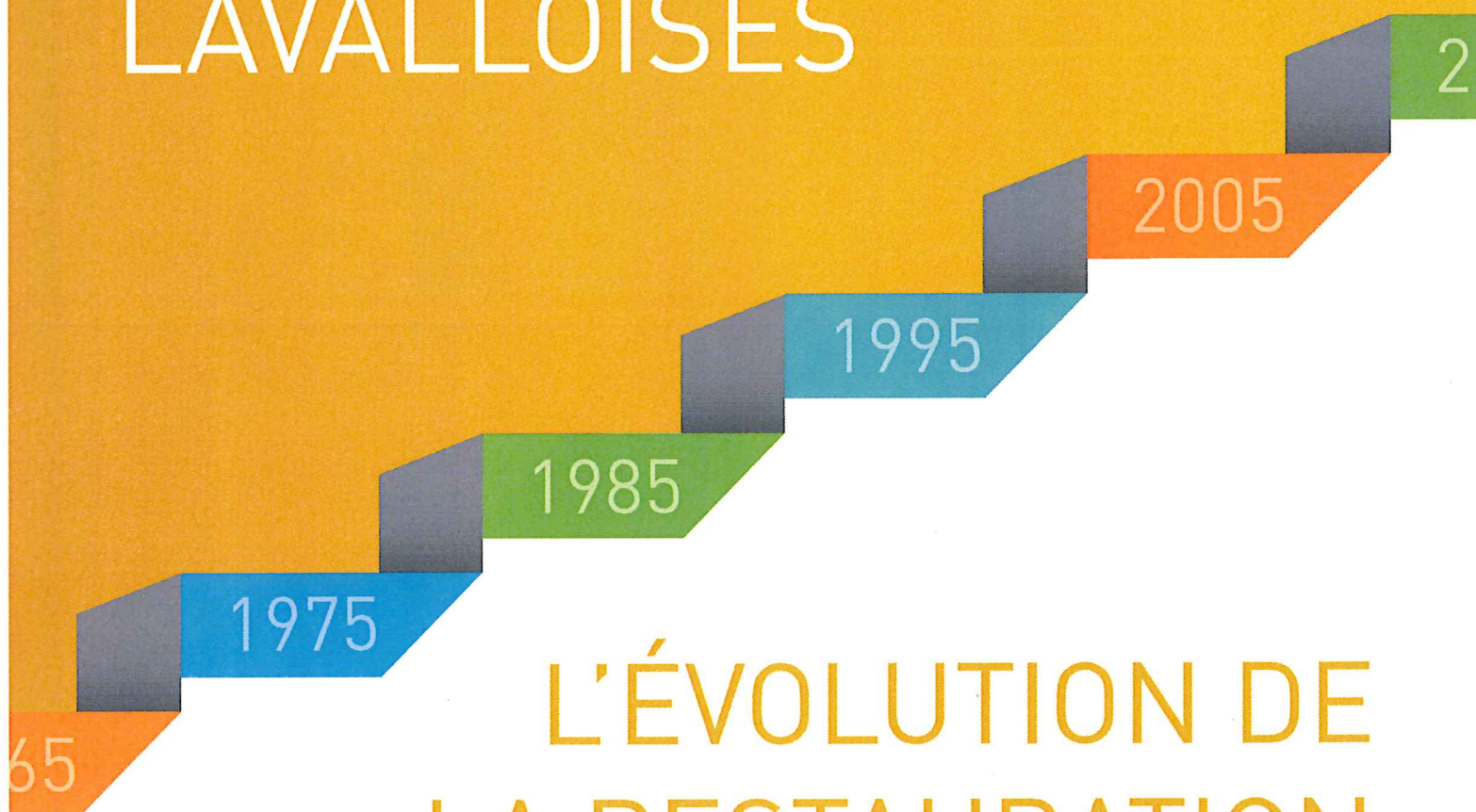
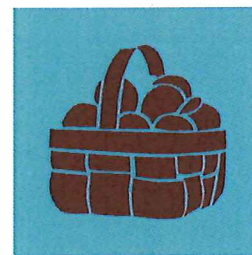
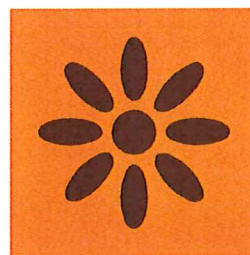
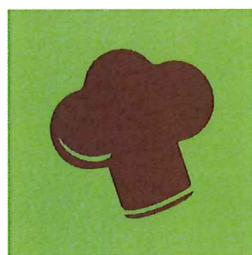


L'ÉVOLUTION DES SAVEURS LAVALLOISES



L'ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE À LAVAL



RECHERCHE ET RÉDACTION

Claude Marois, Ph.D.

Professeur titulaire, Département de Géographie, Université de Montréal

Olivier Liiso-Gougeon

Étudiant, Département de Géographie, Université de Montréal

Rodrigo Amado

Étudiant, Département de Géographie, Université de Montréal

Université de Montréal

C.P. 6128 Succursale Centre-Ville

Montréal, Québec H3C 3A8

Courriel de M. Claude Marois : claudemarois@umontreal.ca



La Table de concertation agroalimentaire de Laval
tient à remercier la Corporation du 50^e de Ville de Laval
pour le soutien financier accordé à ce projet sur
l'Évolution des saveurs lavalloises.

ISBN 978-2-9815640-4-7

ISBN 978-2-9815640-5-4 (PDF)

Que de chemin parcouru depuis 1965!

