

# Suzanne P. Leclerc

162, rue Main  
Hudson, Québec  
J0P 1H0

Téléphone: (450) 458-7086

*Membre de la Presse gastronomique*

*Membre de la Presse féminine internationale*

*Directrice de l'organisation de Cuisine Canada, Chapitre Québec  
depuis la fondation en 1993*

*Auteure d'un Agenda (Menus quotidiens)*

*Bailli de la Chaîne des Rôtisseurs de 1972 à 1980*

*Très impliquée dans les groupes gastronomiques*

## Études avec diplôme

1946 à 1949	Enseignement ménager (cours supérieur)
1951	Spécialité - Art culinaire et alimentation École Ménagère provinciale, Montréal
1952	Études en cuisine de quantité, Toronto
1960 à 1964	Études en décoration d'intérieur Museum College of Art, Philadelphie
1972 à 1976	Université de Montréal - Baccalauréat en communication

## Travail et expériences professionnelles

1952 à 1954	Robin Hood - Cuisine expérimentale
1954 à 1956	Enseignement Commission scolaire de Verdun enseignement ménager (enfants)  Soir - École Ménagère provinciale (art culinaire) adultes
1956 à 1958	Télévision: Canal 4 Québec - 500 émissions: Art culinaire et alimentation
1958 à 1960	Mariage - Naissance
1960 à 1964	États-Unis - Études et travail en décoration d'intérieur
1964 à 1996	Télévision pendant 30 ans: Émissions hebdomadaires à Radio Canada: Art culinaire et gastronomie Différentes émissions: TVA - TQS - Canal 12 Radio pendant 20 ans: Radio Canada français et anglais CJMS - CKVL - CKAC - CJAD
1972 à 1996	Ministère de l'Agriculture, à la direction des développements des marchés Rôle: Faire le lien entre les producteurs agricoles et les consommateurs Responsable des communications Travail auprès des consommateurs: Salons, concours de recettes, cours à l'Institut du Tourisme, télévision, radio, journaux, revues Visites chez les producteurs et les transformateurs avec les journalistes en alimentation Brochures, livrets, recettes développées à base de produits du Québec  Responsable de: Congrès - festivals - galas - grandes réceptions pour le Ministère de l'Agriculture et l'Orchestre Symphonique de Montréal
1996 à ce jour	Conseillère en alimentation: Développement de recettes pour des revues, démonstrations culinaires, etc. Auteure d'un Agenda - menus quotidiens en 1998

Ville St-Laurent, le 09 juin 2000.

# Suzanne Leclerc,

## la grande dame du MAPAQ

par Françoise Pitt

Entre elle et nous, les journalistes de l'agro-alimentaire québécois, il y a une histoire d'amour qui dure depuis 20 ans déjà. Une symbiose. Un respect mutuel. Et n'eût été de ces clins d'oeil complices et répétés, le service de la mise en marché des produits québécois du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec n'aurait peut-être pas atteint aussi facilement les buts qu'il s'était fixés: faire connaître (et reconnaître) les produits du Québec et les faire aimer.

Suzanne Leclerc arrive au MAPAQ en 1972 pour occuper le poste de conseillère en alimentation et responsable des relations de presse d'un département nouvellement créé, celui de la commercialisation des produits québécois. Cette spécialiste en alimentation et en art culinaire avait alors deux atouts de taille: elle était connue du public, ayant fait de la télévision à Québec durant plusieurs années et elle venait tout juste d'entreprendre un bac en communications (relations publiques, journalisme et



communications pures). A son bagage déjà impressionnant en art culinaire (Germaine Cloutnez a été l'un de ses professeurs), elle avait aussi ajouté une spécialisation d'un an en cuisine de quantité à Toronto: "C'est là surtout que j'ai appris le langage des chefs", admet-elle d'emblée.

Ces chefs qui deviendront vite ses alliés. De grands noms parmi eux, notamment Christian Hitz, Raymond Ferry et Carlo Dell'Olio, avaient participé à son émission de télé lorsqu'ils étaient à Québec. Quand ils se sont installés à Montréal, elle est allée les chercher pour ses promotions, entre autres les caillies et les endives du Québec, le veau de grain et de lait, le crabe des Neiges, etc. "Les chefs, qui avaient alors l'habitude de travailler avec des produits d'ailleurs étant, pour la plupart, Européens, étaient étonnamment prêts à essayer nos produits, précise-t-elle. Ils nous disaient simplement: donnez-nous la même qualité". Et c'est ce que le MAPAQ s'est assuré de faire.

