



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Élie-de-Caxton, le 19 mai 2026

### **SÈVE – Restos nature et terroirs**

Une nouvelle image de marque pour faire rayonner la gastronomie forestière de la Mauricie

La Filière Mauricie est fière d'annoncer le lancement officiel de **SÈVE – Restos nature et terroirs**, une image de marque distinctive qui met en lumière les chefs engagés.es à valoriser les comestibles forestiers et les produits des terroirs mauriciens sur une période d'au moins six mois par année au sein de leur entreprise.

Pensé comme un levier structurant, cette initiative répond à une volonté exprimée par les chefs : faire vivre les comestibles forestiers tout au long de l'année. Pour ce faire, le tout sera porté par un univers visuel évolutif décliné en quatre couleurs, chacune associée aux saisons.

Cette offre gastronomique se déploie à la fois dans les restaurants, avec les chefs SiLVA – tablées gourmandes en forêt, ainsi qu'avec les chefs à domicile, reflétant une diversité d'expériences qui met en valeur les talents culinaires de la région à travers des propositions créatives et immersives.

### **Une forêt qui se cuisine, se raconte et se partage**

Avec SÈVE, la Mauricie affirme une identité culinaire forte où la forêt confirme son influence en gastronomie durable. Champignons sauvages, noix et petits fruits nordiques, épices forestières et autres comestibles forestiers prennent place dans les assiettes grâce au savoir-faire des chefs et à la collaboration avec cueilleurs.euses et producteurs.rices.

*« SÈVE, c'est bien plus qu'une image de marque, c'est la reconnaissance d'un mouvement collectif où chefs, cueilleurs.euses et producteurs.rices unissent leurs savoir-faire pour faire de la forêt un véritable garde-manger vivant. C'est aussi une filière profondément humaine, qui met en valeur autant la richesse du territoire que celle des personnes qui la transforment en expérience culinaire distinctive »* Patrick Lupien ing, f. Coordonnateur, La Filière Mauricie

## Une reconnaissance arrimée à Aliments du Québec

Dans une volonté de cohérence pour les restaurateurs, la qualification des établissements SÈVE s'associe directement avec le programme Aliments du Québec au menu, reconnu à l'échelle provinciale. Ce partenariat permet d'assurer une reconnaissance crédible et accessible, tout en valorisant à la fois les produits de la Mauricie et du Québec, ainsi que les spécificités des comestibles forestiers.

« *En collaborant avec la Filière Mauricie, nous mettons en valeur des établissements qui incarnent pleinement la mise en valeur de la richesse du territoire québécois. SÈVE démontre à quel point l'identité culinaire peut être portée par des initiatives régionales fortes, en complémentarité avec notre programme, de reconnaissance pour les restaurateurs et contribuer à rapprocher les consommateurs des produits d'ici.* » Isabelle Roy Directrice générale d'Aliments du Québec.

## Un levier pour le tourisme gourmand régional

SÈVE s'inscrit directement dans les orientations de développement touristique de la région en positionnant la gastronomie forestière comme l'un des éléments distinctifs forts de la Mauricie. Cette reconnaissance permet au public de repérer facilement les entreprises et les expériences offrant une véritable immersion dans la gastronomie forestière et de planifier une escapade gourmande ou une route gourmande à travers la région

« *Avec SÈVE, la Mauricie se dote d'un outil puissant pour positionner son identité touristique gourmande. Cette initiative permet de structurer une offre distinctive et cohérente, et d'inviter les visiteurs à venir vivre une expérience culinaire unique, directement liée à notre territoire et à ses richesses naturelles.* » Valérie Therrien - Directrice générale de Tourisme Mauricie.

## Une initiative portée par le milieu bioalimentaire

Le développement de SÈVE s'appuie sur la mobilisation des acteurs du secteur bioalimentaire régional. Les consultations des dernières années auprès des acteurs du milieu confirment que les comestibles forestiers constituent le trait distinctif du tourisme gourmand et un pilier significatif de l'identité culinaire de la Mauricie.

« *SÈVE vient concrétiser des années de travail collectif pour structurer et valoriser les comestibles forestiers. Cette initiative renforce les liens entre les membres MIAM Mauricie producteurs, les transformateurs et les chefs, tout en générant des retombées concrètes pour l'ensemble du secteur bioalimentaire régional.* » Andréanne Renaud – Coordonnatrice du PDAAM, gestionnaire de l'identifiant agroalimentaire le MIAM Mauricie.

## À propos de SÈVE – Restos nature et terroirs

SÈVE est une initiative de La Filière Mauricie visant à structurer et promouvoir une offre culinaire distinctive basée sur les comestibles forestiers et les produits du terroir. Elle s'inscrit dans une démarche de développement durable, de valorisation du territoire et de mise en réseau des acteurs de la gastronomie régionale.