Chers Lavalloises et Lavallois,

En 2015, la Ville de Laval célèbre ses cinquante années d'existence. Un cinquantenaire se doit d'être souligné à sa juste valeur. C'est pourquoi remonter dans le temps pour découvrir les saveurs qui ont caractérisé Laval au cours des cinquante dernières années nous est apparu comme un magnifique « présent » à offrir aux citoyens d'aujourd'hui et aux générations futures.

Au cœur de ce projet, notre volonté de connaître l'évolution des goûts dans l'alimentation depuis les cinquante dernières années, notamment l'évolution de la restauration sur le territoire lavallois. Pour réaliser ce travail, nous avons pu compter sur la collaboration de Monsieur Claude Marois, Ph. D., professeur titulaire au Département de géographie de l'Université de Montréal ainsi que deux de ses étudiants, Messieurs Olivier Lisso-Gougeon et Monsieur Rodrigo Amado.

La présente étude tente de tracer l'évolution des goûts dans le temps et dans l'espace en identifiant les types de cuisines offerts par les restaurateurs indépendants ainsi qu'en observant la répartition des établissements de restauration depuis 50 ans sur le territoire lavallois.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

Bon 50^e,

Nancy Guay

Nancy Guay

Directrice des opérations

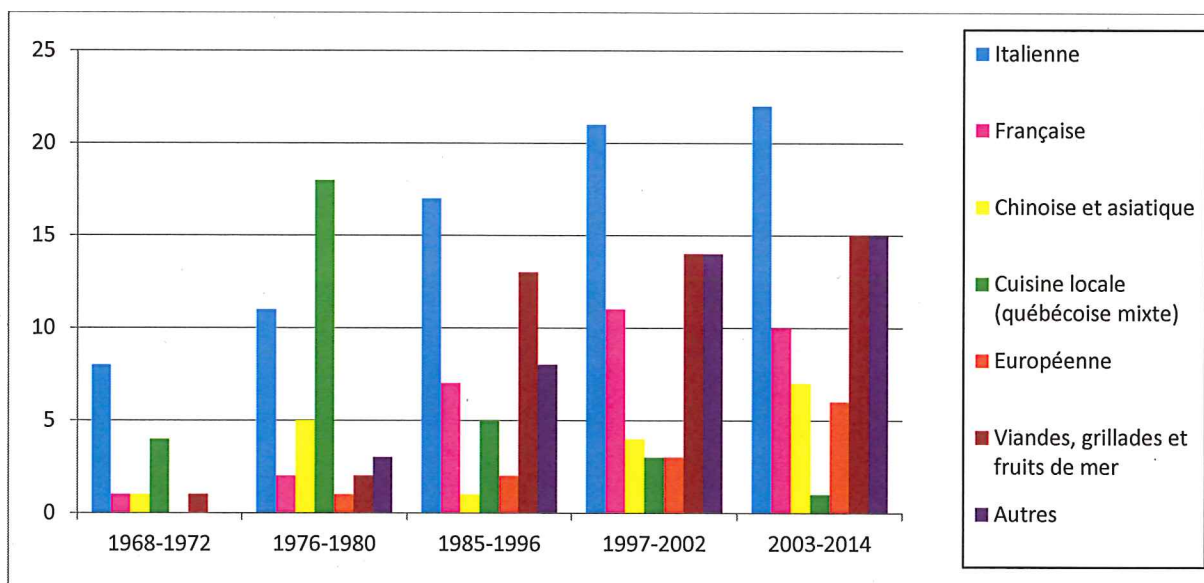
Table de concertation agroalimentaire de Laval

L'évolution de la restauration lavalloise selon les types de cuisine

Afin d'analyser l'évolution de la restauration, les données dans le temps ont été regroupées en cinq périodes soit : **1968-1972**, **1976-1980**, **1985-1996**, **1997-2002** et **2003-2014**, tandis que les types de restaurants ont été regroupés en six catégories de cuisine soit : **chinoise et asiatique**, **cuisine locale** (québécoise mixte), **française**, **européenne**, **viandes, grillades et fruits de mer** et **autres**. Les détails concernant la méthodologie et les regroupements sont disponibles en annexe 1.

Le graphique suivant illustre la fréquence des restaurants selon le type de cuisine sur le territoire lavallois, au cours des cinquante dernières années.

Figure 1. Fréquence des restaurants selon le type de cuisine, Ville de Laval, 1968-2014



