly well adapted to the region's mountainous terrain. The ancients thought mutton tasted of wool, but today many Montreal Jews happily travel the 350 kilometres to purchase lamb for Passover. The salty air of the lower St. Lawrence is thought to give the meat its prized rich flavour.

Back in the 30s, locals stopped raising lamb; about ten years ago, a small group of devoted farmers revived the practice. The animals are bred from known lines and fed only barley and oats grown in the area. And to really enjoy it, it pays to visit its terroir!

*Farmers met: Lucie and Vital Cadieux, Ferme Éboulemontaise, Les Éboulements.*

L'agneau de Charlevoix est en voie d'obtenir le premier label d'Indication géographique protégée en Amérique du Nord, visant à établir un lien géographique entre le produit et sa région d'origine. L'élevage de cet animal s'adapte particulièrement au relief montagneux de la région. Les anciens trouvaient que la viande de mouton goûtait la laine. Pourtant, les membres de la communauté juive de Montréal parcouraient volontiers 350 kilomètres pour en faire provision à l'approche de leur Pâque. C'est l'air salin du Saint-Laurent qui conférerait à l'agneau de Charlevoix son goût si recherché.

Abandonnée vers les années 30, la production d'agneau de Charlevoix a repris il y a dix ans, grâce à une poignée d'éleveurs passionnés. Issu de races déterminées, l'agneau ne se nourrit que d'orge et d'avoine cultivées dans la région. Et pour le savourer, il faut se déplacer jusque dans son terroir!

*Producteurs rencontrés: Lucie et Vital Cadieux, Ferme Éboulemontaise, Les Éboulements.*

### NIAGARA ICEWINE | LE VIN DE GLACE DE LA RÉGION DE NIAGARA

The idea for icewine was originally hatched in Germany in the 1750s, when some vintners decided to make wine—instead of vinegar—from grapes stricken by an unexpected freeze. Two centuries later, Donald Ziraldo and Karl Kaiser repeated this “accident” in the Niagara Peninsula to arrive at a dessert wine with notes of honey. Well-ripened grapes are dehydrated on the vine by a succession of natural freeze-thaw cycles, then picked and pressed in wintertime, at the precise temperature of  $-8^{\circ}\text{C}$ . Those stressed grapes give icewine its unique flavour and sweetness.

In the Niagara region, the combination of sand/clay soils left behind by retreating glaciers and a lake-moderated microclimate makes it possible to grow the required high-quality grapes.

*Vintner met: Donald Ziraldo, president and cofounder of Inniskillin Wines, whose 1989 vintage icewine won the Grand Prix d'Honneur at Vinexpo (Bordeaux) in 1991.*

Le concept de vin de glace a vu le jour en Allemagne, dans les années 1750, quand des vigneronniers décidèrent de vinifier des raisins atteints par un gel hivernal inattendu, plutôt que d'en faire du vinaigre. Deux siècles plus tard, Donald Ziraldo et Karl Kaiser répétèrent cet « incident » dans la péninsule de Niagara pour produire un vin de dessert aux accents de miel. Ce sont les raisins bien mûrs, déshydratés par les cycles naturels de gel et de dégel successifs, puis cueillis et pressés en plein hiver, à la température exacte de moins huit degrés Celsius, qui donnent au vin de glace son goût et sa douceur uniques.

Dans la région de Niagara, la combinaison d'un terroir propice, résultat de la dernière ère glaciaire, et d'un courant aérien tempéré venu du lac, permet la croissance de vignes de qualité.

*Producteur rencontré: Donald Ziraldo, président et cofondateur de Inniskillin Wines, dont le vin de glace cuvée 1989 fut lauréat du Grand Prix d'Honneur à Vinexpo (Bordeaux), en 1991.*



**6** IN NORTHERN SASKATCHEWAN, THE CULTIVATION OF WILD RICE HAS BECOME AN ESSENTIAL ENGINE OF ECONOMIC DEVELOPMENT AND CULTURAL PRESERVATION | AU NORD DE LA SASKATCHEWAN, LA CULTURE DU RIZ SAUVAGE EST DEVENUE ESSENTIELLE AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET À LA PRÉSERVATION DE LA CULTURE

**7** WATERCRESS IS A RICH SOURCE OF VITAMIN C | LE CRESSON DE FONTAINE EST RICHE EN VITAMINE C

## SASKATCHEWAN WILD RICE LE RIZ SAUVAGE DE LA SASKATCHEWAN

In the La Ronge region of northern Saskatchewan, the cultivation of wild rice, once unknown to the area, has become an essential engine of economic development and cultural preservation. In the 70s, wild rice from southern Ontario was brought into the region. Soon the crop was being sold in the United States, Asia, and Europe. The harvest of this “false” rice grown in the wetlands was automated, leaving behind the traditional method of visiting the fields in a canoe and beating the stalks with a large stick.