Suite à la page 45

Leclerc - suite de la page 42

En fait, le service de la mise en marché du MAPAQ avait à ce moment-là pour tâche de connaître exactement les besoins des clients, en l'occurrence les chefs, les épiciers et les consommateurs, pour les transmettre aux producteurs. Tout le monde a ainsi fini par se comprendre. L'effet d'entraînement a été un véritable délire, dans le cas du crabe des Neiges et des endives, entre autres. "On vendait notre crabe au Japon et il n'en restait plus pour nous, explique Suzanne Leclerc. Cela a changé bien vite. Dans le cas des endives, les chefs n'ont pas mis de temps à réaliser que c'était plus facile et plus économique de travailler avec les produits d'ici". Cela ne s'est pas toujours fait de bon gré, avec le veau de grain par exemple, où il a fallu mettre beaucoup d'effort. "Là, certains chefs ont rouspété, avoue-t-elle. Mais c'est bien aussi, ça nous force à nous dépasser".

Elle a utilisé tous les moyens à sa disposition, le MAPAQ lui donnant toujours sa pleine confiance, pour arriver à ses fins: salons, concours, télévision, radio, etc. Les chefs intégraient les produits québécois dans leurs menus, elle-même parlait de ces produits à la radio ou à la télé, les présentait dans les salons (où l'on pouvait goûter), faisait imprimer des brochures avec des recettes, etc. Nous, les journalistes, en parlions abondamment dans nos revues et nos journaux, à la radio et à la télé. Non seulement est-elle allée chercher les plus grands chefs, mais encore ceux qui sont à l'apprentissage, comme les élèves de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Par le biais des concours, les élèves se sentaient stimulés et ne voulaient qu'une chose, participer pour gagner. Pour Suzanne Leclerc, la participation de nos chefs aux grands concours internationaux, comme celui de Francfort, où ils sont revenus presque chaque fois couverts d'or, a été le couronnement des efforts du MAPAQ. "Ces médailles d'or, c'est avec des produits du Québec qu'ils les ont gagnés", clame-t-elle fièrement.

Une conférence de presse et une visite chez un producteur organisées par Suzanne Leclerc sont pour les journalistes de l'agro-alimentaire une véritable fête. Organisés de main de maître, et dans les moindres détails, ces événements sont toujours instructifs, originaux et, ce qui ne gâte rien, divertissants... A tel point que nous lui demandons toujours: «A quand la prochaine visite»? La dernière date de l'automne dernier, chez un producteur de légumes orientaux, trente-cinq sortes exactement, à notre porte, à Saint-Michel de Napierville. Un chef qui nous accompagnait a eu cette réflexion: "Dire qu'on a ça ici... Je viens de découvrir tout un monde"! Pas étonnant que les messages du MAPAQ, par Suzanne Leclerc interposée, passent si bien la rampe, tant de l'écrit que des ondes.

Honnête, impatiente (il le faut bien quand on a tant à faire). Sa fille Marie-Claude, artiste peintre et sculpteur, déplore que sa mère ne fasse que travailler. "J'ai la chance d'aimer passionnément mon travail", rétorque Suzanne Leclerc. Fille d'eau, née à Trois-Pistoles, elle vit maintenant à Hudson au bord du lac des Deux-Montagnes, l'un des plus jolis coins du Québec. Survoltée, la campagne la calme. Tout comme la musique, dont elle ne peut se passer, et la lecture.

Cette femme dynamique, *fonçeuse*, qu'on imagine volontiers invincible, revient tout droit de chez les morts. Un très grave accident d'auto. Six mois d'hôpital... Entre la peur (qu'elle n'avait jamais connue auparavant), la révolte, la souffrance, l'effort terrible de recoller ensemble tous les morceaux de son corps, comme un casse-tête, elle a demandé souvent "pourquoi"? Elle refait aujourd'hui surface, sa sérénité et sa force de caractère retrouvées, sachant qu'elle marchera à nouveau et qu'elle s'en sortira (en partie grâce au soutien et à l'encouragement du personnel hospitalier, tient-elle à souligner). Un long temps d'arrêt non prévu dans sa vie. Un coup très dur qui lui a permis de voir les choses autrement, de toucher à l'essentiel. Heureuse d'être en vie et de réaliser qu'elle a encore beaucoup à faire et à donner.

Chefs, producteurs autant que consommateurs qui, tous, lui doivent une fière chandelle, n'allaient tout de même pas la laisser partir comme ça! □