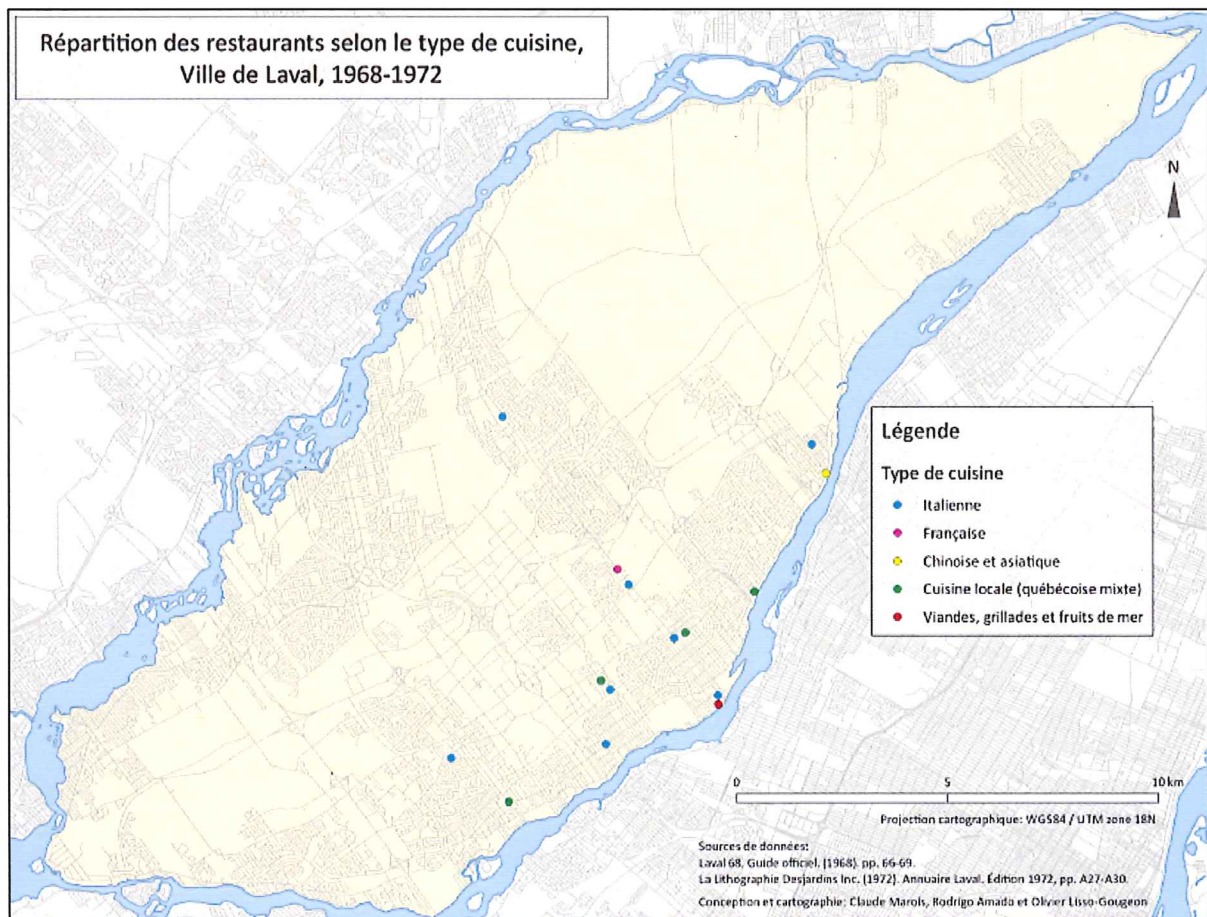
Source : Compilation des données issues des publications (voir références bibliographiques)

La figure 1 démontre une augmentation du nombre d'établissements de restauration à Laval entre 1968 et 2014 et une diversification des types de cuisine. La cuisine italienne est en constante progression depuis les années 60 et demeure généralement la cuisine que l'on retrouve en plus grand nombre en termes d'établissement sur le territoire lavallois. La cuisine locale (québécoise mixte) connaît un pic entre 1976 et 1980, mais sera très peu représentée durant les années qui suivent contrairement aux établissements « viandes, grillades et fruits de mer ».

L'évolution de la restauration lavalloise selon la répartition sur le territoire

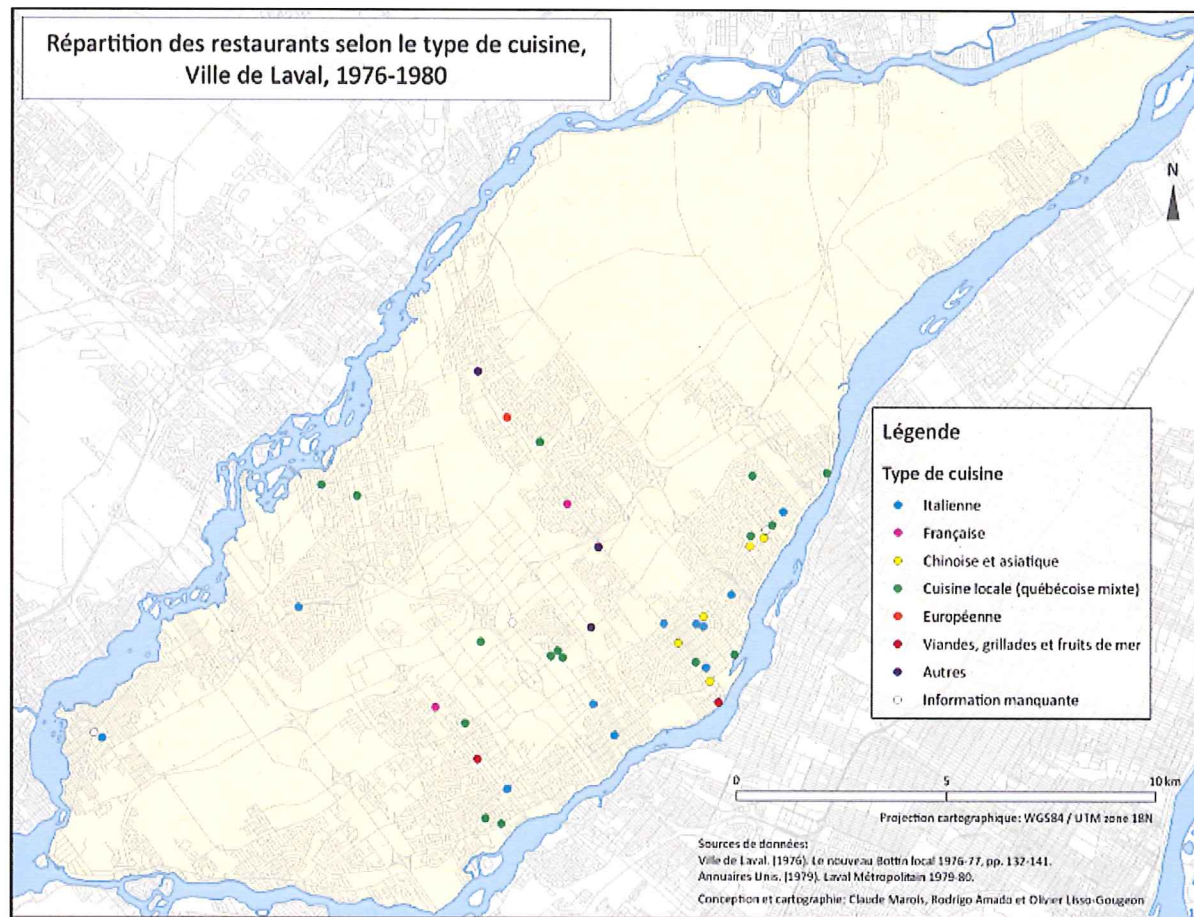
Les cartes suivantes illustrent les vagues d'apparition de la restauration selon le type de cuisine sur le territoire lavallois. Les données sont regroupées en cinq périodes soit; **1968-1992, 1976-1980, 1985-1997, 1998-2003 et 2004-2014**. Les détails des périodes à la base des regroupements sont disponibles en annexe 2.