Today, Lynn Riese is the largest independent producer of organic wild rice in Canada. Kitsaki, owned and operated by the La Ronge Indian Band, is also involved in the cultivation of wild rice and other areas of the economy, making it the region’s leading employer.

*Producers met: Lynn and Iris Riese; Ray Mckay, chairman of the Kitsaki Management Limited Partnership.*

Dans la région de La Ronge, au nord de la Saskatchewan, la culture du riz sauvage, autrefois absente du territoire, est devenue essentielle au développement économique et à la préservation de la culture. Dans les années 70, le riz sauvage provenant de l’Ontario méridional fut transplanté dans la région. Très vite, on commença à vendre la production aux Américains, aux Asiatiques et aux Européens. Et on automatisa la récolte de ce « faux » riz cultivé en milieu humide, qu’on battait autrefois avec de grands bâtons, à partir de canots.

De nos jours, Lynn Riese est le plus important producteur indépendant de riz sauvage biologique au Canada. Alors que la Kitsaki, propriété exclusive de La Ronge Indian Band, impliquée dans la culture du riz sauvage aussi bien que dans d’autres secteurs de l’économie, figure au premier rang des employeurs de la région.

*Producteurs rencontrés: Lynn et Iris Riese, Ray Mckay, chef de la direction de Kitsaki Management Limited Partnership.*

## NUNAVUT CARIBOU | LE CARIBOU DU NUNAVUT

Boiled caribou is a staple for residents of Whale Cove, Nunavut, where a rich oral tradition keeps alive the adventures of hunters through the ages. Traditionally, the spoils of the hunt are shared throughout the community. The animal’s hide is used for clothing, and the antlers provide inspiration to sculptors. In Nunavut, the caribou hunt is vital for the human population, and for the preservation of the herds; the Inuit and the caribou live in perfect harmony.

*Resident met: Stanley Adjuk, Mayor of Whale Cove.*

Le caribou bouilli figure au menu typique des habitants de Whale Cove, au Nunavut. Là-bas, des histoires fascinantes racontent les péripéties des chasseurs d’hier et d’aujourd’hui. Et dans les faits, le fruit de la chasse est partagé avec l’ensemble de la communauté. La peau de l’animal sert à la confection de vêtements. Même les bois alimentent l’imaginaire des sculpteurs. Au Nunavut, la chasse au caribou est vitale pour l’humain tout comme elle l’est pour la préservation des troupeaux. Inuits et caribous vivent ainsi en parfaite harmonie.

*Résidant rencontré: Stanley Adjuk, maire de Whale Cove.*



**7** To send questions or comments to the Dinner Party Project, write to [terroir@telus.net](mailto:terroir@telus.net)

For more information about Action Canada, visit [www.actioncanada.ca](http://www.actioncanada.ca).

Pour poser des questions aux Terroiristes et partager vos réflexions sur le terroir canadien: [terroir@telus.net](mailto:terroir@telus.net)

Pour en savoir plus sur Action Canada: [www.actioncanada.ca](http://www.actioncanada.ca).



**6**

## BRITISH COLUMBIA WATERCRESS | LE CRESSON DE FONTAINE DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE

*Nasturtium officinale* is its scientific name, and it’s known as *sai yeung choi* in Cantonese. Watercress is indigenous to Europe and found wild in North America, particularly B.C. It’s highly popular in southern China, where it has been grown since roughly 1780. A rich source of vitamin C, it used to be eaten as protection against scurvy—and that is the reason Chinese immigrants brought it with them for the long Pacific crossing.

Watercress soup is a staple within B.C.’s Chinese community. Surprisingly, this dish is considered too ordinary to be offered in the province’s Asian restaurants. But even though it may not be on the menu, ask for *sai yeung choi tong*, and you’ll be served a warm bowl with a smile.

*Residents met: Diane, Daniel, and Corrie Leung, Burnaby, British Columbia. ■*

*Nasturtium officinale* est son nom latin, et *sai yeung choi*, son équivalent cantonais. Le cresson de fontaine est une plante autochtone en Europe et présente à l’état sauvage aux États-Unis et au Canada (notamment en Colombie-Britannique). Elle est très populaire dans le sud de la Chine où elle fut introduite vers 1780. Riche en vitamine C, elle éloignerait le scorbut. C’est d’ailleurs pour contrer cette redoutable maladie qu’elle accompagna les immigrants chinois voyageant en bateau vers l’Amérique du Nord.

La soupe au cresson de fontaine est très prisée de la communauté chinoise de Colombie-Britannique. Étonnamment, ce mets jugé trop familier figure rarement au menu des restaurants asiatiques de la province. Mais si vous demandez une *sai yeung choi tong*, on vous servira un bol bien fumant avec plaisir.

*Résidants rencontrés: Diane, Daniel et Corrie Leung, Burnaby, Colombie-Britannique. ■*