Figure 2. Répartition des restaurants selon le type de cuisine à Laval entre 1968 et 1972



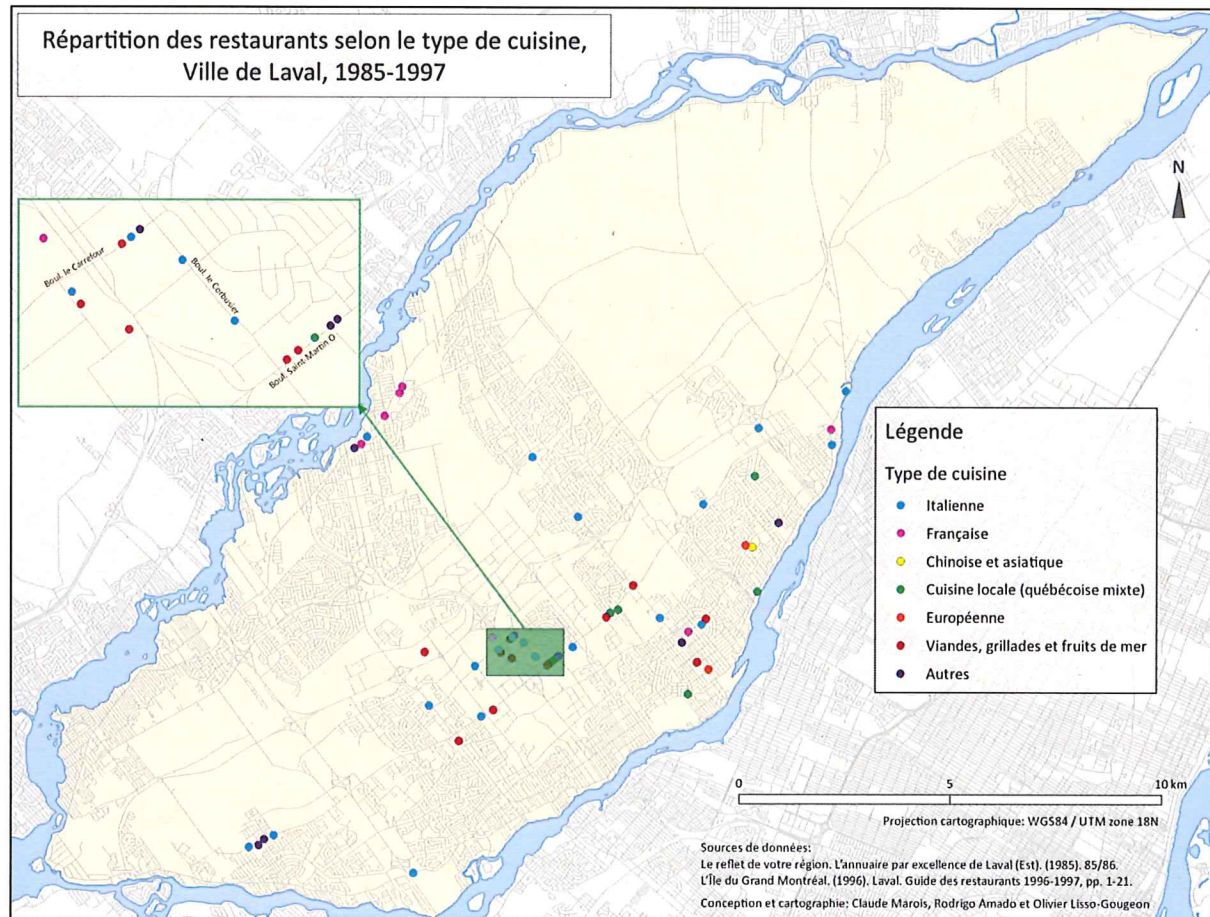
Entre 1968 et 1972, tel qu'illustré à la figure 2, la restauration est surtout locale (québécoise mixte) et italienne. La distribution des restaurants est géographiquement dispersée. Il n'y pas de caractéristique particulière outre le fait que les restaurants soient localisés à proximité des quartiers résidentiels, c'est-à-dire à proximité des marchés.

Figure 3. Répartition des restaurants selon le type de cuisine à Laval entre 1976 et 1980



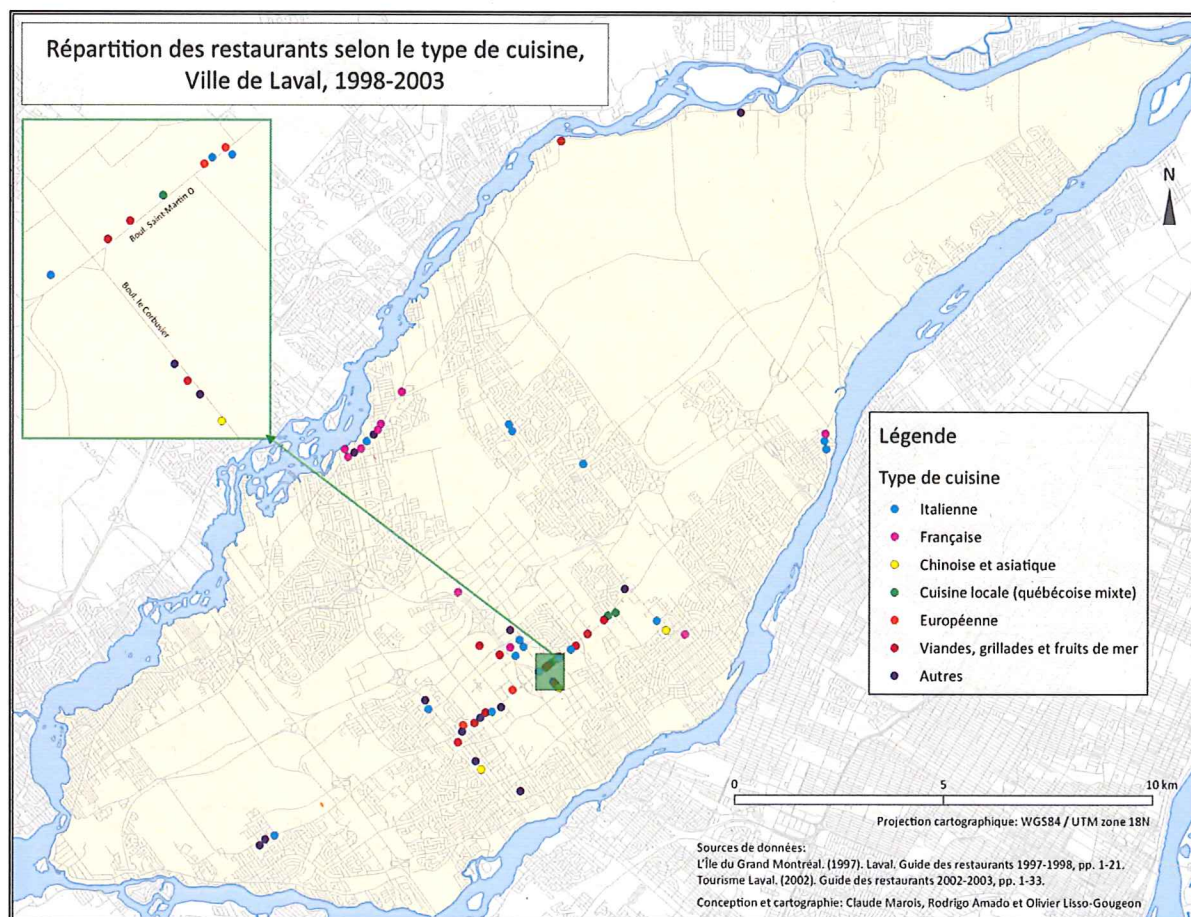
Entre 1976 et 1980, tel qu'illustré à la figure 3, la restauration est locale (québécoise mixte), italienne et chinoise. Il y a une plus grande dispersion des restaurants sur le territoire lavallois avec la formation d'un axe «nord-sud» au centre de la ville et un axe «est-ouest» au sud de l'île. La restauration lavalloise colle au développement de la ville.

Figure 4. Répartition des restaurants selon le type de cuisine à Laval entre 1985 et 1997



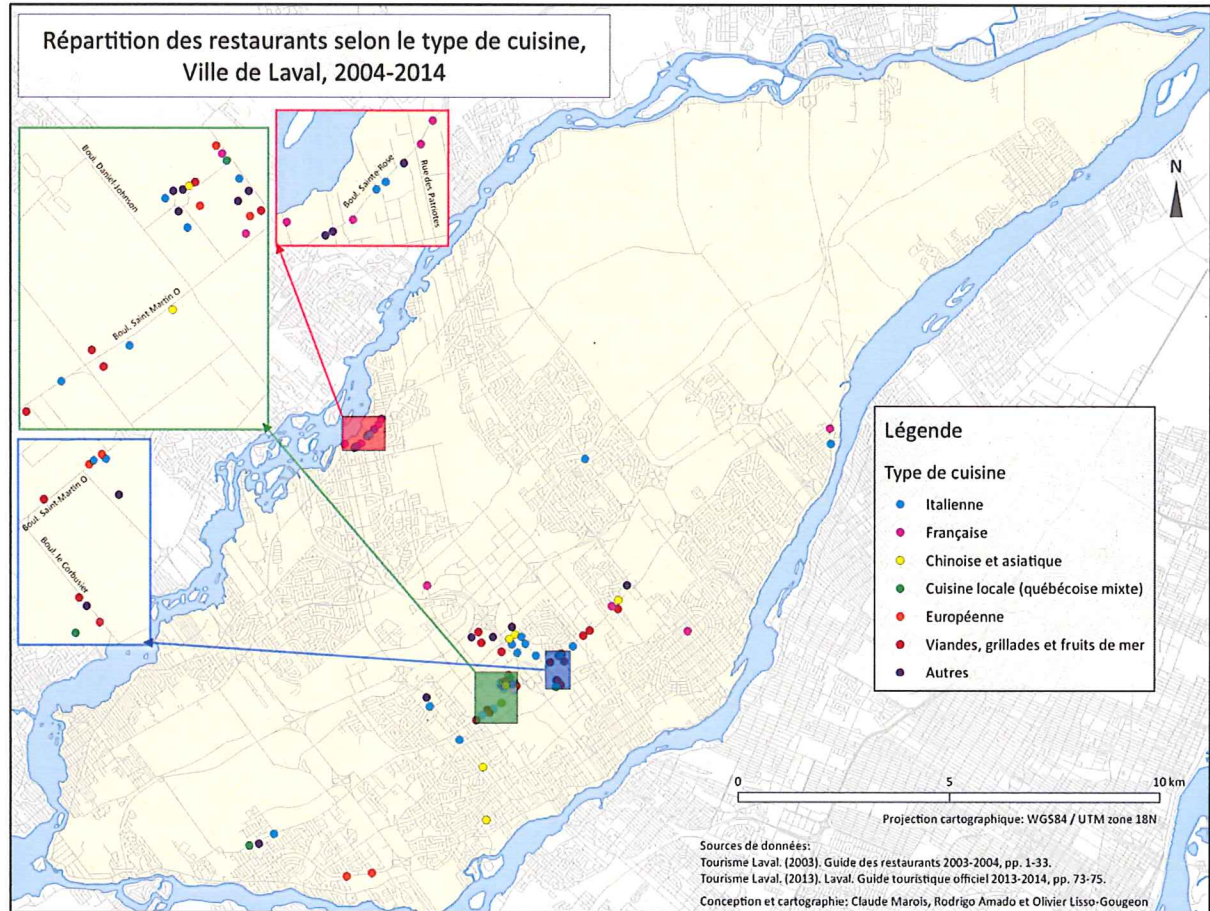
Entre 1976 et 1980, tel qu'illustré à la figure 4, il y a une multiplication des types de cuisine notamment la cuisine française et celle des viandes, grillades et fruits de mer. Deux concentrations se forment sur le territoire lavallois. La première est située le long du boulevard Saint-Rose dans le «Vieux Sainte-Rose» et la deuxième, est délimitée entre les boulevards Saint-Martin, Le Corbusier et du Carrefour.

Figure 5. Répartition des restaurants selon le type de cuisine à Laval entre 1998 et 2003



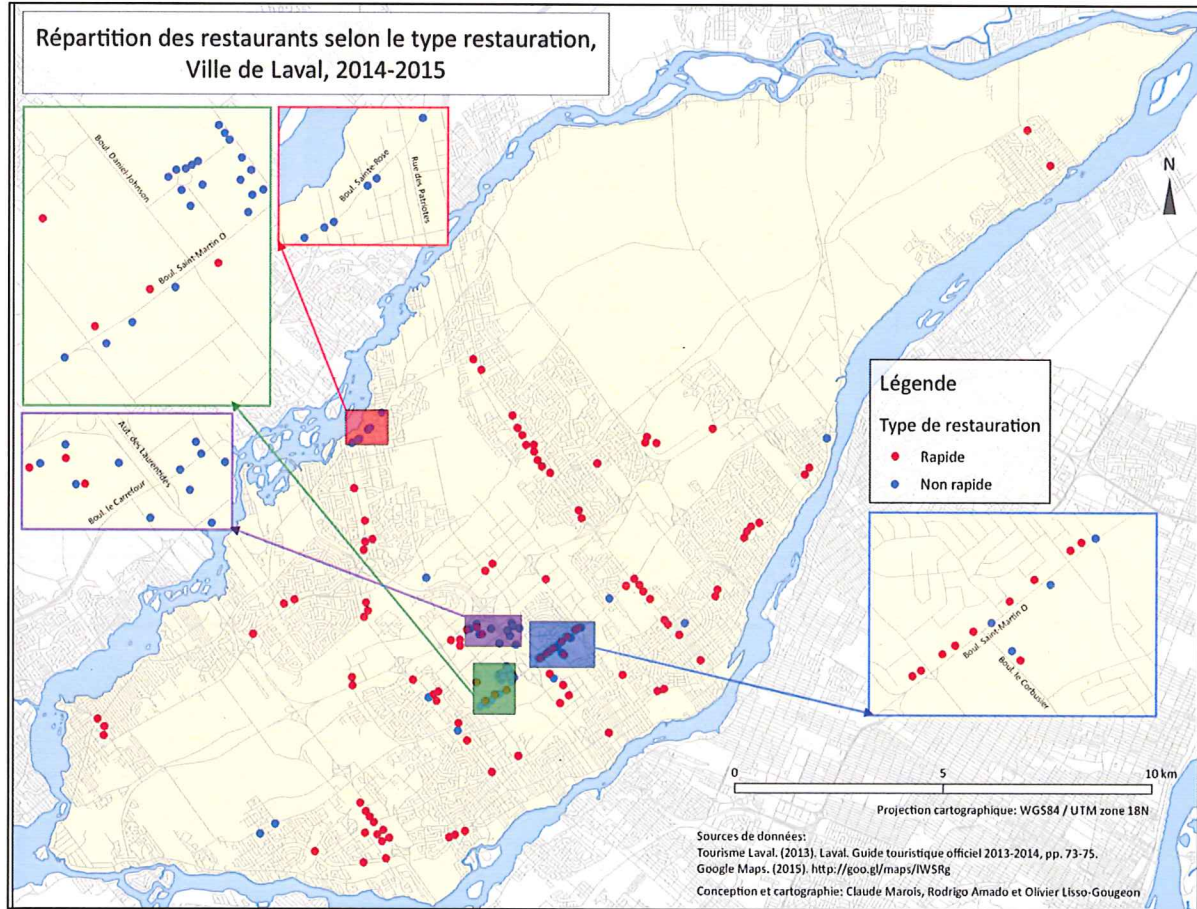
Entre 1998 et 2003, tel qu'illustré à la figure 5, les caractéristiques géographiques sont presque identiques à la répartition des restaurants existants entre 1976 et 1980 (Figure 3). Cependant, on retrouve une diversification des types de cuisine et ce, particulièrement le long du boulevard Saint-Martin.

Figure 6. Répartition des restaurants selon le type de cuisine à Laval entre 2004 et 2014



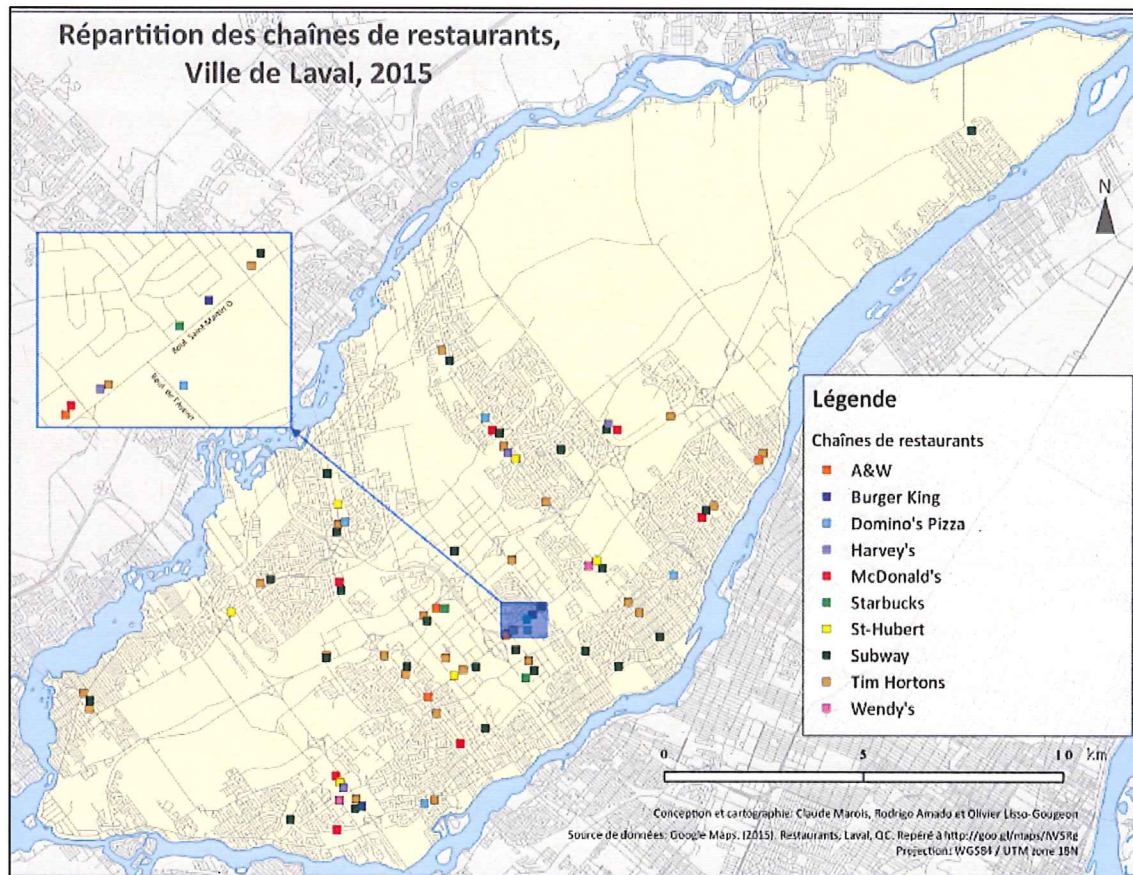
Entre 2004 et 2014, tel qu'illustré à la figure 6, c'est une période de consolidation de la restauration notamment dans le quartier Sainte-Rose et le long du boulevard Saint-Martin. Il y a aussi une plus grande diversification dans l'offre de cuisine.

Figure 7. Répartition des restaurants selon le type de restauration à Laval en 2014 et 2015



La figure 7 compare la restauration rapide à la restauration classique. À Laval, en 2014 et 2015, là, où il y a des commerces de restauration rapide, la présence de la restauration classique est très faible. La carte montre nettement les stratégies de localisation de la restauration rapide qui consiste à s'installer le long des axes importants.

Figure 8. Répartition des chaînes de restaurants à Laval en 2015



La figure 8 démontre la répartition des établissements dans le secteur de la restauration rapide classés selon les bannières présentes sur le territoire lavallois. Dans la restauration rapide, les différentes bannières ou les différents types de cuisine se côtoient. C'est le phénomène d'agglomération. La proximité géographique est un élément clé pour la restauration rapide et les grappes de «fast-food» constituent un avantage économique profitant aux franchiseurs.

Références bibliographiques

- (1968) *Laval 68, Guide officiel*, pp. 66-69; La Lithographie Desjardins Inc.
- (1972) *Annuaire Laval, Édition 1972*, pp. A-27 à A-30; Ville de Laval.
- (1976) *Le nouveau Bottin local 1976-77*, pp. 132-141; Annales Unis.
- (1979) *Laval Métropolitain 1979-80*;
- (1985) *Le reflet de votre région, L'annuaire par excellence de Laval (Est) 85/86*; L'Île du Grand Montréal.
- (1996) *Laval, Guide des restaurants 1996-1997*, pp. 1-21;
- (1997) L'Île du Grand Montréal, *Laval, Guide des restaurants 1997-1998*, pp. 1-21;
- (2002) Tourisme Laval, *Guide des restaurants 2002-2003*, pp. 1-33;
- (2003) Publicité Forsa enr, *Annuaire de Sainte-Dorothée 2003-2004*, pp. 124-130;
- (2003) Tourisme Laval, *Guide des restaurants 2003-2004*, pp. 1-33;
- (2013) Tourisme Laval, *Laval, Guide touristique officiel 2013-2014*, pp. 73-75.

Annexe 1

La stratégie méthodologique

Les données

Les sources de données les plus intéressantes proviennent de publications (support papier) variées telles que le *Guide officiel : Laval 1968*, *L'Annuaire de Laval. Édition 1972*, *Le nouveau Bottin local 1976-77*, *Le nouveau Bottin local 1976-77*, *L'annuaire par excellence de Laval (Est) 85/86*, *L'Île du Grand Montréal, Laval, Guide des restaurants 1996-1997*, *Guide des restaurants 2002-2003*, *Annuaire de Sainte-Dorothée 2003-2004*, *Guide des restaurants 2003-2004*.¹

Ces sources de provenance variée étaient les seules disponibles pour Laval comme dans le temps et l'espace. Les adresses disponibles sont celles des établissements **qui sont inscrits ou se sont inscrits** auprès des publications citées ci-dessus.

Les limites de l'étude

Il importe donc de mentionner les limites des données utilisées pour cette étude :

- Les restaurants qui figurent dans les annuaires doivent souvent payer pour y figurer;
- Par conséquent, il y a parfois des irrégularités dans les guides ou annuaires consultés pour certains restaurants : en effet, certains établissements n'apparaissent dans le guide ou annuaire sans pour autant être inexistant ou fermé – en revanche, d'autres «disparaissent» du guide durant un temps pour s'y trouver de nouveau quelques années plus tard, sans jamais pour autant fermer;
- Les annuaires de restaurant ne constituent pas un «recensement» systématique de tous les restaurants : il n'a pas été possible d'obtenir de l'information sur l'ensemble des années pour la période 1968-2014;
- Les données datant du début de la période de l'étude semblent limitées, mais il est impossible d'estimer les données manquantes;
- Un élément caractéristique du secteur de la restauration est son faible taux de survie qui ne facilite pas l'analyse longitudinale.²

¹ Consulter les Références bibliographiques pour les sources complètes des données.

² Portrait de l'industrie, Association des restaurateurs du Québec, http://www.restaurateurs.ca/?page_id=211

Malgré ces limites, la base de données donne un aperçu intéressant de l'offre de services de restauration sur le territoire lavallois.

Le traitement

Le modèle opérationnel est constitué de trois étapes :

- Traitement statistique des données à l'aide des logiciels Excel et SPSS
- Traitement graphique des données dans le temps
- Cartographie des données avec MPINFO

Voici un aperçu du fichier :

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	UNIQUEID	RESTOID	ANNEES	NOM	CODEPOSTAL	ADRESSE	TYPE	VILLE	PROVINCE
2	200001	0029	1968-1972	Cantine des Voyageurs	H7N	517 boulevard	4	Laval	QC
3	200002	0038	1968-1972	Chez Wong's Garden	H7C1M6	4618 boulevard	3	Laval	QC
4	200003	0043	1968-1972	Ciel Bleu	H7N2L3	437 boulevard	1	Laval	QC
5	100001	0044	1968-1972	Concorde Patates Frites	H7G2B7	70 boulevard	4	Laval	QC
6	200004	0046	1968-1972	Casa de la Patisserie	H7H1M3	4120 boulevard	1	Laval	QC

Le regroupement des données

Un regroupement des périodes permet de mieux synthétiser non seulement les types de cuisine mais aussi les vagues de diffusion des restaurants sur le territoire. D'abord, il a été difficile de regrouper les établissements par type de cuisine. Somme toute, les catégories suivantes semblent les plus satisfaisantes.

Annexe 2

Cette annexe rassemble dix cartes démontrant la répartition des restaurants selon le type de cuisine pour les périodes suivantes : 1968, 1972, 1976-1977, 1979-1980, 1985-1986, 1996-1997, 1997-1998, 2002-2003, 2003-2004 et 2013-2014.

